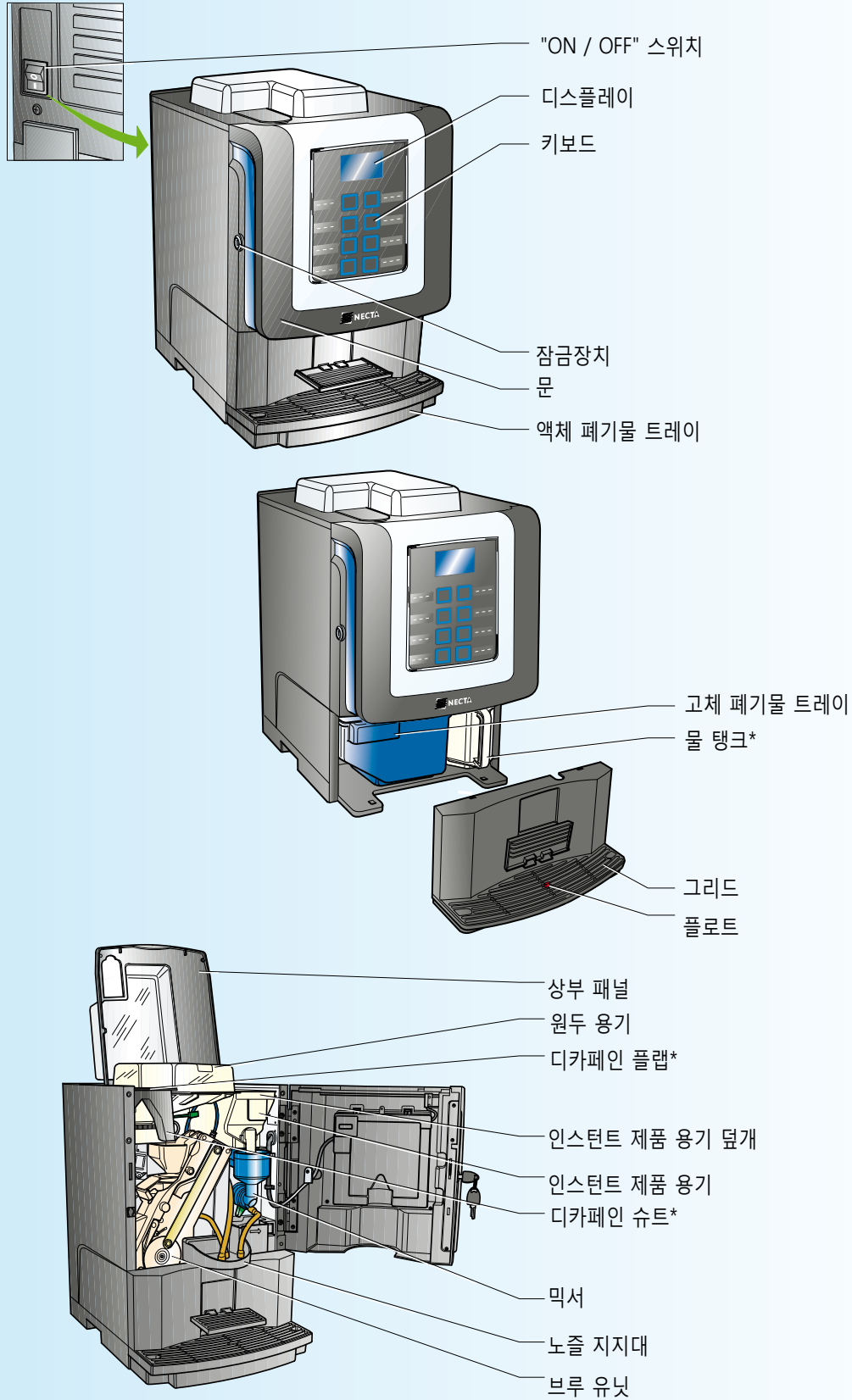




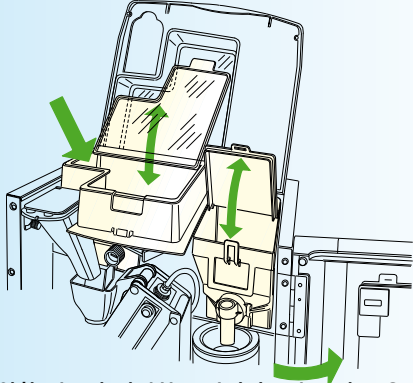
경고

* 일부 모델에만 해당됩니다.



청소 및 채우기

1

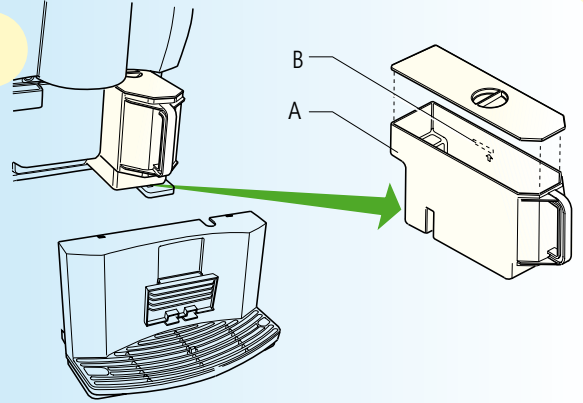


⚠ 투입할 제품이 적절히 보관되었는지 그리고 유통 기한이 경과하지 않았는지 확인하십시오.

제품 투입:

- 자동 판매기 문을 엽니다.
- 상부 패널을 올리고 용기의 덮개를 엽니다.
- 분말을 압축하지 말고 인스턴트 제품을 투입합니다.
- 원두를 투입합니다.

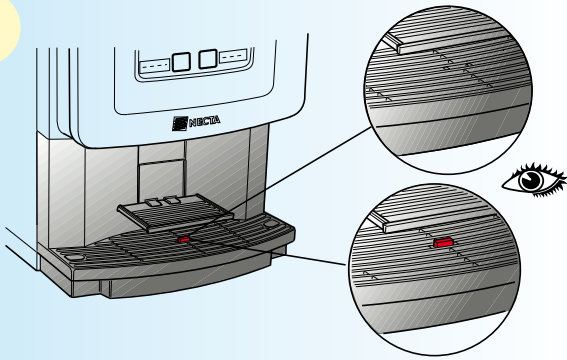
2



탱크 채우기 (탱크가 있는 모델만 해당)

- 액체 폐기물 트레이를 제거합니다.
- 핸들을 당겨서 탱크(A)를 제거합니다.
- 탱크에 남은 물을 비우고 탱크를 살균 처리합니다.
- 식용수를 사용하여 최고 수준(B)까지 탱크를 채웁니다.
- 탱크와 액체 폐기물 트레이를 원위치에 놓습니다.

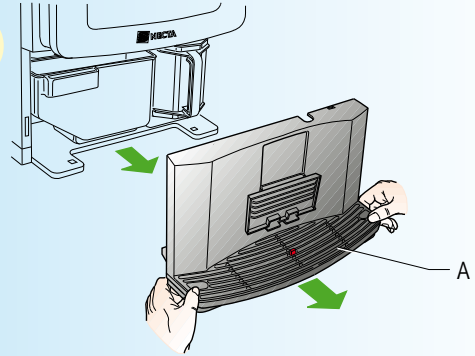
1



액체 폐기물 트레이 비우기

그리드에서 플로트가 올라오면 액체 폐기물 트레이를 신속히 비웁니다.
플로트 신호를 기다리지 마시고 정기적으로 트레이를 비우는 것이 좋습니다.

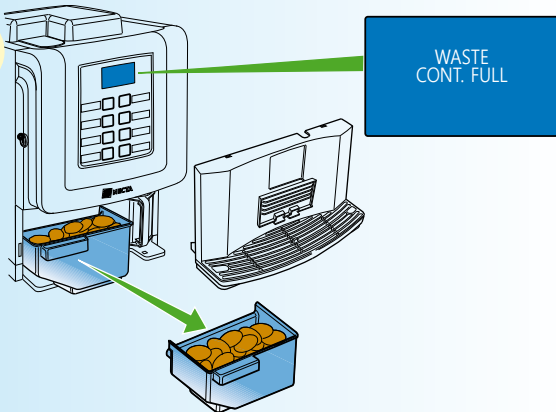
2



고체 폐기물 트레이 비우기

- 트레이(A) 양쪽을 잡고 약간 올려서 당깁니다.
- 트레이를 비우고 중성 세제 용액으로 세척합니다.

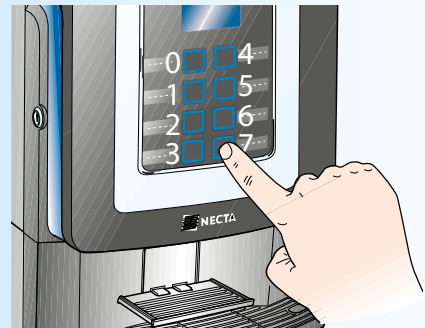
3



고체 폐기물 트레이 비우기

- 액체 폐기물 트레이의 양쪽을 잡고 약간 올려서 당깁니다.
- 고체 폐기물 트레이를 제거합니다.
- 트레이를 비우고 중성 세제 용액으로 세척합니다.
- 트레이를 원위치시킵니다.

1



■ ■ ■ ■ ■ 믹서 세척 비밀번호를 기록해 두십시오

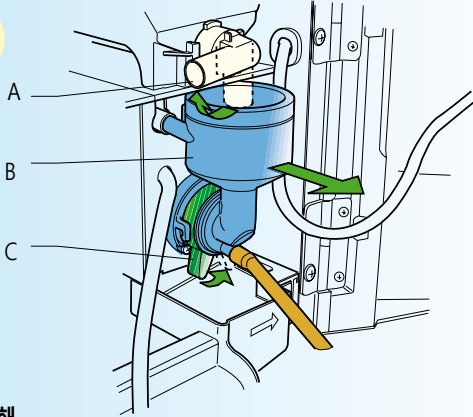
믹서 행금

- 마지막 키를 3초 동안 길게 누릅니다.
- 믹서 행금 비밀번호를 입력합니다.

믹서는 매일 그리고 제품을 투입할 때마다 행구십시오.

믹서 청소

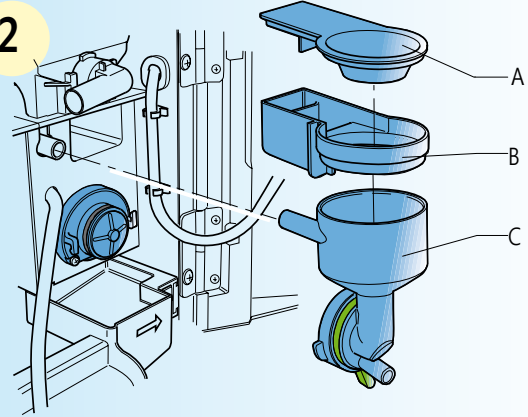
1



믹서 분해

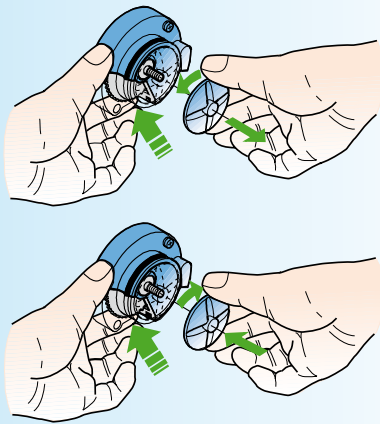
- 믹서에서 튜브를 빼냅니다.
- 작업이 쉽도록 제품 방출 포트(A)를 위로 돌립니다.
- 레버(C)를 반시계 방향으로 돌립니다.
- 믹서 유닛(B)을 잡고 당깁니다.

2



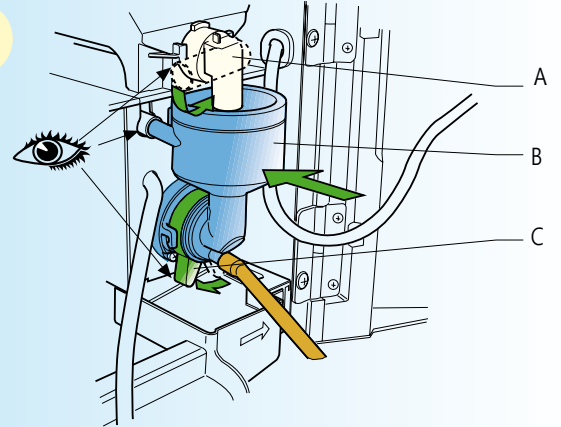
- 모든 구성품 즉 제품 갈때기(A), 분말 보관 서랍(B), 물 갈때기(C)를 분리합니다.
- 믹서 임펠러를 분해합니다.

3



- 휘퍼 모터에 장착된 톱니형 디스크를 손가락으로 단단히 붙잡고 믹서 임펠러의 나사를 풁니다.
- 분해한 모든 부품을 세심하게 세척하고 헹굽니다.
- 임펠러를 다시 조립합니다.

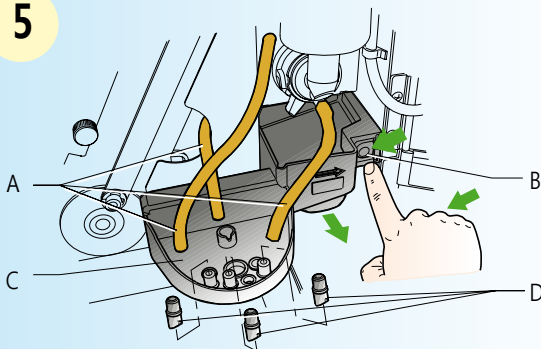
4



믹서 조립:

- 모든 믹서 구성품(B)을 다시 조립합니다.
- 레버(C)를 시계 방향으로 돌려 믹서를 고정합니다.
- 인스턴트 제품 포트(A)를 아래로 돌립니다.
- 튜브를 믹서에 다시 연결합니다.

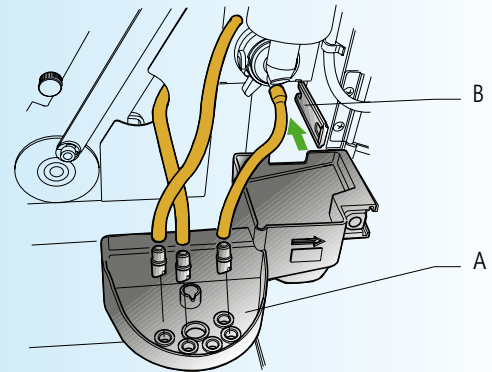
5



노즐 청소:

- 노즐에서 튜브(A)를 빼냅니다.
- 버튼을 눌러 노즐 지지대(B)를 해제합니다.
- 지지대(C)에서 노즐(D)을 분리합니다.
- 모든 부품을 세심하게 세척하고 건조시킵니다.

6

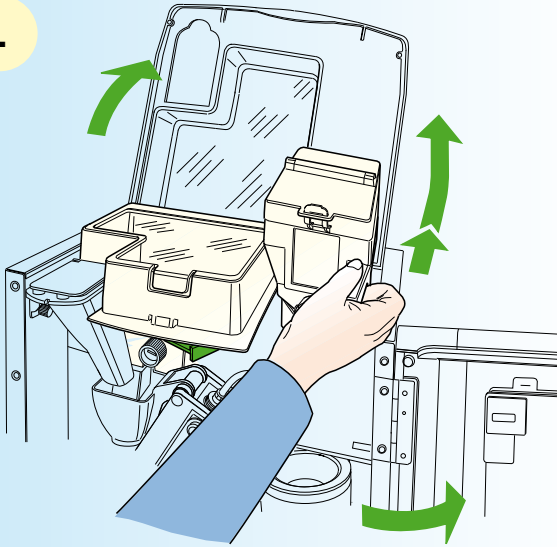


노즐 지지대 조립:

- 노즐 지지대(A)를 가이드(B)에 삽입하고 찰칵 소리가 날 때까지 밀어 넣습니다.
- 노즐을 지지대에 다시 삽입하고 튜브를 해당 노즐에 다시 연결합니다.

완전한 청소

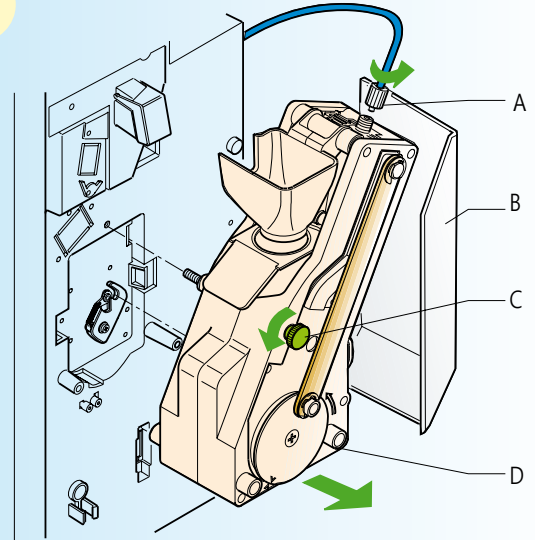
1



인스턴트 용기:

- 자동 판매기 문을 열고 상부 패널을 들어 올립니다.
- 용기를 약간 안쪽으로 밀어서 들어 올립니다.
- 기계에서 용기를 제거합니다.
- 용기와 기저부의 먼지를 세심하게 닦아냅니다.
- 용기를 제자리에 원위치시킵니다.

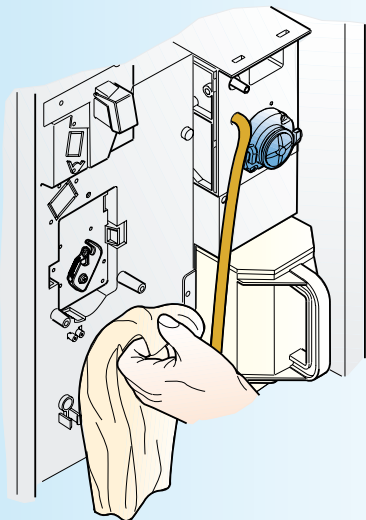
2



브루 유닛의 청소:

- 링 너트(A)의 나사를 풀고 개스킷이 헐거워지지 않도록 주의합니다.
- 커피 폐기물 컨베이어(B)를 제거합니다 (있을 경우).
- 팬(C)의 나사를 풉니다.
- 브루 유닛(D)을 제거합니다.

3

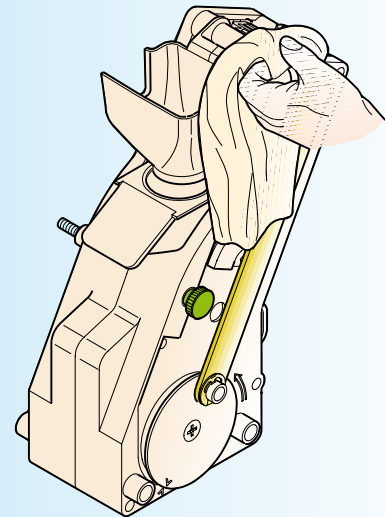


천에 중성 세제 용액을 약간 적셔 기계 내부를 청소합니다.



절대로 물 분사기를 사용하지 마십시오.
일반적인 산화 및 화학적 부식 위험을 방지하기 위해 중성 세제를 사용하고 솔벤트는 사용하지 마십시오.

4



브루 유닛의 청소

- 제품을 투입할 때마다 또는 적어도 일주일에 한 번씩은 브루 유닛 주변의 커피 잔류물을 제거하는 것이 좋습니다.
- 브루 유닛을 흐르는 물 아래에서 헹굽니다.
- 유닛을 세심하게 헹굽니다.
- 역순으로 작업을 수행하여 유닛을 다시 조립합니다.