



Elevation 10

사용 설명서



원본 ko

버전 07-2026 문서 번호 33 7350 0589

목차

1	간행 요목	6
2	일반 정보	7
2.1	사용된 기호	7
2.1.1	안전 지침 표시	7
2.1.2	사용된 경고 표시	7
2.1.3	사용된 지시 표시	8
2.2	법적 책임	8
2.3	보증 요구사항	8
2.4	예비 부품 및 고객 서비스	8
3	안전	10
3.1	용도에 맞는 사용	10
3.2	예상 가능한 오용	10
3.3	운영자 의무	10
3.4	직원 요건	11
3.5	상주 위험	11
3.5.1	감전 위험	12
3.5.2	세제로 인한 위험	12
3.5.3	알러지로 인한 위험	13
3.5.4	세균으로 인한 위험	13
3.5.5	열로 인한 위험	14
3.5.6	기계 장치로 인한 위험	14
3.5.7	물적 손해 위험	15
4	기술 제원	16
4.1	음료 종류 및 추출량	16
4.2	기계 데이터	16
4.3	현장 전원 커넥터	17
4.4	물 연결 값	17
4.5	주변 조건	18
5	적합성 정보	19
5.1	제조사 주소	19
5.2	법규 및 규정 준수	19
6	제품 설명	20
6.1	기계 개요	20
6.2	기능 조명	21
6.3	원두용기	21
6.4	온수 추출구	22
6.5	내장 물탱크	22
6.6	드립 트레이	23
6.7	찌꺼기 용기	23
6.8	머신 연결	24
6.9	출고 시 장착 사양	24
6.9.1	분말 시스템	24

6.9.2	외장 물탱크	25
6.9.3	스팀 막대(외장 탱크만 해당).....	25
7	운반	26
7.1	공급범위 및 부속품.....	26
7.2	운반 조건	27
8	설치 및 가동	28
8.1	포장 풀기	28
8.1.1	기계 포장 풀기	28
8.1.2	부속품 포장 풀기	29
8.2	설치	29
8.3	설치 전제 조건.....	29
8.4	전기 연결하기	30
8.5	물 연결하기.....	31
8.6	상수 연결하기	32
8.7	우유 노즐 조절.....	35
8.8	디스플레이 안내에 따른 시운전	37
8.8.1	초기 설정 프로그램.....	37
8.8.2	언어 설정	38
8.8.3	시간대 및 날짜 설정	38
8.8.4	물 경도 설정.....	39
8.8.5	물 필터 설정.....	40
8.9	날짜 및 시간 설정.....	41
8.10	언어 설정	42
8.11	타이머 설정.....	43
8.12	ECO 모드 설정	45
8.13	PIN 설정	46
8.14	화면 보호기, 컵 조명 및 전면 조명 설정.....	47
8.15	용량 설정	49
8.16	네트워크 설정 구성.....	50
8.17	공장 초기화 설정	53
8.18	암호	55
9	조작	56
9.1	반복적 부가 작업	56
9.1.1	조작 패널 열기 및 닫기	56
9.1.2	원두 용기 / 분말 용기 채우기	56
9.1.3	드립 트레이 비우기	57
9.2	커피 머신 켜기.....	58
9.3	음료 추출	59
9.4	음료가 추출 취소	59
9.5	선택적 음료 수정	60
9.6	우유 또는 우유 거품 추출	60
9.7	온수 추출	61
9.8	분말 보정	61
9.9	분배기 보정.....	65
9.10	커피 머신 전원 끄기	69

10 세척	70
10.1 세척 주기 개요	70
10.2 식기세척기 사용 가능 부품	71
10.3 수동 세척	71
10.3.1 찌꺼기 용기 세척	72
10.3.2 추출 유닛 청소	72
10.3.3 물탱크 청소	75
10.3.4 드립 트레이 세척	75
10.3.5 외부 표면 세척	76
10.3.6 우유 시스템 수동 청소하기	76
10.3.7 초코 믹서 세척하기	81
10.3.8 원두 용기 및 분말 용기 세척하기	82
10.4 세척 프로그램	83
10.4.1 추출 시스템 행굼	84
10.4.2 밀크 시스템 세척	86
10.4.3 분말 시스템 세척	88
10.4.4 전체 시스템 세척	89
10.4.5 추출 시스템 세척	93
10.4.6 스크린 세척	96
11 정비	98
11.1 석회 제거	98
11.1.1 필요한 석회 제거 재료	99
11.1.2 "석회 제거" 화면	100
11.2 운송 준비	102
11.3 추출기 개스킷 교체	103
11.4 외장 물 필터 교체	105
11.5 소프트웨어 업데이트	106
12 고급 설정	109
12.1 USB 인터페이스 7" 디스플레이	109
12.2 USB 인터페이스 10" 디스플레이	109
12.3 프로필 및 권한	109
13 알림 및 안내 메시지	111
13.1 장애 표시 유형	111
13.2 기능 표시등 의미	111
13.3 오류 메시지 및 고장	111
14 기계 손상 방지 안내	113
15 해체	114
16 폐기	115

1 간행 요목

사용 설명서 게시자

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Deutschland

컨셉 및 편집

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Deutschland

Copyright®

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Deutschland

본 문서는 저작권법에 의해 보호받습니다. 모든 권리는 저작권자에게 있습니다. 제조사의 문서상 허가 없이 전자 시스템을 통한 복사, 유포, 양도 또는 다른 언어로의 번역은 허용되지 않습니다. 이는 문서 전체 뿐만 아니라 각 부분의 단락에도 적용됩니다.

문서의 내용은 인쇄 당시에 사용 가능한 최신 정보를 기본으로 합니다. 제조사는 언제든지 사전 공지 없이 변경할 수 있는 권한을 가집니다.

본 사용 설명서에 나와 있는 모든 그림, 삽화 및 디스플레이 메시지는 단순한 예시일 뿐입니다. 다양한 옵션으로 인해 기계가 본 문서에 나와 있는 것과 상이할 수도 있습니다.

제조사는 독일어 원본 문서의 내용에 대해서만 책임을 집니다.

2 일반 정보

이 기술 문서는 기계 취급 관련 중요 지침을 포함합니다. 이 기술 문서는 제품 구성요소이며 직원 이 언제든지 사용할 수 있도록 기계 바로 근처에 보관해야 합니다. 기계를 이용하여 작업하기 전에 기술 문서를 꼼꼼히 읽으십시오!

이 설명서의 그림은 용이한 설명을 위해 일부 간략화되었습니다. 간략화된 그림은 그 치수와 사양 이 귀하의 실제 기계와 약간 다를 수 있습니다.

2.1 사용된 기호

이 장에서는 본 문서에서 안전 지침을 표시하는 방법에 대한 정보를 제공합니다.

2.1.1 안전 지침 표시



⚠ 위험

사망 또는 중상을 초래할 수 있는 직접적 위험 상황.

이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.



⚠ 경고

중상을 초래할 수 있는 일반적인 위험 상황.

이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.



⚠ 주의

경상을 초래할 수 있는 일반적인 위험 상황.

이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.



! 지침

물질적 손상을 초래할 수 있는 상황이 있습니다.

이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.

2.1.2 사용된 경고 표시

사용 설명서 및 기계에 위험 및 지시에 대한 아이콘이 있을 수 있습니다.

아이콘	위험 유형	아이콘	위험 유형
	뜨거운 액체에 대한 경고		뜨거운 표면에 대한 경고
	뜨거운 증기에 대한 경고		위험한 전압에 대한 경고
	유독성 물질에 대한 경고		손 부상에 대한 경고

2.1.3 사용된 지시 표시

아이콘	의미	아이콘	의미
	문서를 읽으십시오!		보호 장갑을 착용하십시오!
	보안경을 착용하십시오!		손을 씻으십시오!
	전원 커넥터를 뽑으십시오!		

2.2 법적 책임

제조업체는 다음으로 인한 손상에 대해 법적 책임을 지지 않습니다:

- 사용 설명서의 미준수
- 용도에 맞지 않는 사용 또는 오용
- 자격이 없는 인력 투입
- 무단 개조
- 기술적 변경
- 허용되지 않은 예비 부품부품 사용

공급 계약에서 협의된 의무, 약관 및 계약 체결 시점에 적용되는 법적 규정이 적용됩니다.

2.3 보증 요구사항

기술 문서의 지시사항을 따르지 않을 경우 보증 요청에서 제외됩니다.

다음 경우는 보증의 대상이 아닙니다:

- 자연스럽게 마모되는 모든 부품. 우유 용기, 우유 전달 부품(우유 시스템이 있는 경우), 실링, 믹서, 추출 장치 및 스테인리스 스틸 바닥 표면 등이 포함됩니다.
- 기후 조건, 화학적, 물리적, 전기화학적 또는 전기적 영향에 기반한 결함.
- 현장의 물 경도가 석회 제거 시스템 사용을 필요로 함에도 불구하고 석회 제거 시스템을 사용하지 않아 결함이 발생한 경우.
- 기계/기기 운반, 설치 및 가동, 조작, 세척 및 유지보수에 관한 규정(예: 사용 설명서 및 유지보수 지침)을 준수하지 않아 발생한 결함.
- 제조사 이외의 예비 부품을 사용하거나 운영자 또는 제삼자가 올바르게 설치하거나 부정확하거나 부주의하게 취급하여 발생하는 결함.
- 운영자나 제삼자가 부적절하게 또는 제조사의 동의 없이 기기를 개조하거나 수리한 경우.
- 부적절하거나 용도에 맞지 않게 사용하여 발생한 결함.

2.4 예비 부품 및 고객 서비스

예비 부품에 관한 정보를 알아보고 싶으시거나 고객 서비스 문의가 있는 경우 지원 포털을 직접 참조하십시오. QR 코드를 통해 포털을 이용할 수 있습니다.



그림 1: 셀프 헬프 포털

이외 서비스 요청이 있는 경우 및 기술 지원이 필요한 경우에는 해당 국가의 서비스 센터에 문의하십시오.

wmf-coffeemachines.com에서 전 세계의 모든 담당 서비스 센터가 기재된 목록을 확인할 수 있습니다.

3 안전

전기 기기를 다룰 때에는 안전이 최우선입니다. 이 장에서는 안전한 사용을 보장하고 인명 및 재산 피해를 예방하기 위해 필요한 모든 정보를 제공합니다.

3.1 용도에 맞는 사용

이 기계는 커피 음료, 온수, 유음료 및 인스턴트 음료(토피нг 및 초코)를 다양한 기호에 맞춰 찻잔, 컵, 유리컵 또는 포트에 내리는 용도로 만들어진 제품입니다.

원두 용기에는 커피 원두만, 분말 용기에는 분말만, 그리고 우유 용기에는 우유만 채워야 합니다.

이 기계는 숙박업소나 요식업소 또는 이와 유사한 장소에서 상업용으로 사용하기에 적합합니다. 커피 머신 운영 중 책임자가 현장에 있다면 커피 머신을 셀프 서비스 장소에 설치해도 됩니다.

기계를 매장이나 사무실 또는 이와 유사한 업무 환경과 호텔, 모텔, 펜션 등에서 사용할 수 있으며 비전문가나 고객이 조작해도 됩니다.

본 기계는 함께 제공된 사용 설명서에 따라 사용해야 합니다. 이 외의 사용은 규정에 맞지 않습니다. 이로 인해 발생하는 피해에 대해서 제조사는 책임을 지지 않습니다.

8세 미만의 어린이나 신체, 감각, 정신적 문제가 있는 사람 또는 기계 사용 경험이나 지식이 없는 사람이 기계를 사용하는 경우, 사전에 안전한 사용 방법과 발생 가능한 각종 위험에 대해 알려주거나 사용 중에 지속적으로 감독해야 합니다. 어린이가 기계로 장난을 해서는 안 됩니다. 지켜보는 사람 없이 어린이가 세척이나 정비 작업을 하면 안 됩니다. 특히 안전 및 위생에 관해 기계에 대한 지식 및 실제 경험이 있는 사람만 세척 및 정비 작업을 실행해야 합니다.

본 기계는 제조사의 **보통거래약관**에 따라 사용해야 합니다. 이 외의 사용은 규정에 맞지 않습니다. 이로 인해 발생하는 피해에 대해서 제조사는 책임을 지지 않습니다.

3.2 예상 가능한 오용

용도에 맞는 사용 이외의 모든 기기 사용은 오용으로 간주되며 위험한 상황을 초래할 수 있습니다. 기기를 부적절하게 취급하면 부상을 입을 수 있습니다.

- ☞ 사용 전 사용 설명서를 꼼꼼하게 읽으십시오.
- ☞ 자격을 갖춘 서비스 기사만 기기 및 추가 장치의 서비스 영역에 접근하도록 허용하십시오.
- ☞ 특히 안전 및 위생에 관해 기계에 대한 지식 및 실제 경험이 있는 사람만 세척 및 사용자 정비 작업을 실행하도록 하십시오.
- ☞ 셀프 서비스 업소 및 일반 업소에서 교육을 받은 사람의 감독 하에 기기를 조작하도록 하여 사용자의 문의에 직원이 응답할 수 있도록 하고 세척 및 정비 조치가 지켜지도록 보장하십시오.
- ☞ 스팀 막대는 우유 거품 내기에만 사용하십시오.
- ☞ 냉장유만 사용하십시오.
- ☞ 원두 용기에는 커피 원두만 채우십시오.
- ☞ 분말 용기에는 자판기용 분말만 채우십시오.
- ☞ 우유 용기에는 우유 또는 우유 대용품만 채우십시오.

3.3 운영자 의무

운영자는 안전장치의 유지보수 및 점검을 정기적으로 실시해야 합니다.

안전밸브, 안전온도조절기, 보일러 등 안전 관련 부품이 손상되거나 결함이 있으면 어떤 경우에도 수리해서는 안 되며 반드시 교체해야 합니다.

정비 지침 준수는 운영자의 책임입니다.

3.4 직원 요건



⚠ 경고

자력이 불충분한 경우 부상 위험!

부적절하게 취급하면 심각한 부상 및 물적 손해가 발생할 수 있습니다.

모든 작업은 반드시 관련 자격을 갖춘 직원만 수행해야 합니다.

높은 신뢰성으로 작업을 수행할 것으로 기대되는 사람만 직원으로 허용됩니다. 예를 들어 약물, 알코올 또는 의약품 복용 등으로 반응성에 영향을 받는 사람은 허용되지 않습니다.

직원 선발 시 투입 장소의 연령 및 직업 규정을 준수해야 합니다.

사용 설명서에는 여러 작업 영역에 대해 다음의 자격 요건이 명시되어 있습니다.

내용을 전달받은 사람

내용 전달 시 운영자로부터 맡은 업무 및 부적절한 행동 시 발생 가능한 위험을 교육받은 사람입니다.

전문인력

전문 교육, 지식, 경험 및 모든 관련 규정에 대한 지식을 보유하고 있어서 맡은 작업을 수행하고 발생 가능한 위험을 스스로 인지하여 예방할 수 있는 사람입니다.

서비스 기사

제조사 또는 운영자가 특별히 서비스 작업을 맡긴 교육을 받은 자격 있는 인력입니다.

전문 전기 기사

전문 교육, 지식, 경험 및 모든 관련 표준과 규정에 대한 지식을 보유하고 있어서 전기 설비에서의 작업을 수행하고 발생 가능한 위험을 스스로 인지하여 예방할 수 있는 사람입니다. 전문 전기 기사는 본인이 작업을 수행하는 특수한 투입 장소에 관한 교육을 받았으며, 관련 표준과 규정을 알고 있습니다.

3.5 상주 위험

최대 안전은 제조사가 가장 중요시하는 제품 특성입니다. 안전장치의 효과는 부상 및 건강상 위험을 예방하기 위한 다음 장을 준수하는 경우에만 보장됩니다.



이러한 안전 수칙은 제조사에 요청하거나 웹사이트 또는 Media Pool에서 직접 다운로드 하시면 됩니다.

3.5.1 감전 위험



⚠ 위험

감전으로 인한 사망 위험!



전기 장치를 부적절하게 취급하면 감전될 수 있습니다. 사망 위험이 있습니다.

- ☞ 전기 설비에서의 작업은 반드시 전문 전기 기사가 수행하도록 하십시오.
- ☞ 기기를 보호된 전기 회로에 연결하십시오.
- ☞ 고장 전류 차단기를 통해 커넥터를 연결하십시오.
- ☞ 적용되는 저전압 관련 지침 및/또는 해당 국가나 지역의 안전 규정과 지침을 준수하십시오.
- ☞ 연결부를 지침에 따라 접지하고 감전되지 않도록 하십시오.
- ☞ 전원 전압이 기기 명판의 기재 내역과 일치하는지 확인하십시오.
- ☞ 절대로 전압이 흐르는 부품과 접촉하지 마십시오.
- ☞ 정비 작업을 실행하기 전에 항상 메인 스위치를 끄거나 기기를 전원에서 분리하십시오.
- ☞ 기기의 모든 전극을 전원에서 분리할 수 있는지 확인하십시오. 분리된 연결부는 언제든지 커피 머신 설치 장소에서 보여야 하며 분리된 부분을 잠가 보호해야 합니다.
- ☞ 연결 케이블 교체는 반드시 자격을 갖춘 서비스 기사에게 맡기십시오.

3.5.2 세제로 인한 위험

세제 사용 전에 세제 포장에 적힌 정보를 꼼꼼히 읽으십시오. 안전 데이터시트가 없으면 판매 유통 업체(세제 포장 참조)에 요청하십시오.



⚠ 경고

세제로 인한 중독 위험!



세제를 섭취할 경우 중독될 위험이 있습니다.



☞ 반드시 제조사가 권장하는 세척제만 사용하십시오.



☞ 세제 사용 전 포장에 명기된 정보와 안전 데이터 시트를 꼼꼼하게 읽으십시오. 안전 데이터 시트가 없는 경우 해당 자료를 유통업체에서 요청하십시오.



☞ 세제를 어린이 및 관계자 외 누구의 손에도 닿지 않는 곳에 보관하십시오.



☞ 세제를 맨 손으로 만지거나 섭취하지 마십시오.

☞ 세제를 절대로 다른 화학 물질과 섞지 마십시오.

☞ 세제와 석회 제거제는 반드시 정해진 용도로만 사용하십시오(라벨 참조).

☞ 세제 사용 중 음식을 먹거나 음료를 마시지 마십시오.

☞ 세제 사용 중에는 환기와 통풍이 잘 되도록 해야 합니다.

☞ 세제 사용 중에는 보호 장갑과 보호 안경을 착용하십시오.

☞ 세제 사용 후 즉시 손을 깨끗이 씻으십시오.

응급의료 정보센터

세제 제조사(세제의 라벨 참조)에 해당 국가의 응급 정보 센터(독극물 정보 센터) 전화번호를 문의하십시오.

3.5.3 알러지로 인한 위험



⚠ 주의

첨가제로 인한 건강을 해치는 위험!

첨가제가 있거나 그 잔여물이 있는 음료는 알레르기를 유발할 수 있습니다.

- ☞ 셀프 서비스 사용 시: 기계에 부착된 안내 라벨을 반드시 확인하십시오. 안내 라벨을 통해 알레르기 유발 첨가제가 사용될 수 있음을 알 수 있습니다.
- ☞ 서비스 인력의 사용 시: 직원에게 사용된 첨가제가 알레르기 반응을 일으킬 수 있음을 알려십시오.

3.5.4 세균으로 인한 위험



⚠ 주의

오염된 물로 인한 건강상의 문제!

물을 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다.

- ☞ 물에 오염물 또는 세균이 없도록 하십시오.
- ☞ 커피 머신을 순수한 삼투수나 기타 부식성이 강한 물에 연결하지 마십시오.
- ☞ 탄산염 경도는 4 ~ 6 °dKH 및 8 ~ 12 °fKH여야 합니다.
- ☞ 전경도는 항상 탄산염 경도보다 높아야 합니다.
- ☞ 리터당 최대 염소 함량 50mg을 초과하지 마십시오.
- ☞ pH 값은 6.5 ~ 7(pH 중성)이어야 합니다.
- ☞ 식수 탱크(내장 및 외장) 장착 기계: 식수 탱크는 매일 신선한 물로 채우고 채우기 전 반드시 깨끗이 세척하십시오.



⚠ 주의

오염된 커피로 인한 건강상의 문제!

커피를 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다.

- ☞ 포장 개봉 전 손상 여부를 확인하십시오.
- ☞ 커피 원두를 일일 소요량 이상 채우지 마십시오.
- ☞ 커피통은 채운 즉시 뚜껑을 닫으십시오.
- ☞ 커피를 물기가 없고 서늘하고 그늘진 장소에 보관합니다.
- ☞ 커피를 세제와 분리하여 보관하십시오.
- ☞ 가장 오랜 된 제품을 먼저 사용하십시오("first-in-first-out").
- ☞ 유통기간 만료 전에 커피를 모두 소비하십시오.
- ☞ 포장을 일단 개봉하면 반드시 잘 닫아서 내용물이 신선하게 유지되고 오염되지 않도록 하십시오.

3.5.5 열로 인한 위험



⚠ 주의

뜨거운 액체로 인한 화상 위험!

음료와 온수, 스팀이 나오는 구역에서는 화상을 입을 위험이 있습니다.

- ☞ 음료 추출 중 또는 세척 중에는 절대로 배출구 아래에 손을 대지 마십시오.
- ☞ 세척 전에는 항상 조작 패널을 잠궜 의도치 않은 조작을 방지하십시오.



⚠ 주의

표면이 뜨겁습니다!

배출구와 추출 장치가 뜨거울 수 있습니다.

- ☞ 기계의 뜨거운 부품을 절대 만지지 마십시오.
- ☞ 음료 배출구에 손을 댈 때는 반드시 지정된 위치만 이용하십시오.
- ☞ 추출 장치를 세척하려면 반드시 기계가 식을 때까지 기다리십시오.

3.5.6 기계 장치로 인한 위험



⚠ 주의

움직이는 구성품으로 인한 끼임 위험!

음료 배출구 및 조작 패널은 수동으로 움직일 수 있습니다. 작동 중에는 분쇄기 및 추출 장치가 움직입니다. 움직이는 구성품을 취급할 때는 끼임 위험이 있습니다.

- ☞ 음료 배출구에 손을 댈 때는 반드시 지정된 손잡이만 사용하십시오.
- ☞ 조작 패널은 항상 양손으로 위 또는 아래로 미십시오.
- ☞ 커피 머신이 켜져 있는 상태에서는 절대로 원두 용기나 추출 장치의 구멍에 손을 대지 마십시오.



⚠ 주의

머리카락 빨림으로 인한 부상 위험



특히 길이가 긴 머리카락은 분쇄기 헤드에 끼거나 기계로 빨려들어갈 위험이 있습니다.

- ☞ 분쇄기를 열기 전에 반드시 헤어네트를 이용해서 머리를 정리하십시오.

3.5.7 물적 손해 위험



지침

기계의 부적절한 취급으로 인한 기기 손상!

기계를 부적절하게 취급하면 기계가 손상되거나 오염될 수 있습니다.

- ☞ 탄산염 경도가 6°dKH 이상인 물을 사용할 때는 미리 석회 제거 시스템을 장착해야 합니다. 그렇지 않으면 석회 침전으로 기계가 손상될 수 있습니다.
- ☞ 장기간 가동하지 않다가(휴가철 등) 다시 가동하려면 먼저 기계를 세척하십시오.
- ☞ 기계를 날씨 영향(서리, 습기 등)으로부터 보호하십시오.
- ☞ 장애 발생 시 사용 설명서의 관련 정보에 유의하고 필요시 전문 서비스 기사를 부르십시오.
- ☞ 순정 예비 부품만을 사용하십시오.
- ☞ 육안으로 확인할 수 있는 손상과 누출이 있으면 이를 즉시 서비스 센터에 알려 해당 부품을 교체 또는 수리하십시오.
- ☞ 절대로 기계에 물을 뿌리거나 스팀 세척기로 세척하지 마십시오.
- ☞ 물 분사기에 노출될 수 있는 표면에 기계를 설치하지 마십시오.
- ☞ 카라멜 처리된 커피는 사용하지 마십시오.
- ☞ 해당 용기에 지정된 원료를 채우십시오.
- ☞ 동결 건조 커피는 절대 사용하지 마십시오. 동결 건조된 원두 분말은 추출기에 달라 붙습니다.
- ☞ 10 °C 이하 온도에서 기계 및/또는 부속 장치를 운반할 때는 기계 및/또는 부속 장치를 세 시간 동안 실온에 둔 다음에 전원에 연결해서 켜야 합니다. 그렇지 않을 경우 응결수로 인해 단락이 발생하거나 전기 구성품이 손상될 위험이 있습니다.
- ☞ 항상 커피 머신과 함께 제공된 새로운 호스 세트(급수/오수 호스)를 사용하십시오. 오래된 호스는 절대 사용하지 마십시오.

4 기술 지원

본 장에서는 기술 사양에 대한 상세 정보와 주요 특징(예: 성능, 연결 값 등)을 제공합니다.

4.1 음료 종류 및 추출량



지속적 음료 추출 제한: 45분
(음료 추출이 중단된 경우 해당하지 않음)

커피 머신 사양 및 옵션에 따라 다음과 같은 음료를 만들 수 있습니다:

시간당 최대 음료 추출

에스프레소 40 ml	약 85컵
커피 120 ml	약 60컵

사용 가능한 음료	표준형	옵션
에스프레소	x	
커피	x	
커피 / 카페 크림	x	
아메리카노 ^{AC, AW}	x	
라떼(밀크 커피 라이트/다크)*		x
카푸치노*		x
라떼 마키아토*		x
에스프레소 마키아토*		x
초키아토***		x
분말 음료/인스턴트 음료***		x
에스프레소		x
뜨거운 우유*		x
뜨거운 우유 거품*		x
온수		x

권장 기계 장비:

* 신선한 우유 사용

*** 초코 사용

ZW 보충수

** 신선한 우유 또는 토핑(우유 분말) 사용

AC 추출 가속기

4.2 기계 데이터

압력	스팀 보일러	온수 보일러
측정 압력	0.5 MPa(725 psi)	1.6 MPa (232 psi)

용량

물탱크 용량	약 2 l / 6 l
커피 원두 용기 용량	약 650 g

용량

분말 용기 용량	약 450 g
찌꺼기 용기 용량	약 20개의 커피 케이크

조명

LED class 1

보호 등급

IP X0

외부 치수

기계 폭	300 mm
디스플레이/원두 용기 포함, 기본형	430 mm
기본형 원두 용기를 포함한 높이	500 mm
깊이	560 mm

중량

순중량	24–28 kg(사양에 따라 다름)
-----	---------------------

음압

상시소음레벨	< 70 dB(A)*
--------	-------------

* 작업자가 근무하는 작업장의 A로 평가된 음압 레벨(느림)과 Lpa(임펄스)는 모든 작동 모드에서 70 dB (A) 이하입니다.

4.3 현장 전원 커넥터

기계는 50Hz 전원 공급 장치와 60Hz 전원 공급 장치 모두로 작동 가능합니다.

연결값

전원	1L, N, PE
전원	220 V – 240 V
주파수	50/60 Hz
전력	1900 W – 2250 W
건물 측 퓨즈 보호	10 A – 15 A*
연결 케이블 단면	3 x 1 mm ²

* 건물 퓨즈가 32 A를 초과해서는 안 됩니다.

4.4 물 연결 값

기계는 기본적으로 물탱크와 함께 출고됩니다. 옵션으로 고정 수도 연결을 장착할 수 있습니다. 이 경우 다음 연결 값이 적용됩니다:

압력 및 온도

수압	최소 0.2 MPa(29.01 psi)
	최고 0.6 MPa(87.02 psi)
급수 온도	최고 35 °C(95 °F)

수질

최고 염소 함량	최대 허용 염소 함량은 해당 국가의 규정에 유의하십시오.
탄산염 경도(독일)	최소 4°dKH 최대 5°dKH(탄산염 강도가 이를 초과할 경우 워터필터를 장착해야 합니다.)
총 경도	> 탄산염 경도

4.5 주변 조건

설치 장소에는 다음 기후 조건이 적용됩니다:

설치 조건

주변 온도	최소 +5 °C(41 °F)
	최대 +35 °C(95 °F)
상대 습도	최대 80 %rF
해수면 위 높이	최대 < 2000m(6562ft)

기계 또는 기기는 실내에서만 사용하도록 설계되었습니다. 기계 또는 기기를 실외에서 사용하지 말고 절대로 날씨의 영향(비, 눈, 서리)을 받지 않도록 하십시오.

5 적합성 정보

본 장에서는 전기 장치의 관련 규정, 지침 및 법령 준수 정보를 제공합니다.

5.1 제조사 주소

제조사

WMF GmbH
WMF 위치 1
73312 Geislingen/Steige
독일
+49 7331 257 257
wmf-coffeemachines.com

5.2 법규 및 규정 준수

이 기계 또는 기기는 독일 식품, 소비재, 사료 법(LFGB), 독일 소비재 조례(BedGgstV), 최신 버전의 규정(EU) No.10/2011 및 규정(EU) No.1935/2004의 요구사항을 충족합니다.

기기에 사용된 각종 재료나 원재료는 소비재 조례와 규정(EU) No.10/2011에 부합합니다.

유럽연합 이외의 국가에서는 각 국가별 적용 규정이 적용됩니다.

용도에 맞게 사용할 경우 이 기계 또는 기기는 건강에 해로운 위험이나 기타 허용되지 않는 위험을 유발하지 않습니다.

당사는 규정(EG) Nr. 1935/2004에 의거한 제품 추적 가능성과 규정(EG) Nr. 2023/2006에 의거한 우수 제조 기준에 따른 제조를 보증합니다.

적용 표준

적용 표준은 기계에 첨부된 적합성 선언서에서 확인할 수 있습니다.

6 제품 설명

본 장에서는 주요 구성 요소, 특징, 기능 및 장비 옵션 개요를 제공합니다. 제품 기능을 이해하는 것이 최적의 안전 운용의 전제 조건입니다.

6.1 기계 개요

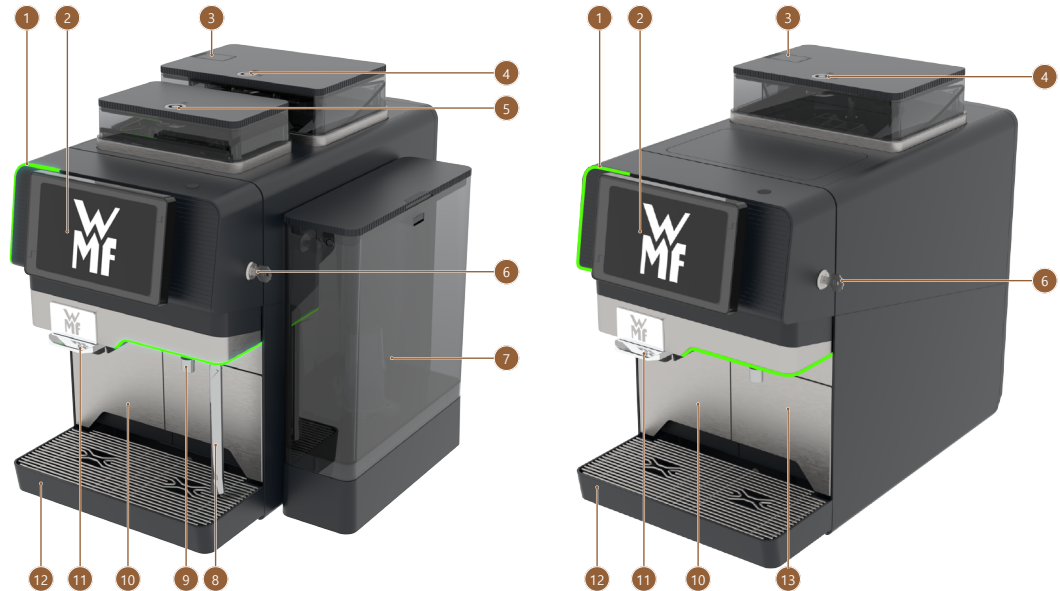


그림 2: 외장 탱크 버전/내장 탱크 버전의 머신 개요

- | | |
|----------------|---------------------------|
| 1 기능성 앰비언트 라이트 | 2 음료 선택 및 설정용 터치 디스플레이 |
| 3 정제 투입구 | 4 잠금 가능 원두 용기 |
| 5 잠금 가능 분말 용기 | 6 잠금 가능 전면 패널 |
| 7 외장 물탱크 | 8 스팀 막대 |
| 9 온수 추출구 | 10 분리 가능한 찌꺼기 용기 |
| 11 음료 배출구 | 12 분리 가능한 드립 트레이 및 드립 그리드 |
| 13 내장 물탱크 | |

디스플레이 개요

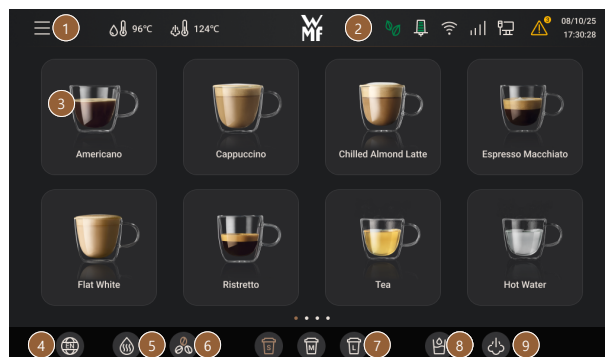


그림 3: 디스플레이 개요

- | | |
|--------------------|----------------|
| 1 메뉴 버튼(메인 메뉴 열기). | 2 알림용 아이콘 및 버튼 |
| 3 음료 버튼 | 4 언어 선택 버튼 |
| 5 온수 세척 버튼 | 6 커피 농도 버튼 |

7 컵 크기 선택 버튼

8 온수

9 스팀 추출(머신 구성에 따라) 버튼

6.2 기능 조명

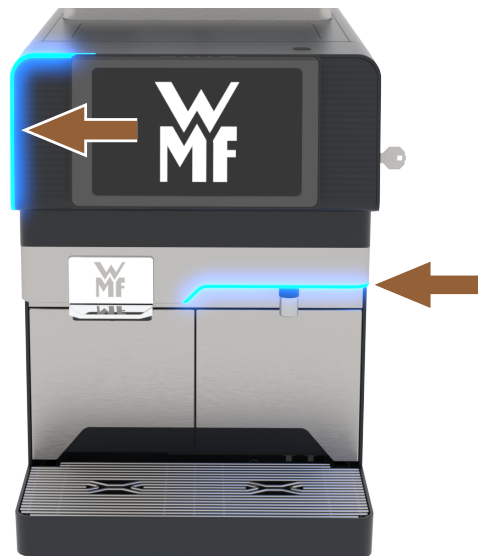


그림 4: 기능 조명

기능 조명은 기계 작동 상태를 표시합니다.

기능 조명의 색상은 조정할 수 있습니다.

색상	의미
사용자 정의 색상	커피 머신이 작동 준비 상태입니다.
빨간색으로 깜빡임	기계 오류가 발생하였습니다(분쇄기 막힘, 급수 오류).

조명의 색상은 개별적으로 조정할 수 있습니다.

6.3 원두용기

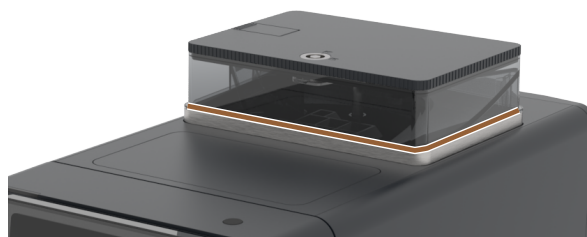


그림 5: 원두 용기

원두 용기는 머신 상단에 위치합니다.

원두 용기는 멀티툴을 사용하여 위쪽에서 열 수 있습니다.

원두 용기 뚜껑은 위로 들어 올려 분리할 수 있습니다.

6.4 온수 추출구

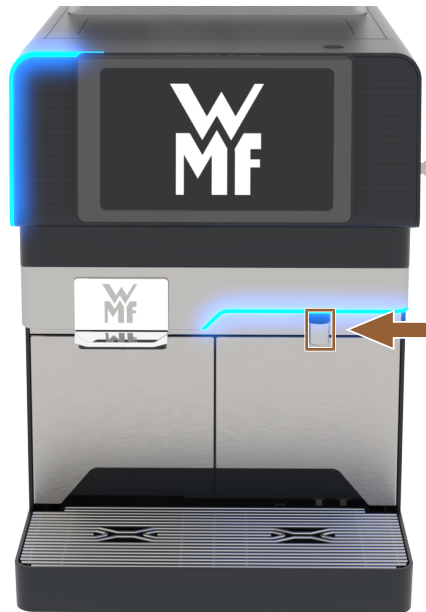


그림 6: 온수 추출구

기계에는 별도의 온수 출구가 기본 사양으로 장착되어 있습니다.
온수 추출구는 음료 추출구 오른쪽에 장착되어 있습니다.

6.5 내장 물탱크



그림 7: 내장 물탱크

내장 물탱크는 커피 머신에 신선한 물을 공급합니다.
물 필터는 부속품 패키지에 포함되어 있으며, 물탱크에 넣을 수 있습니다.

6.6 드립 트레이

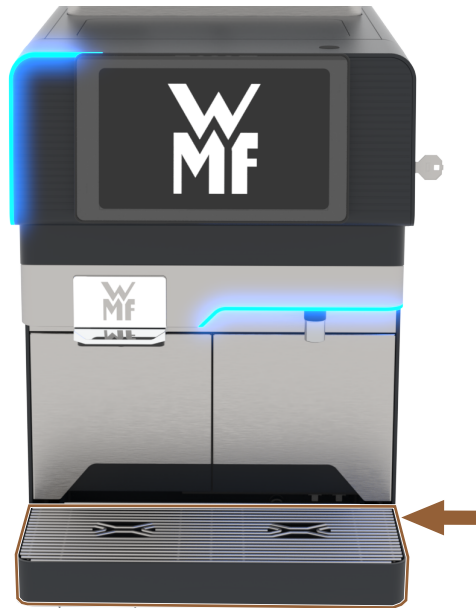


그림 8: 드립 트레이

드립 트레이에는 흘린 음료, 세척 시 떨어지는 액체 및 물이 모입니다. 드립 트레이에는 센서가 있으며 이 센서는 드립 트레이를 비워야 할 때 이를 알립니다. 드립 트레이 센서를 통해 트레이 장착 여부를 감지합니다.

드립 트레이 센서는 드립 트레이 오른쪽 아래에 위치합니다.

드립 트레이는 다음 버전으로 제공됩니다:

- 오수 배출용 개구부 없음
- 오수 배출용 개구부 있음(후속 장착 가능 옵션)

오수 연결부 있음: 드립 트레이는 설치 시 외장 오수 탱크로 연결되거나 오수 연결부에 직접 연결되어 있는 오수 호스와 연결되어야 합니다.

6.7 찌꺼기 용기

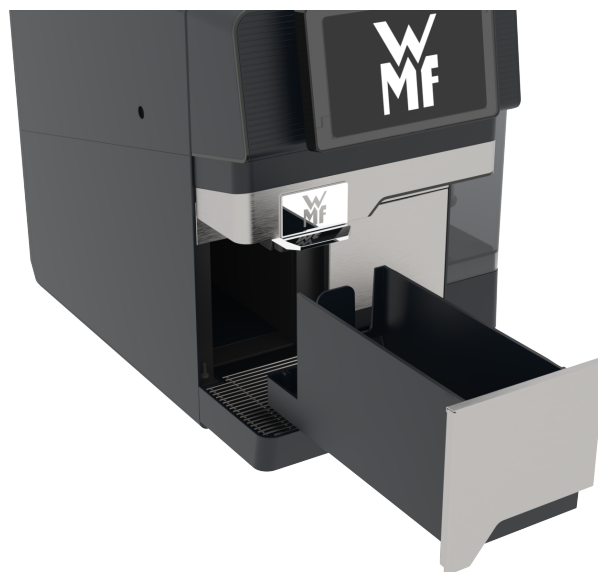


그림 9: 찌꺼기 용기 열림 상태

커피 찌꺼기는 찌꺼기 용기에 모입니다.

찌꺼기 용기는 기계 전면에서 분리하고 비울 수 있습니다.

6.8 머신 연결

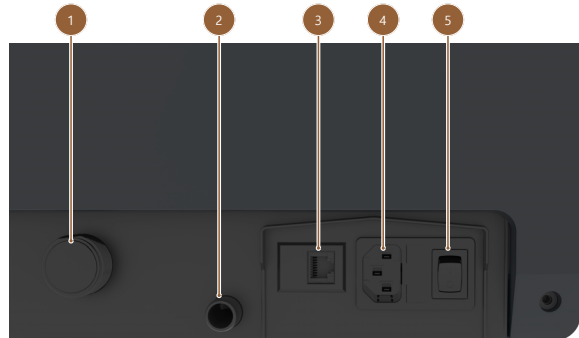


그림 10: 머신 연결

1 식수 연결

2 오수 배출부

3 네트워크 연결

4 전원 연결

5 전원 스위치

- **식수 연결부(1)**는 머신에 식수를 공급합니다. 이는 수도 연결 또는 외장 물 탱크를 통해(기계 구성에 따라 다름) 이루어집니다. 이 머신에는 급수 연결을 필요로 하지 않는 물탱크가 기본 사양으로 장착되어 있습니다.
- **오수 연결부(2)**에는 호스를 부착할 수 있으며 머신에서 오수를 배출합니다.
- **네트워크 연결부(3)**는 머신 후면에 있으며, 통신을 담당합니다.
- **전원 연결부(4)**는 머신 후면 아래쪽에 있으며, 머신에 전기를 공급합니다.
- **전원 스위치(5)**는 커피 머신 후면에 있습니다. 전원을 켜려면 전원 스위치를 짧게 누릅니다. 전원을 끄려면 전원 스위치를 다시 짧게 누릅니다.

6.9 출고 시 장착 사양

다음 사양은 출고 시 기본으로 제공됩니다. 이후에는 추가 장착할 수 없습니다.

6.9.1 분말 시스템



그림 11: 분말 시스템

분말 용기는 머신 상단과 원두 용기 앞면에 있습니다.

분말 용기는 잠글 수 있습니다.

6.9.2 외장 물탱크



그림 12: 외장 물탱크

외장 물탱크는 커피 머신에 신선한 물을 공급합니다.

물 필터는 부속품 패키지에 포함되어 있으며, 물탱크에 넣을 수 있습니다.

투명 플라스틱 하우징을 통해 수위를 간편하게 확인할 수 있습니다.

6.9.3 스팀 막대(외장 탱크만 해당)



그림 13: 스팀 막대(외장 탱크만 해당)

스팀 막대는 음료 배출구의 오른쪽에 장착되어 있습니다.

스팀 막대를 이용하면 바리스타 종류에 따라 별도로 수동으로 우유를 데우거나 우유 거품을 만들 수 있습니다. 다음과 같은 사양으로 제공될 수 있습니다:

수동 스팀

스팀 출력은 수동으로 시작 및 정지됩니다.

7 운반

본 장에서는 이사 또는 서비스 작업 시 기계를 안전하고 올바르게 운송하는 방법에 대한 정보를 제공합니다.

7.1 공급범위 및 부속품

개수	품목 번호	명칭	제품 버전
1개	33.7330.0450	호스 개구부	모든
1개	33.7330.0540	배수 호스	모든
1개	33.7310.0150	밸브	모든
1개	33.7320.0760	스프링	모든
1개	33.7330.0370	O링	모든
1개	33.2397.7000	멀티툴	모든
1개	33.7320.0470	열쇠	모든
1개	33.2558.0200	전원 코드	중국
1개	33.2399.9300	전원 코드	- 유럽 - 대한민국 - 베트남
1개	33.4203.8100	전원 코드	- 영국 - 중동 및 아프리카 - 말레이시아 - 싱가포르
1개	33.2433.4200	전원 코드	오스트레일리아
1개	33.4135.6100	전원 코드	일본
1개	33.2402.5200	전원 코드	미국
1개	33.2332.5000	필터 카트리지	2L 물탱크
1개	33.2332.6000	필터 카트리지	6L 물탱크
1개	33.2327.1000	필터 추가 장치	모든
1개	33.4073.5000	우유 호스 세트: Click&Clean 어댑터	Essential Foam
1개	33.7330.0690	우유 호스 세트: 4*8*750 우유 호스	Essential Foam
1개	33.7360.0100	추출기 브러시	모든
1개	33.2914.9000	우유 스팀봉	Essential Foam
1개	33.1580.8100	우유 호스 브러시	Essential Foam
1개	33.2408.0100	우유 거품기 브러시	Essential Foam
1개		사용 설명서	모든
1개	33.4102.4100	세척 스틱 1x10 블리스터 o 스펀지	모든
1개	33.2315.6000	물 경도 테스트 키트	모든

추가 정보 각 품목 번호 관련 사항: 기계 부품 카탈로그 참조

7.2 운반 조건



⚠ 경고

자력이 불충분한 경우 부상 위험!

부적절하게 취급하면 심각한 부상 및 물적 손해가 발생할 수 있습니다.

다음 작업은 반드시 전문 직원만 수행해야 합니다.



⚠ 경고

무거운 기계로 인한 건강상의 문제 주의!

이 기계의 중량은 한 사람이 단독으로 들어 올리거나 운반하기에 허용된 하중을 초과합니다. 기계를 한 사람이 혼자 들어 올리거나 운반하면 신체적 부담이나 부상이 발생할 수 있습니다.

☞ 기계를 혼자 들어 올리거나 운반하지 마십시오.

☞ 기계는 반드시 두 사람이 들어 올리거나 운반하십시오.



⚠ 주의

운반 시 부상 위험!

기계를 부적절하게 운반할 경우 부상을 초래할 수 있습니다.

☞ 해당 지역의 보건 및 안전 관련 일반 규정을 준수하십시오.



⚠ 주의

기울어지는 기계로 인한 부상 위험!

기계를 부적절하게 들어 올리면 기울어질 수 있습니다. 기계가 기울어지거나 떨어지면 부상을 입을 수 있습니다.

☞ 기계를 혼자 들어 올리지 마십시오.

☞ 기계는 반드시 두 사람이 들어 올리십시오.



지침

부적절한 운반으로 인한 기기 손상!

기계의 위치를 변경할 때 부적절한 운반으로 인해 기계가 손상될 수 있습니다.

☞ 기계를 카트로 운반하십시오.

☞ 기계를 카트에 고정하고 카트를 당기십시오.

☞ 설치 위치를 변경하기 전에 식수 공급, 전원, 오수 배출 연결을 분리하십시오.

☞ 새 설치 위치에는 장애물이나 평탄하지 않은 곳이 없는지 확인하십시오.

8 설치 및 가동



⚠ 경고

자격이 불충분한 경우 부상 위험!

부적절하게 취급하면 심각한 부상 및 물적 손해가 발생할 수 있습니다.
다음 작업은 반드시 서비스 직원만 수행해야 합니다.



⚠ 경고

무거운 기계로 인한 건강상의 문제 주의!

이 기계의 중량은 한 사람이 단독으로 들어 올리거나 운반하기에 허용된 하중을 초과합니다. 기계를 한 사람이 혼자 들어 올리거나 운반하면 신체적 부담이나 부상이 발생할 수 있습니다.

- ☞ 기계를 혼자 들어 올리거나 운반하지 마십시오.
- ☞ 기계는 반드시 두 사람이 들어 올리거나 운반하십시오.



⚠ 주의

기울어지는 기계로 인한 부상 위험!

기계를 부적절하게 들어 올리면 기울어질 수 있습니다. 기계가 기울어지거나 떨어지면 부상을 입을 수 있습니다.

- ☞ 기계를 혼자 들어 올리지 마십시오.
- ☞ 기계는 반드시 두 사람이 들어 올리십시오.



! 지침

위생 규정을 준수하지 않을 경우 기기 손상이 발생할 수 있습니다!

기계를 부적절하게 위생 설치할 경우 기계가 손상될 수 있습니다.

- ☞ 기계를 설치할 때 적용 가능한 연방, 주, 지역 위생 규정을 준수하십시오.
- ☞ 충분한 역류 방지 장치가 설치되어 있는지 확인하십시오.

8.1 포장 풀기



⚠ 주의

포장재로 인한 베임 및 눈 부상!



모서리가 날카로운 포장재로 인해 부상을 입을 수 있습니다. 포장 끈을 자를 때 눈에 부상을 입을 수 있습니다.



- ☞ 포장을 풀 때 장갑과 보안경을 착용하십시오.

8.1.1 기계 포장 풀기

- ☞ 기계를 포장에서 꺼내십시오.
- ☞ 부속품 상자에서 함께 제공되는 부속품을 꺼냅니다.

- ☞ 나머지 포장 내용물에서 함께 제공되는 부속품이 모두 동봉되어 있는지 점검합니다.
- ☞ 제품이 완전하며 손상되지 않았는지 확인하십시오.
- ☞ 손상이 의심될 경우 머신을 가동하지 말고 서비스 센터에 문의하십시오.
- ☞ 반송할 경우에 대비하여 원래의 포장재를 보관하십시오.

8.1.2 부속품 포장 풀기

박스 안의 포장재에는 부속품이 포함되어 있습니다.

- ☞ 버리지 마십시오.
- 찌꺼기 용기에는 예비 부품이 포함되어 있습니다.
- ☞ 가동 전 예비 부품을 꺼내십시오.
- ☞ 찌꺼기 용기와 물탱크를 깨끗이 행구십시오.

8.2 설치

기계를 설치할 장소에는 다음 조건이 적용됩니다:

- 기계는 실외에서 사용해서는 안 됩니다.
- 설치면은 안정적이고 수평하며, 평평하여 기계의 무게로 인해 설치면이 변형되지 않아야 합니다.
- 설치 표면은 내수성 및 내열성이 있어야 합니다.
- 기계를 뜨거운 표면이나 열원 가까이에 설치하지 마십시오.
- 물 호스나 스팀 분사장치, 스팀 세척장치나 이와 유사한 장치로 세척하는 바닥 위에 기계를 설치하면 안 됩니다.
- 기계는 물 튀김으로부터 보호되도록 설치해야 합니다.
- 기계를 설치할 때는 언제든지 교육받은 인력이 감독할 수 있어야 합니다.
- 필요한 전원 커넥터를 현장의 설치 도면에 따라 최대 100 cm (39.4")까지 기계의 설치 장소로 끌어옵니다.
- 설치 지역의 주방 용구 관련 현행 규정을 준수합니다.
- 정비 작업과 조작을 위한 여유 공간을 준수해야 합니다:
 - 커피 원두 또는 분말을 채우기 위해 충분한 위쪽 공간을 확보합니다(20 cm (7.87") 권장).
 - 공기가 충분히 순환될 수 있도록 기기의 뒷면과 벽 사이에는 최소 5cm(1.97") 간격을 두어야 합니다.
 - 기계의 커넥터를 테이블 아래쪽을 통해서 연결해야 할 경우, 카운터 하단에서 활용 가능한 공간이 제한될 수 있으므로 전기선에 필요한 공간에 유의해야 합니다.
 - 워터필터 장착 시: 워터필터 사용 설명서를 참조하십시오.

8.3 설치 전제 조건

기계를 해당 국가, 지역의 전기 및 위생 관련 현행 규정을 준수하여 설치해야 합니다. 충분한 역류 방지 조치도 취해야 합니다.

기계 측의 모든 연결은 즉시 작동 가능하도록 배송됩니다.

다음과 같은 설치측 연결이 필요합니다:

전기

- 네트워크 플러그용 전원 콘센트
 - 제품 모델 라벨은 최대 필요 퓨즈에 대한 정보를 제공합니다.
 - 제품 모델 라벨은 최소 필요 도체 단면적에 대한 정보를 제공합니다.

물

- 수도 연결 또는 외장 식수 탱크 연결
- 외장 오수 배출 호스용 사이펀 또는 외장 오수 탱크

추가 장치

- 기계의 추가 장치와의 통신을 위한 옵션 인터페이스
- ☞ 기기 뒤쪽에 접근하기 쉽도록 받침대에서 약 5cm (2") 위쪽에 기기를 놓으십시오.
- ☞ 설치 측에서 연결을 준비합니다.

8.4 전기 연결하기



⚠ 위험

감전으로 인한 사망 위험!

기계 연결 시 감전으로 인한 사망 위험이 있습니다.

- ☞ 위상은 제품 모델 라벨에 기재된 암페어값으로 보호되어야 합니다.
- ☞ 기기의 모든 전극을 전원에서 분리할 수 있는지 확인하십시오.
- ☞ 설치된 전기 시설이 각 국가의 규정에 따라 시공되었는지 확인하십시오.
- ☞ 고장 전류 차단기를 통해 커넥터를 연결하십시오.
- ☞ 손상된 원결 케이블을 사용하여 기기를 절대로 작동하지 마십시오. 연결 케이블이나 플러그에 결함이 있으면 즉시 전문 서비스 기사가 교체하도록 해야 합니다.
- ☞ 제조사에서는 연장 케이블을 사용을 권장하지 않습니다. 그럼에도 연장 케이블을 사용하게 되는 경우에는(최소 단면적: 1.5 mm² / 14 AWG), 케이블 제조사의 자료(사용 설명서)와 설치 지역의 규정을 준수하십시오.
- ☞ 연결 케이블을 배선할 때는 아무도 케이블에 걸려 넘어지지 않도록 해야 합니다. 케이블을 모퉁이 나 날카로운 모서리 위로 당기지 말고 공중에 매달리지 않도록 하십시오. 케이블을 뜨거운 물체에 닿지 않도록 하고, 오일이나 부식성 세제로부터 보호해야 합니다.
- ☞ 전원 케이블을 잡고 커피 머신을 들어 올리거나 당기지 마십시오. 절대로 연결 케이블을 잡고 소켓에서 플러그를 뽑지 마십시오.
- ☞ 절대로 젖은 손으로 케이블이나 플러그를 잡지 마십시오. 어떤 경우에도 젖은 플러그를 소켓에 끼우지 마십시오.



⚠ 위험

결함이 있거나 순정이 아닌 연결 케이블로 인한 사망 위험!

연결 케이블에 결함이 있거나 순정 연결 케이블을 사용하지 않을 경우 감전이나 화재의 위험이 있습니다.

- ☞ 정품 연결 케이블만 사용하십시오. 국가별 순정 연결 케이블은 서비스 센터에서 구입할 수 있습니다.
- ☞ 양쪽에 플러그가 있는 연결 케이블은 직접 교체해도 됩니다.
- ☞ 고정 연결식 연결 케이블은 서비스 기술자가 교체해야 합니다.



⚠ 경고

자격이 불충분한 경우 부상 위험!

부적절하게 취급하면 심각한 부상 및 물적 손해가 발생할 수 있습니다.

다음 작업은 반드시 전문 전기 기사만 수행해야 합니다.

전기 연결은 국가마다 정해진 규정에 따라야 합니다. 제품 모델 라벨에 기재된 전압과 설치 장소의 전원 전압이 서로 일치해야 합니다. 전원 소켓과 전원 스위치는 설치 현장의 운영자가 접근할 수 있어야 합니다.

☞ 전원 연결을 수행하십시오.

고객 측 전기 시설은 IEC 364(DIN VDE 0100) 기준에 맞게 설비되어 있어야 합니다. 안전성을 높이려면, 기기에 정격 누설전류가 30mA(EN 61008)인 누전 차단기를 연결해야 합니다. B 유형의 누전 차단기는 평류 직류 누전에도 확실하게 반응합니다. 이로써 높은 안전성이 보장됩니다.

8.5 물 연결하기



주의

오염된 물로 인한 건강상의 문제!

물을 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다.

- ☞ 물에 오염물 또는 세균이 없도록 하십시오.
- ☞ 커피 머신을 순수한 삼투수나 기타 부식성이 강한 물에 연결하지 마십시오.
- ☞ 탄산염 경도는 4 ~ 6 °dKH 및 8 ~ 12 °fKH여야 합니다.
- ☞ 전경도는 항상 탄산염 경도보다 높아야 합니다.
- ☞ 리터당 최대 염소 함량 50mg을 초과하지 마십시오.
- ☞ pH 값은 6.5 ~ 7(pH 중성)이어야 합니다.
- ☞ 식수 탱크(내장 및 외장) 장착 기계: 식수 탱크는 매일 신선한 물로 채우고 채우기 전 반드시 깨끗이 세척하십시오.



지침

나쁜 수질로 인한 기기 손상!

오염된 물이나 잘못된 수질은 기계에 손상을 줄 수 있습니다.

- ☞ 권장 수질을 확인하고, 필요 시 수질을 개선하십시오.
- ☞ 물에는 오물이 없어야 하며 염소 함량은 지역 규정에서 허용하는 최대치를 초과하지 않아야 합니다.
- ☞ 머신을 순수한 삼투수나 기타 부식성이 강한 물에 연결하지 마십시오.
- ☞ 탄산염 경도가 4 ~ 6 °dKH(독일 탄산염 경도 기준) 또는 8 ~ 12 °fKH(프랑스 탄산염 경도 기준)를 초과해서는 안 되며, 전경도 값은 항상 탄산염 경도보다 높아야 합니다.
- ☞ 최소 탄산염 경도는 4 °dKH 또는 8 °fKH입니다.
- ☞ pH 값은 6.5 ~ 7이어야 합니다.
- ☞ 항상 기계와 함께 제공된 새로운 호스 세트(급수/오수 호스)를 사용하십시오.

연결 버전

식수 연결부로 다음 버전이 제공됩니다:

- 내장 물탱크(표준)
- 외장 식수 탱크



수질 보충 설명서에는 물의 경도 확인 방법과 필터 사용법에 대한 정보가 있습니다. 보충설명서는 제조사에 요청하거나 다운로드 포털에서 직접 다운로드할 수 있습니다.

8.6 상수 연결하기



⚠ 주의

오염된 물로 인한 건강상의 문제!

물을 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다.

- ☞ 물에 오염물 또는 세균이 없도록 하십시오.
- ☞ 커피 머신을 순수한 삼투수나 기타 부식성이 강한 물에 연결하지 마십시오.
- ☞ 탄산염 경도는 4 ~ 6 °dKH 및 8 ~ 12 °fKH여야 합니다.
- ☞ 전경도는 항상 탄산염 정도보다 높아야 합니다.
- ☞ 리터당 최대 염소 함량 50mg을 초과하지 마십시오.
- ☞ pH 값은 6.5 ~ 7(pH 중성)이어야 합니다.
- ☞ 식수 탱크(내장 및 외장) 장착 기계: 식수 탱크는 매일 신선한 물로 채우고 채우기 전 반드시 깨끗이 세척하십시오.



지침

나쁜 수질로 인한 기기 손상!

오염된 물이나 잘못된 수질은 기계에 손상을 줄 수 있습니다.

- ☞ 권장 수질을 확인하고, 필요 시 수질을 개선하십시오.
- ☞ 물에는 오물이 없어야 하며 염소 함량은 지역 규정에서 허용하는 최대치를 초과하지 않아야 합니다.
- ☞ 머신을 순수한 삼투수나 기타 부식성이 강한 물에 연결하지 마십시오.
- ☞ 탄산염 경도가 4 ~ 6 °dKH(독일 탄산염 정도 기준) 또는 8 ~ 12 °fKH(프랑스 탄산염 정도 기준)를 초과해서는 안 되며, 전경도 값은 항상 탄산염 정도보다 높아야 합니다.
- ☞ 최소 탄산염 경도는 4 °dKH 또는 8 °fKH입니다.
- ☞ pH 값은 6.5 ~ 7이어야 합니다.
- ☞ 항상 기계와 함께 제공된 새로운 호스 세트(급수/오수 호스)를 사용하십시오.

연결 버전

식수 연결부로 다음 버전이 제공됩니다:

- 내장 물탱크(표준)
- 외장 식수 탱크



수질 보증 설명서에는 물의 정도 확인 방법과 필터 사용법에 대한 정보가 있습니다. 보증 설명서는 제조사에 요청하거나 다운로드 포털에서 직접 다운로드할 수 있습니다.



지침

수도 연결(급수) 상태로 머신을 작동하는 경우, 머신에 외장 물 필터를 연결해야 합니다.

- ☞ 기기를 전원에서 분리하십시오.
- ☞ 급수/주 차단 밸브를 닫습니다.
- ☞ 이전에 물탱크를 사용하여 머신을 작동한 경우 탱크에 남은 물을 모두 비웁니다.

- ☞ 드립 트레이를 꺼내서 비웁니다.
- ☞ 적합한 피팅을 사용했는지 확인하십시오. 크기와 스레드가 일치해야 합니다.
- ☞ 물 유입관을 머신의 흰색 물 흡입 밸브 커넥터(3/8")에 연결합니다.

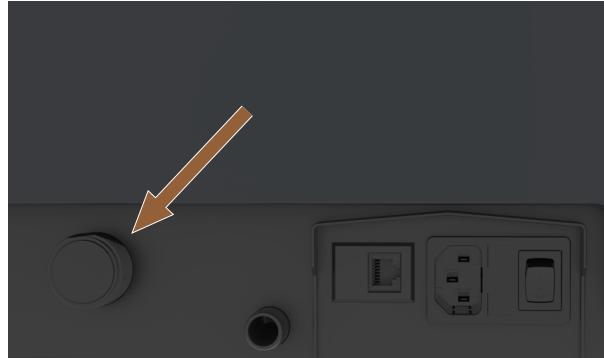


그림 14: 물 유입관 연결

- ☞ 배수 호스를 해당 유입구에 꽂습니다. 어댑터가 단단히 연결되어 있어야 합니다.

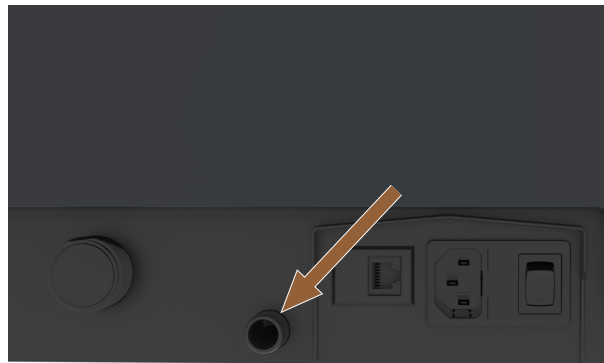


그림 15: 배수 호스 연결

- ☞ 오수 배출 호스를 현장 오수 시스템에 연결할 수 있습니다. 역류 방지를 위해 배수 호스는 계속 아래로 내려가는 형태로 배치해야 합니다.



그림 16: 실리콘 플러그 제거

- ☞ 배수 호스를 통해 물이 배출될 수 있도록 드립 트레이 뒤쪽에서 실리콘 플러그를 제거합니다.

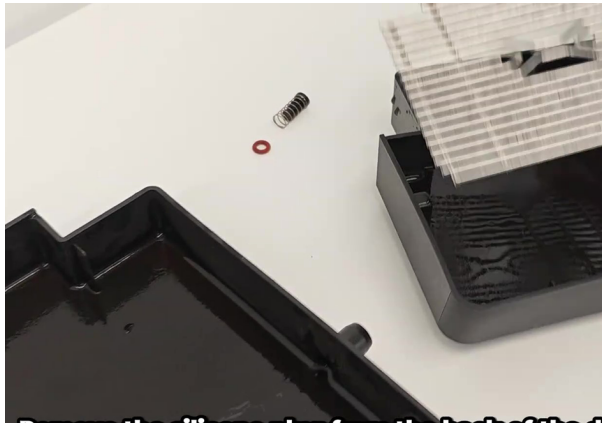


그림 17: 체크 밸브로 대체

- ☞ 플러그를 제거합니다.
- ☞ 장비에 포함된 체크 밸브로 플러그를 대체합니다.
- ☞ 드립 트레이를 다시 장착하십시오.
- ☞ 급수부를 엽니다.
- ☞ 누수 여부를 점검합니다.
- ☞ 모든 점검을 마쳤으며 누수가 없는 경우 머신을 전원에 다시 연결합니다.
- ☞ 시스템의 급수 설정을 변경하기 전에 다시 탱크의 물을 사용하여 시작 루틴을 수행합니다.

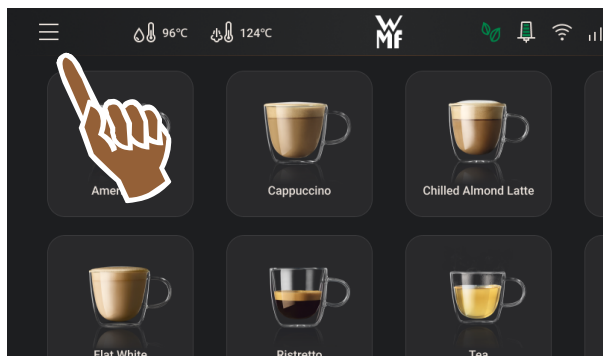


그림 18: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

- ☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

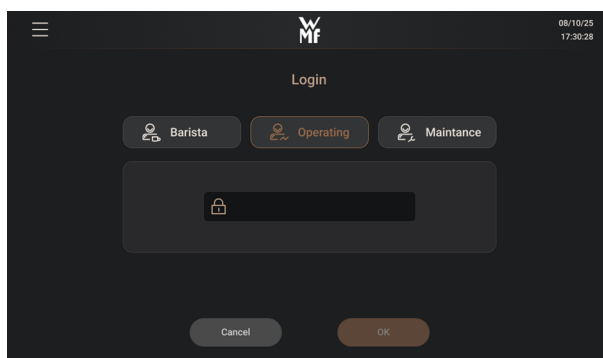


그림 19: 작동 암호 입력

- ☞ 작동 암호를 입력합니다.
- ☞ OK를 누릅니다.
- ☞ 작동 옵션을 선택합니다.

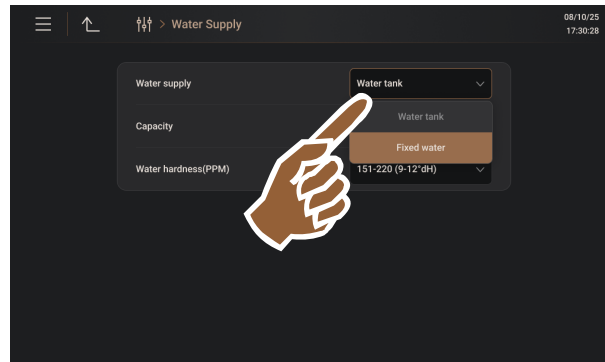


그림 20: 급수 시스템 메뉴

- ☞ 급수를 선택합니다.
- ☞ 고정 수도를 선택합니다.
- ☞ 작동이 끝난 후/일과가 끝난 후에는 급수 차단 밸브를 닫고, 다음 작동 기간 시작 시 급수 차단 밸브를 다시 엽니다.
- ✓ 커피 머신이 작동 준비 완료되었습니다.

8.7 우유 노즐 조절

우유 거품이 원하는 대로 형성되지 않는 경우 우유 노즐이 막혔거나 노즐 크기가 잘못되었을 수 있습니다.

다음 조건을 충족하십시오.

- 브러시로 청소
- ☞ 커피 머신을 끄십시오.

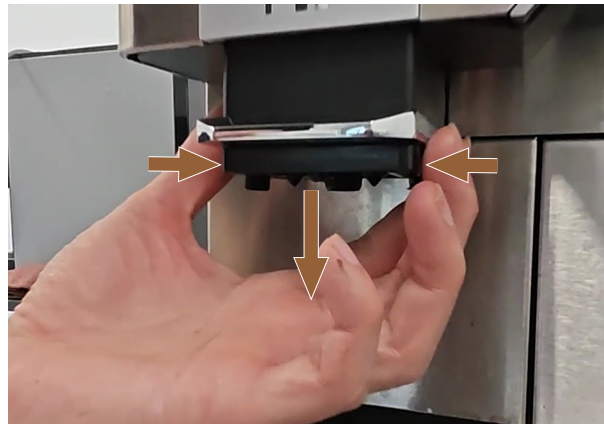


그림 21: 콤비 배출구 제거

- ☞ 두 해제 탭을 눌러 콤비 배출구를 제거합니다.



그림 22: 우유 노즐 제거

☞ 우유 노즐을 제거합니다.



그림 23: 브러시를 사용하여 청소

- ☞ 우유 노즐을 흐르는 물에서 청소 브러시로 닦습니다.
- ☞ 제공된 브러시를 사용하여 닿기 힘든 영역, 우유 노즐과 우유 호스를 청소합니다.
- ☞ 우유 노즐을 다시 삽입합니다.

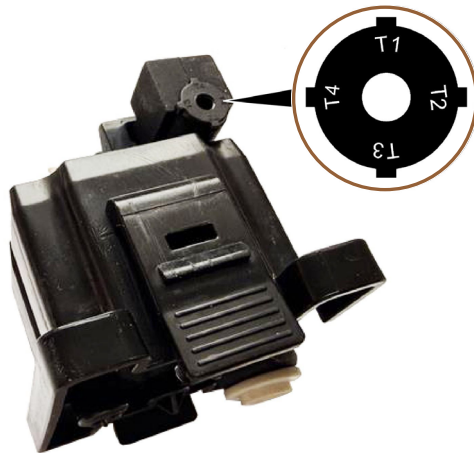


그림 24: 우유 노즐 조절 및 청소



지침

노즐 크기는 4가지(T1~T4)입니다.

T1: 20°C

T2: 15°C~20°C

T3: 10°C~15°C

T4: 5°C~10°C

- ☞ 우유 온도에 따라 우유 노즐을 조절합니다.
- ☞ 커피 머신의 전원 플러그를 꽂습니다.
- ✓ 커피 머신이 작동 준비 완료되었습니다.

8.8 디스플레이 안내에 따른 시운전

커피 머신은 고객이 현장에서 시운전합니다. 머신을 처음 켤 때 시운전 프로그램이 자동으로 시작됩니다. 디스플레이 가이드에 따른 시운전 후에는 음료 추출이 불가하며, 음료 레시피가 구성되지 않았기 때문입니다. 고객 또는 운영자가 음료 레시피를 구성 및 보정합니다.

고객은 언제든지 수동으로 시운전 프로그램을 실행할 수 있습니다.

8.8.1 초기 설정 프로그램

초기 설정 프로그램은 디스플레이를 통해 단계별로 안내하며 추가 설정을 진행합니다. 초기 설정 후에도 설정 값을 변경할 수 있습니다.



그림 25: 커피 머신 켜기

- ☞ 전원 스위치로 기계를 켵니다.
 - ✓ 커피 머신이 켜집니다.
 - ✓ 초기 설정 프로그램이 시작됩니다.
- ☞ 디스플레이 안내에 따라 모든 지시를 실행합니다.
- ✓ 초기 설정 프로그램이 완료되고 모든 필요한 설정이 적용되면, 커피 머신이 재시작됩니다.



⚠ 주의

뜨거운 액체로 인한 화상 위험!

음료와 온수, 스팀이 나오는 구역에서는 화상을 입을 위험이 있습니다.

- ☞ 음료 추출 중 또는 세척 중에는 절대로 배출구 아래에 손을 대지 마십시오.
- ☞ 세척 전에는 항상 조작 패널을 잠귀 의도치 않은 조작을 방지하십시오.



⚠ 주의

뜨거운 표면으로 인한 화상 위험!

음료 추출, 청소 및 석회 제거 시, 추출구 및 주변 표면이 뜨거워집니다.

- ☞ 음료 추출구에 손을 댈 때는 반드시 지정된 위치만 이용하십시오.
- ☞ 추출 직후에는 추출구를 직접 만지지 마십시오.
- ☞ 기계가 식을 때까지 5~10분 정도 기다리십시오.

물탱크용 수질 필터 설치(옵션)

이 단계는 초기 설정 프로그램 중 수행됩니다.

식수의 탄산염 경도가 5 °dKH를 초과하면 수질 필터를 설치해야 합니다. 그렇지 않으면 석회 침착으로 커피 머신이 손상될 수 있습니다. 탄산염 경도가 0~5 °dKH인 경우, 수질 필터는 필요하지 않습니다.

물 경도 확인

☞ 식수의 경도는 수도 공급업체에게 문의하거나, 제공된 탄산염 경도 테스트 키트(사용 설명서 포함)를 사용하여 확인합니다.

탄산염 경도 테스트 키트는 제공된 부속품에 포함되어 있습니다.

수질 필터 용량

물탱크용으로 제공되는 수질 필터(200 l)는 10°dKH 기준으로 최대 200 L 식수를 처리할 수 있습니다. 실제 용량은 식수 경도에 따라 달라지며, 아래 표를 참조하십시오.

기준 단위는 **독일 탄산 경도(°dKH)**입니다.

물 경도	용량(리터)	물 경도	용량(리터)
< 5	필터 필요 없음	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	25	70

8.8.2 언어 설정

머신을 처음 켜면 다음 화면이 표시됩니다.

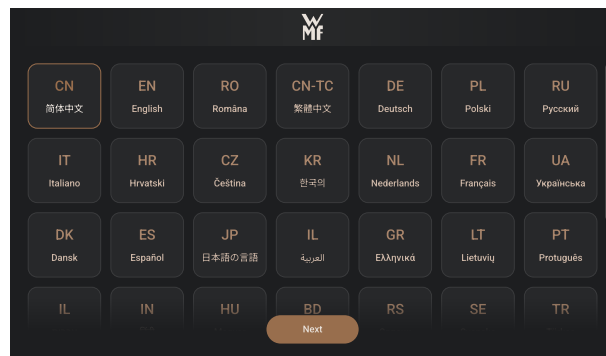


그림 26: 언어 선택

☞ 언어를 선택합니다.

☞ "다음"을 누릅니다.

8.8.3 시간대 및 날짜 설정

머신을 처음 켜면 다음 화면이 표시됩니다.

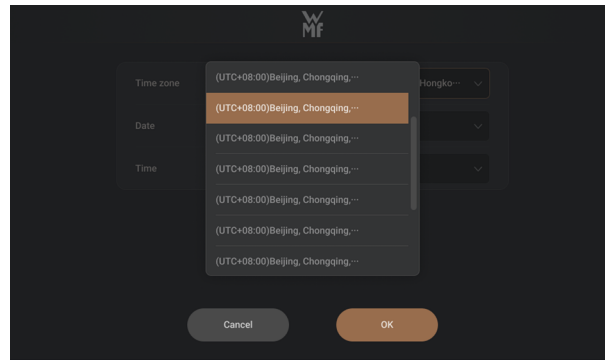


그림 27: 시간대 설정

☞ 시간대를 설정합니다.

☞ "다음"을 누릅니다.

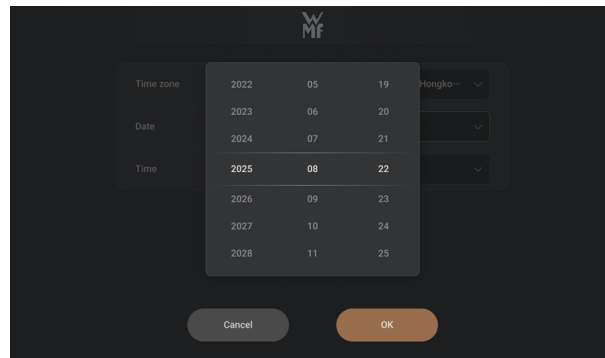


그림 28: 날짜 설정

☞ 올바른 날짜를 설정합니다.

☞ "다음"을 누릅니다.

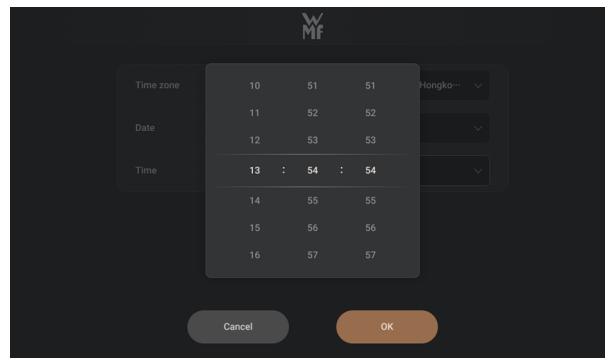


그림 29: 시간 설정

☞ 올바른 시간을 설정합니다.

☞ "다음"을 누릅니다.

8.8.4 물 경도 설정

머신을 처음 켜면 다음 화면이 표시됩니다.

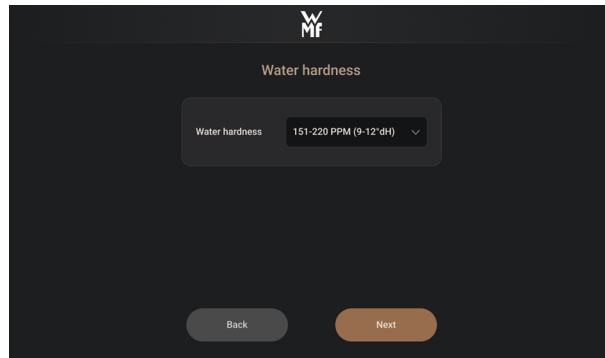


그림 30: 물 경도 설정

☞ 물 경도를 선택합니다.

☞ "다음"을 누릅니다.

8.8.5 물 필터 설정

머신을 처음 켜면 다음 화면이 표시됩니다.

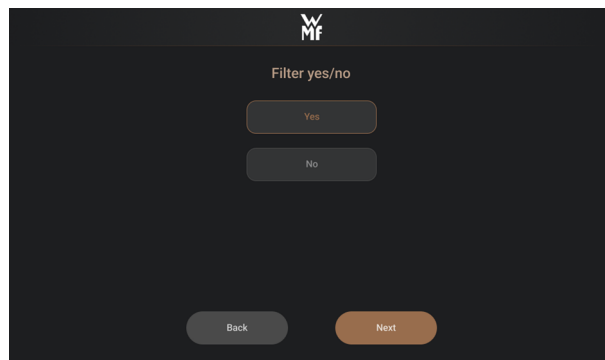


그림 31: 물 필터 설정

☞ 물 필터를 설정합니다.

☞ "다음"을 누릅니다.

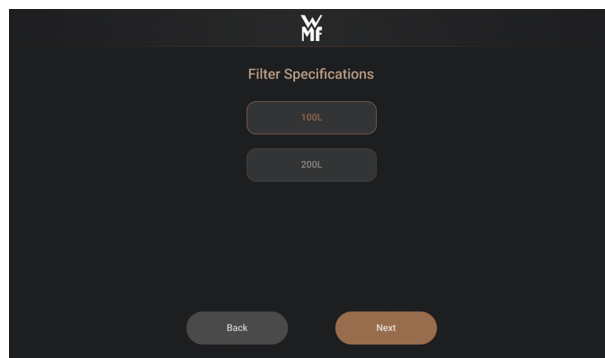


그림 32: 물 필터 사양 설정

☞ 필터 사양을 설정합니다.

☞ "다음"을 누릅니다.

✓ 커피 머신이 시동됩니다.

8.9 날짜 및 시간 설정

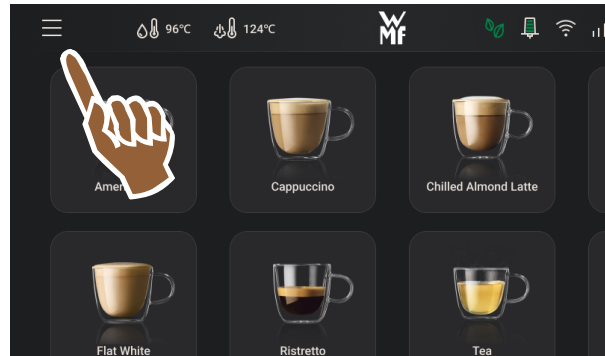


그림 33: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

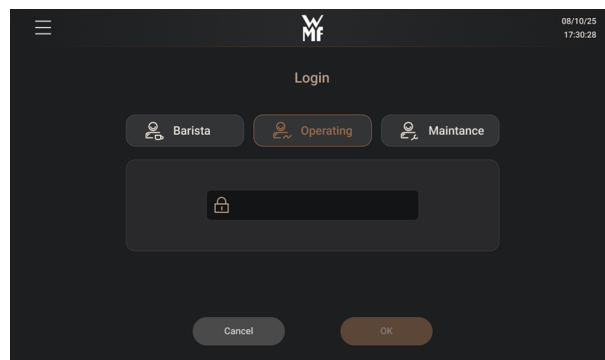


그림 34: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다.

☞ OK를 누릅니다.

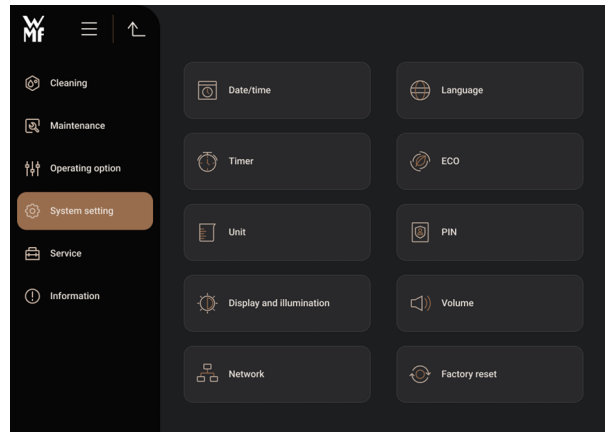


그림 35: 메뉴 설정

☞ 설정을 누릅니다.

☞ 날짜/시간을 누릅니다.

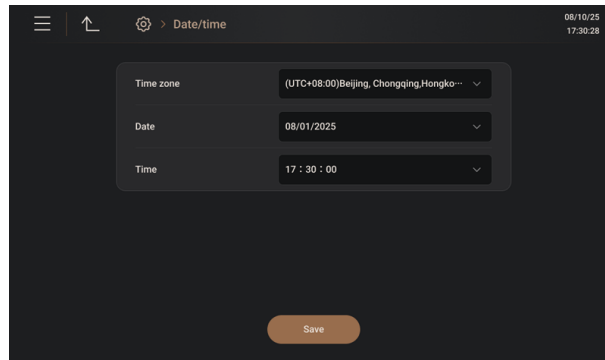


그림 36: 날짜/시간

- ☞ 시간대를 선택합니다.
- ☞ 날짜를 입력합니다.
- ☞ 시간을 입력합니다.
- ☞ 저장을 누릅니다.
- ✓ 날짜 및 시간이 설정되었습니다.

8.10 언어 설정

언어는 언제든지 변경할 수 있습니다.

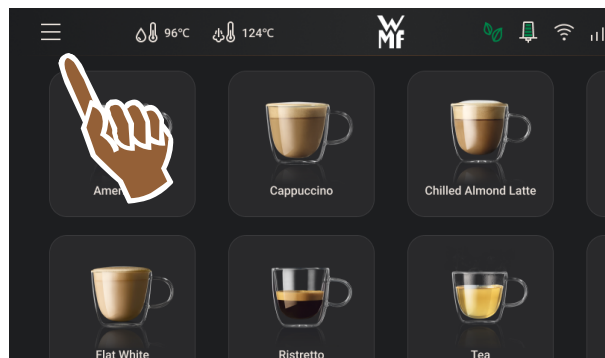


그림 37: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

- ☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

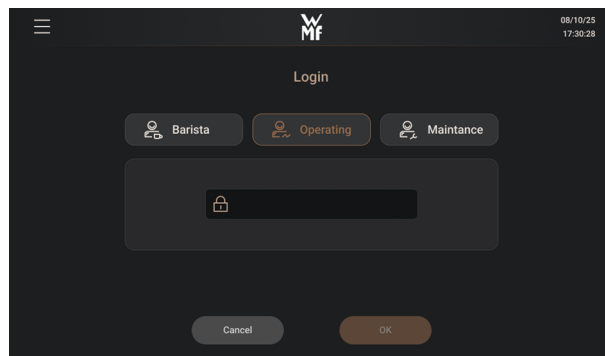


그림 38: 작동 암호 입력

- ☞ 작동 암호를 입력합니다.
- ☞ OK를 누릅니다.

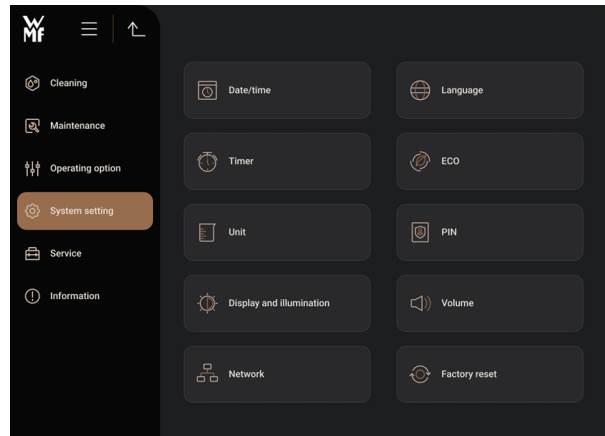


그림 39: 메뉴 설정

☞ 설정을 누릅니다.

☞ 언어를 누릅니다.

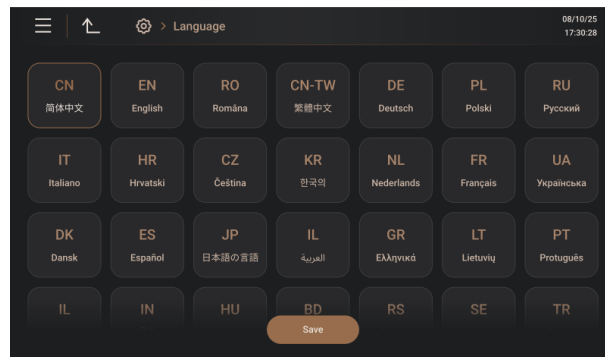


그림 40: 7.3 메뉴 설정 - 언어

☞ 원하는 언어를 누릅니다.

☞ 저장을 누릅니다.

8.11 타이머 설정

타이머는 다음과 같이 생성 또는 설정합니다:

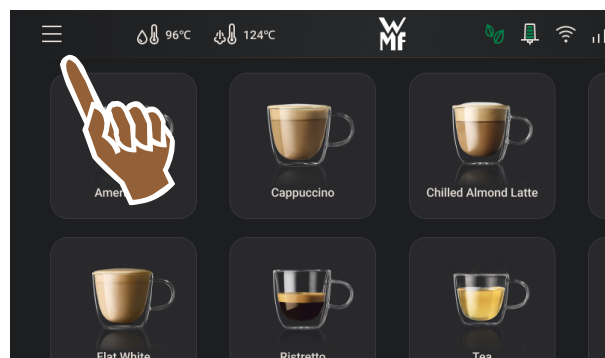


그림 41: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

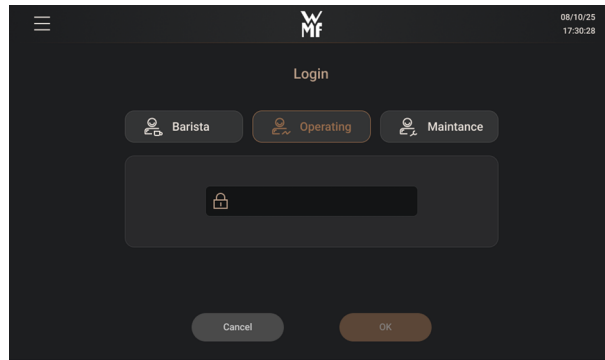


그림 42: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다.

☞ OK를 누릅니다.

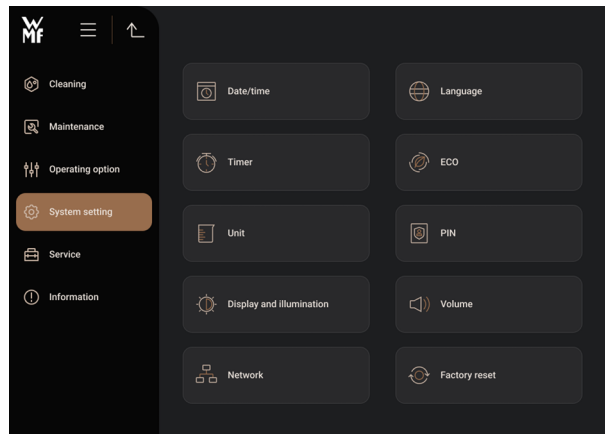


그림 43: 메뉴 설정

☞ 타이머를 누릅니다.

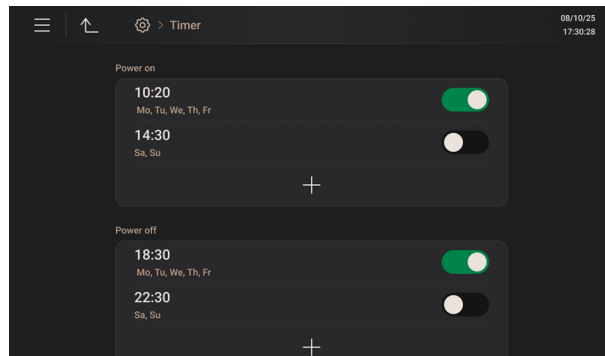


그림 44: 메뉴 타이머

☞ 전원 켜기/끄기 예약을 활성화합니다.

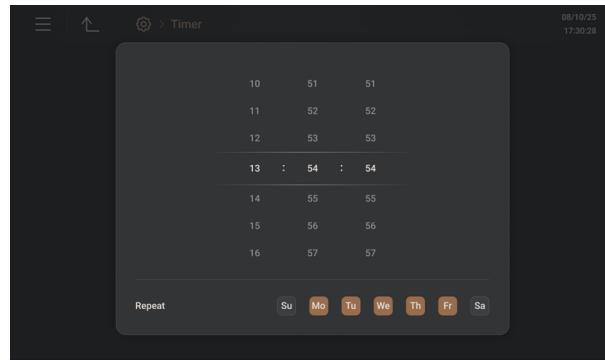


그림 45: 메뉴 타이머

☞ 원하는 일수 선택



지침

필요한 경우 다중 타이머를 활성화할 수 있습니다.

언제든지 빨간색 삭제 아이콘을 눌러 타이머를 삭제할 수 있습니다.

☞ **저장**을 누릅니다.

✓ 타이머가 성공적으로 설정되었으며 사용 중입니다.

8.12 ECO 모드 설정

다음 방법으로 ECO 모드를 설정할 수 있습니다.

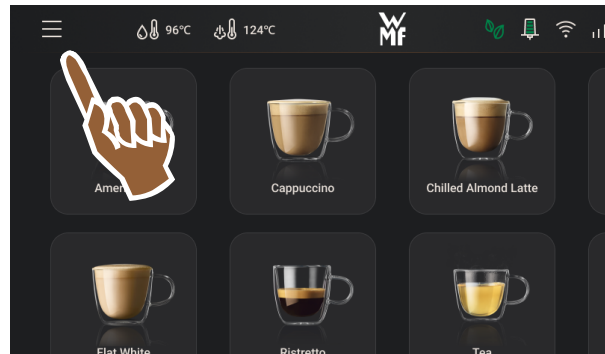


그림 46: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

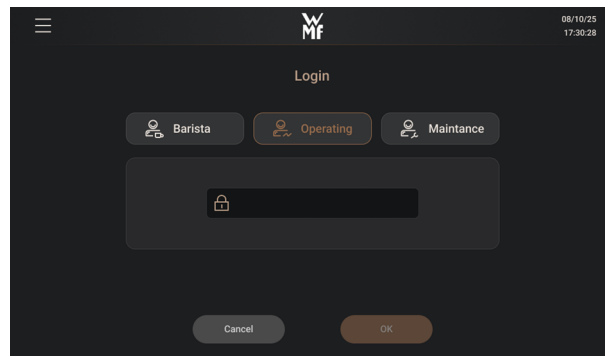


그림 47: 작동 암호 입력

☞ **작동** 암호를 입력합니다.

☞ **OK**를 누릅니다.

☞ 시스템 설정을 누릅니다.

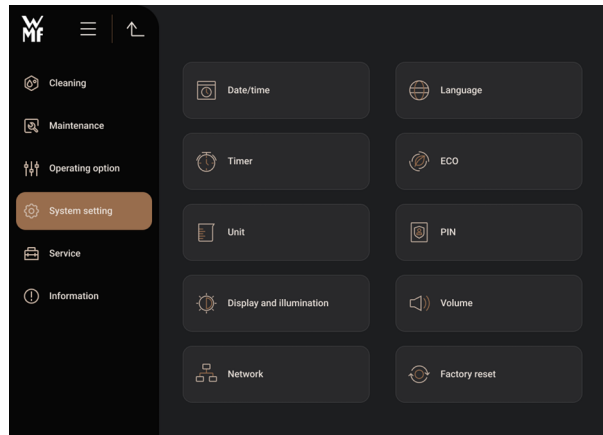


그림 48: 메뉴 설정

☞ ECO를 누릅니다.

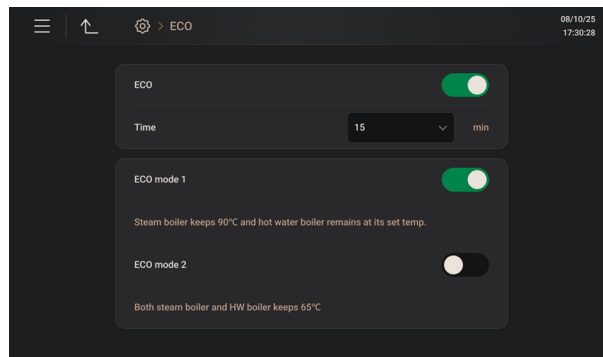


그림 49: Eco 설정하기

☞ ECO를 선택합니다.

✓ 0.5시간 후 eco 모드가 자동으로 시작됩니다.

☞ 에코 모드 1를 설정합니다.

✓ 스팀 보일러를 90°C로 식히고 이 온도로 유지합니다. 커피 보일러가 설정된 온도를 유지합니다.

☞ 에코 모드 2를 설정합니다.

✓ 스팀 보일러와 커피 보일러를 모두 65°C로 식히고 유지합니다.

8.13 PIN 설정

PIN을 다음과 같이 변경할 수 있습니다.

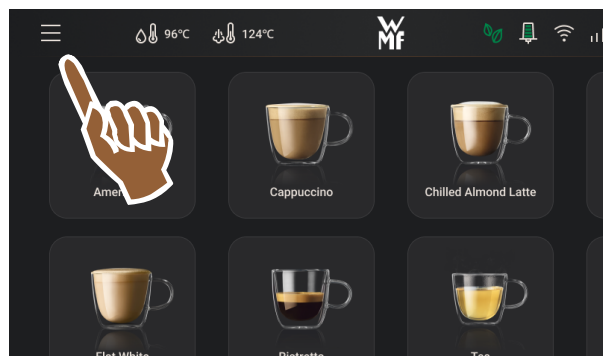


그림 50: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

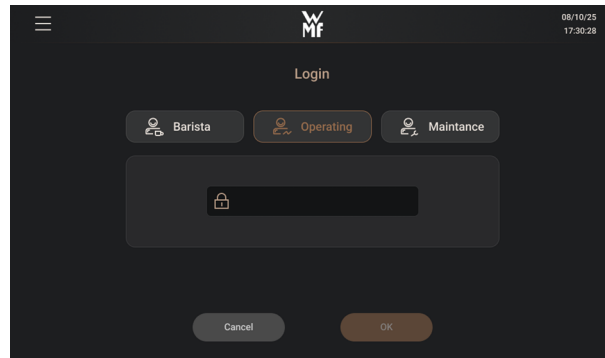


그림 51: 작동 암호 입력

- ☞ 작동 암호를 입력합니다.
- ☞ OK를 누릅니다.
- ☞ 설정을 누릅니다.

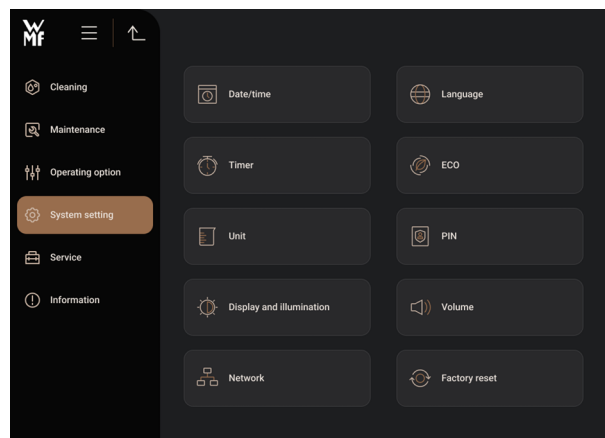


그림 52: 메뉴 설정

- ☞ PIN을 누릅니다.

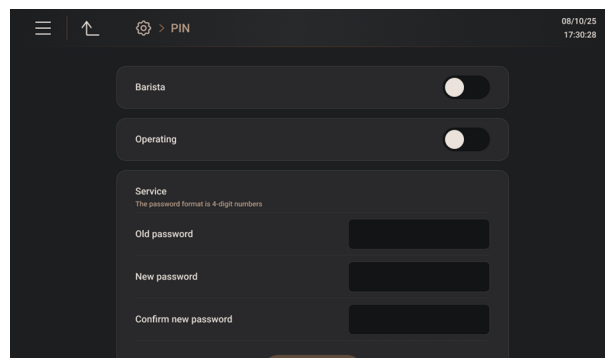


그림 53: PIN 메뉴

- ☞ 새 바리스타 암호를 입력합니다.
- ☞ 새 작동 암호를 입력합니다.
- ☞ 새 서비스 암호를 입력합니다.

8.14 화면 보호기, 컵 조명 및 전면 조명 설정

화면 보호기, 컵 조명 및 전면 조명은 개별적으로 조정할 수 있습니다.

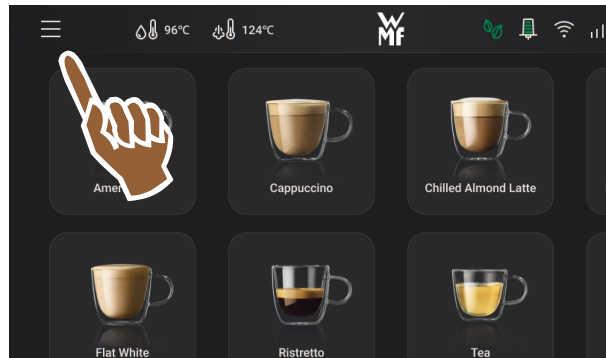


그림 54: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

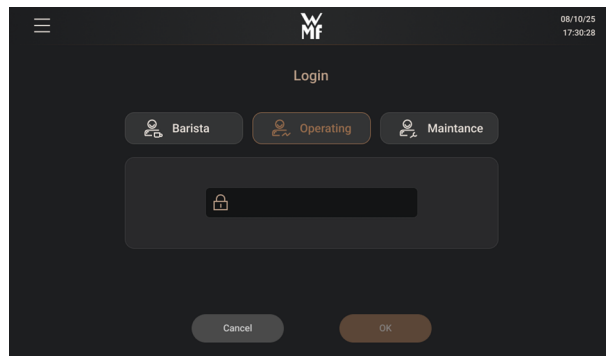


그림 55: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다.

☞ OK를 누릅니다.

☞ 시스템 설정을 누릅니다.

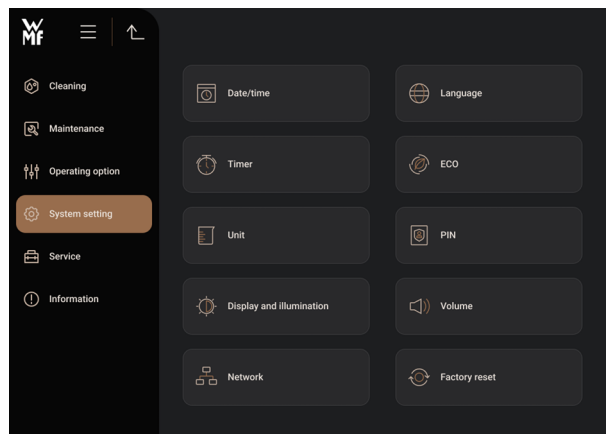


그림 56: 메뉴 설정

☞ 디스플레이 및 조명을 누릅니다.

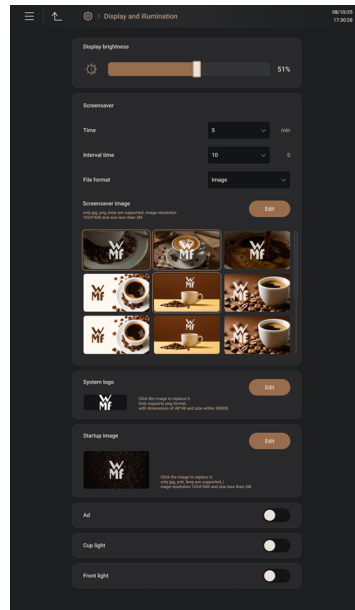


그림 57: 디스플레이 및 조명 메뉴

- ☞ 필요한 경우 **디스플레이 밝기**를 설정합니다.
- ☞ 필요한 경우 **화면 보호기 시간**을 분 단위로 설정합니다.
- ☞ **주기 시간**을 초 단위로 설정합니다.
- ☞ 원하는 경우 **파일 형식**을 변경합니다.
- ☞ **화면 보호기 이미지**를 편집합니다.
- ☞ **시스템 로고**를 선택합니다.
- ☞ **시작 이미지**를 선택합니다.
- ☞ 필요한 경우 **컵 조명을** 변경하고 밝기를 설정합니다.
- ☞ 필요한 경우 **전면 조명을** 변경하고 밝기를 설정합니다.

8.15 용량 설정

용량을 다음과 같이 변경할 수 있습니다.

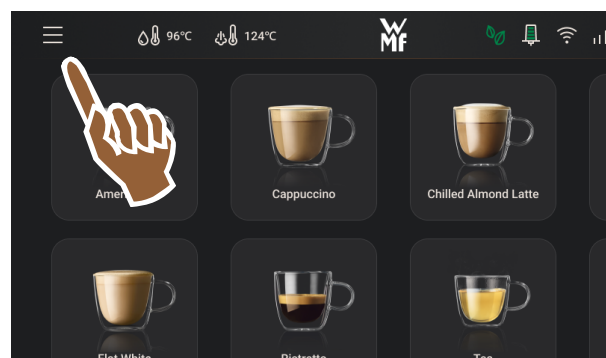


그림 58: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

- ☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

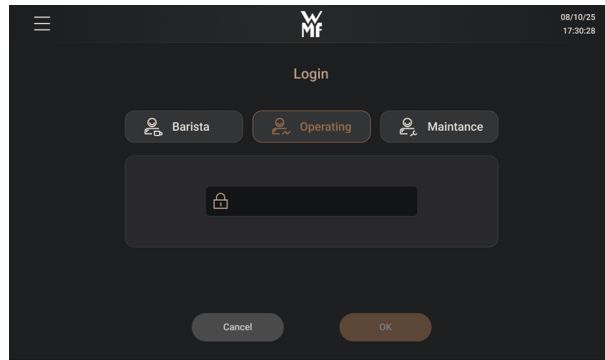


그림 59: 작동 암호 입력

- ☞ 작동 암호를 입력합니다.
- ☞ OK를 누릅니다.
- ☞ 시스템 설정을 누릅니다.

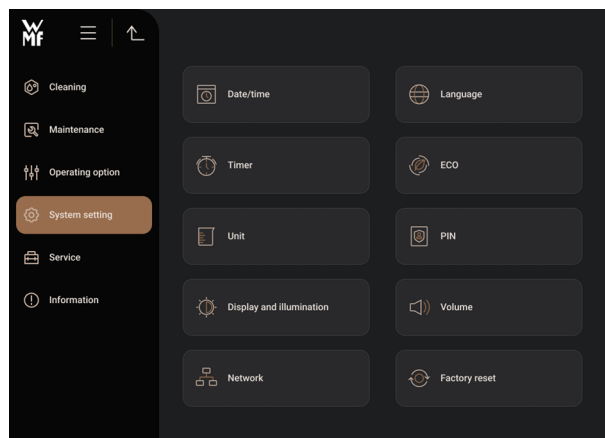


그림 60: 시스템 설정 메뉴

- ☞ 용량을 누릅니다.

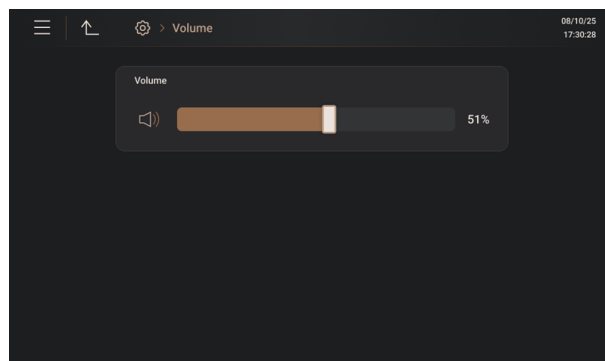


그림 61: 용량 설정 메뉴

- ☞ 용량을 0%에서 100%로 변경합니다.

8.16 네트워크 설정 구성

네트워크 설정을 다음과 같이 변경할 수 있습니다.

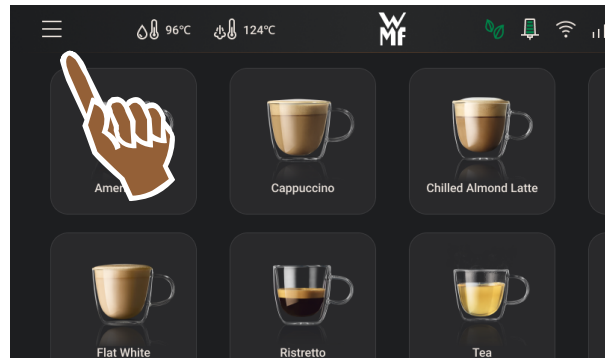


그림 62: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

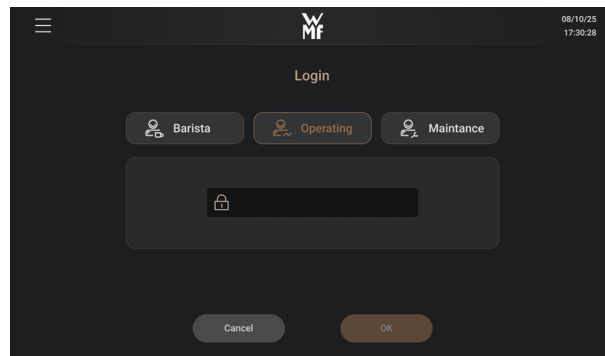


그림 63: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다.

☞ OK를 누릅니다.

☞ 시스템 설정을 누릅니다.

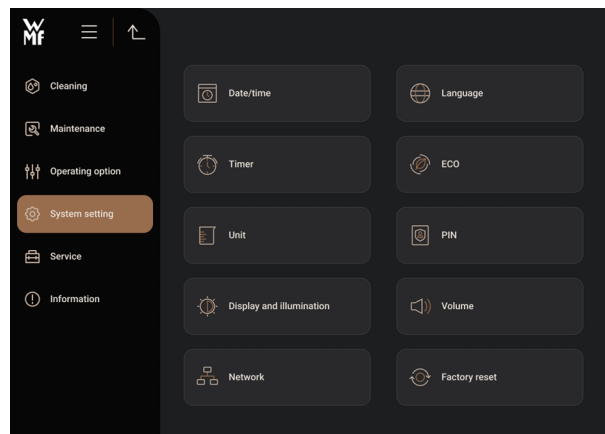


그림 64: 시스템 설정 메뉴

☞ 네트워크를 누릅니다.

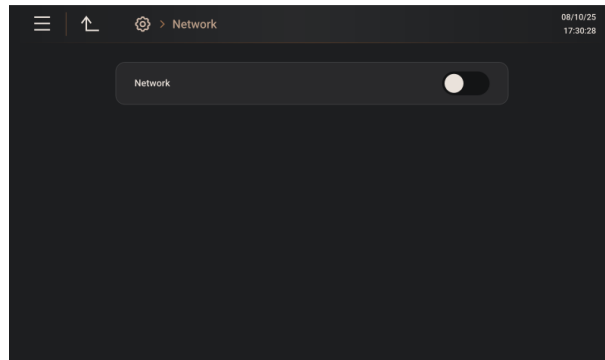


그림 65: 네트워크 메뉴

☞ 네트워크를 활성화합니다.

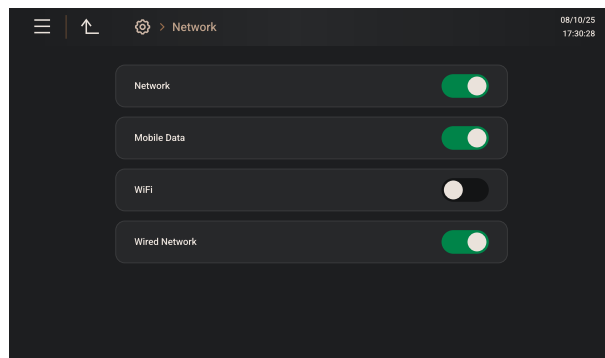


그림 66: 네트워크 설정

다음 네트워크 옵션을 활성화할 수 있습니다.

- 네트워크
- 모바일 데이터
- WiFi
- 유선 네트워크

네트워크 활성화

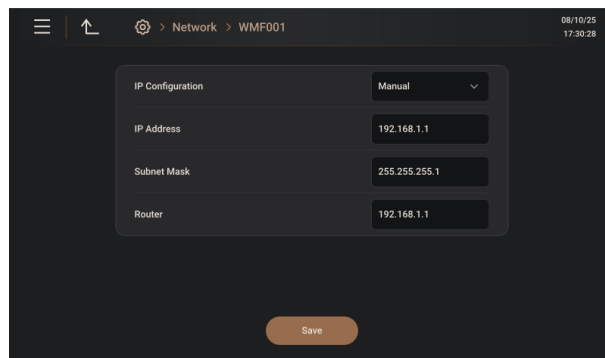


그림 67: 네트워크 설정

☞ 네트워크를 활성화합니다.

☞ 수동 또는 자동 IP 구성을 선택합니다.

자동을 선택하면 라우터가 무료 IP 주소를 할당합니다.

수동을 선택하는 경우:

☞ IP 주소를 입력합니다.

☞ 서브넷 마스크를 입력합니다.

☞ 라우터 주소를 입력합니다.

☞ **저장**을 누릅니다.

모든 주소가 올바르면 커피 머신이 네트워크와 연결됩니다.

WiFi 활성화

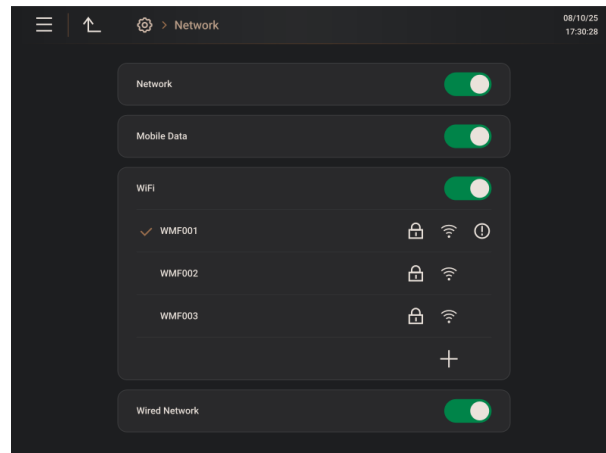


그림 68: WiFi 설정

☞ **WiFi**를 활성화합니다.

✓ WiFi 네트워크가 검색되고 나열됩니다.

☞ 선호 WiFi 네트워크를 선택합니다.

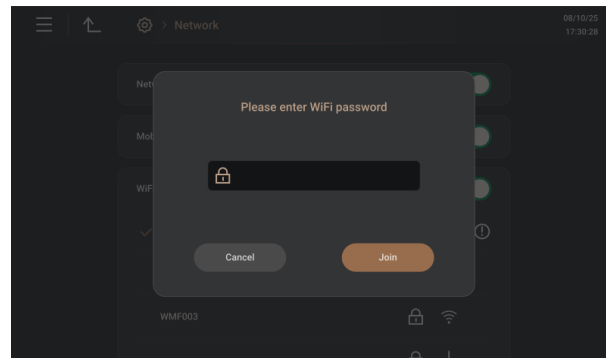


그림 69: WiFi 암호

☞ **WiFi 암호**를 입력합니다.

☞ **연결**을 누릅니다.

올바른 암호를 입력하면 커피 머신이 네트워크와 연결됩니다.

8.17 공장 초기화 설정

공장 초기 설정을 다음과 같이 복원할 수 있습니다.

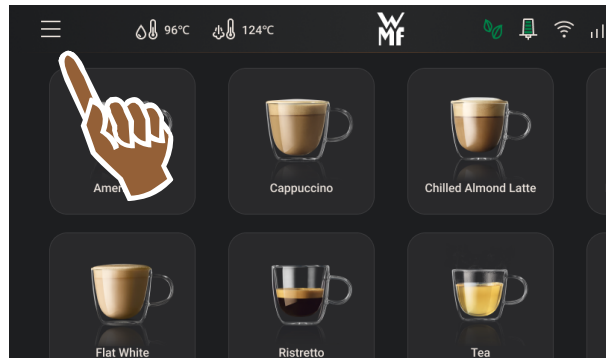


그림 70: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

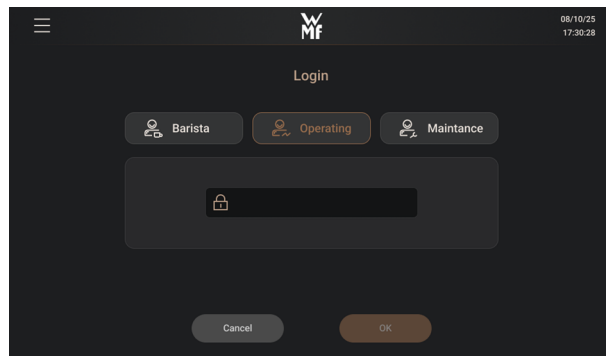


그림 71: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다.

☞ OK를 누릅니다.

☞ 시스템 설정을 누릅니다.

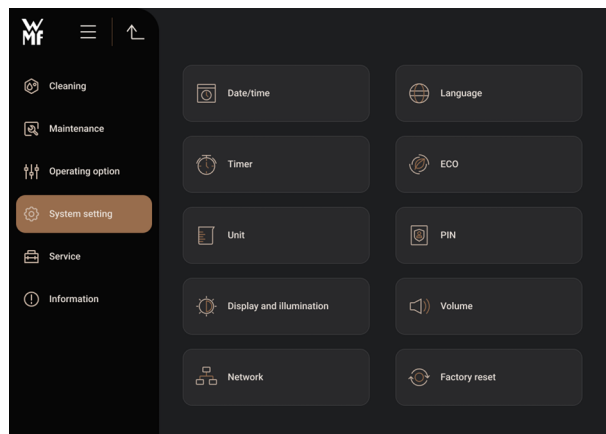


그림 72: 시스템 설정 메뉴

☞ 공장 초기화를 누릅니다.

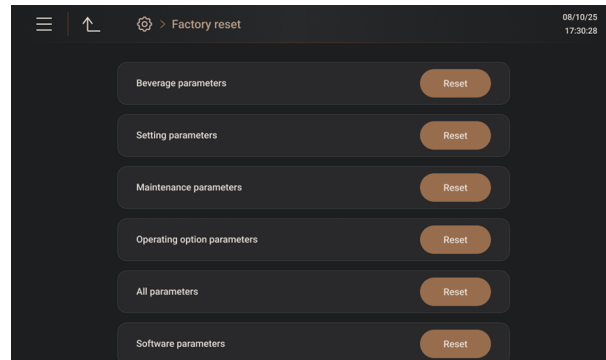


그림 73: 공장 초기화

- ☞ 음료 매개변수를 원하는 경우: **공장 초기화**를 누릅니다.
- ☞ 매개변수 설정을 원하는 경우: **공장 초기화**를 누릅니다.

8.18 암호

머신에서 여러 작업을 수행하려면 암호가 필요합니다.
암호는 **2026**입니다.

9 조작

본 장에서는 기계를 일상적으로 사용할 때 필요한 다양한 음료 준비 기능에 대한 정보를 제공합니다.



⚠ 주의

미끄러짐으로 인한 부상 위험!

유출된 액체로 인해 기계 주변 바닥이 젖을 수 있습니다. 이는 미끄러짐과 낙상으로 인한 부상을 초래할 수 있습니다.

- ☞ 바닥에 유출된 액체는 즉시 닦아 제거하십시오.
- ☞ 많은 양의 액체가 유출된 경우, 이동식 경고 표지판으로 알리십시오.



⚠ 주의

뜨거운 액체로 인한 화상 위험!

음료와 온수, 스팀이 나오는 구역에서는 화상을 입을 위험이 있습니다.

- ☞ 음료 추출 중 또는 세척 중에는 절대로 배출구 아래에 손을 대지 마십시오.
- ☞ 세척 전에는 항상 조작 패널을 잠금 의도치 않은 조작을 방지하십시오.



⚠ 주의

부적합한 제품 사용으로 인한 건강 위험

제품 용기 및 선택 사양인 수동 투입구에는 지정된 용도에 맞는 제품만 투입해야 합니다.

- ☞ 기계와 함께 사용할 수 있으며 식용으로 적합한 제품만 취급하십시오.

9.1 반복적 부가 작업

본 장에서는 기계에서 일상적으로 수행해야 하는 정기적인 조작 단계에 대한 정보를 제공합니다.

9.1.1 조작 패널 열기 및 닫기

기계는 조작 패널을 닫은 상태에서만 작동할 수 있습니다.

조작 패널 열기

- ☞ 열쇠를 이용하여 잠금 해제합니다.
- ☞ 조작 패널을 엽니다.

9.1.2 원두 용기 / 분말 용기 채우기



⚠ 경고

회전하는 그라인더 블레이드로 인한 끼임 및 절단 위험!



분쇄기의 회전 분쇄 디스크로 인해 끼임 및 절단 부상의 위험이 있습니다.

- ☞ 커피 머신을 켜 상태에서 원두 용기에 절대로 손을 넣지 마십시오.
- ☞ 분쇄기 관련 작업을 수행하기 전, 기계를 끄고 전원 플러그를 뽑으십시오.



지침

원두 용기 내 이물질로 인한 기기 손상!

이물질이 들어가면 분쇄기가 막히며 분쇄기가 파손될 수 있습니다. 이로 인한 손상은 보증 범위에서 제외됩니다.

☞ 원두 용기에는 커피 원두 말고 다른 것을 절대로 채워 넣지 마십시오.



지침

막힘으로 인한 기기 손상!

부적합한 자판기용 분말 사용 시, 분말 용기 또는 분말 시스템이 막힐 수 있습니다.

☞ 반드시 자판기용으로 적합한 분말만 사용하십시오.

☞ 분말 용기를 과충전하지 마십시오.

☞ 분말을 눌러 담거나 압축하지 마십시오.



그림 74: 원두 용기 / 분말 용기 채우기

- ☞ 원두 용기 및 분말 용기를 가능한 한 적시에 보충하십시오.
- ☞ 잠금 가능한 원두 용기의 경우: 멀티툴로 원두 용기의 잠금장치를 엽니다.
- ☞ 원두 용기 뚜껑을 제거합니다.
- ☞ 필요 시 원두를 채우기 전에 원두 용기와 뚜껑에 커피 유분의 잔여물이 없도록 세척하십시오.
- ☞ 해당 원두 용기에 지정된 커피 종류를 채웁니다.
- ☞ 원두를 신선하게 보관하려면 하루 필요량만 채우십시오.
- ☞ 내용물이 용기 뚜껑에 닿지 않을 정도로 적정량만 보충하십시오.
- ☞ 용기를 채울 때는 항상 앞쪽부터 채우십시오.
- ☞ 원두 용기 뚜껑을 닫고 잠급니다.
- ☞ 잠금 가능한 원두 용기의 경우: 멀티툴로 원두 용기를 잠급니다.
- ✓ 원두 용기가 채워져 있습니다.

9.1.3 드립 트레이 비우기



주의

뜨거운 액체로 인한 화상 위험!

드립 트레이에 뜨거운 액체가 있을 수 있습니다.

☞ 드립 트레이를 움직일 때 조심하십시오.

☞ 드립 트레이를 다시 넣을 때는 액체가 새지 않도록 주의하며 넣습니다.

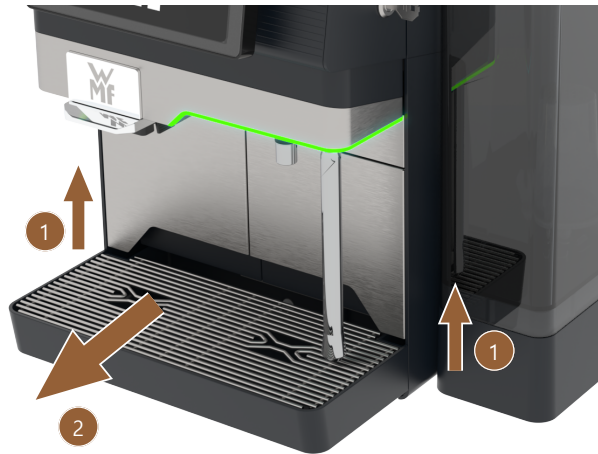


그림 75: 드립 트레이 분리

1 드립 트레이를 들어 올립니다

2 드립 트레이를 잡아 당겨서 분리합니다

최대 용량에 도달하면 디스플레이에 메시지가 표시됩니다.

☞ 드립 트레이를 앞쪽에서 살짝 들어 올려 기계에서 꺼냅니다.

☞ 드립 트레이를 조심스럽게 비우고 다시 넣습니다.

☞ 장착하기 전에 드립 트레이 바닥과 센서 주변이 건조한 상태인지 확인하십시오.

✓ 이 부위에 습기가 남아 있으면 **드립 트레이 비우기** 메시지가 다시 표시됩니다.

배수 연결이 있는 기계의 경우, 청소를 위해 드립 트레이를 분리할 수 있습니다.

9.2 커피 머신 켜기



⚠ 주의

오염으로 인한 감염 위험!

오염이 감염을 유발할 수 있습니다. 감염은 건강 문제를 일으킬 수 있습니다.

☞ 설치, 시운전 또는 재가동 후에는 반드시 세척을 수행하십시오.

☞ 장기간 사용하지 않을 경우 사용 전과 사용 후에 모든 세척을 실시하십시오.

☞ 첫 음료 추출 전에 디스플레이 안내에 따른 청소 프로그램을 실행하십시오.

☞ 전원을 끄기 전에 반드시 기계 행균 작업을 수행하십시오.

기계를 처음 켜면 디스플레이 안내에 따라 자동 초기 설정이 진행됩니다.



그림 76: 커피 머신 켜기

☞ 기계의 전원 연결을 점검하십시오.

☞ 전원 버튼을 한 번 짧게 누르십시오.

- ✓ 신호음이 울립니다.
- ✓ 기계가 시작됩니다.
- ✓ 기계의 예열이 시작됩니다.
- ✓ 자동 온수 세척이 시작됩니다.
- ✓ 필요한 온도에 도달하는 대로 커피 머신 작동 준비가 완료됩니다.
- ✓ 터치스크린 조작 화면이 표시됩니다.
- ✓ 커피 머신이 켜졌습니다.

9.3 음료 추출

원하는 음료 버튼을 한 번 터치하면 설정된 음료의 추출이 시작됩니다.

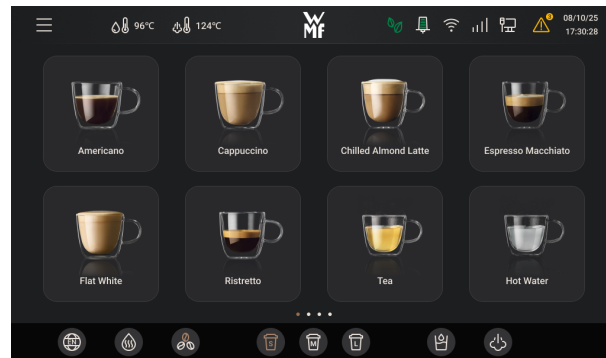


그림 77: 음료 공급

- 조명이 켜진 버튼 = 추출 준비 완료
- 조명이 꺼진 버튼 또는 상단 회색 삼각형 표시 = 추출 불가 또는 버튼 잠김 시
- ☞ 추출구 아래에 적절한 크기의 음료용 컵을 놓습니다.
- ☞ 원하는 음료 버튼을 누릅니다.

9.4 음료가 추출 취소

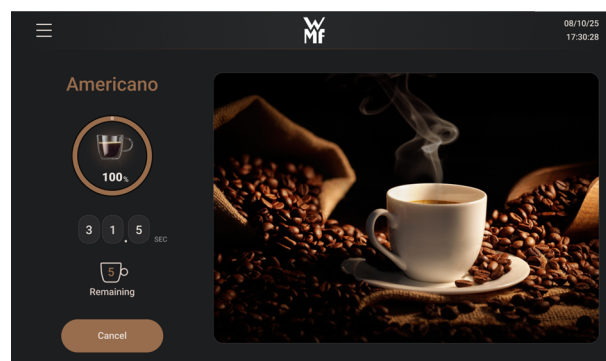


그림 78: 음료 추출 취소

- ☞ 취소를 누릅니다.
- ✓ 진행 중인 추출이 취소됩니다.

9.5 선택적 음료 수정



그림 79: 예: 추가 바리스타 버튼

디스플레이 기능 바에 추가 버튼이 옵션으로 제공될 수 있습니다. 이 버튼은 음료 선택 후 디스플레이에 나타납니다.

기본적으로 원두 2개가 표시됩니다.

원두 1개 - 기본 대비 15% 더 연한 커피 농도

원두 2개 - 기본

원두 3개 - 기본 대비 15% 더 진한 커피 농도

특수 버튼(옵션)



그림 80: 예: 버튼 S-M-L

특수 버튼은 옵션이며, 설정에서 개별적으로 활성화됩니다. 예를 들어, S-M-L 용량 사전 설정은 특수 버튼에 해당합니다. 음료에서 S-M-L 용량이 설정되어야 버튼이 활성화됩니다. 이후 음료 선택 전에 **S** 또는 **L** 용량을 선택할 수 있습니다. 이 기능을 통해 해당 크기에 맞는 음료 버튼만 활성화됩니다.

M = 설정된 음료 크기, 사전 선택 없음

S = M보다 약 25 % 적음

L = M보다 약 25 % 많음

9.6 우유 또는 우유 거품 추출

- ☞ 추출구 아래에 적절한 크기의 음료용 컵을 놓습니다.
- ☞ 우유 또는 우유 거품이 포함된 음료 버튼을 터치합니다.
- ✓ 추출은 레시피 설정(용량, 거품 품질 등)에 따라 진행됩니다.

9.7 온수 추출

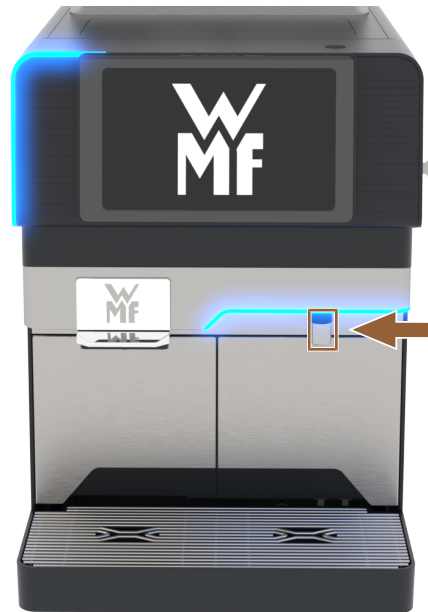


그림 81: 온수 추출구

☞ 뜨거운 물 추출구 아래에 컵 또는 머그컵을 놓습니다.

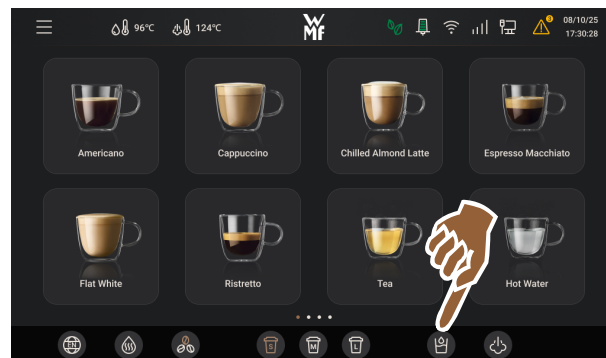


그림 82: 온수 버튼 누르기

☞ 온수 버튼을 누릅니다.

✓ 온수가 추출됩니다.

✓ 설정된 용량에 도달하면 온수 추출이 자동으로 멈춥니다.

9.8 분말 보정

새로운 유형의 분말을 사용할 때는 항상 보정을 실시해야 합니다.

다음 조건을 충족하십시오.

- 전면 패널을 여는 열쇠
- 소형 용기
- 주방용 저울

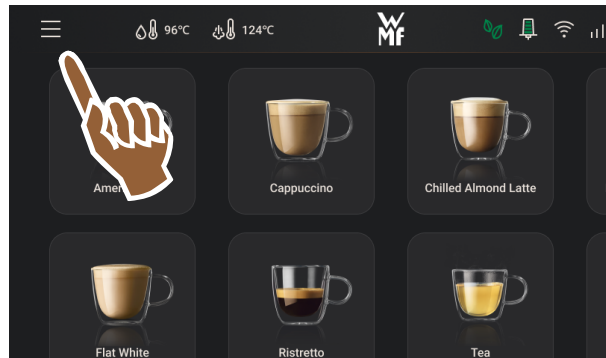


그림 83: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

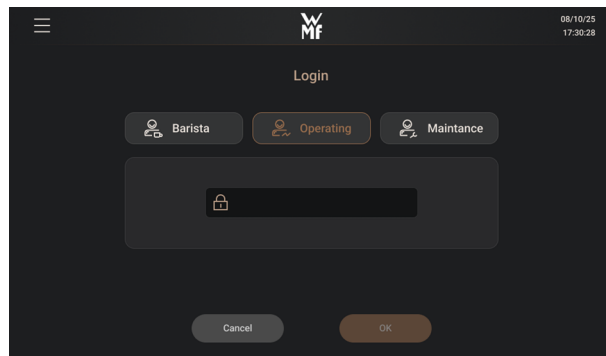


그림 84: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다.

☞ OK를 누릅니다.

☞ 작동 옵션을 누릅니다.

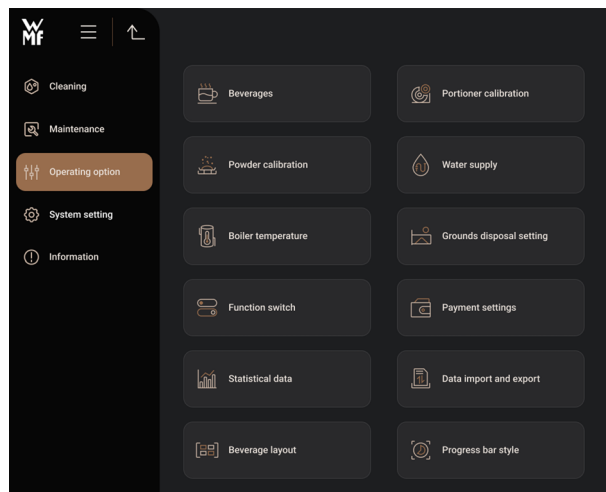


그림 85: 작동 옵션

☞ 분말 보정을 누릅니다.

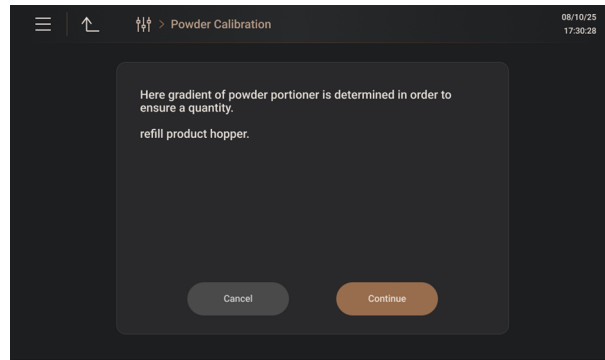


그림 86: 분말 보정

☞ 계속을 누릅니다.



그림 87: 커피 머신 열기

☞ 열쇠로 커피 머신의 오른쪽을 엽니다.



그림 88: 믹서를 앞으로 당기기

☞ 믹서 볼을 당겨 뺍니다.



그림 89: 소형 용기를 원래 위치에 놓습니다.

☞ 소형 용기를 원래 위치에 놓습니다.

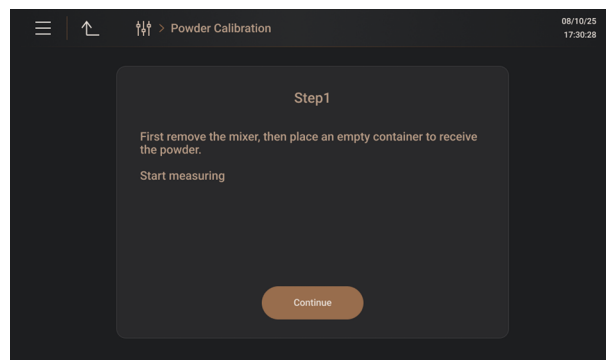


그림 90: 분말 보정

☞ 계속을 눌러 측정을 시작합니다.

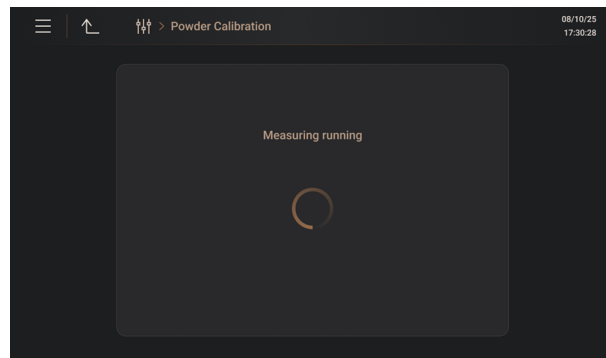


그림 91: 측정이 시작됨

✓ 소형 용기에 분말이 채워집니다.

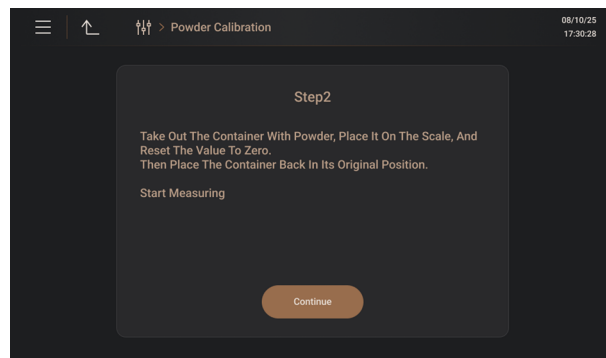


그림 92: 분말이 든 용기 꺼내기

- ☞ 분말이 든 소형 용기를 꺼냅니다.
- ☞ 용기를 저울 위에 놓고 값을 0으로 초기화합니다.
- ☞ 그런 다음 소형 용기를 원래 위치로 되돌립니다.
- ☞ **계속**을 누릅니다.
- ✓ 소형 용기에 분말이 채워집니다.
- ☞ 소형 용기를 주방용 저울 위에 놓고 측정합니다.

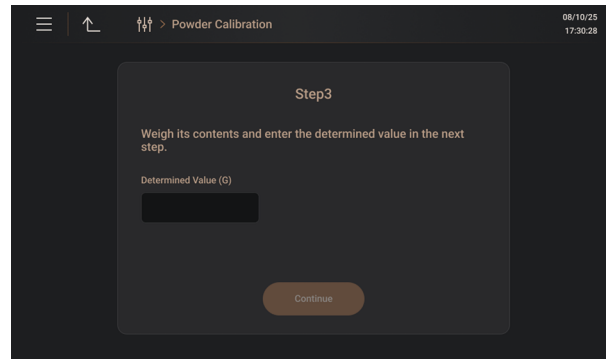


그림 93: 확인된 값을 그램 단위로 입력합니다.

- ☞ 확인된 값을 그램 단위로 입력합니다.
- ☞ **계속**을 누릅니다.

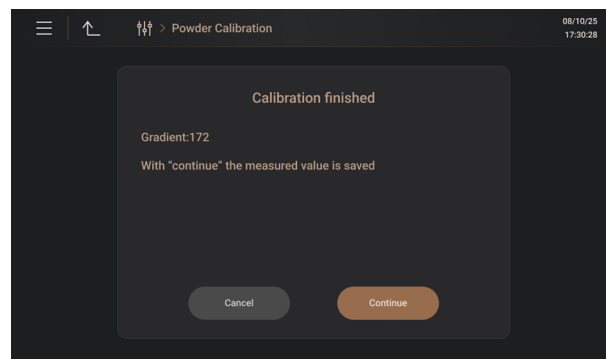


그림 94: 분말 보정이 완료됨

- ☞ **계속**을 누릅니다.
- ✓ 분말 보정이 완료되었습니다.

9.9 분배기 보정

새로운 유형의 원두를 사용할 때는 항상 보정을 실시해야 합니다.
다음 조건을 충족하십시오.

- 주방용 저울

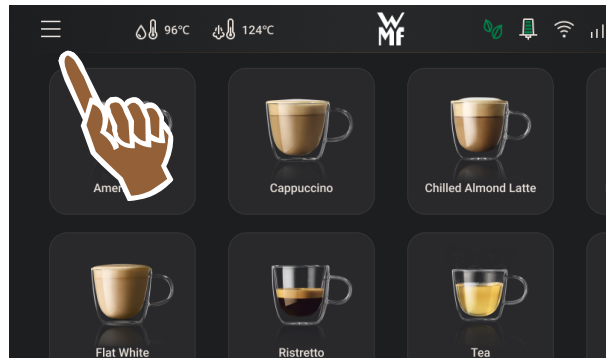


그림 95: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

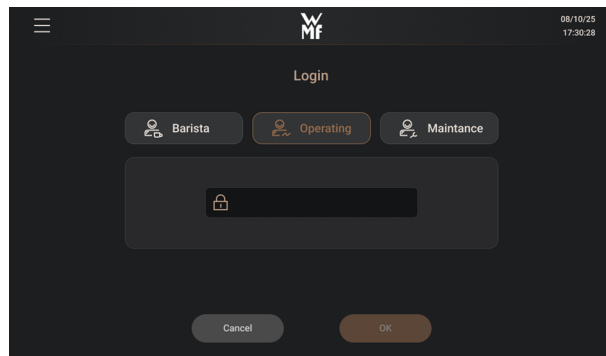


그림 96: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다.

☞ OK를 누릅니다.

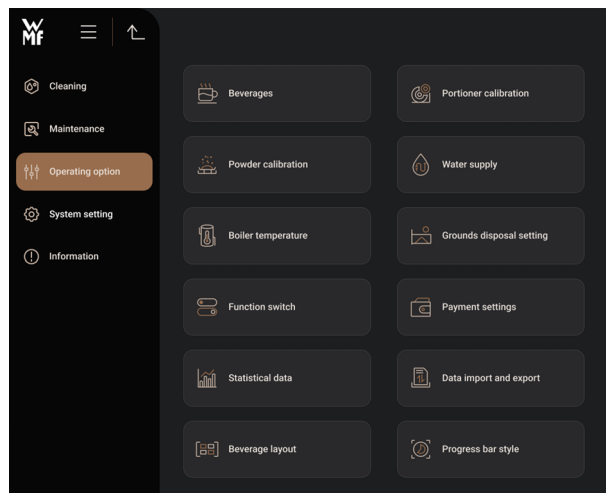


그림 97: 작동 옵션

☞ 작동 옵션을 누릅니다.

☞ 분배기 보정을 누릅니다.

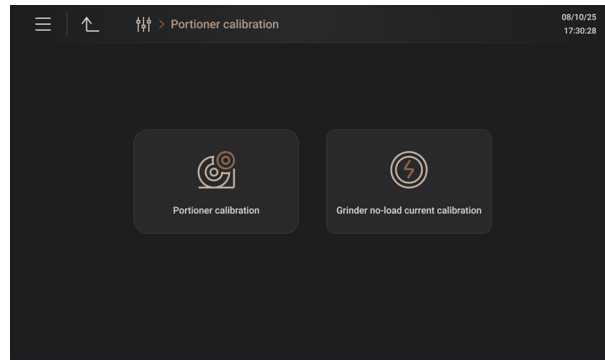


그림 98: 분배기 보정

☞ 분배기 보정을 누릅니다.

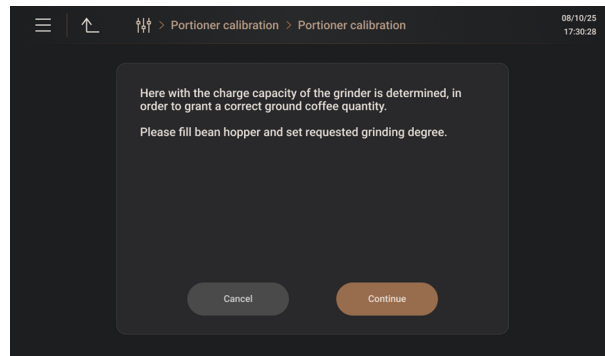


그림 99: 분배기 보정

☞ 원두 용기를 채웁니다.

☞ 계속을 누릅니다.

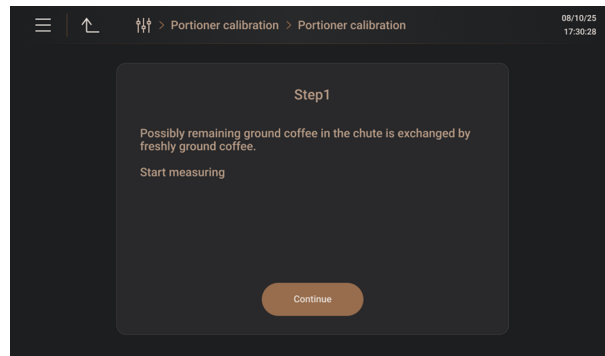


그림 100: 분배기 보정

☞ 계속을 누릅니다.



지침

투입 경사로에 남아 있을 수 있는 커피 분말이 새로 간 커피 분말로 대체됩니다.

✓ 커피 머신이 투입 경사로에 남은 커피 분말을 모두 비우고 새로 간 커피 분말로 대체합니다.

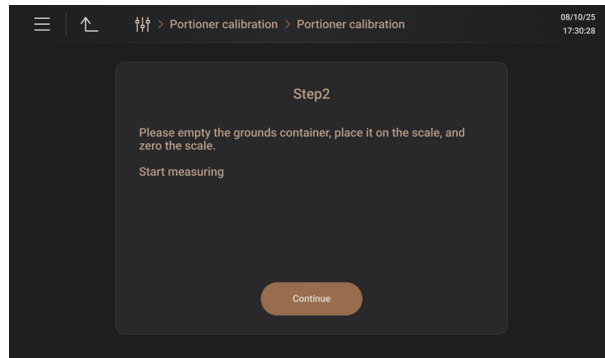


그림 101: 분배기 보정

- ☞ 찌꺼기 용기를 커피에서 빼냅니다.
- ☞ 찌꺼기 용기를 비웁니다.
- ☞ 소형 용기를 주방용 저울 위에 놓고 무게를 0으로 맞춥니다.
- ☞ 찌꺼기 용기를 커피 머신에 밀어 넣습니다.
- ☞ **계속**을 눌러 측정을 시작합니다.
- ✓ 이제 커피 머신이 커피를 분쇄하고 커피 분말을 찌꺼기 용기에 비웁니다.
- ☞ 찌꺼기 용기를 커피에서 빼냅니다.
- ☞ 커피 분말을 포함한 찌꺼기 용기의 무게를 측정합니다.

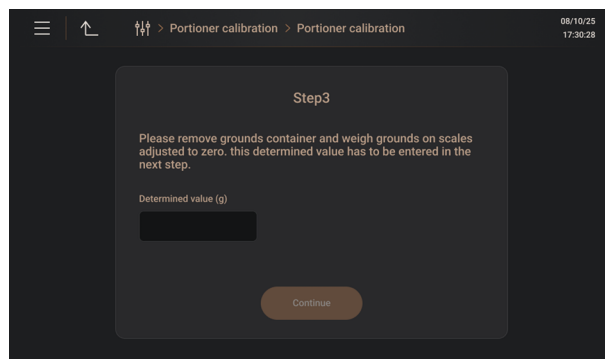


그림 102: 측정된 무게를 입력합니다.

- ☞ 커피 분말의 측정된 무게를 입력합니다.
- ☞ 찌꺼기 용기를 커피 머신에 밀어 넣습니다.

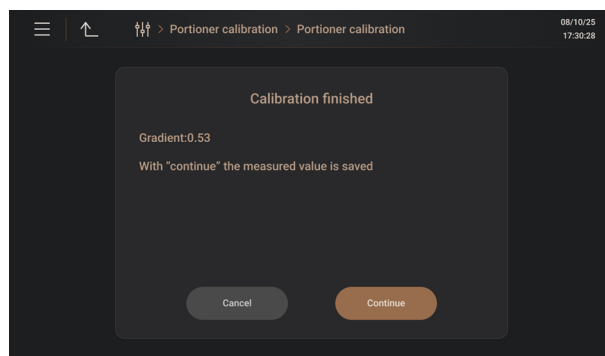


그림 103: 보정이 완료됨

- ☞ **계속**을 누릅니다.
- ✓ 보정이 완료되었습니다.

9.10 커피 머신 전원 끄기



⚠ 주의

오염으로 인한 감염 위험!

오염이 감염을 유발할 수 있습니다. 감염은 건강 문제를 일으킬 수 있습니다.

- ☞ 설치, 시운전 또는 재가동 후에는 반드시 세척을 수행하십시오.
- ☞ 장기간 사용하지 않을 경우 사용 전과 사용 후에 모든 세척을 실시하십시오.
- ☞ 첫 음료 추출 전에 디스플레이 안내에 따른 청소 프로그램을 실행하십시오.
- ☞ 전원을 끄기 전에 반드시 기계 행굼 작업을 수행하십시오.



⚠ 주의

기계 행굼으로 인한 화상 위험!

기계 행굼 중에는 음료 추출부에서 뜨거운 물이 나옵니다.

- ☞ 기기 행굼 중 음료 추출구에 손을 대지 마십시오.



지침

지침을 따르지 않을 경우, 보증이 적용되지 않습니다!

안전 지침 및 조작 지침을 준수하지 않으면 손상이 발생해도 보증의 대상이 되지 않습니다.

- ☞ 기계 손상을 방지하려면 사용 설명서에 있는 모든 안전 지침과 조작 지침을 반드시 준수하십시오.



그림 104: 커피 머신 전원 끄기

디스플레이 상단에 전원 스위치가 있습니다.

- ☞ 전원 버튼을 한 번 짧게 누르십시오. (약 1초간).
- ✓ 기계 전원이 꺼진 상태입니다.



지침

버튼을 짧게 누르면 머신이 일반 세척 과정 후 꺼지며, 버튼을 5초 동안 길게 누르면(화면에 카운트다운이 표시됨) 강제 꺼짐이 적용됩니다.

- ☞ 전원 플러그를 콘센트에서 뽑습니다.
- ☞ 배관 연결형 기계의 경우, 수도 메인 밸브를 잠급니다.
- ☞ 기계 전원이 꺼진 상태입니다.

10 세척

기기가 고장 없이 안전하게 작동하려면 세척해야 합니다. 따라서 세척은 매우 중요하며, 설명된 규정에 따라 수행해야 합니다.

취소된 세척

기기는 세척 과정이 정상적으로 종료되어야만 작동 준비 상태가 될 수 있습니다.

완전하고 올바르게 완료되지 않은 세척 과정(예: 전원 장애 원인)은 반드시 다시 수행해야 합니다.



⚠ 경고

자력이 불충분한 경우 부상 위험!

부적절하게 취급하면 심각한 부상 및 물적 손해가 발생할 수 있습니다.

다음 작업은 반드시 운영자로부터 교육을 받은 사람만 수행해야 합니다.



⚠ 주의

미끄러짐으로 인한 부상 위험!

유출된 액체로 인해 기계 주변 바닥이 젖을 수 있습니다. 이는 미끄러짐과 낙상으로 인한 부상을 초래할 수 있습니다.

☞ 바닥에 유출된 액체는 즉시 닦아 제거하십시오.

☞ 많은 양의 액체가 유출된 경우, 이동식 경고 표지판으로 알리십시오.



⚠ 주의

뜨거운 액체로 인한 화상 위험!

음료와 온수, 스팀이 나오는 구역에서는 화상을 입을 위험이 있습니다.

☞ 음료 추출 중 또는 세척 중에는 절대로 배출구 아래에 손을 대지 마십시오.

☞ 세척 전에는 항상 조작 패널을 잠금 의도치 않은 조작을 방지하십시오.



⚠ 주의

오염으로 인한 감염 위험!

오염이 감염을 유발할 수 있습니다. 감염은 건강 문제를 일으킬 수 있습니다.

☞ 설치, 시운전 또는 재가동 후에는 반드시 세척을 수행하십시오.

☞ 장기간 사용하지 않을 경우 사용 전과 사용 후에 모든 세척을 실시하십시오.

☞ 첫 음료 추출 전에 디스플레이 안내에 따른 청소 프로그램을 실행하십시오.

☞ 전원을 끄기 전에 반드시 기계 행균 작업을 수행하십시오.

10.1 세척 주기 개요

세척 프로그램

매일	주간	정기	자동	알림
	X			전체 시스템 세척

매일	주간	정기	자동	알림
X				분말 시스템 행균
X				우유 시스템 행균
		X		추출기 시스템 행균

석회 제거

매일	주간	정기	자동	알림
				X 석회 제거

수동 세척

매일	주간	정기	자동	알림
X				조작 패널 청소(CleanLock)
X				찌꺼기 용기 세척
	X			물탱크 청소
X				드립 트레이 세척
X				외관 청소
		X		추출구 수동 청소
				X 브루어 관리
		X		추출 유닛 청소
	X			우유 시스템 수동 청소
(X)	X			믹서 세척*
		X		원두 용기 세척
		X		분말 용기 세척*

매일:	최소 하루 1회, 필요 시 추가
주간:	주간 세척
정기:	필요 시 정기적으로
자동:	자동 절차
(X)	오염이 심한 경우 매일
*	옵션(사양에 따라 다름)

10.2 식기세척기 사용 가능 부품

나열된 부품은 식기세척기로 세척할 수 있습니다. 여기 나열되지 않은 모든 부품은 식기세척기 사용에 적합하지 않습니다.

- 찌꺼기 용기
- 드립 트레이
- 드립 그리드
- 덮개 없는 용기 확장 부품
- 덮개 없는 분말 용기

10.3 수동 세척

여러 부품은 수동으로 세척해야 합니다.

10.3.1 찌꺼기 용기 세척

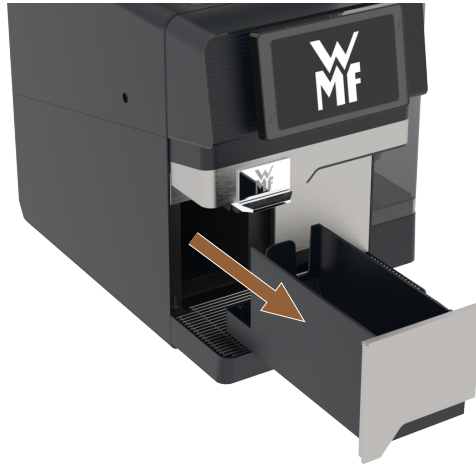


그림 105: 찌꺼기 용기 분리

- ☞ 찌꺼기 용기를 커피에서 빼냅니다.
- ☞ 찌꺼기 용기를 비우고 세척하십시오.
- ☞ 흐르는 물로 찌꺼기 용기를 헹굽니다.
- ☞ 젖은 천으로 찌꺼기 용기를 닦은 뒤, 완전히 건조시키십시오.
- ☞ 세척된 커피 찌꺼기 용기를 기기에 밀어 넣으십시오.
- ☞ 디스플레이에서 동작을 확인합니다.
- ✓ 찌꺼기 용기 세척이 완료되었습니다.

10.3.2 추출 유닛 청소



⚠ 주의

움직이는 부품으로 인한 끼임 위험!

기계 내부에는 손가락이나 손이 다칠 수 있는 움직이는 부품이 있습니다. 추출 유닛을 분리할 때 손이 끼일 위험이 있습니다.

- ☞ 분쇄기나 추출 유닛 개구부에 손을 넣기 전에 항상 기계를 끄고 전원 플러그를 뽑으십시오.



⚠ 주의

표면이 뜨겁습니다!

배출구와 추출 장치가 뜨거울 수 있습니다.

- ☞ 기계의 뜨거운 부품을 절대 만지지 마십시오.
- ☞ 음료 배출구에 손을 댈 때는 반드시 지정된 위치만 이용하십시오.
- ☞ 추출 장치를 세척하려면 반드시 기계가 식을 때까지 기다리십시오.

추출 유닛 접근

추출 유닛은 필요할 때 세척합니다.

- ☞ 전원 스위치를 눌러 기계를 완전히 끄십시오.
- ☞ 기기를 전원에서 분리하십시오.



그림 106: 원두 용기 열기

- ☞ 함께 제공된 멀티툴로 원두 용기를 열고 뚜껑을 들어 올립니다.



그림 107: 원두 용기 잠금 해제

- ☞ 원두 용기 안의 레버를 돌려 배출구를 닫습니다.
- ☞ 원두가 쏟아지지 않도록 원두 용기를 잠금 해제합니다.
- ☞ 남은 원두를 원두 용기에서 제거합니다.



그림 108: 후면 커버 제거

- ☞ 후면 커버를 제거합니다.



지침

추출 유닛 낙하로 인한 기기 손상!

추출 유닛이 아래로 떨어질 수 있습니다.

- ☞ 추출 유닛을 분리하거나 장착할 때 두 손으로 단단히 잡으십시오.
- ☞ 파손될 수 있으므로 무리하게 힘을 가하지 마십시오.



지침

부적절한 세척으로 인한 추출 유닛 손상!

세정제 사용이나 식기세척기에서 세척 시 추출 유닛이 손상될 수 있습니다.

- ☞ 추출 유닛 세척은 반드시 물만 사용합니다.
- ☞ 추출 유닛을 식기세척기에 넣지 마십시오.

추출 유닛 분리

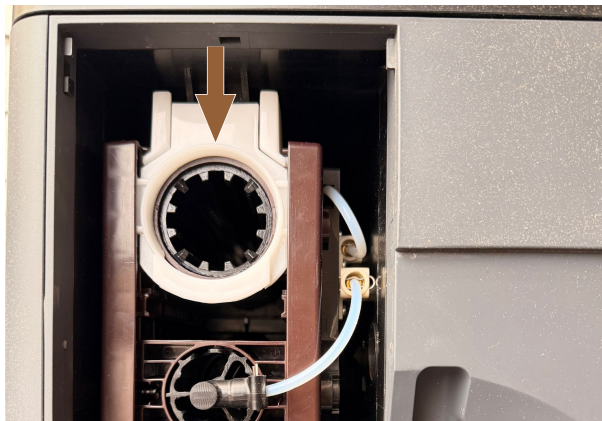


그림 109: 흰색 추출기 잠금장치

- ☞ 흰색 추출기 잠금장치를 디스플레이 쪽으로 당깁니다.
 - ☞ 추출기를 위로 들어 올려 분리합니다.
 - ☞ 추출 스크린을 흐르는 물이나 천으로 세척합니다.
 - ☞ 붓이나 브러시를 사용하여 커피 찌꺼기를 제거합니다.
 - ☞ 추출 유닛 전체를 흐르는 물로 행굽니다.
 - ☞ 추출 유닛을 천으로 닦아 물기를 제거합니다. 추출 유닛을 머신에 설치하기 전에 완전히 건조되었는지 확인합니다.
 - ☞ 투입 통로에 남아 있는 커피 찌꺼기를 제거합니다.
 - ☞ 찌꺼기는 앞으로 닦아내거나 진공청소기로 흡입합니다.
 - ☞ 추출 유닛을 수직으로 내려 잠금장치가 걸리도록 합니다.
 - ☞ 찌꺼기 용기를 장착합니다.
 - ☞ 드립 트레이를 장착합니다.
- 추출 유닛이 저항 없이 들어가지 않을 경우:
- ☞ 멀티툴을 사용하여 추출 유닛 상단 나사를 좌우로 조금 조정하여 추출 유닛이 가이드에 맞도록 합니다.

10.3.3 물탱크 청소



그림 110: 물탱크 청소

☞ 물탱크를 꺼내어 매주 깨끗한 물로 충분히 헹굽니다.

10.3.4 드립 트레이 세척



⚠ 주의

뜨거운 액체로 인한 화상 위험!

드립 트레이에 뜨거운 액체가 있을 수 있습니다.

☞ 드립 트레이를 움직일 때 조심하십시오.

☞ 드립 트레이를 다시 넣을 때는 액체가 새지 않도록 주의하며 넣습니다.



! 지침

과도한 물 유입으로 인한 기기 손상!

드립 트레이의 오수 배출구가 막히면 드립 트레이에서 오수가 넘칠 수 있습니다.

세척 및 석회 제거 전:

☞ 반드시 오수 배출구에서 물이 잘 배출되는지 점검해야 합니다.

☞ 오수 배출구의 배출 속도를 점검하십시오.



그림 111: 드립 트레이 분리

☞ 드립 트레이를 앞쪽에서 살짝 들어 올려 기계에서 꺼냅니다.

- ☞ 드립 그리드를 꺼내 세척 브러시로 청소합니다.
- ☞ 드립 트레이를 철저히 세척합니다.
- ☞ 드립 트레이와 드립 그리드를 깨끗한 식수로 행굽니다.
- ☞ 드립 트레이와 드립 그리드를 건조시킵니다.
- ☞ 드립 트레이와 드립 그리드를 다시 조립하여 머신에 장착합니다.
- ✓ 드립 트레이가 세척되었습니다.



지침

드립 트레이 바닥과 센서 주변은 장착하기 전에 반드시 건조되어 있어야 합니다. 센서는 드립 트레이 오른쪽 아래에 위치합니다. 이 부위에 습기가 남아 있으면 **드립 트레이 비우기** 메시지가 다시 표시됩니다.

10.3.5 외부 표면 세척



⚠ 주의

기기 하단의 날카로운 모서리로 인한 절상 위험!



기기 하단이나 기기 아래의 작업대(높은 기기 다리 장착 시)를 세척하는 동안, 하우스 바닥의 날카로운 모서리에 의해 손이 베일 수 있습니다.

- ☞ 기기 하단 및 기기 아래 작업대 세척 시 반드시 장갑을 착용하십시오.



지침

부적절한 세척으로 인한 기기 표면 손상!

부적절한 세척으로 기기 표면이 긁히거나 손상될 수 있습니다.

- ☞ 부드러운 천을 사용하십시오.
- ☞ 순한 세척제만 사용하십시오.
- ☞ 강한 알칼리성, 알코올 함유, 탈지성 세제 또는 연마제는 사용하지 마십시오.

알칼리성 세제, 아세톤, 탄소, 탄소테트라클로라이드, 페인트 희석제 또는 알코올 함유 >5% 용액 사용 시 내구성 문제가 발생할 수 있습니다. 암모니아, 벤젠, 글리세린, 자일렌, 연마제, 탈지 세제, 강력 유리 스프레이 세정제도 사용에 적합하지 않습니다.

- ☞ 머신을 전원 스위치로 끕니다.
- ☞ 머신을 충분히 식힙니다.
- ☞ 깨끗한 젖은 천으로 머신 외부 표면을 닦으십시오.
- ☞ 부드러운 울 헝겊으로 표면을 건조시킵니다.
- ✓ 머신 외부 케이스가 세척되었습니다.

10.3.6 우유 시스템 수동 청소하기

다음 조건을 충족하십시오.

- 전면 패널을 여는 열쇠
- 브러시로 청소
- WMF 특수 세제
- 500ml 용기
- 3l 용기

우유 시스템 행굼은 우유 호스와 우유 거품기를 행구어 냅니다.



⚠ 주의

기계 행굼으로 인한 화상 위험!

기계 행굼 중에는 음료 추출부에서 뜨거운 물이 나옵니다.

☞ 기기 행굼 중 음료 추출구에 손을 대지 마십시오.

우유 시스템 행굼 시작

우유 시스템 행굼은 단독으로도 실행할 수 있습니다. 이는 우유 음료 추출 사이에 긴 휴식 시간이 있을 때 유용합니다.

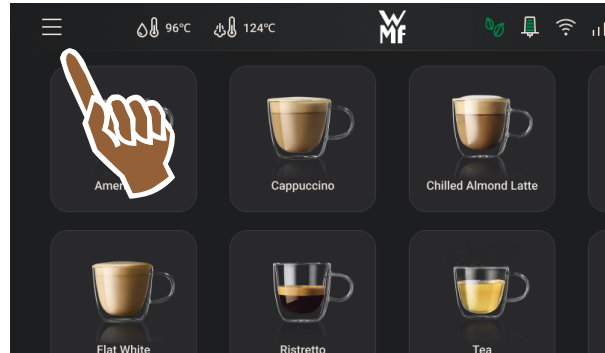


그림 112: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

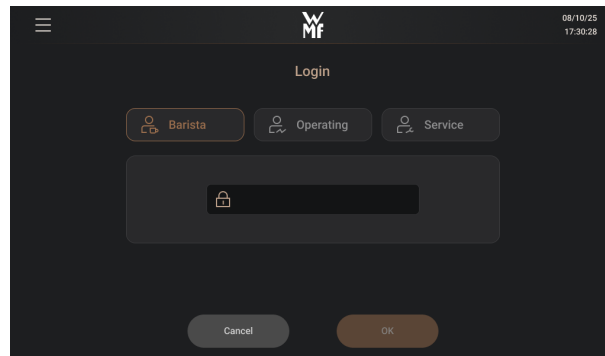


그림 113: 바리스타 암호 입력

- ☞ **바리스타** 암호를 입력합니다(기본 암호: 2026).
- ☞ **OK**를 누릅니다.
- ☞ **세척** 메뉴를 누릅니다.
- ☞ 사용 가능한 어댑터(Click&Clean)로 우유 호스를 온수 배출구에 연결합니다.
- ☞ **밀크 시스템 세척**을 누릅니다.
- ☞ 행굼 후 커피 머신의 전원 플러그를 뽑습니다.

밀크 시스템 세척 시작

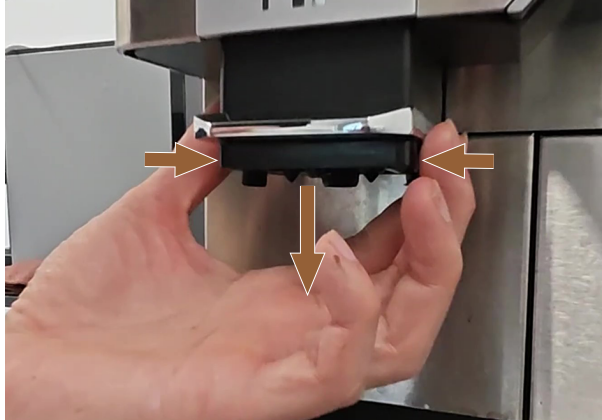


그림 114: 콤비 배출구 제거

☞ 두 해제 탭을 눌러 콤비 배출구를 제거합니다.

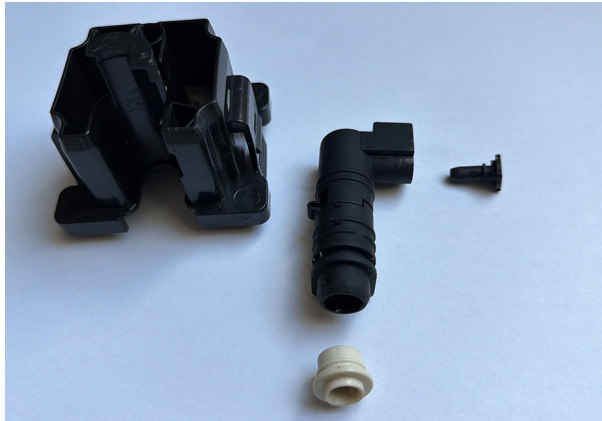


그림 115: 콤비 배출구 분해

☞ 콤비 배출구를 개별 부품 단위로 분해합니다.



그림 116: 모든 부품 세척

☞ 모든 부품을 흐르는 온수에서 꼼꼼하게 헹굽니다.



그림 117: 커피 머신 열기

☞ 열쇠로 커피 머신의 오른쪽을 엽니다.



그림 118: 상단 커버 제거

☞ 버클을 아래로 당긴 다음 상단 커버를 분리합니다.

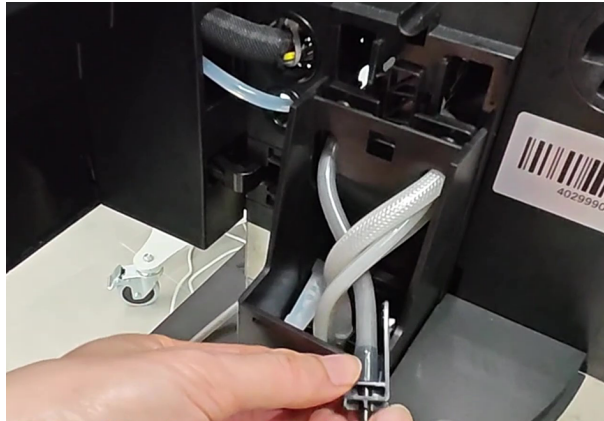


그림 119: 홀더에서 우유 튜브 당겨 빼기

☞ 풀 탭을 이용하여 우유 튜브를 홀더에서 당겨 뺍니다.

☞ 호스를 앞으로 당겨 커피 머신에서 빼냅니다.



그림 120: 브리시를 사용하여 청소

- ☞ 제공된 브리시를 사용하여 닿기 힘든 영역, 우유 노즐과 우유 호스를 청소합니다.

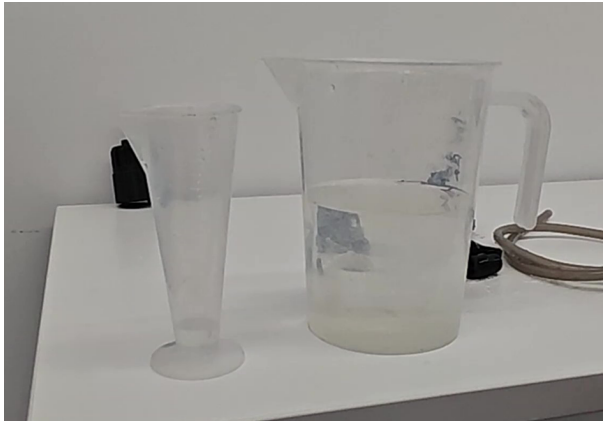


그림 121: 세척 용액 준비하기

- ☞ 세척 용액 준비하기 - WMF 특수 세제 5 ml를 온수 500 ml에 추가합니다. 참고: 특수 세제에는 계량 보조 도구가 내장되어 있습니다.



그림 122: 세척 용액에 우유가 닿는 모든 부품 담그기

- ☞ 세척 용액에 우유가 닿는 모든 부품을 5시간 이상 담급니다. 모든 부품을 완전히 담가야 합니다.
- ☞ 담근 후 깨끗한 물로 부품을 헹구고 완전히 말립니다.
- ☞ 모든 구성품을 반대 순서로 다시 조립합니다.
- ☞ 우유 호스를 노즐과 함께 콤비 배출구에 삽입합니다. 또는 콤비 배출구를 다시 설치합니다.
- ☞ 커피 머신을 닫습니다.
- ☞ 커피 머신의 전원 플러그를 꽂습니다.
- ✓ 커피 머신이 작동 준비 완료되었습니다.

10.3.7 초코 믹서 세척하기

초코 믹서는 주 1회 세척해야 합니다.

다음 조건을 충족하십시오.

- 전면 패널을 여는 열쇠



그림 123: 커피 머신 열기

- ☞ 열쇠로 커피 머신의 오른쪽을 엽니다.



그림 124: 믹서를 앞으로 당기기

- ☞ 손잡이를 이용하여 믹서를 앞으로 당겨 뺍니다.
- ☞ 흰색 튜브를 믹서에서 조심스럽게 분리합니다.
- ☞ 뚜껑을 제거하고 두 부품을 미온수로 세척합니다.



그림 125: 믹서 재조립

- ☞ 꼼꼼히 말린 다음 재조립합니다.

- ☞ 믹서를 커피 머신에 다시 삽입하고 흰색 튜브를 재연결합니다.
- ☞ 믹서가 커피 머신에 잘 안착했는지 확인합니다.
- ☞ 전면 패널을 닫습니다.
- ✓ 커피 머신이 작동 준비 완료되었습니다.

10.3.8 원두 용기 및 분말 용기 세척하기

다음 조건을 충족하십시오.

- 전면 패널을 여는 열쇠
- 브러시로 청소
- 커피 머신 전원이 꺼진 상태입니다.
- 커피 머신이 전원과 분리되었습니다.

원두 용기 청소 시작하기



그림 126: 원두 용기 열기

- ☞ 함께 제공된 멀티툴로 원두 용기를 열고 뚜껑을 들어 올립니다.



그림 127: 원두 용기 잠금 해제

- ☞ 원두 용기 안의 레버를 돌려 배출구를 닫습니다.
- ☞ 원두가 쏟아지지 않도록 원두 용기를 잠금 해제합니다.
- ☞ 남은 원두를 원두 용기에서 제거합니다.
- ☞ 젖은 천으로 원두 용기를 닦습니다.
- ☞ 원두 용기를 완전히 건조시킵니다.
- ☞ 원두 용기를 다시 삽입하고 레버를 돌려 잠급니다.
- ☞ 원두 용기에 커피 원두를 채웁니다.

- ☞ 멀티툴을 사용하여 원두 용기 뚜껑을 닫습니다.

분말 용기 청소 시작하기



그림 128: 커피 머신 열기

- ☞ 열쇠로 커피 머신의 오른쪽을 엽니다.



그림 129: 회전식 손잡이 돌리기

- ☞ 회전식 손잡이를 돌려 분말 용기의 잠금을 해제합니다.
- ☞ 분말 용기를 제거합니다.
- ☞ 함께 제공된 멀티툴로 분말 용기를 열고 뚜껑을 들어 올립니다.
- ☞ 분말 용기의 분말을 비웁니다.
- ☞ 젖은 천으로 분말 용기를 닦습니다.
- ☞ 분말 용기를 머신에 다시 장착합니다.
- ☞ 회전식 손잡이를 돌려 분말 용기를 잠금니다.
- ☞ 전면 패널을 닫습니다.
- ☞ 분말 용기에 신선한 커피 분말을 채웁니다.
- ☞ 커피 머신을 전원에 다시 연결합니다.
- ☞ 커피 머신을 켵니다.
- ✓ 커피 머신이 작동 준비 완료되었습니다.

10.4 세척 프로그램

이 섹션에서 세척 프로그램과 헹굼 프로그램을 확인할 수 있습니다.



⚠ 경고

세제로 인한 중독 위험!



세제를 섭취할 경우 중독될 위험이 있습니다.



반드시 제조사가 권장하는 세척제만 사용하십시오.



세제 사용 전 포장에 명기된 정보와 안전 데이터 시트를 꼼꼼하게 읽으십시오. 안전 데이터 시트가 없는 경우 해당 자료를 유통업체에서 요청하십시오.



세제를 어린이 및 관계자 외 누구의 손에도 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

세제를 맨 손으로 만지거나 섭취하지 마십시오.

세제를 절대로 다른 화학 물질과 섞지 마십시오.

세제와 석회 제거제는 반드시 정해진 용도로만 사용하십시오(라벨 참조).

세제 사용 중 음식을 먹거나 음료를 마시지 마십시오.

세제 사용 중에는 환기와 통풍이 잘 되도록 해야 합니다.

세제 사용 중에는 보호 장갑과 보호 안경을 착용하십시오.

세제 사용 후 즉시 손을 깨끗이 씻으십시오.



⚠ 주의

뜨거운 액체로 인한 화상 및 자극 위험 주의!

세척 프로그램 실행 중에는 뜨거운 세척액과 뜨거운 물이 배출됩니다. 세척액은 건강 문제를 일으킬 수 있습니다. 뜨거운 액체는 화상의 원인이 될 수 있습니다.

세척을 시작하기 전에 반드시 드립 그리드를 제거하십시오.

세척 중에는 음료 추출구 아래 또는 외장 온수 추출구 아래에 손을 대지 마십시오.

세척 중에는 음료 용기 등을 음료 추출구 아래 또는 외장 온수 추출구 아래에 두지 마십시오.

10.4.1 추출 시스템 행균

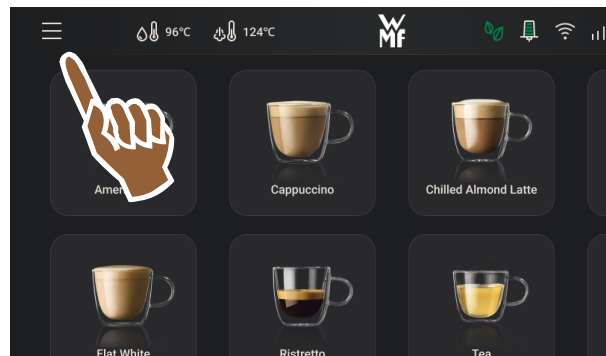


그림 130: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

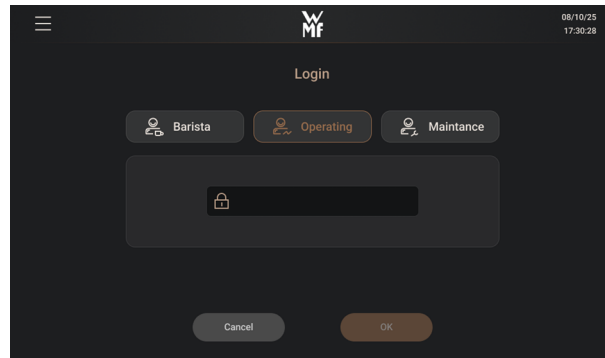


그림 131: 작동 암호 입력

- ☞ 작동 암호를 입력합니다.
- ☞ OK를 누릅니다.
- ☞ 세척을 누릅니다.

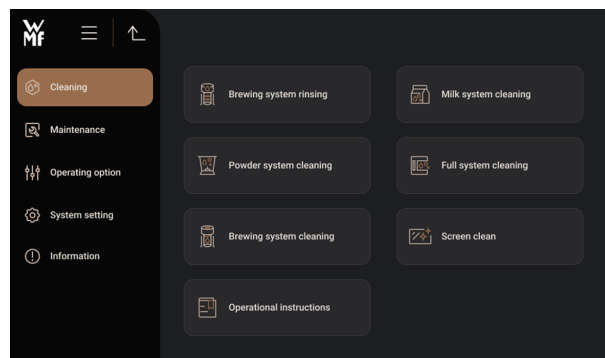


그림 132: 세척 메뉴

- ☞ 추출 시스템 행굼을 누릅니다.

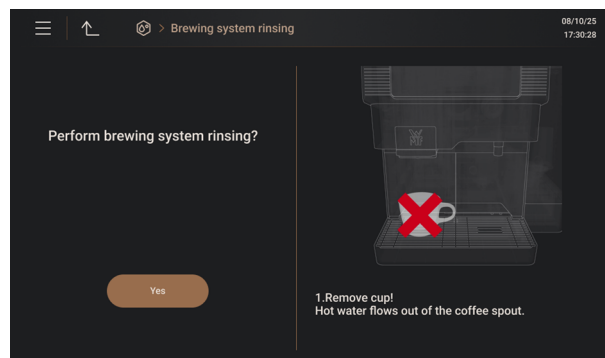


그림 133: 추출 시스템 행굼

- ☞ 컵을 제거합니다.
- ☞ 예를 누릅니다.

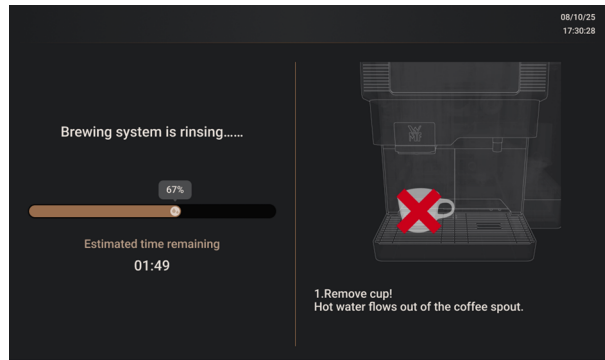


그림 134: 추출 시스템 헹굼

✓ 추출 시스템 헹굼이 시작됩니다.

10.4.2 밀크 시스템 세척

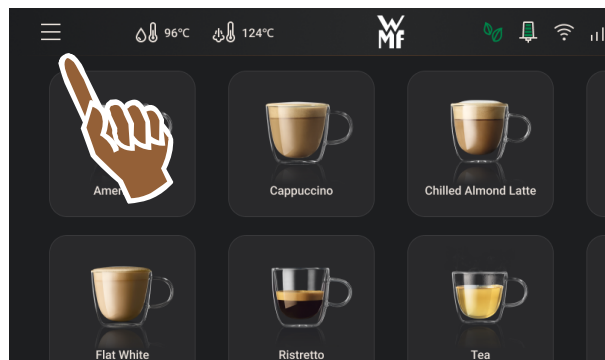


그림 135: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

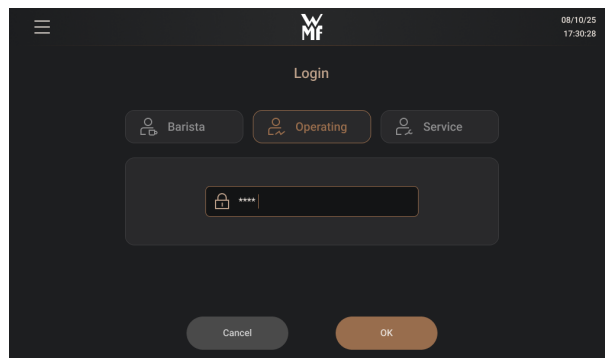


그림 136: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다(기본 암호: 2026).

☞ OK를 누릅니다.

☞ 세척을 누릅니다.

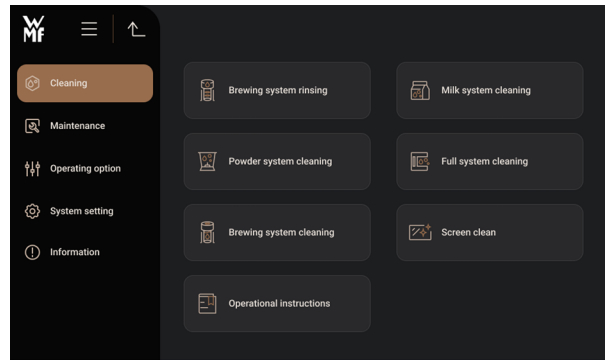


그림 137: 세척 메뉴

☞ **밀크 시스템 세척을 누릅니다.**

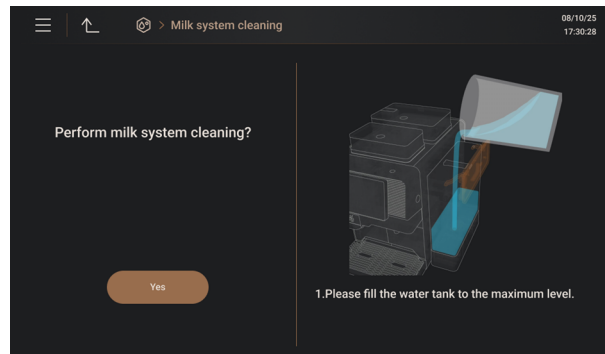


그림 138: 밀크 시스템 세척

☞ **예를 누릅니다.**

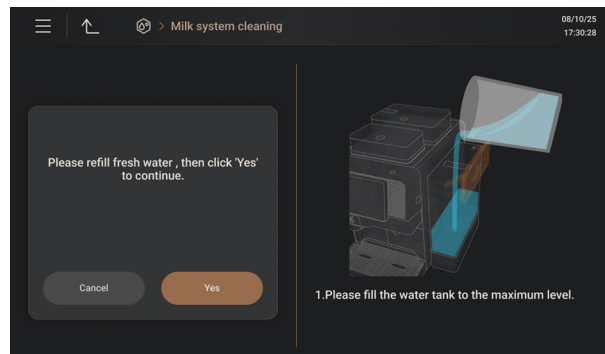


그림 139: 세척 - 밀크 시스템 세척 메뉴

☞ **물탱크를 최대 수위까지 채웁니다.**

☞ **예를 누릅니다.**

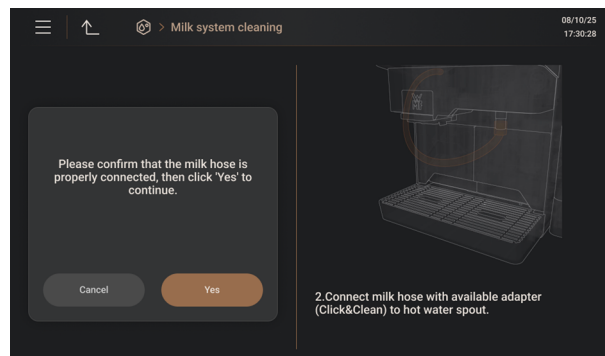


그림 140: 세척 - 밀크 시스템 세척 메뉴

☞ **우유 호스가 올바르게 연결되었는지 확인합니다.**

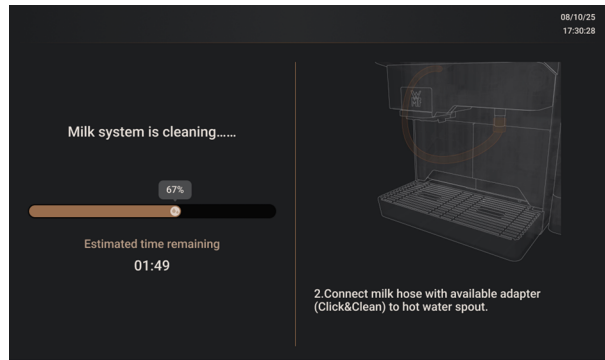


그림 141: 세척 - 밀크 시스템 세척 메뉴

✓ 우유 시스템의 세척이 시작됩니다.

10.4.3 분말 시스템 세척

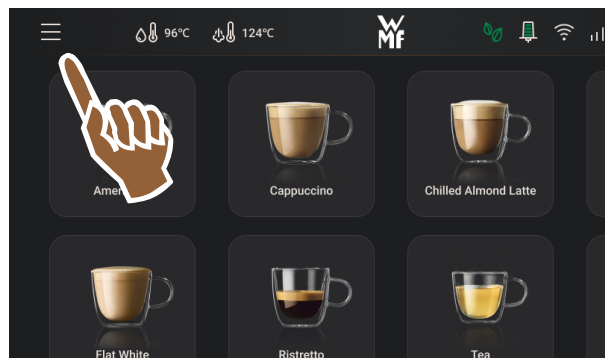


그림 142: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

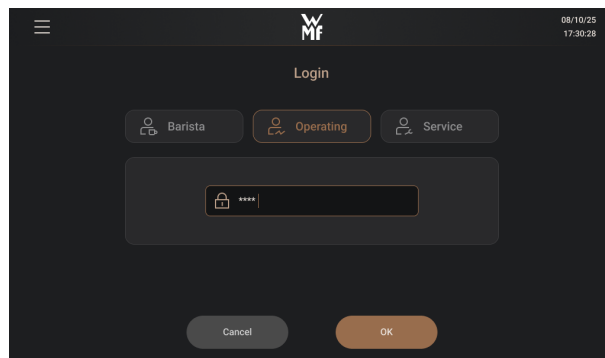


그림 143: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다(기본 암호: 2026).

☞ OK를 누릅니다.

☞ 세척을 누릅니다.

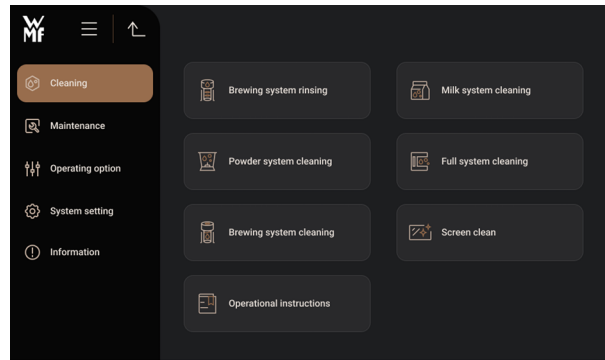


그림 144: 세척 메뉴

☞ 분말 시스템 세척을 누릅니다.

☞ 예를 누릅니다.

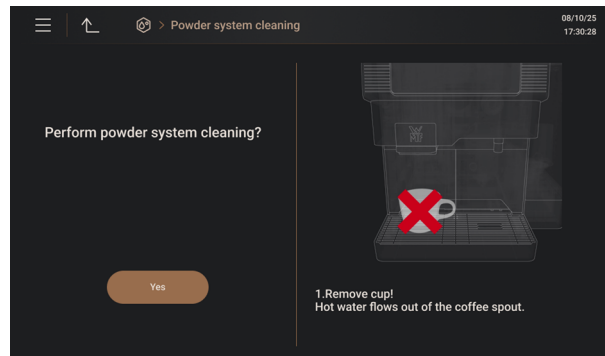


그림 145: 분말 시스템 세척

☞ 컵을 제거합니다.

☞ 예를 누릅니다.

✓ 분말 시스템의 세척이 시작됩니다.

10.4.4 전체 시스템 세척

전체 시스템 세척은 전자동 세척 프로그램으로, 전용 정제형 세제를 사용하여 커피 머신의 커피 시스템을 세척합니다.

이 과정에는 우유 시스템 행굼과 믹서 행굼이 포함됩니다.

다음 조건을 충족하십시오.

- 세척용 정제
- 3l 용기

☞ 시스템 세척 전에 추출구 외부를 젖은 천으로 닦으십시오.

☞ 추출구 입구는 알맞은 브러시로 세척해야 합니다.

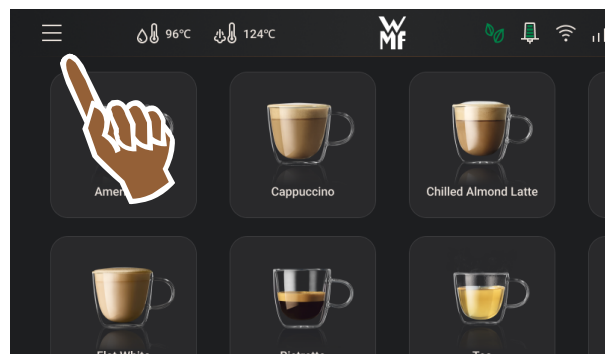


그림 146: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

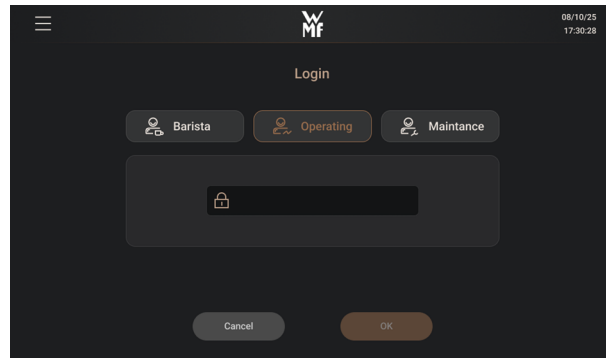


그림 147: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다.

☞ OK를 누릅니다.

☞ 세척을 누릅니다.

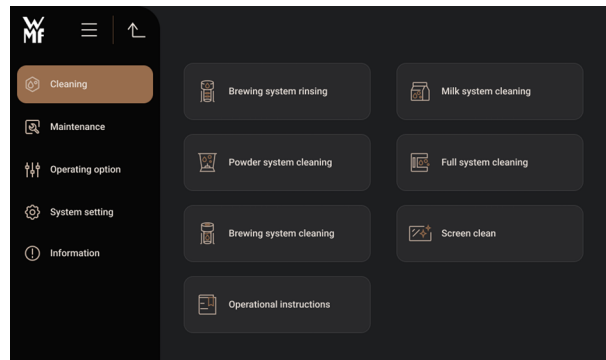


그림 148: 세척 메뉴

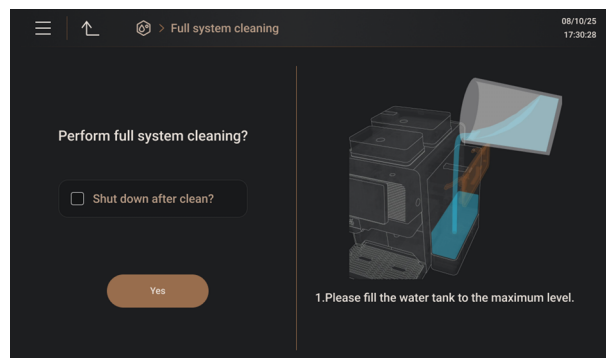


그림 149: 전체 시스템 세척

☞ 전체 시스템 세척을 누릅니다.

- ✓ 세척 후 전원을 끄까요?라는 대화창이 열립니다.
- ✓ 예의 경우 세척 완료 후 머신이 자동으로 꺼집니다.
- ✓ 아니오의 경우 세척 완료 후 머신이 자동으로 재시작됩니다.

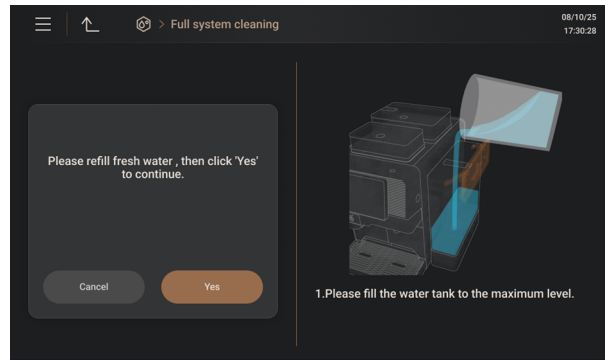


그림 150: 세척 - 전체 시스템 세척 메뉴

☞ 신선한 물을 보충합니다.

☞ 예를 누릅니다.

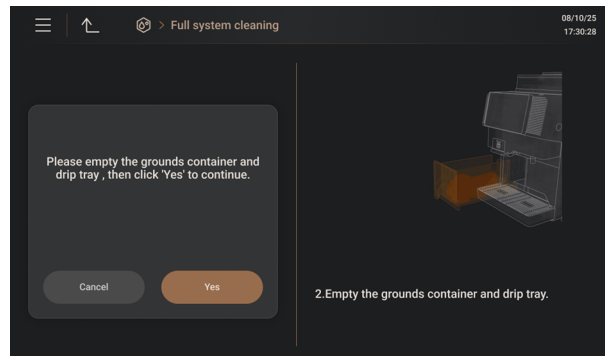


그림 151: 세척 - 전체 시스템 세척 메뉴

☞ 찌꺼기 용기를 분리합니다.

☞ 찌꺼기 용기를 비웁니다.

☞ 예를 누릅니다.

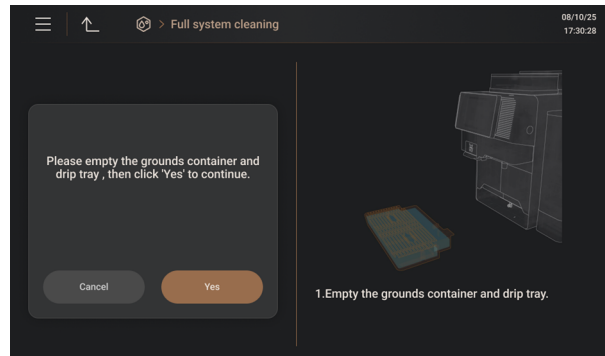


그림 152: 세척 - 전체 시스템 세척 메뉴

☞ 드립 트레이도 분리합니다.

☞ 드립 트레이를 비웁니다.

☞ 드립 트레이와 찌꺼기 용기를 다시 장착합니다.

☞ 사용 가능한 어댑터(Click&Clean)로 우유 호스를 온수 배출구에 연결합니다.

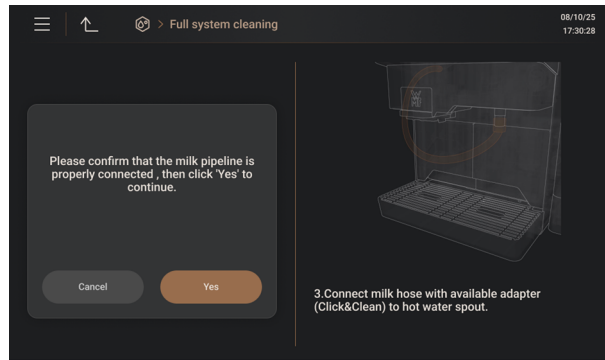


그림 153: 세척 - 전체 시스템 세척 메뉴

☞ 우유 호스가 온수 배출구와 연결되었는지 확인합니다.

☞ 예를 눌러 세척 프로그램을 시작합니다.

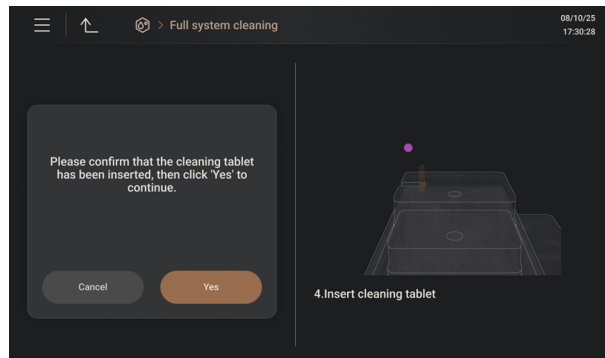


그림 154: 세척 - 전체 시스템 세척 메뉴

☞ 수동 유입구의 뚜껑을 엽니다.



그림 155: 세척용 정제 투입

☞ 수동 유입구 투입 경사로에 세척용 정제를 놓습니다.

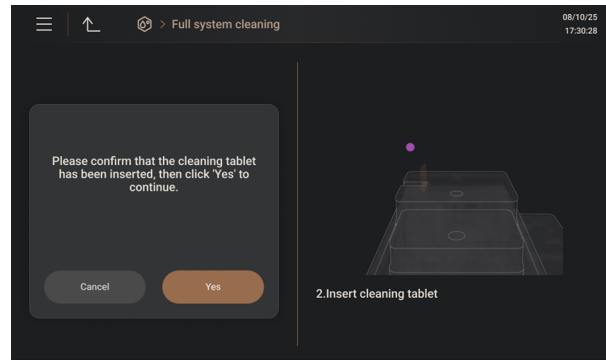


그림 156: 전체 시스템 세척 - 세척용 정제 투입

☞ 뚜껑을 닫습니다.

☞ 예를 누릅니다.

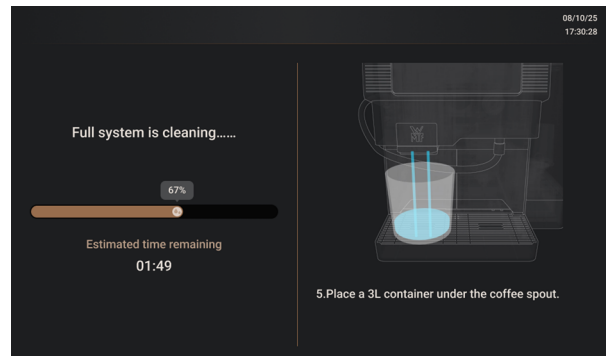


그림 157: 전체 시스템 세척 - 세척용 정제 투입

☞ 배출구 아래에 최소 3리터 이상의 수거 용기를 놓으십시오.

☞ 예를 눌러 선택을 확인하십시오.

✓ 커피 머신이 세척 프로그램을 시작합니다.

세척 중 소량의 세척수가 찌꺼기 용기로 흘러들 수 있습니다. 이는 고장이 아닙니다.

10.4.5 추출 시스템 세척

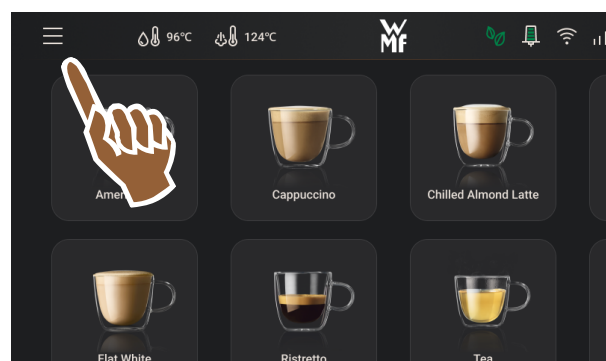


그림 158: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

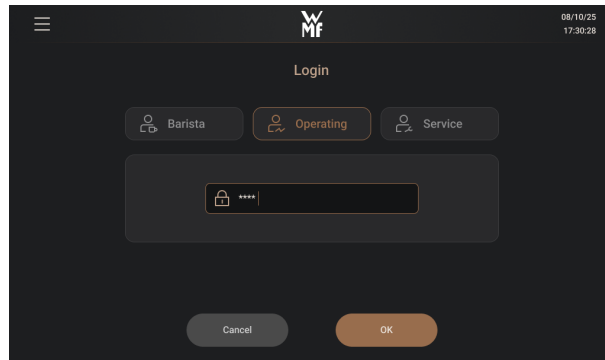


그림 159: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다(기본 암호: 2026).

☞ OK를 누릅니다.

☞ 세척을 누릅니다.

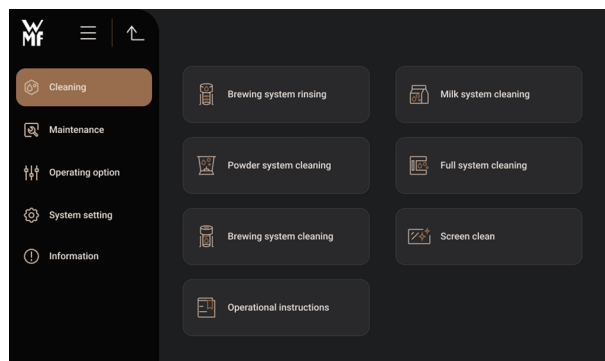


그림 160: 세척 메뉴

☞ 추출 시스템 세척을 누릅니다.

☞ 예를 누릅니다.

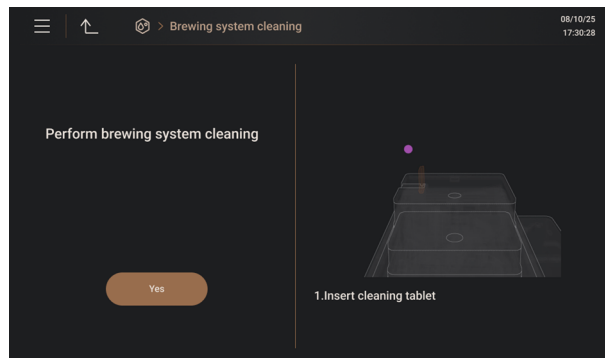


그림 161: 추출 시스템 세척

☞ 수동 유입구의 뚜껑을 엽니다.



그림 162: 추출 시스템 세척

☞ 수동 유입구 투입 경사로에 세척용 정제를 놓습니다.

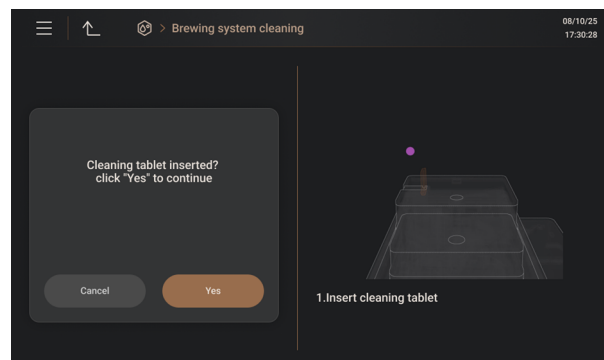


그림 163: 추출 시스템 세척

☞ 예를 누릅니다.

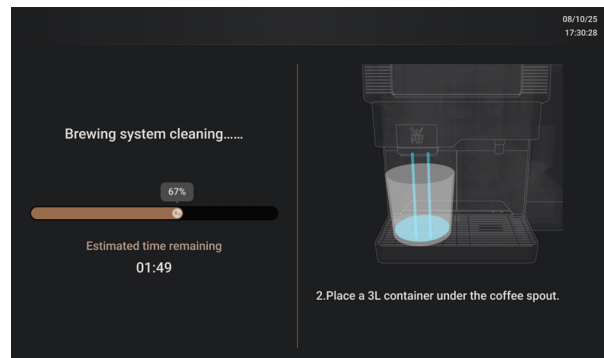


그림 164: 추출 시스템 세척

☞ 3L 용기를 커피 배출구 아래에 놓습니다.

✓ 추출 시스템의 세척이 시작됩니다.

10.4.6 스크린 세척



그림 165: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

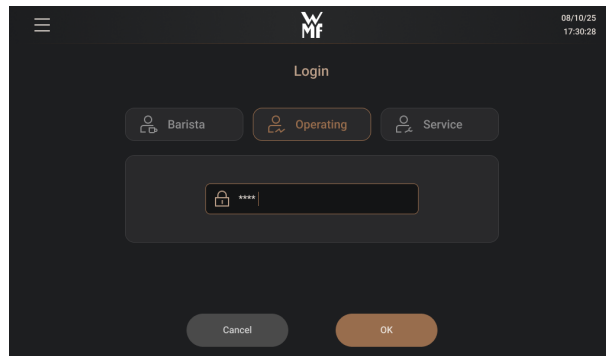


그림 166: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다(기본 암호: 2026).

☞ OK를 누릅니다.

☞ 세척을 누릅니다.

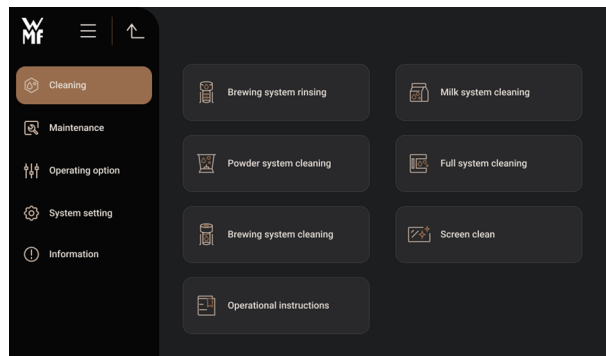


그림 167: 세척 메뉴

☞ 스크린 세척을 누릅니다.

☞ 예를 누릅니다.

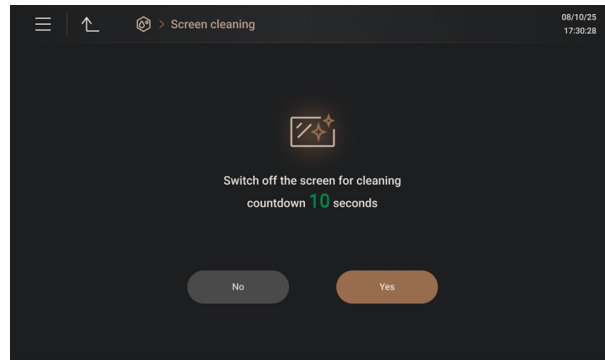


그림 168: 스크린 세척

- ✓ 10초 카운트다운이 시작됩니다.
- ☞ 터치스크린을 청소합니다.
- ✓ 마지막 터치 후 10초가 지나면 터치스크린이 다시 활성화됩니다.
- ✓ 터치스크린이 세척되었습니다.

11 정비



⚠ 경고

자력이 불충분한 경우 부상 위험!

부적절하게 취급하면 심각한 부상 및 물적 손해가 발생할 수 있습니다.

정비 및 안전 관련 작업은 반드시 서비스 직원만 수행해야 합니다.



⚠ 경고

무거운 기계로 인한 건강상의 문제 주의!

이 기계의 중량은 한 사람이 단독으로 들어 올리거나 운반하기에 허용된 하중을 초과합니다. 기계를 한 사람이 혼자 들어 올리거나 운반하면 신체적 부담이나 부상이 발생할 수 있습니다.

☞ 기계를 혼자 들어 올리거나 운반하지 마십시오.

☞ 기계는 반드시 두 사람이 들어 올리거나 운반하십시오.



⚠ 주의

기울어지는 기계로 인한 부상 위험!

기계를 부적절하게 들어 올리면 기울어질 수 있습니다. 기계가 기울어지거나 떨어지면 부상을 입을 수 있습니다.

☞ 기계를 혼자 들어 올리지 마십시오.

☞ 기계는 반드시 두 사람이 들어 올리십시오.



⚠ 주의

미끄러짐으로 인한 부상 위험!

유출된 액체로 인해 기계 주변 바닥이 젖을 수 있습니다. 이는 미끄러짐과 낙상으로 인한 부상을 초래할 수 있습니다.

☞ 바닥에 유출된 액체는 즉시 닦아 제거하십시오.

☞ 많은 양의 액체가 유출된 경우, 이동식 경고 표지판으로 알리십시오.

기계는 정기적인 정비가 필요합니다. 여기에는 안전 관련 작업도 포함됩니다.

정비 및 안전 관련 작업은 일부 예외를 제외하고는 사용자가 직접 수행해서는 안 됩니다. 이러한 정비 또는 안전 관련 작업이 필요할 경우, 반드시 제조사에서 승인한 서비스 센터에 즉시 의뢰해야 합니다. 서비스 센터는 기기에 필요한 모든 작업을 수행합니다.

정비나 안전 관련 작업 시점이 도래하면 기기는 이를 디스플레이에 표시합니다. 기계는 계속 정상 작동이 가능합니다.

정비 시점은 주로 기계 사용량 및 안전 밸브의 수명과 같은 다양한 요인에 따라 다릅니다.

안전 밸브가 장착된 경우, 2년마다 교체해야 합니다.

11.1 석회 제거

석회 제거는 운영자가 직접 실행할 수 있습니다.



⚠ 경고

산으로 인한 산화상 위험!



석회 제거 과정에서 산 성분이 방출됩니다. 피부 염증이나 심한 눈 염증을 유발할 위험.



☞ 석회 제거제를 손으로 만지지 말고 해당 안전 데이터 시트를 반드시 읽으십시오.

☞ 석회 제거 작업 중에는 보호 장갑과 보호 안경을 착용하십시오.

☞ ProCare 및 우유 시스템을 사용한 석회 제거 시: 석회 제거 과정 중에는 우유 호스를 Plug & Clean 연결부에서 분리하지 마십시오. 디스플레이에 표시되는 안내 메시지를 기다리십시오.

☞ 석회 제거 카트리지를 사용한 경우: 석회 제거 작업 중에는 석회 제거 카트리지를 제거하지 마십시오. 디스플레이에 표시되는 안내 메시지를 기다리십시오.

☞ 내장 물 탱크에 석회 제거제를 사용하는 경우: 석회 제거 과정 중에는 세제가 담긴 물 탱크와 세척액 수거 용기를 분리하지 마십시오. 디스플레이에 표시되는 안내 메시지를 기다리십시오.



⚠ 주의

뜨거운 물로 인한 화상 위험!

석회 제거 중 온수 배출구 및 음료 배출구에서 뜨거운 물이 나옵니다. 화상 위험이 있습니다.

☞ 이동식 음료 추출구를 가장 낮은 추출 위치로 내리십시오.

☞ 석회 제거 중에는 온수 배출구 아래쪽에 손을 대지 마십시오.



⚠ 주의

뜨거운 증기로 인한 화상 위험!

세척 및 석회 제거 중 스팀 막대에서 뜨거운 증기가 나옵니다. 화상 위험이 있습니다.

☞ 스팀 막대 배출구를 드립 트레이로 향하게 하십시오.

☞ 세척 및 석회 제거 중에 스팀 막대 아래쪽에 손을 대지 마십시오.

석회 제거 시간

석회 제거 작업에는 최소 **85분**이 소요됩니다. 이 작업이 진행되는 동안에는 기기가 작동되지 않습니다.

☞ 기기의 일시적인 작동 불가 상태를 미리 안내하십시오.

석회 제거 취소

기기는 석회 제거 과정이 정상적으로 종료되어야만 작동 준비 상태가 될 수 있습니다.

석회 제거 과정을 완벽하게 정상적으로 완료하지 못한 경우 반드시 과정을 다시 수행해야 합니다.

11.1.1 필요한 석회 제거 재료

다음은 **수도 연결부**의 석회 제거에 필요한 재료입니다.

- 물 0.75 l
- 초 단위 표시가 있는 시계
- WMF 석회 제거 카트리지 **Uptime!** 1개
- 장갑
- 보안경

다음은 **내장 물탱크**의 석회 제거에 필요한 재료입니다.

- 물 0.75 l
- 초 단위 표시가 있는 시계

- WMF 액체 석회 제거제 2개
- 장갑
- 보안경

11.1.2 “석회 제거” 화면

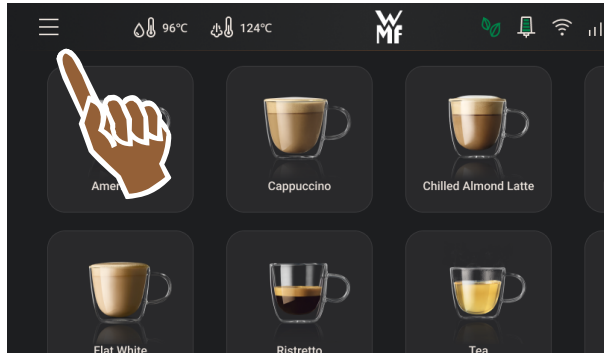


그림 169: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

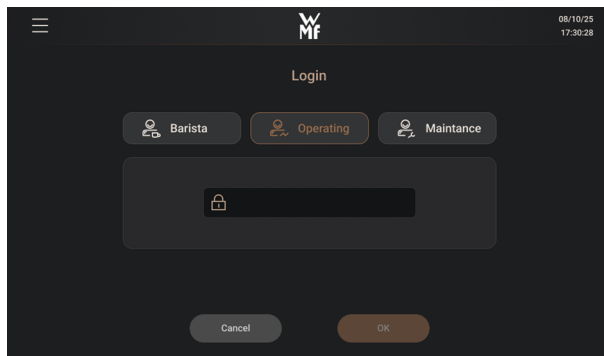


그림 170: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다.

☞ OK를 누릅니다.

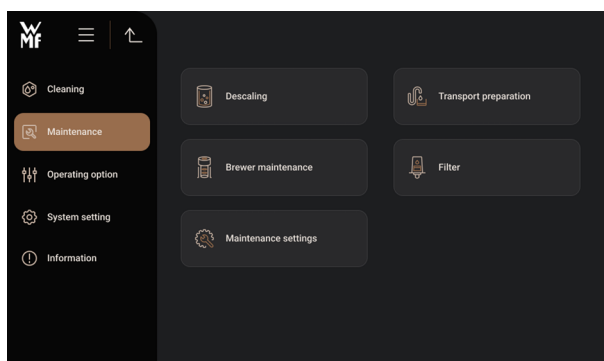


그림 171: 정비 메뉴

☞ 석회 제거를 누릅니다.

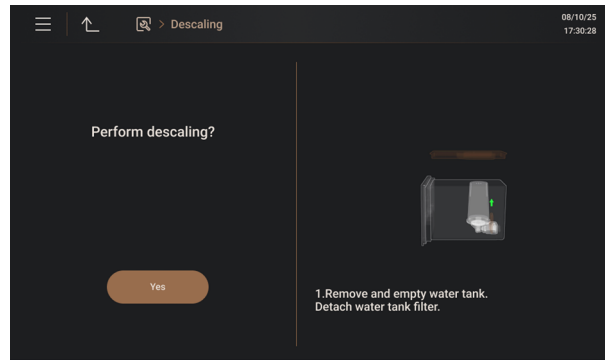


그림 172: 정비 - 석회 제거 메뉴

- ☞ 물탱크를 제거하고 비웁니다.
- ☞ 물탱크 필터를 분리합니다.
- ☞ 예를 누릅니다.

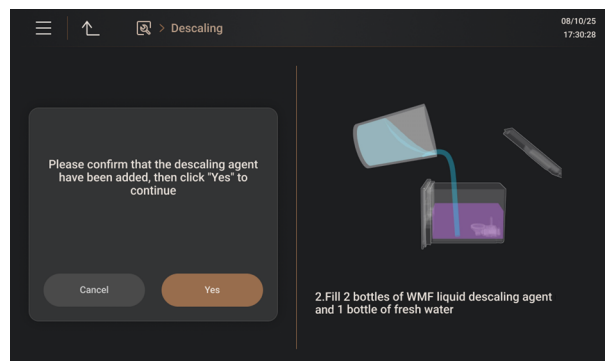


그림 173: 정비 - 석회 제거 메뉴



지침

2L 탱크가 탑재된 커피 머신의 경우:

- ☞ 신선한 물을 최대 수위까지 채웁니다.

- ☞ 석회 제거제 2병을 물탱크에 채웁니다.
- ☞ 신선한 물 1병을 물탱크에 채웁니다.
- ☞ 확인을 누릅니다.

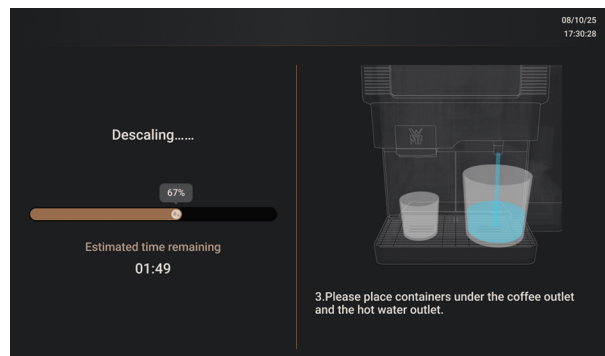


그림 174: 정비 - 석회 제거

- ☞ 커피 추출구와 온수 배출구 아래에 용기 2개를 놓습니다.
 - ✓ 커피 머신의 석회 제거가 시작됩니다.
- 진행 표시에 석회 제거 프로그램의 진행 상황이 표시됩니다.

각 석회 제거 단계마다 정보와 작업 지시 사항이 텍스트 형태로 표시됩니다.

예 버튼을 누르면 작업 지시를 확인하고 다음 단계로 이동합니다.

11.2 운송 준비

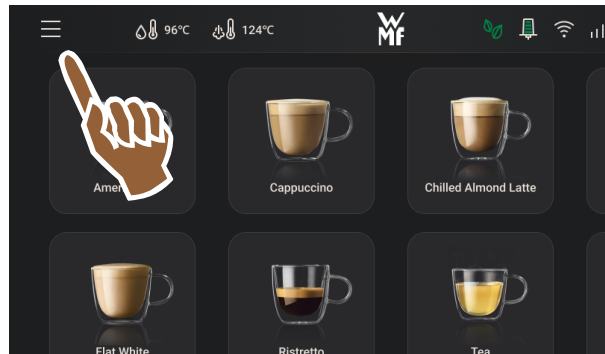


그림 175: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

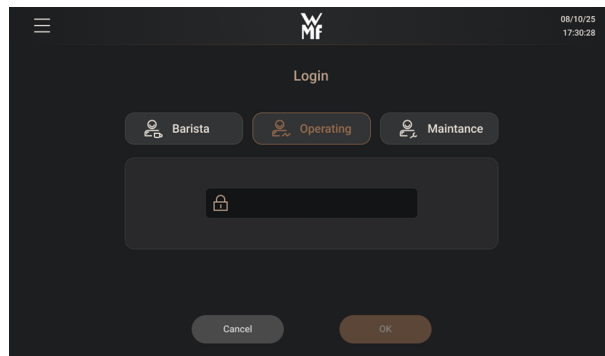


그림 176: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다.

☞ OK를 누릅니다.

☞ 정비를 누릅니다.

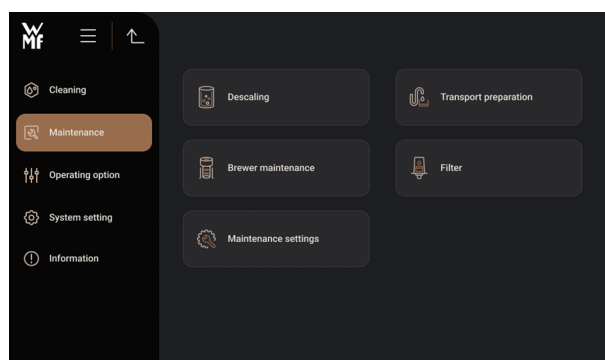


그림 177: 정비 메뉴

☞ 운송 준비를 누릅니다.

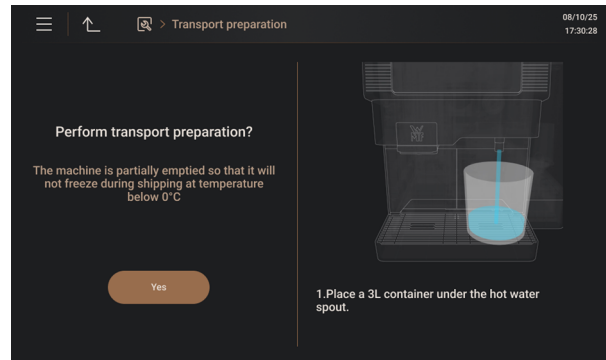


그림 178: 운송 준비 - 온수 배출구 아래에 용기를 놓습니다.

☞ 온수 배출구 아래에 3L 용기를 놓습니다.

☞ 예를 누릅니다.

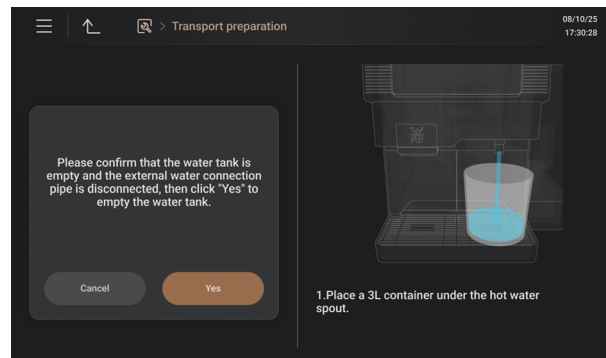


그림 179: 운송 준비 - 확인

☞ 물탱크가 비어 있으며 외부 물 연결 파이프가 분리되었는지 확인합니다.

☞ 예를 눌러 물탱크를 비웁니다.

✓ 커피 머신이 비워졌습니다.

✓ 커피 머신이 운반 준비 완료되었습니다.

11.3 추출기 개스킷 교체

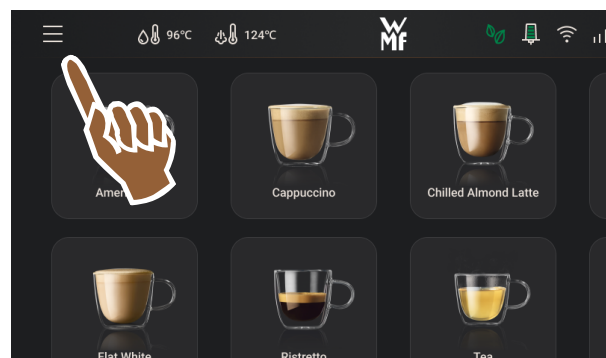


그림 180: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

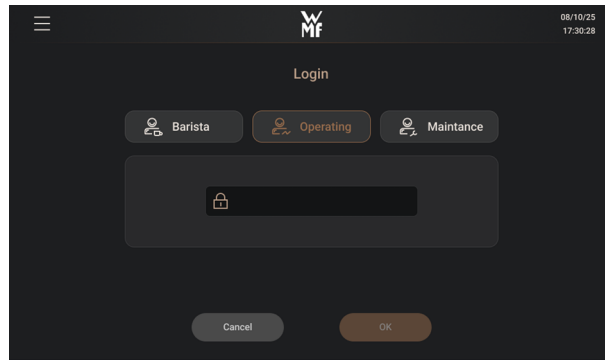


그림 181: 작동 암호 입력

☞ 작동 암호를 입력합니다.

☞ OK를 누릅니다.

☞ 정비를 누릅니다.

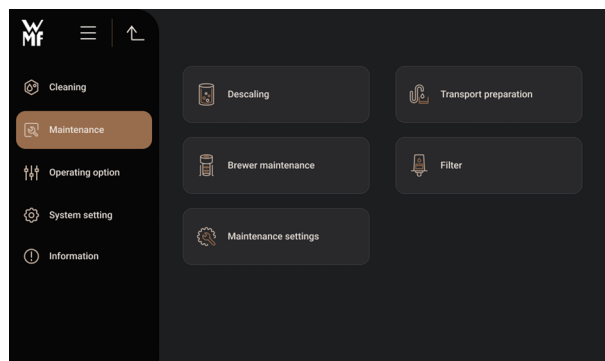


그림 182: 정비 메뉴

☞ 추출기 정비를 누릅니다.

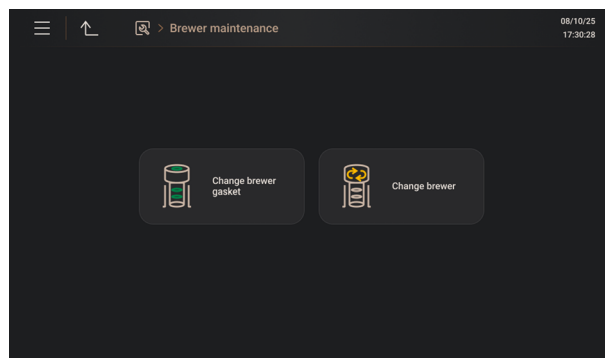


그림 183: 추출기 정비

☞ 추출기 개스킷 교체를 누릅니다.

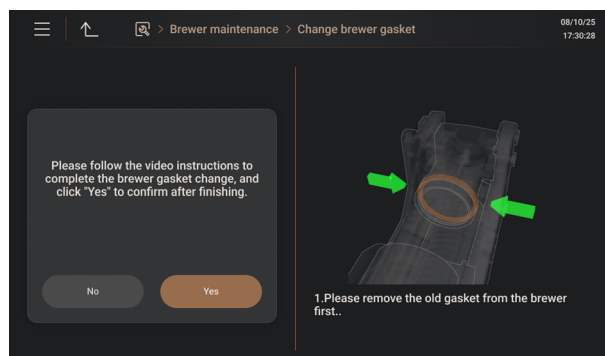


그림 184: 추출기 정비 - 추출기 개스킷 교체

- ☞ 추출 유닛 분리하기(추출 유닛 청소 참조).

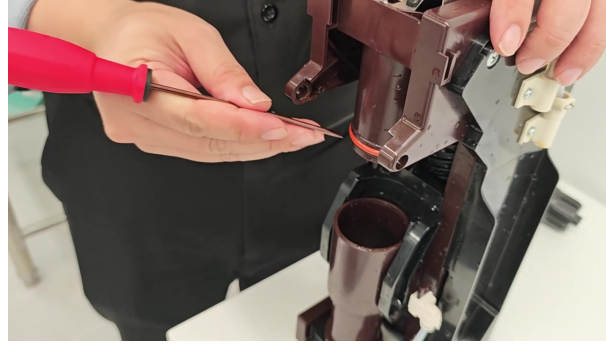


그림 185: 추출기 개스킷 교체하기

- ☞ 공구(예: 일자 스크루드라이버)를 사용하여 추출기 개스킷을 제거합니다.
- ☞ 새 추출기 개스킷을 지정된 위치에 배치합니다.
- ☞ 추출 유닛을 설치합니다(추출 유닛 청소 참조).
- ☞ 화면에서 **예**를 눌러 확인하고 완료합니다.

11.4 외장 물 필터 교체

외장 물 필터는 장비 옵션입니다.



수질 보충 설명서에는 물의 경도 확인 방법과 필터 사용법에 대한 정보가 있습니다. 보충설명서는 제조사에 요청하거나 다운로드 포털에서 직접 다운로드할 수 있습니다.

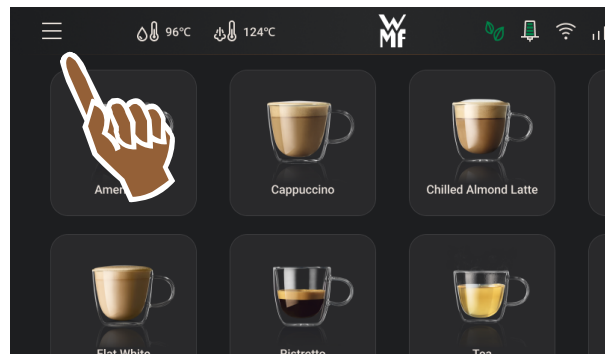


그림 186: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

- ☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

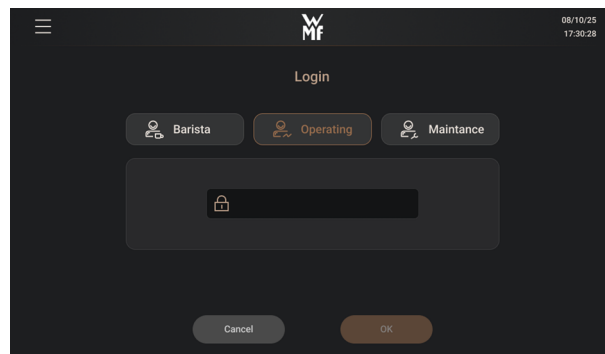


그림 187: 작동 암호 입력

- ☞ 작동 암호를 입력합니다.
- ☞ **OK**를 누릅니다.
- ☞ **정비**를 누릅니다.

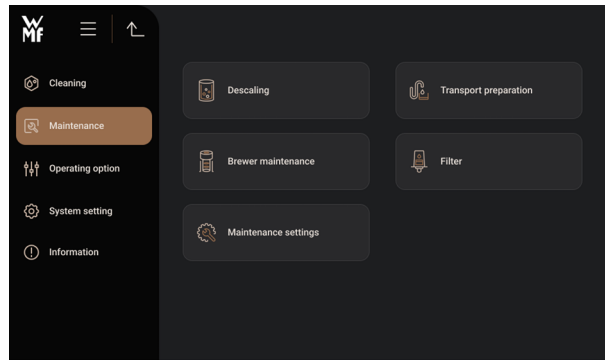


그림 188: 정비 메뉴

☞ 필터를 누릅니다.

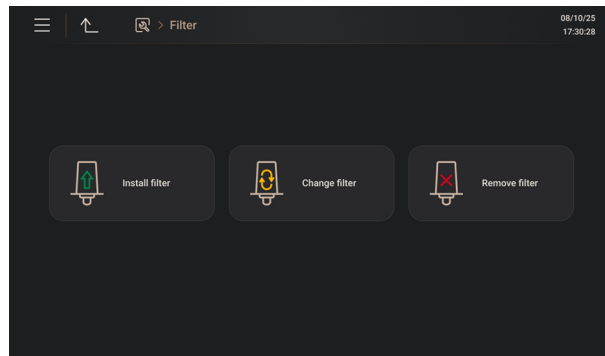


그림 189: 필터 메뉴

☞ 필터 교체를 누릅니다.

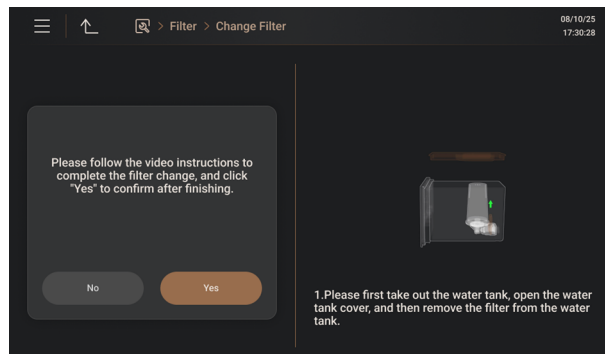


그림 190: 정비 - 필터 교체 메뉴

☞ 물 필터를 교체합니다.

☞ 예를 누릅니다.

☞ 화면의 지침을 따르십시오.

11.5 소프트웨어 업데이트

☞ 최신 버전을 다운로드합니다.

커피 머신에 7" 디스플레이가 탑재된 경우:

☞ 터치 디스플레이 왼쪽의 USB 보호 캡을 제거합니다.

☞ USB 스틱을 포트 중 하나에 삽입합니다.

커피 머신에 10" 디스플레이가 탑재된 경우:

☞ 전면 패널을 엽니다.

☞ USB 스틱을 전면 도어 뒤에 있는 USB 포트에 꽂습니다.

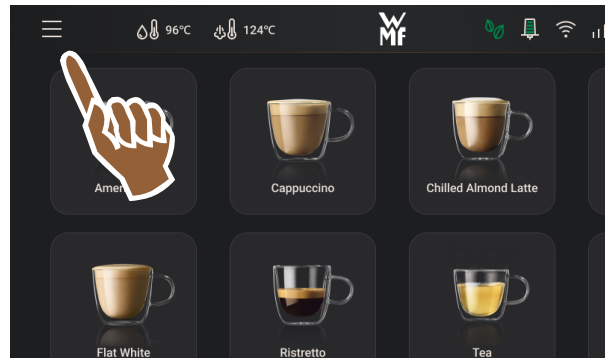


그림 191: 막대 3개 메뉴를 탭합니다

- ☞ 막대 3개 메뉴를 탭합니다.

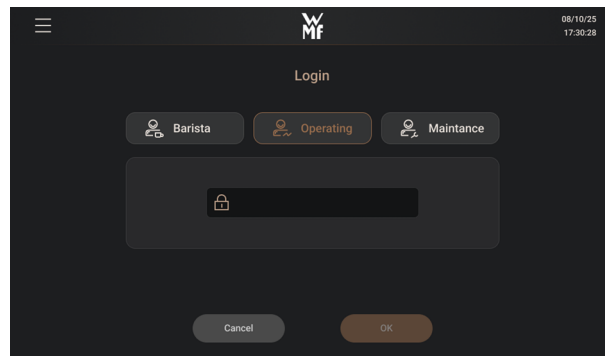


그림 192: 작동 암호 입력

- ☞ 작동 암호를 입력합니다.
- ☞ OK를 누릅니다.
- ☞ 정보를 선택합니다.
- ☞ 업데이트를 선택합니다.

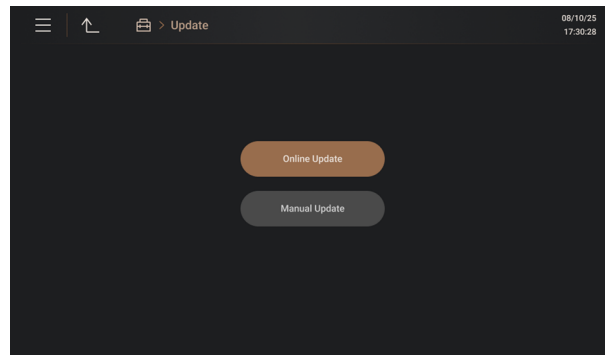


그림 193: 서비스 업데이트

- ☞ 온라인 업데이트 또는 수동 업데이트를 선택합니다.
- ☞ 화면에 표시된 HMI 파일을 선택합니다.
- ✓ 설치가 시작됩니다.



지침

잘못된 업데이트 절차

커피 머신의 물적 손해.

- ☞ 커피 머신을 끄지 마십시오.
- ☞ 커피 머신의 전원을 차단하지 마십시오.
- ☞ 절차가 완료될 때까지 USB 스틱을 제거하지 마십시오.

- ☞ 업데이트가 완료될 때까지 기다리십시오.
- ✓ 업데이트 성공 후에는 커피 머신이 자동으로 재시작됩니다.
- ✓ 커피 머신이 작동 준비 완료되었습니다.

12 고급 설정

본 장에서는 기기 구성 설정에 대한 정보를 제공합니다.



⚠ 경고

자력이 불충분한 경우 부상 위험!

부적절하게 취급하면 심각한 부상 및 물적 손해가 발생할 수 있습니다.

다음 작업은 반드시 서비스 직원만 수행해야 합니다.

12.1 USB 인터페이스 7" 디스플레이

기기에서 USB 스틱을 이용해서 소프트웨어를 업데이트하고 데이터 백업 또는 데이터 교환을 할 수 있습니다. USB 포트는 왼쪽의 작동 유닛 뒤에 있습니다.

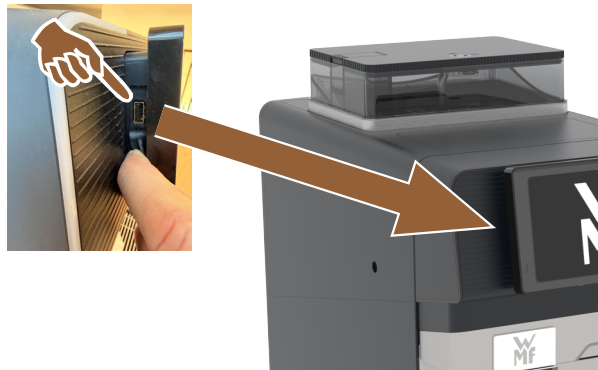


그림 194: 7" 디스플레이가 탑재된 USB 인터페이스 위치

12.2 USB 인터페이스 10" 디스플레이

소프트웨어 업데이트, 데이터 저장 및 데이터 교환은 USB 플래시 드라이브를 통해 수행됩니다. USB 포트는 전면 패널 뒤에 있습니다. 이를 이용하려면 열쇠로 전면 패널을 열어야 합니다.



그림 195: 10" 디스플레이가 탑재된 USB 인터페이스 위치

12.3 프로필 및 권한

커피 머신에는 다음과 같은 프로필이 있습니다.

- 바리스타

- 작동

바리스타 프로필은 기본적으로 음료 관련 설정에 대한 액세스를 제공하며, 전체 액세스가 가능한 작동 프로필과 달리 정비 메뉴는 제외하고 작동 옵션과 시스템 설정에서 제한적인 구성 가능 옵션을 제공합니다.

작동 프로필은 시스템 설정 영역과 작동 옵션에서 더 많은 기능을 이용할 수 있습니다.

13 알림 및 안내 메시지

본 장에서는 메시지 및 기기에서 발생할 수 있는 문제 및 오류를 해결하는 방법에 대해 설명합니다.

13.1 장애 표시 유형

다음과 같은 유형의 장애 표시가 구분됩니다:

- 기능 표시등 표시
- 디스플레이에 표시된 메시지

13.2 기능 표시등 의미

기계에는 기능 조명이 기본 사양으로 장착되어 있습니다. 해결되지 않은 오류 메시지는 추가로 머신의 LED 색상 스트립을 통해 보류 중인 메시지를 알립니다.

다양한 색상은 다음과 같은 의미를 갖습니다:

- **개별:** 커피 머신이 작동 준비 상태입니다.
- **빨간색:** 머신 오류.

13.3 오류 메시지 및 고장

오류 메시지 및 고장 발생 시 기본 조치 방법:

- ☞ 커피머신 전원을 끄고 몇 초 후 다시 켜줍니다.
- ☞ 문제가 발생한 동작을 다시 시도합니다.
 - ✓ 대부분의 경우 이 과정을 거친 후 문제가 해결되며 계속 사용할 수 있습니다.

문제가 해결되지 않는 경우:

- 아래 오류 목록에서 표시된 오류 메시지 또는 오류 번호를 확인하고 안내 지침을 따릅니다.
- 셀프 헬프 포털을 이용합니다(예비 부품 및 고객 서비스 참조).

기능 잠금

일부 알림은 특정 기능을 잠글 수 있습니다. 잠금된 기능은 해당 음료 버튼 조명이 꺼진 것으로 확인할 수 있습니다. 조명이 켜진 버튼의 음료는 계속 제공됩니다.

기계에는 진단 프로그램이 내장되어 있습니다. 발생한 오류는 디스플레이에 표시됩니다.

나열된 오류 메시지는 전원 또는 네트워크 문제로 인해 발생할 수도 있습니다.

현재 오류 또는 운영자 안내 메시지가 있는 경우, 해당 버튼에  아이콘이 나타납니다.

☞  버튼을 누릅니다.

✓ 오류 메시지와 오류 번호가 디스플레이에 표시됩니다.



지침

전원 스위치

전원 스위치는 약 1초 후 반응하며, 기계가 종료됩니다. 소프트웨어가 멈추는 등 문제 발생 시, 전원 스위치를 길게 눌러 제어 시스템을 강제 종료할 수 있습니다.

오류 번 호	오류에 대한 설명	지침
11001	추출 유닛 인코더 오류	☞ 머신 전원 끄기 ☞ 추출 유닛 분리, 세척 및 건조
11002	추출 유닛 타임아웃	☞ 추출 유닛 삽입. ☞ 머신 재시작
11004	추출 유닛 막힘	☞ 머신 전원 끄기 ☞ 추출 유닛 분리, 세척 및 건조 ☞ 쉽게 움직이는 경우 멀티툴로 점검
11005	추출 유닛 과전류 오류	☞ 머신 전원 끄기 ☞ 추출 유닛 분리, 세척 및 건조 ☞ 쉽게 움직이는 경우 멀티툴로 점검
13006	보일러 가열 타임아웃	☞ 보일러가 설정된 온도에 도달하지 않는 경우, 일정 시간 후 이 메시지가 표시됨 ☞ 머신 재시작
13011	보일러 충전 타임아웃	☞ 수도꼭지 열기 ☞ 급수 점검
13012	급수 압력 오류	☞ 수도꼭지 열기 ☞ 급수 점검 ☞ 머신 재시작
13013	물 압력 검증 경고	☞ 추출기 유닛 세척하기, 분쇄도 조절 참조
13025	추출수 유량계 오류	☞ 추출 유닛 분리 및 세척
13029	온수 보일러 온도 초과	☞ 커피 머신을 10분 동안 전원에서 분리. 재시도 후에도 문제가 지속되면 기술 서비스에 문의하십시오. 현장 방문이 필요합니다.
13038	스팀 보일러 온도 초과	☞ 커피 머신을 10분 동안 전원에서 분리. 재시도 후에도 문제가 지속되면 기술 서비스에 문의하십시오. 현장 방문이 필요합니다.
13041	스팀 보일러 가열 타임아웃	☞ 보일러가 설정된 온도에 도달하지 않는 경우, 일정 시간 후 이 메시지가 표시됨 ☞ 머신 재시작
14002	분말 믹서 모터 과부하	☞ 분말 믹싱 볼 청소 ☞ 분말 경로/호스, 배출구 점검/청소
15013	분쇄기 1 막힘	☞ 머신이 5회 시도해도 작동하지 않음. ☞ VAC로 분쇄기 청소/비우기

14 기계 손상 방지 안내



지침

지침을 따르지 않을 경우, 보증이 적용되지 않습니다!

안전 지침 및 조작 지침을 준수하지 않으면 손상이 발생해도 보증의 대상이 되지 않습니다.

☞ 기계 손상을 방지하려면 사용 설명서에 있는 모든 안전 지침과 조작 지침을 반드시 준수하십시오.

다음도 참고하십시오

보증 요구사항 [8]

기술적 문제와 기계 손상을 예방하기 위해 준수해야 할 사항:

보험 관련 사유로 영업 종료 후에는 항상 다음 사항을 반드시 확인하십시오. 급수 메인 밸브가 닫혀 있고 전원 메인 스위치가 꺼져 있거나 전원 플러그가 분리되어 있어야 합니다.

손상 예방 권장 조치 예시:

- 물 공급 라인에 적절한 수위 감지기 설치
- 화재 감지기 설치

설치 위치

다음도 참고하십시오

설치 전제 조건

설치 [29]

커피 분쇄기 손상



지침

원두 용기 내 이물질로 인한 기기 손상!

이물질이 들어가면 분쇄기가 막히며 분쇄기가 파손될 수 있습니다. 이로 인한 손상은 보증 범위에서 제외됩니다.

☞ 원두 용기에는 커피 원두 말고 다른 것을 절대로 채워 넣지 마십시오.

장기간 미가동 후 청소

장기간 미가동 후 재가동 전, 세척 프로그램을 최소 2회 이상 수행할 것을 권장합니다.

다음도 참고하십시오

물 연결하기

세척 프로그램 시스템 세척

15 해체



⚠ 경고

자력이 불충분한 경우 부상 위험!

부적절하게 취급하면 심각한 부상 및 물적 손해가 발생할 수 있습니다.
다음 작업은 반드시 전문 직원만 수행해야 합니다.



⚠ 경고

무거운 기계로 인한 건강상의 문제 주의!

이 기계의 중량은 한 사람이 단독으로 들어 올리거나 운반하기에 허용된 하중을 초과합니다. 기계를 한 사람이 혼자 들어 올리거나 운반하면 신체적 부담이나 부상이 발생할 수 있습니다.

- ☞ 기계를 혼자 들어 올리거나 운반하지 마십시오.
- ☞ 기계는 반드시 두 사람이 들어 올리거나 운반하십시오.



⚠ 주의

기울어지는 기계로 인한 부상 위험!

기계를 부적절하게 들어 올리면 기울어질 수 있습니다. 기계가 기울어지거나 떨어지면 부상을 입을 수 있습니다.

- ☞ 기계를 혼자 들어 올리지 마십시오.
- ☞ 기계는 반드시 두 사람이 들어 올리십시오.

수명 종료 후

기계의 수명이 다할 경우

- ☞ 기계를 비우십시오.
- ☞ 기계를 분해하십시오.
- ☞ 기계를 환경 규정에 맞게 폐기하십시오.

16 폐기

폐전기전자제품법 WEEE 2012/19/EU (EC)의 적용을 받으므로 가정용 쓰레기와 함께 폐기해서는 안됩니다.

당사는 규정(EG) Nr. 1935/2004에 의거한 제품 추적 가능성과 규정(EG) Nr. 2023/2006에 의거한 우수 제조 기준에 따른 제조를 보증합니다.



기계를 폐기할 때는 해당 지역의 규정과 관련 법규에 따라 적정 절차에 따라 폐기 처리해야 합니다.

☞ 이와 관련하여 서비스 센터에 문의하십시오.



반환 또는 폐기와 관련하여 체결된 계약이 없을 경우 분해된 부품을 재활용하십시오.

- ☞ 금속을 고철로 버리십시오.
- ☞ 플라스틱 부품을 재활용하십시오.
- ☞ 남은 구성품을 금속 성분에 따라 분류하여 폐기하십시오.
- ☞ 작업용 재료와 세척제를 해당 제조사 지침과 지역 규정을 준수하여 폐기하십시오.

그림 목록

그림 1	셀프 헬프 포털	9
그림 2	외장 탱크 버전/내장 탱크 버전의 머신 개요	20
그림 3	디스플레이 개요	20
그림 4	기능 조명	21
그림 5	원두 용기	21
그림 6	온수 추출구	22
그림 7	내장 물탱크	22
그림 8	드립 트레이	23
그림 9	찌꺼기 용기 열림 상태	23
그림 10	머신 연결	24
그림 11	분말 시스템	24
그림 12	외장 물탱크	25
그림 13	스팀 막대(외장 탱크만 해당)	25
그림 14	물 유입관 연결	33
그림 15	배수 호스 연결	33
그림 16	실리콘 플러그 제거	33
그림 17	체크 밸브로 대체	34
그림 18	막대 3개 메뉴를 탭합니다	34
그림 19	작동 암호 입력	34
그림 20	급수 시스템 메뉴	35
그림 21	콤비 배출구 제거	35
그림 22	우유 노즐 제거	36
그림 23	브러시를 사용하여 청소	36
그림 24	우유 노즐 조절 및 청소	36
그림 25	커피 머신 켜기	37
그림 26	언어 선택	38
그림 27	시간대 설정	39
그림 28	날짜 설정	39
그림 29	시간 설정	39
그림 30	물 경도 설정	40
그림 31	물 필터 설정	40
그림 32	물 필터 사양 설정	40
그림 33	막대 3개 메뉴를 탭합니다	41
그림 34	작동 암호 입력	41
그림 35	메뉴 설정	41
그림 36	날짜/시간	42
그림 37	막대 3개 메뉴를 탭합니다	42
그림 38	작동 암호 입력	42
그림 39	메뉴 설정	43
그림 40	7.3 메뉴 설정 - 언어	43

그림 41	막대 3개 메뉴를 탭합니다	43
그림 42	작동 암호 입력	44
그림 43	메뉴 설정	44
그림 44	메뉴 타이머.....	44
그림 45	메뉴 타이머.....	45
그림 46	막대 3개 메뉴를 탭합니다	45
그림 47	작동 암호 입력	45
그림 48	메뉴 설정	46
그림 49	Eco 설정하기.....	46
그림 50	막대 3개 메뉴를 탭합니다	46
그림 51	작동 암호 입력	47
그림 52	메뉴 설정	47
그림 53	PIN 메뉴.....	47
그림 54	막대 3개 메뉴를 탭합니다	48
그림 55	작동 암호 입력	48
그림 56	메뉴 설정	48
그림 57	디스플레이 및 조명 메뉴	49
그림 58	막대 3개 메뉴를 탭합니다	49
그림 59	작동 암호 입력	50
그림 60	시스템 설정 메뉴.....	50
그림 61	용량 설정 메뉴	50
그림 62	막대 3개 메뉴를 탭합니다	51
그림 63	작동 암호 입력	51
그림 64	시스템 설정 메뉴.....	51
그림 65	네트워크 메뉴	52
그림 66	네트워크 설정	52
그림 67	네트워크 설정	52
그림 68	WiFi 설정	53
그림 69	WiFi 암호	53
그림 70	막대 3개 메뉴를 탭합니다	54
그림 71	작동 암호 입력	54
그림 72	시스템 설정 메뉴.....	54
그림 73	공장 초기화.....	55
그림 74	원두 용기 / 분말 용기 채우기.....	57
그림 75	드립 트레이 분리.....	58
그림 76	커피 머신 켜기	58
그림 77	음료 공급	59
그림 78	음료 추출 취소	59
그림 79	예: 추가 바리스타 버튼	60
그림 80	예: 버튼 S-M-L	60
그림 81	온수 추출구.....	61
그림 82	온수 버튼 누르기.....	61
그림 83	막대 3개 메뉴를 탭합니다	62

그림 84	작동 암호 입력	62
그림 85	작동 옵션	62
그림 86	분말 보정	63
그림 87	커피 머신 열기	63
그림 88	믹서를 앞으로 당기기	63
그림 89	소형 용기를 원래 위치에 놓습니다	64
그림 90	분말 보정	64
그림 91	측정이 시작됨	64
그림 92	분말이 든 용기 꺼내기	64
그림 93	확인된 값을 그래프 단위로 입력합니다	65
그림 94	분말 보정이 완료됨	65
그림 95	막대 3개 메뉴를 탭합니다	66
그림 96	작동 암호 입력	66
그림 97	작동 옵션	66
그림 98	분배기 보정	67
그림 99	분배기 보정	67
그림 100	분배기 보정	67
그림 101	분배기 보정	68
그림 102	측정된 무게를 입력합니다	68
그림 103	보정이 완료됨	68
그림 104	커피 머신 전원 끄기	69
그림 105	찌꺼기 용기 분리	72
그림 106	원두 용기 열기	73
그림 107	원두 용기 잠금 해제	73
그림 108	후면 커버 제거	73
그림 109	흰색 추출기 잠금장치	74
그림 110	물탱크 청소	75
그림 111	드립 트레이 분리	75
그림 112	막대 3개 메뉴를 탭합니다	77
그림 113	바리스타 암호 입력	77
그림 114	콤비 배출구 제거	78
그림 115	콤비 배출구 분해	78
그림 116	모든 부품 세척	78
그림 117	커피 머신 열기	79
그림 118	상단 커버 제거	79
그림 119	홀더에서 우유 튜브 당겨 빼기	79
그림 120	브러시를 사용하여 청소	80
그림 121	세척 용액 준비하기	80
그림 122	세척 용액에 우유가 닿는 모든 부품 담그기	80
그림 123	커피 머신 열기	81
그림 124	믹서를 앞으로 당기기	81
그림 125	믹서 재조립	81
그림 126	원두 용기 열기	82

그림 127	원두 용기 잠금 해제.....	82
그림 128	커피 머신 열기	83
그림 129	회전식 손잡이 돌리기.....	83
그림 130	막대 3개 메뉴를 탭합니다	84
그림 131	작동 암호 입력	85
그림 132	세척 메뉴	85
그림 133	추출 시스템 행굼	85
그림 134	추출 시스템 행굼	86
그림 135	막대 3개 메뉴를 탭합니다	86
그림 136	작동 암호 입력	86
그림 137	세척 메뉴	87
그림 138	밀크 시스템 세척	87
그림 139	세척 - 밀크 시스템 세척 메뉴	87
그림 140	세척 - 밀크 시스템 세척 메뉴	87
그림 141	세척 - 밀크 시스템 세척 메뉴	88
그림 142	막대 3개 메뉴를 탭합니다	88
그림 143	작동 암호 입력	88
그림 144	세척 메뉴	89
그림 145	분말 시스템 세척	89
그림 146	막대 3개 메뉴를 탭합니다	89
그림 147	작동 암호 입력	90
그림 148	세척 메뉴	90
그림 149	전체 시스템 세척	90
그림 150	세척 - 전체 시스템 세척 메뉴	91
그림 151	세척 - 전체 시스템 세척 메뉴	91
그림 152	세척 - 전체 시스템 세척 메뉴	91
그림 153	세척 - 전체 시스템 세척 메뉴	92
그림 154	세척 - 전체 시스템 세척 메뉴	92
그림 155	세척용 정제 투입	92
그림 156	전체 시스템 세척 - 세척용 정제 투입	93
그림 157	전체 시스템 세척 - 세척용 정제 투입	93
그림 158	막대 3개 메뉴를 탭합니다	93
그림 159	작동 암호 입력	94
그림 160	세척 메뉴	94
그림 161	추출 시스템 세척	94
그림 162	추출 시스템 세척	95
그림 163	추출 시스템 세척	95
그림 164	추출 시스템 세척	95
그림 165	막대 3개 메뉴를 탭합니다	96
그림 166	작동 암호 입력	96
그림 167	세척 메뉴	96
그림 168	스크린 세척	97
그림 169	막대 3개 메뉴를 탭합니다	100

그림 170	작동 암호 입력	100
그림 171	정비 메뉴	100
그림 172	정비 - 석회 제거 메뉴	101
그림 173	정비 - 석회 제거 메뉴	101
그림 174	정비 - 석회 제거	101
그림 175	막대 3개 메뉴를 탭합니다	102
그림 176	작동 암호 입력	102
그림 177	정비 메뉴	102
그림 178	운송 준비 - 온수 배출구 아래에 용기를 놓습니다	103
그림 179	운송 준비 - 확인	103
그림 180	막대 3개 메뉴를 탭합니다	103
그림 181	작동 암호 입력	104
그림 182	정비 메뉴	104
그림 183	추출기 정비	104
그림 184	추출기 정비 - 추출기 개스킷 교체	104
그림 185	추출기 개스킷 교체하기	105
그림 186	막대 3개 메뉴를 탭합니다	105
그림 187	작동 암호 입력	105
그림 188	정비 메뉴	106
그림 189	필터 메뉴	106
그림 190	정비 - 필터 교체 메뉴	106
그림 191	막대 3개 메뉴를 탭합니다	107
그림 192	작동 암호 입력	107
그림 193	서비스 업데이트	107
그림 194	7" 디스플레이가 탑재된 USB 인터페이스 위치	109
그림 195	10" 디스플레이가 탑재된 USB 인터페이스 위치	109

