

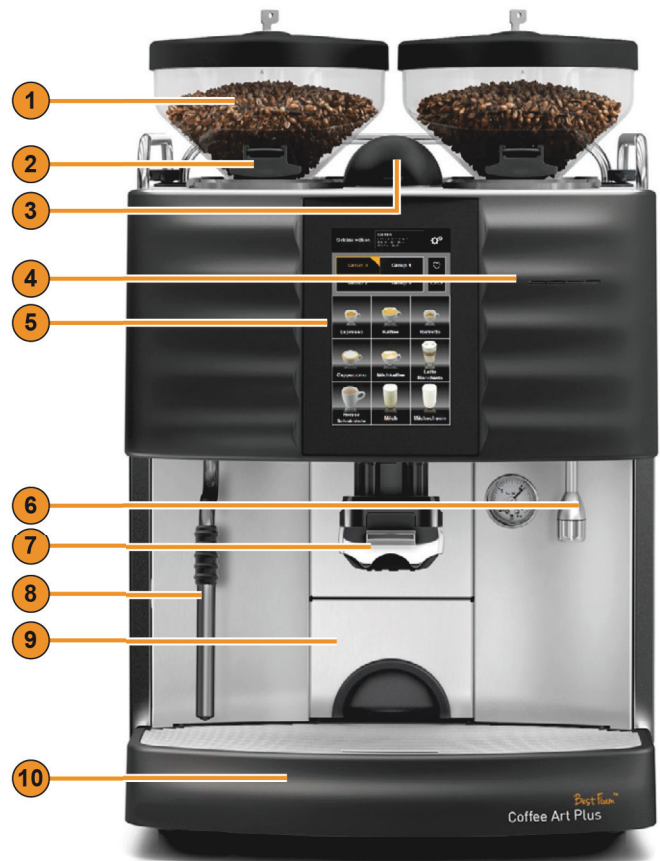
Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

작동 설명서

V04 / 08.2019



- 1 뚜껑이 있는 원두용기
- 2 원두용기 잠금장치
- 3 분쇄 커피/세척용 정제 투입구 (세척 프로그램)
- 4 카드 리더
- 5 사용자 패널 (아래 참조)
- 6 뜨거운 물 배출구
- 7 자동 높낮이 조절 음료 배출구
- 8 스팀막대 Powersteam
- 9 찌꺼기 용기
- 10 드립 그리드가 있는 드립 트레이



Schaefer Coffee Art Plus Best Foam™

- 1 상태 표시줄
- 2 쿼 인포
선택 리스트 대기 모드
- 3
 - [신속 메뉴] 필드
 - [취소] 필드
 선택 리스트: "작동" 모드
 - [세척] 필드
 - [헹굼] 필드
 - [페이버 포인트] 필드
 - [세척 터치 스크린] 필드
 - [쿼 인포] 필드
 - [대기] 필드
- 4 [Decaf] 프리셀렉션 필드
- 5 프리셀렉션 필드 [2x] / 바리스타 필드
- 6 음료그룹 (프로그래밍 가능)
- 7 음료필드 (프로그래밍 가능)



Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

작동 설명서

V04 / 08.2019

발행인

Schaerer Ltd., P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

발행판

버전 04 | 08.2019

소프트웨어

V2.11

컨셉 & 편집

Schaerer Ltd., P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer Ltd., P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

본 문서는 저작권법에 의해 보호 받습니다 . 모든 권리는 저작권자에게 있습니다 . Schaerer Ltd. 의 문서상의 허가 없이는 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 . Schaerer Ltd. 는 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 머신이 본 문서에 나와 있는 것과 상이할 수도 있습니다 . Schaerer Ltd. 는 독일어 원본 문서의 내용에 대해서만 책임을 집니다 .

목차

서문	7
인사말	7
경고표지 및 그림문자	7
일반 안전 수칙	8
사용자에 대한 위험	8
커피 머신에 대한 위험	11
제품 설명	12
용도에 맞는 사용	12
음료 종류 및 성능	12
제품 구성 버전	13
공급범위 및 부속품	13
옵션 및 측면장치	13
기술 제원	16
제품모델 라벨	17
EC 적합성 선언	17
제조사 주소	17
적용 표준	17
설치 및 가동	19
설치	19
설치 장소	19
기후	19
전원 공급	19
조건	19
연결값	20
급수부 및 배수부	20
조건	20
연결값	21
설치	21
해체 및 폐기	21
조작	22
켜기 전 점검 사항	22
켜기	22
컨트롤 시작	22
대기 모드 신속 메뉴	22
커피 메이커 켜기 (터치스크린)	22
서비스 메뉴	23
빠른 정보	23

추가장치	23
터치스크린 기본 창	24
[Barista Silber] 표준	24
조작 필드	27
음료 그룹 선택	28
음료 그룹	28
그룹 없음 (한 페이지에 음료 전체)	29
음료 선택 전 옵션	29
셀프서비스 모드	31
채우기 및 연결	32
커피 원두	32
물	32
우유	32
자동 분쇄 커피 분말	33
플레이버 포인트 (옵션)	33
추출	33
배출 높이 조정	33
커피 음료	34
커피 음료	34
온수	35
우유 음료	35
아로마 음료	35
스팀	35
추출 옵션	36
추출 중 중지	36
음료 사전 선택	36
음료 두 잔	37
비우기	37
찌꺼기 용기	37
머신 하단 찌꺼기 거름 장치	37
오수탱크	37
운반 조건	37
디스플레이 알림 / 요청	38
끄기	39

작동 종료.....	39	매개변수 잠금 해제 / 잠금	53
장시간 미작동 (1 주일 이상)	39	선택 목록	53
세척..... 40		설정 범위 조절.....	53
세척 주기.....	40	알파벳 표기 매개변수.....	53
세제.....	40	숫자 표기 매개변수	54
우유 시스템 분말 세척제 “Milkpure powder”	41	대기 모드 신속 메뉴	54
세척 요청.....	41	프로그래밍 레벨 접근.....	55
세척 옵션.....	42	TouchIT 구성	55
뜨거운 물로 행구기	42	카운터 및 통계	58
자동 행금	42	음료 설정	60
일일 세척.....	43	테스트 음료 내리기	61
자동 세척 프로그램	43	커피 설정.....	61
터치스크린	43	우유 설정.....	62
우유 용기.....	44	초코 설정.....	63
식수탱크	44	온수 설정.....	63
찌꺼기 용기.....	44	증기 설정.....	63
외장 오수탱크	44	감미 플레이버 세팅	64
측면 냉각장치	44	시스템 설정	64
자동 음료 배출구.....	44	타이머	65
수동 주간 세척.....	45	세척 요청	65
원두용기	45	스크린 디자인.....	66
냉각장치 성에 제거 (옵션).....	45	로고 / 화면보호기.....	66
플레이버 포인트 (옵션)	45	대기 로고 변경.....	66
Schaerer Coffee Art Plus 분말 시스템 장착	46	화면 보호기 이미지 변경	66
필요 시	48	그림 및 파일 형식.....	66
플레이버 포인트 (옵션)	48	문제 해결 68	
드립 트레이.....	48	Best Foam ™ 우유 시스템 고장	68
컵 워머.....	48	디스플레이 메시지가 표시되는 고장	68
배출구 커버 조립 / 분해	48	디스플레이 메시지가 표시되지 않는 고장	70
HACCP 세척 기준.....	50	예방조치..... 71	
서비스 및 정비..... 51		세제	71
정비.....	51	사용	71
외부 워터 필터◆.....	51	보관	71
프로그래밍 52		폐기	71
탐색.....	52	응급의료 정보센터.....	71
설정 예	53	위생 규정	72
		물.....	72

커피.....	72
우유.....	72
자동 모드용 분말 / 인스턴트 분말.....	73
시럽.....	73
법적 책임.....	74
운영자 의무.....	74
보증 및 보상 청구권.....	74

서문

인사말

이 커피 머신은 저희가 여러분을 위해 개발한 차세대 전자동 커피 머신입니다. 저희 회사의 핵심 역량과 수십 년간의 경험이 고스란히 이 시스템에 들어가 있습니다.

이 사용 설명서는 여러분이 선택하신 저희 커피 머신의 제품 특징과 사용 및 세척 방법을 알려드립니다. 커피머신을 지침에 따라 사용하지 않아서 발생하는 손상에 대해서는 어떤 책임도 지지 않습니다. 그런데 이 사용 설명서에서는 생각할 수 있는 모든 용법을 고려할 수 없습니다! 자세한 정보는 저희 서비스센터에 문의하시기 바랍니다.

커피 머신의 성능은 적절한 사용과 유지 관리 여부에 따라 다를 수 있습니다. 사용 설명서를 커피머신 최초 가동 전에 끝까지 꼼꼼히 읽고, 언제든지 볼 수 있는 곳에 보관해 두십시오.

여러분이 선택하신 저희 새 커피머신으로 소기의 성과를 거두시길 바랍니다!

경고표지 및 그림문자



"안전 지침" 장도 참조.

이 사용 설명서에서는 위험과 특이 사항을 알리기 위해 다음과 같은 경고표지와 그림문자를 사용합니다.

위험!
감전위험!



감전으로 사망 또는 중상을 초래할 수 있는 직접적 위험 상황.
이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.

주의!
사용자에게
위험합니다!



부상을 초래할 수 있는 일반적인 위험 상황.
이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.

주의!
기계에 위험합니다!



커피 머신에 손상을 초래할 수 있는 상황이 있습니다.
이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.

주의!
액체가 뜨겁습니다!



뜨거운 물에 데어 화상을 입을 수 있는 위험 상황. 이 위험은 추출부에서 발생합니다. 아래 본문에서는 심벌로만 표시합니다.
이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.

주의!
스팀이 뜨겁습니다!



뜨거운 물에 데어 화상을 입을 수 있는 위험 상황. 이 위험은 추출부에서 발생합니다. 아래 본문에서는 심벌로만 표시합니다.
이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.

주의!
표면이 뜨겁습니다!



뜨거운 표면에 데어 화상을 입을 수 있는 위험 상황. 이 위험은 추출부와 잔 데우기 구역(음선)에서 발생합니다. 아래 본문에서는 심벌로만 표시합니다.
이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.

주의!
사이에 끼일 수 있습니다!



압착으로 인한 부상을 입을 수 있는 위험 상황. 아래에서는 표지로만 표시합니다.
이 위험을 예방하려면 반드시 기술된 조치를 준수하십시오.

일반 안전 수칙

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



안전 수칙은 Schaefer AG 에 요청하거나 웹사이트 (<http://www.schaerer.com/member>) 의 MediaPool 에서 직접 다운로드 하시면 됩니다.

사용자에 대한 위험

주의!
사용자에게
위험합니다!



커피 머신을 부적절하게 취급하면 가벼운 부상을 입을 수 있습니다. 반드시 다음 사항을 준수하십시오:

- 사용하기 전에 사용 설명서를 꼼꼼히 읽으십시오.
- 인증된 서비스 기사만 커피 머신의 서비스 영역에 접근할 수 있습니다.
- 원활하게 작동하지 않거나 손상된 커피 머신은 사용하지 마십시오.
- 안전장치가 장착되어 있다면 어떠한 경우에도 이 장치를 변경해서는 안 됩니다.
- 커피 머신의 뜨거운 부분을 절대로 만지지 마십시오.
- 8세 미만의 어린이나 신체, 감각, 정신적 문제가 있는 사람 또는 기기 사용 경험이나 지식이 없는 사람이 기기를 사용하는 경우, 사전에 사용 방법과 발생 가능한 각종 위험에 대해 알려주고, 사용 중에도 지속적으로 감독해야 합니다. 어린이가 커피 머신으로 장난을 해서는 안 됩니다. 지켜보는 사람 없이 어린이가 세척이나 정비 작업을 하면 안 됩니다. 기기에 대한 지식(특히 안전 및 위생) 및 실제 경험이 있는 사람만 세척 및 정비 작업을 실행해야 합니다.
- 관리와 정비에 지장이 없는 곳에 커피 머신을 설치하십시오.
- 커피 머신을 셀프서비스 형태로 운영하든 서비스 인력이 조작하든 언제나 교육받은 인력이 커피 머신을 감독해야 관리 조치를 확실하게 준수하고 사용 방법 문의에 응대할 수 있습니다.
- 원두 용기에는 커피 원두만, 분말 용기에는 자동 모드용 분말만, 그리고 수동 투입구에는 분쇄 커피만 (또는 세척 중에는 세척 정제만) 채워야 합니다.

위험!
감전위험!



전기 장치를 부적절하게 취급하면 감전될 수 있습니다 .
반드시 다음 사항을 준수하십시오 :

- 전기 설비에서 해야 하는 작업이 있다면 반드시 전문 전기 기사가 이 작업을 맡아야 합니다 .
- 커피 머신은 보호된 전기 회로에 연결해야 합니다 (누전 차단기를 거쳐 연결할 것을 권장합니다) .
- 저전압 관련 지침 또는 설치 국가나 지역의 안전 규정과 법규를 준수하십시오 .
- 연결부는 규정에 맞게 접지되고 , 감전 예방 조치가 취해져 있어야 합니다 .
- 전압은 커피 머신 제품 모델 라벨의 기재 내역과 일치해야 합니다 .
- 절대로 전기가 흐르는 부품과 접촉하지 마십시오 .
- 정비 작업을 실행하기 전에 커피 머신 전원 스위치를 끄거나 커피 머신을 전원과 분리하십시오 .
- 전원 케이블 교체는 반드시 전문 서비스기사에게 맡겨야 합니다 .

주의!
사용자에게
위험합니다!



첨가제가 추가하거나 그 찌꺼기가 있는 음료는 알레르기를 유발할 수 있습니다 .
반드시 다음 사항을 준수하십시오 :

- 셀프서비스 형태로 사용하는 경우에는 커피 머신에 안내 라벨을 부착하여 알레르기 유발 첨가제가 사용될 수 있음을 공지합니다 .
- 서비스 인력이 커피 머신을 조작하는 경우에는 교육받은 인력이 알레르기 유발 첨가제가 사용될 수 있음을 알려 줍니다 .

주의!
사용자에게
위험합니다!



세제를 삼키면 중독 위험이 있습니다 .
반드시 다음 사항을 준수하십시오 :

- 세제를 어린이와 관계자 외 누구의 손에도 닿지 않는 곳에 보관합니다 .
- 세제를 삼켜서는 안 됩니다 .
- 세제를 절대로 다른 화학물질이나 산과 섞어서는 안 됩니다 .
- 세제를 절대로 우유 용기에 넣으면 안 됩니다 .
- 세제를 절대로 물탱크 (내장 / 외장) 에 넣으면 안 됩니다 .
- 세제와 석회 제거제는 반드시 정해진 용도로만 사용합니다 (라벨 참조) .
- 세제 사용 중에는 음식을 먹거나 음료를 마시면 안 됩니다 .
- 세제 사용 중에는 환기와 통풍이 잘 되도록 해야 합니다 .
- 세제 사용 중에는 보호 장갑을 착용합니다 .
- 세제 사용 후 즉시 손을 깨끗이 씻습니다 .



세제 사용 전에 포장에 적힌 정보를 꼼꼼히 읽으십시오 . 안전 데이터 시트가 없으면 판매사 (세제 포장 참조) 에 요청하십시오 .

주의!
액체가 뜨겁습니다!



음료와 온수, 수증기가 나오는 구역에서는 화상을 입을 위험이 있습니다.
음료 추출 중 또는 세척 중에는 절대로 추출부 아래에 손을 대지 마십시오.

주의!
표면이 뜨겁습니다!



추출부와 추출장치가 뜨거울 수 있습니다.
추출부에 손을 댈 때는 반드시 별도로 마련된 손잡이를 이용하십시오.
추출장치를 세척하려면 반드시 커피 머신이 식을 때까지 기다리십시오.

주의!
사이에 끼일 수 있습니다!



움직이는 구성품을 취급할 때는 신체 일부가 끼일 위험이 있습니다. 커피 머신이 켜져 있는 상태에서는 절대로 원두 용기와 분말 용기에 손을 넣거나 추출장치의 구멍에 손을 대지 마십시오.

커피 머신에 대한 위험

주의!
기계에 위험합니다!



커피 머신을 부적절하게 취급하면 커피 머신이 손상되거나 오염될 수 있습니다.

반드시 다음 사항을 준수하십시오 :

- 탄산염 경도가 5dKH 이상인 물을 사용할 때는 사전에 석회 필터를 장착해야 합니다 . 그렇지 않으면 석회 침착으로 커피 머신이 손상될 수 있습니다 .
- 보험법을 고려할 때 , 날마다 가동 종료 후 급수 밸브 (수도 연결부와 연결된 커피 머신의 경우) 가 잠겼고 전원 스위치가 꺼졌는지 또는 전원 플러그를 뽑았는지 확인해야 합니다 .
- 저전압 관련 지침 또는 설치 국가나 지역의 안전 규정과 법규를 준수하십시오 .
- 급수가 차단된 상태에서는 커피 머신을 작동하지 마십시오 . 그렇지 않으면 보일러 급수가 되지 않아 펌프가 " 물 없이 " 작동합니다 .
- Schaerer AG 는 호스 파손에 따른 물 오염을 막으려면 급수 연결부에 단수 밸브 (고객 측) 를 장착할 것을 권장합니다 .
- 장기간 가동하지 않다가 (휴가철 등으로) 다시 가동하려면 먼저 커피 머신을 세척하십시오 .
- 커피 머신이 날씨 영향 (서리 , 습기 등) 을 받지 않도록 하십시오 .
- 고장이 발생한 경우에는 반드시 전문 서비스 기사에게 수리를 맡겨야 합니다 .
- 반드시 Schaerer AG 순정 부품을 사용하십시오 .
- 육안으로 인식할 수 있는 손상과 누설이 있으면 이를 즉시 서비스센터에 알려 교체 또는 수리 서비스를 받으십시오 .
- 절대로 커피 머신에 물을 뿌리거나 증기 세척기로 세척하지 마십시오 .
- 물 분사기가 사용될 수 있는 표면에 커피 머신을 설치하지 마십시오 .
- 캐러멜 커피 (아로마 커피) 를 사용하는 경우에는 추출장치를 매일 2 회 세척하십시오 .
- 원두 용기에는 커피 원두만 , 분말 용기에는 자동 모드용 분말만 , 그리고 수동 투입구에는 분쇄 커피만 (또는 세척 중에는 세척 정제만) 채워야 합니다 .
- 절대로 인스턴트 커피를 사용하지 마십시오 . 그렇게 하면 추출장치가 막힙니다 .
- 10°C 이하 온도에서 커피 머신이나 부속장치를 운반했을 때는 커피 머신과 부속장치를 3 시간 동안 실온에 둔 다음에 전원에 연결해서 켜야 합니다 . 그러지 않을 경우 응결수로 인해 단락이 발생하거나 전기 구성품이 손상될 위험이 있습니다 .
- 항상 커피 머신과 함께 제공된 새로운 호스 세트 (급수 / 오수 호스) 를 사용해야 합니다 . 절대로 사용했던 호스 세트를 사용하지 마십시오 .

제품 설명

용도에 맞는 사용

Schaerer Coffee Art Plus Best Foam은 커피 음료와 온수, 인스턴트 음료(토피нг 및 초콜릿), 우유 음료를 시럽을 곁들이는 등 다양한 기호에 맞춰 잔, 컵, 유리잔 또는 포트에 추출하는 데 사용됩니다. 스팀 막대는 우유를 데우는 용도로만 사용하게 되어 있습니다.

이 커피 머신은 숙박업소나 요식업소 또는 이와 유사한 장소에서 상업용으로 사용하기에 적합합니다. 이 커피머신을 셀프서비스 장소에 설치해서 무인 작동되어야 합니다. 커피 머신을 매장이나 사무실 또는 이와 유사한 업무 환경과 호텔, 모텔, 펜션 등에서 사용할 수 있으며 비전문가나 고객이 조작해도 됩니다.

8 세 미만의 어린이나 신체, 감각, 정신적 문제가 있는 사람 또는 기기 사용 경험이나 지식이 없는 사람이 기기를 사용하는 경우, 사전에 사용 방법과 발생 가능한 각종 위험에 대해 알려주고, 사용 중에도 지속적으로 감독해야 합니다. 어린이가 커피 머신으로 장난을 해서는 안 됩니다. 지켜보는 사람 없이 어린이가 세척이나 정비 작업을 하면 안 됩니다. 기기에 대한 지식 (특히 안전 및 위생) 및 실제 경험이 있는 사람만 세척 및 정비 작업을 실행해야 합니다.



본 머신은 추가적으로 Schaerer AG 의 "일반거래조건" 과 동봉된 사용설명서에 맞는 용도로 사용해야 합니다. 이 외의 사용은 규정에 맞지 않습니다. 이로 인해 발생하는 피해에 대해서 제조업체는 책임을 지지 않습니다.

주의!
기계에 위험합니다!



커피 머신을 부적절하게 취급하면 손상이 발생할 수 있습니다.

Schaerer Coffee Art Plus 로는 어떤 경우에도 앞서 언급한 각종 음료나 냉장 우유 (멸균 우유, 균질 우유, UHT 우유) 를 제외한 다른 액체류를 데우거나 추출하는 데 사용해서는 안 됩니다.

음료 종류 및 성능

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

시간당 음료 출력	
에스프레소 50-60 ml 잔	±250 잔
커피 120 ml 잔	±250 잔

가능한 음료	
리스트레토	에스프레소
커피	아메리카노
화이트 아메리카노	밀크 커피
카푸치노 (라이트, 클래식, Fujiyama(라이트))	라떼 마키아토
에스프레소 마키아토	초키아토
플랫 화이트	핫 초콜릿
카테일 커피	쿨맥
뜨거운 우유	차가운 우유
뜨거운 우유 거품	차가운 우유 거품
디카페인 음료	포트
아로마 커피 및 우유 음료	인스턴트 음료
스팀	온수

제품 구성 버전

Schaerer Coffee Art Plus Best Foam ™에 제공되는 구성 버전 :

- 테이블 하단 우유 시스템이 있는 Schaerer Coffee Art Plus Best Foam ™
- Centre Milk 가 있는 Schaerer Coffee Art Plus Best Foam ™
- 분말 시스템이 있는 Schaerer Coffee Art Plus Best Foam ™
- 플레이버 포인트가 있는 Schaerer Coffee Art Plus Best Foam ™

공급범위 및 부속품

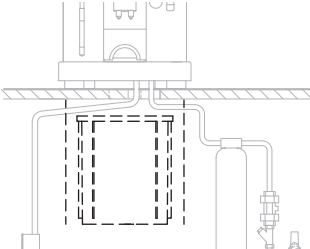
개수	명칭	품목번호
문서		
1	사용 설명서	**
*	세척 지침	**
*	컵 워머 + Cup & Cool 보충 설명서	**
칩카드		
1	CHEF 카드	063930
1	SAVE DATA 카드	063933
세척 / 액세서리 세척		
1	솔	067409
1	일일 세척용 세트	-
*	세척 용기 (8 리터) (우유 시스템)	070743
일반 부속품		
*	?? ??(8??)(?? ???)	070742
1	계량 스푼	067111
1	평면 개스킷	064249
1	배출호스	071770
*	CH 표준 연결 케이블	063260
*	EURO 표준 연결 케이블	063261
1	분쇄기 조정 공구	070907
1 세트	우유 흡입 노즐 (8 개)	071246
1	60cm 호스 (투명)	061108

* 커피 머신 모델에 따라 다릅니다 .

** 언어권별 품목 번호

옵션 및 측면장치

예	옵션	설명
	원두용기	커피숍 디자인의 원두 용기 옵션 . 잠글 수 없음 . 기기 높이 : 794 mm 용량 : 1000 g

예	옵션	설명
	머신 하단 찌꺼기 거름 장치	찌꺼기 용기와 커피 머신 바닥에는 테이블 아래로 연결되는 구멍이 있습니다. 커피 찌꺼기는 테이블 아래의 대형 용기에 수집됩니다.
	컵 워머	다양한 잔 여러 개 예열용. 잔 예열은 조절 가능합니다. 컵 용량 : 약 70 ~ 100
	Centre Milk	커피 메이커 두 대용 우유 시스템 냉각제 : R134 a 냉각제 양 : 40 g Centre Milk 우유 용량 : 8 리터 또는 2 x 4 리터
	우유 시스템용 테이블 하단 냉각장치	따뜻하거나 차가운 우유 음료와 우유 거품 음료를 만들 수 있도록 우유 펌프가 내장된 테이블 하단 우유 시스템 우유 온도는 조절 가능합니다. 이 옵션은 우유 소비량이 많으면서 테이블 아래 공간이 협소한 경우 적합합니다. 이 시스템으로 커피 머신 두 대에 동시에 공급하거나 또는 한 대에 두 가지 우유 종류를 공급할 수 있습니다.
	분말 시스템	초코 분말을 이용한 음료 준비용. 제공 가능한 버전 : 초코 및 트윈 초코.
	Flavour Point	아로마 커피 음료 및 우유 음료를 만들 수 있는 내장형 아로마 시스템. 이 보조 장치는 최대 4 가지 서로 다른 종류를 위한 자리를 제공합니다.

예	옵션	설명
	컵 공급기	서로 다른 두 사이즈의 컵 약 40 개용 컵 공급기. Ø 60-90 mm
	동전 교환기	MDB 인터페이스 장착 동전 교환기 . 커피 머신을 2 대까지 연결할 수 있습니다 . 판매가를 99 개까지 설정할 수 있습니다 . 동전 교환기를 끄면 기기를 푸시버튼 작동 방식으로 전환할 수 있습니다 . 5 센트에서 2 유로까지와 10 상팀에서 5 프랑까지의 동전과 서로 다른 두 종류의 토큰 수용 가능 . 동전 교환기에는 거스름돈 배출판이 있습니다 .
	동전 검사기	동전 검사기가 투입된 동전이나 토큰을 수용하면 셀프서비스 모드에서 커피 제공이 가능합니다 . 동전 검사기를 끄면 기기를 푸시버튼 작동 방식으로 전환할 수 있습니다 . 5 센트에서 2 유로까지와 10 상팀에서 5 프랑까지의 동전과 서로 다른 두 종류의 토큰 수용 가능 . 동전 검사기에서는 거스름돈을 내주지 않습니다 .
	Powersteam	수동 우유 가열 및 거품 만들기 . 전문 바리스타에게 적합
	오토 스팀 기능	우유를 프로그래밍이 가능한 온도로 아로마 가열하기 . 수동 우유 거품 만들기 .
	스팀 컵 워머	음료 내리기 직전 개별 잔 예열용 . 스위스에서만 가능 .

예	옵션	설명
	거위목	포트에 커피를 내리기 위한 용도 .
	높은 받침다리	필요시 커피 머신을 높은 받침다리에 설치할 수 있습니다 .
	캐리어	캐리어를 식수탱크 및 오수탱크와 결합하면 설치 장소에 구애받지 않는 커피 머신이 가능합니다 .
	외부 식수탱크 및 오수탱크	고정 급수 연결부 및 오수 배출부 대신에 사용되는 모니터링되는 외부 식수탱크 및 오수탱크 .



자세한 정보는 판매 담당자에게 문의하십시오 .

기술 제원

공칭 출력 *	스팀 보일러	온수 보일러
	2000 W/3000 W	2000 W/3000 W
작동 온도		
최저 작동 온도 (T min.)	10 °C	10 °C
최고 작동 온도 (T max.)	192 °C	192 °C
작동 온도	140 °C	95 °C
압력		
작동 압력	2.5 bar	2.5 bar
허용 게이지 압력 (p max.)	5 bar	12 bar
시험 압력	24 bar	24 bar
식수탱크 용량	수도 연결부	
커피 원두 용기 용량	각각 ±1000 g	
찌꺼기 용기 용량	커피 찌꺼기 덩이 35 개	

공칭 출력 *	스팀 보일러	온수 보일러
외부 치수		
폭	420 mm	
높이	538 mm	
깊이	668 mm	
순중량	±40 kg	
상시소음레벨 **	<70 dB (A)	

언제든지 기술적 변경이 있을 수 있습니다 .

* 특수 사양은 제품 모델 라벨을 참조하십시오 . 기재된 값은 기본 사양에 해당합니다 .

** 작업자가 근무하는 작업장의 A-특성 음압 레벨(slow)과 Lpa(펄스)는 모든 종류의 기기 작동 모드에서 70 dB (A) 이하입니다 .

제품모델 라벨



커피 머신 관련 데이터는 명판에 기재되어 있습니다 . 명판은 커피 머신 내부에 부착되어 있으며 , 커피 찌꺼기 용기와 커버를 벗기면 위쪽으로 보입니다 .

▶ 고장 수리 요청이나 보증 청구 시 라벨에 있는 데이터를 기재하십시오 .

EC 적합성 선언

제조사 주소

제조사	문서 책임자
Schaerer AG B.O. Box 336 Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil 전화 : +41 (0)32 681 62 00 팩스 : +41 (0)32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Hans-Ulrich Hostettler Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

적용 표준

상기 제조사는 이 커피 머신이 상기 지침들의 모든 관련 규정에 부합한다는 사실을 선언합니다 . 커피 머신을 제조사와 사전 협의 없이 변경하는 경우 이 선언은 효력을 상실합니다 . 이 커피 머신에는 다음 통일 규격이 적용되었습니다 . 규격 요건을 적절하게 구현하기 위하여 DEKRA Certification GmbH 의 SN EN ISO 9001: 2008 기준에 따라 인증된 품질경영시스템이 적용되었습니다 .

본 적합성 선언 발표에 대한 책임은 모두 제조사에 있습니다 . 상기 설명된 적합성 선언 대상은 전기 기기 및 전자 기기에의 특정 위험 물질 사용을 제한하기 위한 2011년 6월 8일 의회 및 유럽 의회의 지침 2011/65/EU 규정을 충족합니다 .

CE 적합성 선언용	
기계류 지침 2006/42/EC	EMV 지침 2014/30/EU
• EN 60335-1: 2012 • EN 60335-2-75: 2004 • EN 62233: 2008	• EN 55014-1: 2006 • EN 55014-2: 1997 • EN 61000-3-2: 2014 • EN 61000-3-3: 2013
RoHS 지침 2011/65/EU	

유럽 규정 준수의 경우
• 규정 (EU) No. 10/2011 • 규정 (EC) No. 1935/2004 • 규정 (EC) No. 2023/2006 • WEEE 2012/19/EC

International(CB)	
Safety • IEC 60335-1: 2006 • IEC 60335-2-75: 2009	EMC • CISPR 14-1: 2009 • CISPR 14-2: 2008 • IEC 61000-3-2: 2001 • IEC 61000-3-3: 2008

설치 및 가동

설치

설치 장소

주의!
기계에 위험합니다!



커피 머신을 설치할 장소에는 다음 조건이 적용됩니다 . 이 조건이 보장되지 않으면 , 커피 머신이 손상될 수 있습니다 .
다음 조건을 반드시 준수하십시오 :

- 설치면은 안정적이고 수평하며 , 평평해야 합니다 . 이런 경우 커피 머신의 무게로 인해 설치면이 변형되지 않습니다 .
- 뜨거운 표면이나 열원 가까이에 설치하지 마십시오 .
- 커피 머신을 설치할 때는 언제든지 교육받은 인력이 감독할 수 있어야 합니다 .
- 고객 측 설치 계획에 따라 전원 연결부가 필요한 경우 이 연결부는 커피 머신 설치 장소에서 1 m 이내까지 끌어 와야 합니다 .
- 정비 작업과 조작을 위한 여유 공간을 확보합니다 :
 - 커피 원두를 채우기에 충분한 위쪽 공간을 확보합니다 .
 - 커피 머신 뒷면과 벽 사이에 최저 5 cm 의 간격을 둡니다 (공기 순환) .
- 설치 지역의 주방 용구 설치 관련 현행 규정을 준수합니다 .

기후

주의!
기계에 위험합니다!



커피 머신 설치 장소에는 다음 기후 조건이 적용됩니다 . 이 조건이 보장되지 않으면 , 커피 머신이 손상될 수 있습니다 .
다음 조건을 반드시 준수하십시오 :

- 주변 온도 : +10°C ~ +40°C (50°F ~ 104°F)
- 상대 습도 : 최대 80%
- 커피 머신은 실내에서만 사용도록 설계되었습니다 . 실외에서 사용하지 말고 , 절대로 날씨의 영향 (비 , 눈 , 서리) 을 받은 곳에 두지 마십시오 !

커피 머신이 0°C 이하의 온도에 노출된 경우 :

- ▶ 가동 전에 서비스센터에 문의하시기 바랍니다 .

전원 공급

조건

전기 연결은 국가마다 정해진 규정에 따라야 합니다 . 제품 모델 라벨에 기재된 전압과 설치 장소의 전원 전압이 서로 일치해야 합니다 .

위험!
감전위험!



감전 위험!
반드시 다음 사항을 준수하십시오 :

- 위상은 제품 모델 라벨에 기재된 전류값으로 보전되어 있어야 합니다 !
- 커피 머신의 모든 전극은 전원에서 분리할 수 있어야 합니다 .
- 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 매끄러운 직류 누전에도 확실하게 반응합니다 . 그래서 높은 안전성이 보장됩니다 .)
- 절대로 훼손된 전원 케이블에 커피 머신을 연결하여 작동하지 마십시오 . 전원 케이블이나 플러그에 결함이 있으면 즉시 전문 서비스 기사에게 교체하도록 해야 합니다 .
- Schaefer AG 에서는 연장 케이블을 사용을 권장하지 않습니다 ! 그래도 연장 케이블을 사용하게 되는 경우에는(최소 단면적: 1.5 mm²) 케이블 제조사의 제원(사용 설명서)과 설치 지역의 규정을 준수하시기 바랍니다 .
- 전원 케이블을 배선할 때는 아무도 그 케이블에 걸려 넘어지지 않도록 해야 합니다 . 케이블을 모퉁이나 날카로운 모서리 위로 당기지 말고, 어딘가에 끼이거나 공중에 매달리지 않도록 하십시오 . 또 , 케이블을 뜨거운 물체에 닿지 않도록 하고 , 오일이나 부식성 세제로부터 보호해야 합니다 .
- 절대로 전원 케이블을 잡고 커피 머신을 들어 올리거나 당기지 마십시오 . 절대로 전원 케이블을 잡고 소켓에서 플러그를 빼지 마십시오 . 절대로 젖은 손으로 케이블이나 플러그를 잡지 마십시오 ! 어떤 경우에도 젖은 플러그를 소켓에 끼우지 마십시오 !

연결값

전원				퓨즈(건물 측)	연결 케이블 도체 단면적
1L, N, PE	220 – 240 V~	50/60 Hz	2000 - 2400 W	10 A	3 x 1 mm²
			3000 -3600 W	16 A	3 x 1.5 mm²
			5700 - 6900 W	30A	3 x 4 mm²
3L, N, PE	380 – 415 V 3N~	50/60 Hz	5700 - 6900 W	3 x 16 A	5 x 1.5 mm²
			8300 - 10100 W	3 x 16 A	5 x 1.5 mm²
2L, PE	200 – 220 V 2~	50/60 Hz	2000 - 2200 W	2 x 15 A	3 x 1.5 mm²
			2600 - 3200 W	2 x 15 A	3 x 1.5 mm²
			4700 - 5800 W	30 A	3 x 10 AWG
			4700 - 5900 W	2 x 30 A	3 x 10 AWG
			4700 - 5900 W	2 x 25 A	3 x 2.5 mm²
3L, PE	200 V 3~	50/60 Hz	7000 W	3 x 20 A	4 x 2.5 mm²
3L, PE	200 V 3~	50/60 Hz	6900 - 8500 W	3 x 25A	4 x 2.5 mm²
			7700 W	25A	4 x 2.5 mm²

급수부 및 배수부

조건

주의!
기계에 위험합니다!



재료 품질이 나쁘거나 물의 값이 잘못되면 커피 머신이 손상될 수 있습니다 .
다음 사항을 반드시 준수하십시오 :

- 물에는 오염물질이 없어야 하며 , 1 리터당 염소 함량이 50 mg 미만이어야 합니다 .
- 커피 머신을 순수한 삼투수나 기타 다른 센물에 연결하지 마십시오 .
- 탄산염 경도가 5~6°dKH (독일 탄산경도) (독일 탄산염 경도 기준) 또는 8.9~10.7°fKH (프랑스 탄산경도) (프랑스 탄산염 경도 기준) 을 초과해서는 안 되며 , 전경도 값은 항상 탄산염 경도보다 높아야 합니다 .
- 최소 탄산염 경도는 5°dKH (독일 탄산경도) 또는 8.9°fKH (프랑스 탄산경도) 입니다 . pH 값은 6.5~7 이어야 합니다 .
- 반드시 커피 머신과 함께 제공된 새로운 호스 세트 (급수 / 오수 호스) 를 사용해야 합니다 .

급수 연결부는 반드시 현행 규정과 해당 국가 법규에 부합해야 합니다. 새로 설치한 급수관에 커피 머신을 연결할 때는 관과 급수 호스를 미리 잘 씻어 오염물이 커피 머신 안으로 들어가지 않도록 해야 합니다.

커피 머신은 차단 밸브와 함께 설치된 급수관에 연결해야 합니다. 압력 호스를 장착하고, 수도꼭지에 장착된 감압기 (0.3 MPa(3 bar) 으로 설정) 에 나사형 커넥터 G 3/8" 을 연결하면 됩니다.

커피 머신을 배수구에 연결할 때는 함께 제공된 내열성 배수 호스를 드립 트레이와 사이편에 연결해야 합니다. 이 호스를 배수구에 잘 고정하고 (물이 잘 배수되도록) 낙차를 두어 배치해야 합니다.



"수질 보충 설명서"에는 물의 경도 확인 방법과 필터 사용법에 대한 정보가 있습니다. 보충 설명서는 Schaefer AG 에 요청하거나 웹사이트 (<http://www.schaerer.com/member>) MediaCentre 에서 직접 다운로드하면 됩니다.

연결값

수압	권장 수압 :	0.1~0.6 MPa(1~6 bar)
	최고 :	0.6 MPa (6 바)
급수 온도	최저 :	10 °C
	최고 :	30 °C

설치



설치하기 전에 "설치" 및 "전원 공급" 장을 세심하게 읽으십시오!

- ▶ 커피 머신의 포장을 개봉합니다.
- ▶ 나머지 포장 내용물에서 함께 제공되는 부속품이 모두 있는지 점검합니다.
- ▶ 찌꺼기 웅기에서 함께 제공되는 부속품을 꺼냅니다.
- ▶ 반송할 경우에 대비하여 원래의 포장재를 보관합니다.

해체 및 폐기



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

- ▶ 서비스센터에 연락하십시오.

조작

주의!
기계에 위험합니다!



잘못 취급하면 터치스크린이 손상될 수 있습니다.
절대로 디스플레이를 힘이나 센 압력으로 또는 날카로운 물체로 누르지 마십시오.

켜기 전 점검 사항

▶ 커피 머신을 켜기 전 다음 조건이 충족되어 있는지를 확인하십시오.

커피머신을 켜기 위한 조건 :

- 급수 밸브 (수도 연결부) 가 열려 있고, 물탱크에는 신선한 물이 채워져 있어야 합니다.
- 오수 배출부가 정확하게 설치되어 있습니다 / 오수탱크가 연결되어 있습니다.
- 원두 용기에 커피 원두가 채워져 있고 잠금장치가 열려 있어야 합니다.
- 찌꺼기 용기가 빈 상태로 올바르게 끼워져 있어야 합니다.
- 커피 머신이 전원에 연결되어 있어야 합니다.

켜기

컨트롤 시작

컨트롤 시작은 1 분 정도 걸립니다. 이 단계 진행 중에는 터치스크린에 아무것도 표시되지 않습니다. 컨트롤이 시작되자마자 커피 머신은 대기 모드가 되어 켤 수 있습니다.

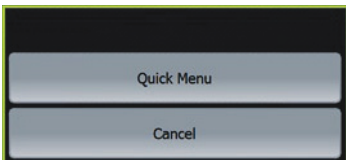


장기간 가동하지 않은 경우 기계를 켜 후 세척해야 합니다.

대기 모드 신속 메뉴

대기 모드에서  표시를 누르면 대기 신속 메뉴를 불러올 수 있습니다. 신속 메뉴에서 불러올 수 있는 하위 메뉴 :

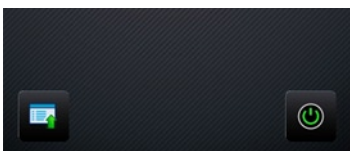
- 시간 설정
- 날짜 설정
- 표준시 설정
- 오류 및 세척 통계
- 추출 시간 활성화 : 음료 추출 후 추출 시간 표시
- 정보
 - 커피 메이커 번호 (공장 설정)
 - 고객 번호 (공장 설정)
 - SCA 소프트웨어 버전 표시 (공장 설정)
 - SCATouchIT 소프트웨어 버전 표시 (공장 설정)
 - External Keys



"프로그래밍" - "커피 메이커 켜기 시간" 장 참조 "프로그래밍" - "카운터 및 통계" - "오류 및 세척 통계" 참조.

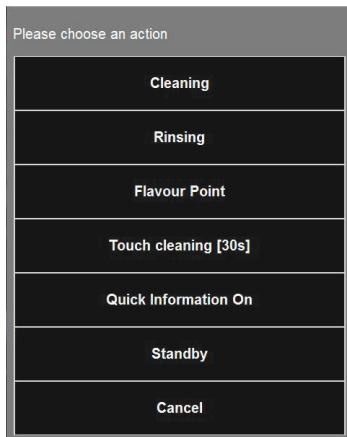
커피 메이커 켜기 (터치스크린)

- ▶  을 눌러서 커피 메이커를 켵니다.
 - ☑ 커피 메이커가 가동해서 가열됩니다 (우측 상단의 빠른 정보 내용 참조).

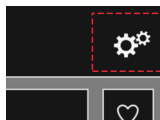


서비스 메뉴

커피 메이커가 켜져 있어야 합니다. "서비스" 메뉴에는 다음 하위 메뉴와 기능이 있습니다.



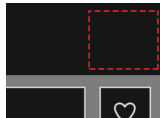
- [세척] 메뉴에서 세척이 가능합니다. "셀프 서비스" 모드에서 PIN 입력 요청이 가능합니다. "셀프 서비스 설정" 매개변수의 구성에 따라.
- [헹굼] 메뉴에서 헹굼이 가능합니다.
- [플레이버 포인트]
 - [플레이버 포인트 병 교환] 메뉴에서 플레이버 병 교환 루틴이 가능합니다.
 - [플레이버 포인트 세척] 메뉴에서 플레이버 포인트 세척 과정이 가능합니다.
- [터치스크린 세척] 메뉴에서 30 초 동안 터치스크린 비활성화가 가능합니다.
- [빠른 정보 ON] 메뉴의 "빠른 정보" 정보 창이 터치스크린 우측 상단 모서리에 표시됩니다.
- [대기 모드] 메뉴에서 커피 메이커가 대기 모드로 전환됩니다. "셀프 서비스" 모드에만 해당.
- [종단] 메뉴에서 "서비스" 메뉴가 다시 종료됩니다.



옵션: [서비스] 필드가 보임

[TouchIT 구성] 메뉴에서 활성화된 매개변수 "서비스 버튼 보임"

- ▶ 우측 상단의 [서비스] 메뉴를 누릅니다.
 - ☒ "서비스" 메뉴가 열립니다.



옵션: [서비스] 필드가 감춰짐

[TouchIT 구성] 메뉴에서 비활성화된 매개변수 "서비스 버튼 보임"

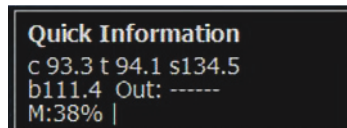
- ▶ 터치스크린 우측 상단 모서리를 ± 2 초 동안 누르고 있습니다.
 - ☒ "서비스" 메뉴가 열립니다.

빠른 정보



- ▶ 우측 상단의 [서비스] 메뉴를 누릅니다.
 - ☒ "서비스" 메뉴가 열립니다.
- ▶ [빠른 정보 ON] 필드를 선택합니다.
 - ☒ 빠른 정보가 터치스크린 상단에 표시됩니다.
- ▶ 빠른 정보 창을 누른 채 밀면 원하는 위치로 이동시킬 수 있습니다.

빠른 정보는 다음 온도를 알려줍니다.

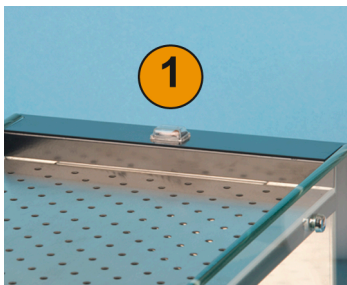


- (c) 는 커피 보일러 온도를 나타냅니다.
- (t) 는 차 보일러 (옵션) 온도를 나타냅니다.
- (s) 는 증기 보일러 (옵션) 온도를 나타냅니다.
- (b) 는 부스터 온도를 나타냅니다.

추가장치

옵션 1: 컵 워머

- ▶ 메인 스위치 (1) 에서 컵 워머를 켭니다.
 - ☒ 스위치에 불이 켜집니다.



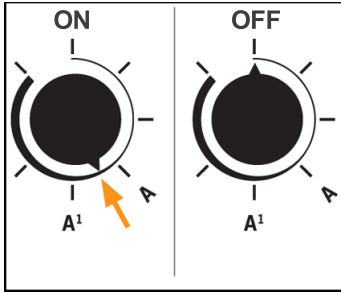
옵션 2: 냉우유 시스템 냉각장치



냉장고 모델 FG12 는 최대 43°C 의 주변 온도에 적합합니다. 이는 환경등급 T 또는 5 에 해당합니다.

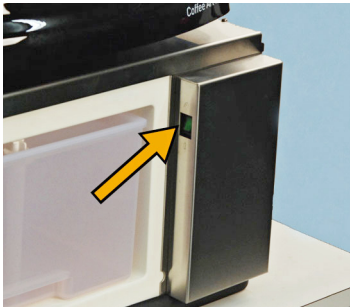


이 기기에 예를 들어 가연성 액화 가스가 담긴 에어로졸 용기와 같은 폭발성 물질을 보관하지 마십시오.



- ▶ 냉각장치 커버를 제거합니다.
- ▶ 냉각장치의 온도 스위치를 설정합니다. 화살표 참조.
- ▶ 냉각장치 커버를 다시 설치합니다.
 - ☑ 냉각장치가 켜졌습니다.

옵션 3: 하부냉각장치



- ▶ 하부냉각장치 도어를 연다.
- ▶ 스위치를, 화살표 참조, 켜다.
 - ☑ 냉각장치가 켜졌습니다.
 - ☑ 냉각온도는 생산공장에서 미리 설정되어 있다.
- ▶ 문을 닫습니다.

터치스크린 기본 창

"구성" - "화면 레이아웃" - "화면 디자인" 메뉴에서 3 가지 사용자 인터페이스를 선택할 수 있습니다.

- [Barista Silber](표준)
- [셀프 서비스]
- [운영자]



"Barista Silber" 인터페이스로 작동해야 Best Foam™ 커피 메이커를 최상의 상태로 작동하면서 모든 조작 옵션을 이용할 수 있습니다. 다른 화면 디자인에 대한 설명은 이 사용 설명서에 없습니다. 이전 화면 디자인을 사용하는 경우에는 Standard SCAP 사용 설명서를 참조하십시오.



"구성" - "TouchIT 구성" - "화면 레이아웃". 장도 참조.

[Barista Silber] 표준



[Barista Silber] 모드에서는 최고 4 개 그룹을 최고 9 종의 음료로 구성할 수 있습니다. 사전 선택하지 않으면 음료 그룹에 최대 12 종의 음료가 가능합니다.

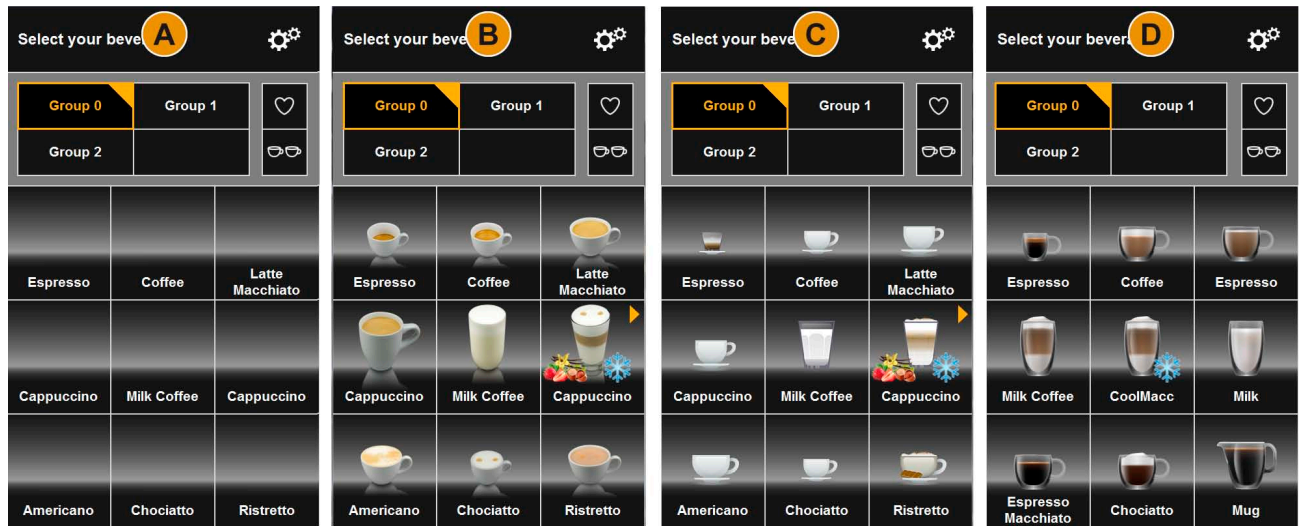
- ▶ "구성" - "화면 레이아웃" - "화면 디자인" 메뉴에서 [Barista Silber] 를 선택합니다.

옵션 1: 디자인 버전

- ▶ "구성" - "TouchIT 구성" - "음료 버튼 기호" 에서 음료 기호를 선택합니다.

다양한 음료 버튼 심벌:

- (A) [텍스트만] 선택
- (B) [세트 1] 선택
- (C) [세트 2] 선택
- (D) [세트 3] 선택



옵션 2: 선택 버전

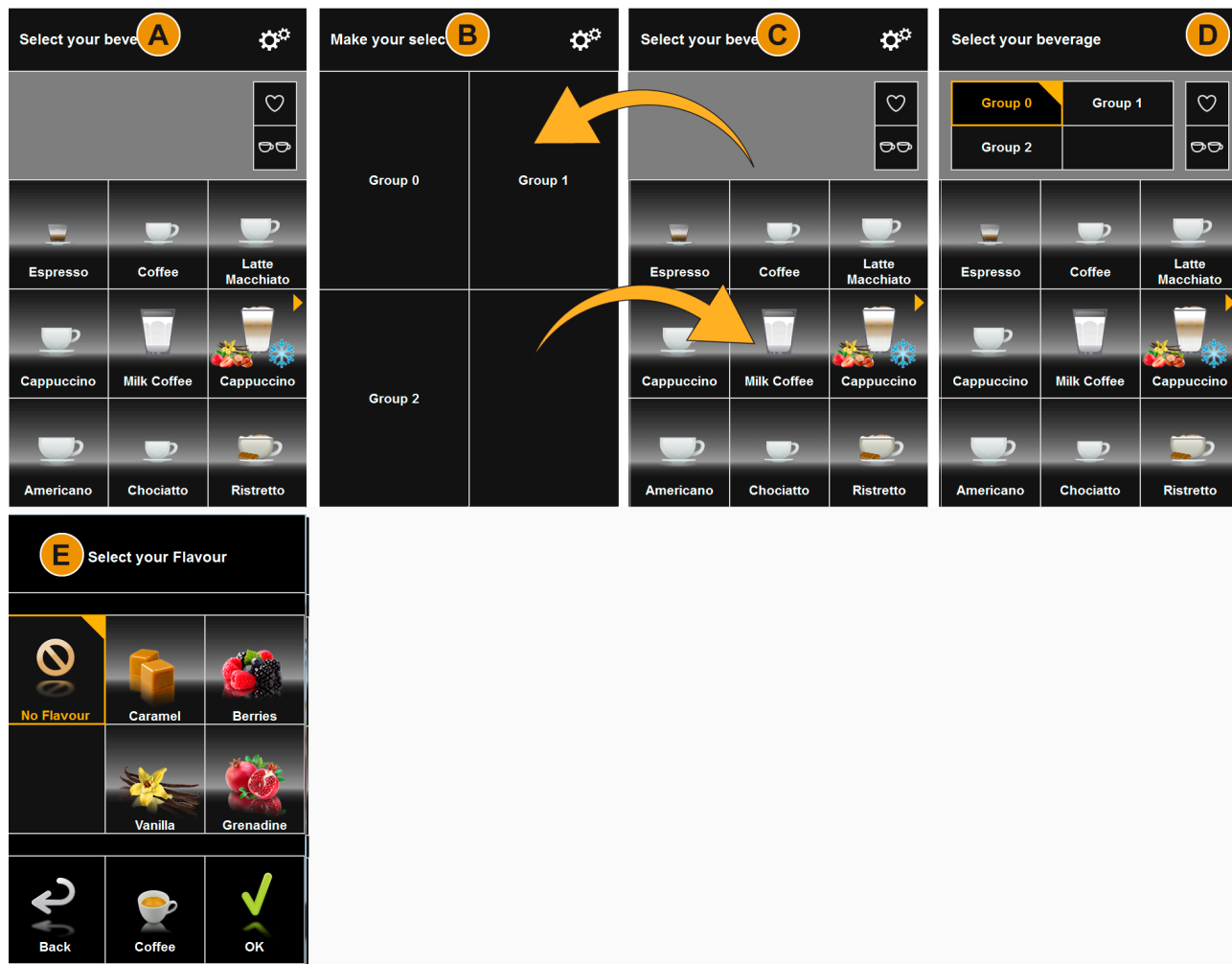


“기본 서비스” - “음료 그룹 선택”. 장도 참조.

▶ “구성” - “화면 레이아웃” - “그룹 선택” 메뉴의 목록에서 원하는 선택 옵션을 선택합니다.

그룹을 이용한 선택 목록 :

- (A) [그룹 없음 (한 페이지에 음료 전체)].
- (B) [음료 선택 전 옵션] 선택 .
- (C) [음료 선택 후 옵션] 선택
- (D) [음료 그룹] 선택 .
- (E) 플레이버가 구성되어 있는 경우 , 플레이버 선택 .



옵션 3: 셀프서비스 모드

“Barista Silber” 디자인의 커피 머신을 셀프서비스 모드로 작동하려면 음료 사전 선택 기능만 비활성화되어 있으면 됩니다.



사전 선택은 "구성 - 일반 매개변수 - 일반 사전 선택" 메뉴에서 비활성화해야 합니다. 접근은 서비스 카드로만 가능합니다.

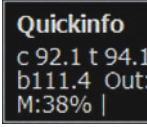
사전 선택과 음료 그룹이 없는 선택 페이지:



조작 필드

커피 메이커의 상태에 따라 기본 창에는 다음 요소가 보입니다.

기호	설명
그룹 	"Barista Silber" 로 최고 4 개 그룹을 선택할 수 있습니다. 그룹마다 최고 9 개 음료를 저장할 수 있습니다. 음료 그룹을 선택하면 음료가 저장된 해당 음료 페이지가 나타납니다. 음료 그룹은 "구성" 메뉴의 하위 메뉴 "음료 설정"에서 구성할 수 있습니다. "프로그래밍" - "음료 그룹 선택". 장도 참조.
음료 필드 	각 음료 필드에 원하는 음료를 지정하고, 이에 따라 프로그래밍할 수 있습니다. 음료 필드 그림은 [구성] 메뉴의 하위 메뉴 [음료 버튼 기호]에서 선택할 수 있습니다. 음료 필드를 누르면 해당 음료가 추출됩니다. 음료는 "구성" 메뉴의 하위 메뉴 "음료 설정"에서 구성할 수 있습니다. "Barista Silber"를 선택하면, 음료에 플레이버가 있다는, 또는 플레이버를 선택할 수 있다는 정보가 음료 필드에 들어 있습니다.
DECAF 	무카페인 음료 (DECAF 음료)을 내리기 위한 조건은 분쇄기가 2 개 있어야 한다는 것으로서, 그 중 한 분쇄기에는 무카페인 커피 원두가 투입됩니다. 디카페인 커피 분말용 수동 투입구를 이용할 수도 있습니다. [DECAF] 필드에서 디카페인 커피 음료 구성을 정합니다. [DECAF] 필드는 "구성" 메뉴의 하위 메뉴 [화면 레이아웃]에서 활성화할 수 있습니다.
두 잔 내리기 	[2x] 필드로 음료 두 잔 내리기를 할 수 있습니다. 이어서 선택하는 음료는 두 잔으로 내려집니다. [2x] 필드는 "구성" 메뉴의 하위 메뉴 [화면 레이아웃]에서 활성화할 수 있으며, 여기에는 "운영자"와 "Barista Silber" 디자인이 있습니다. "Barista Silber"에서는 [2x] 필드를 "Barista" 필드와 교대로 사용할 수 있습니다.
바리스타 필드 	Barista 필드를 사용하면 내릴 음료의 강도를 1 회에 한하여 조절할 수 있습니다. 음료를 내리고 나면 Barista 필드는 기본 설정인 "중간"으로 다시 돌아갑니다. 음료를 선택하지 않은 경우, 사전 선택이 5 초 후 리셋됩니다. 왼쪽 그림 참조. Barista 필드를 선택해서 3 가지 커피 강도 [약함, 중간, 강함]을 선택할 수 있습니다. "Barista Silber"에서는 [Barista] 필드를 "2x" 필드와 교대로 사용할 수 있습니다.
서비스 	대기 모드에서 "신속 메뉴"에 접근하거나 커피 메이커를 켜 상태에서 "서비스 메뉴"에 접근하기. 자세한 정보는 "기본 서비스" - "켜기" - "대기 모드 신속 메뉴"장 참조. 장 참조. [서비스] 필드는 디스플레이 우측 상단에 있습니다.
중지 	[중지] 필드는 음료추출 진행 중에만 표시됩니다. 현재의 내리기 및 사전에 선택한 음료를 이 필드로 삭제할 수 있습니다.
뒤로 	[뒤로] 필드에서 이전 페이지로 돌아갈 수 있으며, 이 필드는 디스플레이 우측 상단에 있습니다.

기호	설명
정보 	우측 상단의 [빠른 정보] 필드는 [서비스] 필드의 신속 메뉴에서 활성화됩니다. 빠른 정보는 보일러의 현재 온도를 알려줍니다. 자세한 정보는 "기본 서비스" - "켜기" - "빠른 정보" 장 참조. 장 참조.
ON/OFF 	우측 하단의 [ON] 필드에서 커피 메이커가 대기 모드에서 작동 모드로 전환됩니다.
내리기 정보 	터치스크린 하단에서 깜빡이는 이 심벌은 음료가 추출되는 동안 나타납니다.

음료 그룹 선택



설정은 반드시 전문 기술자가 조절해야 합니다.



추가 기능 [DECAF], [Barista] 및 [더블 음료 (2x)] 는 "구성" 메뉴의 하위 메뉴 [화면 레이아웃]에서 설정할 수 있습니다.



사전 선택 옵션을 선택하지 않으면 그룹당 12 개 음료가 표시됩니다. ([음료 그룹] 선택으로는 가능하지 않음)

다음 음료 선택 버전이 선택 목록 [그룹 선택]에 있습니다.

- [그룹 없음 (한 페이지에 음료 전체)]
- [음료 선택 전 옵션]
- [음료 선택 후 옵션]
- [음료 그룹]

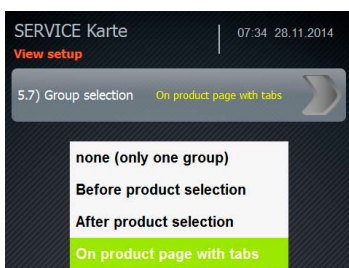
음료 그룹

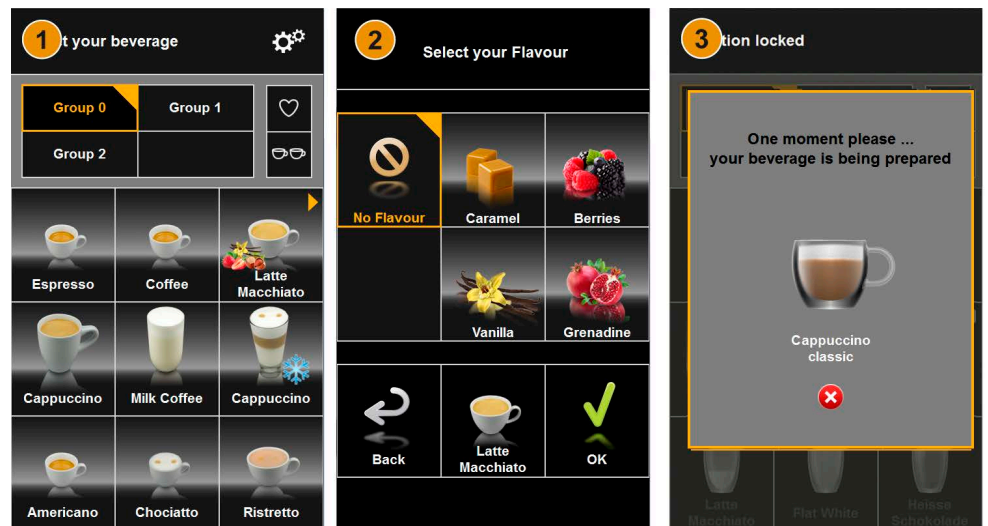
[음료 페이지 및 그룹] 선택은 [Barista Silber 모드]에서만 제공됩니다.



추가 기능 [DECAF] 및 [더블 음료 (2x)] 는 "구성" 메뉴의 하위 메뉴인 "화면 레이아웃"에서 선택한 작동 모드에 따라 설정할 수 있습니다.

- 1) 그룹 및 그룹에 저장된 음료 선택
- 2) 옵션으로 플레이버 [선택] (아로마 가미)
- 3) 음료 추출

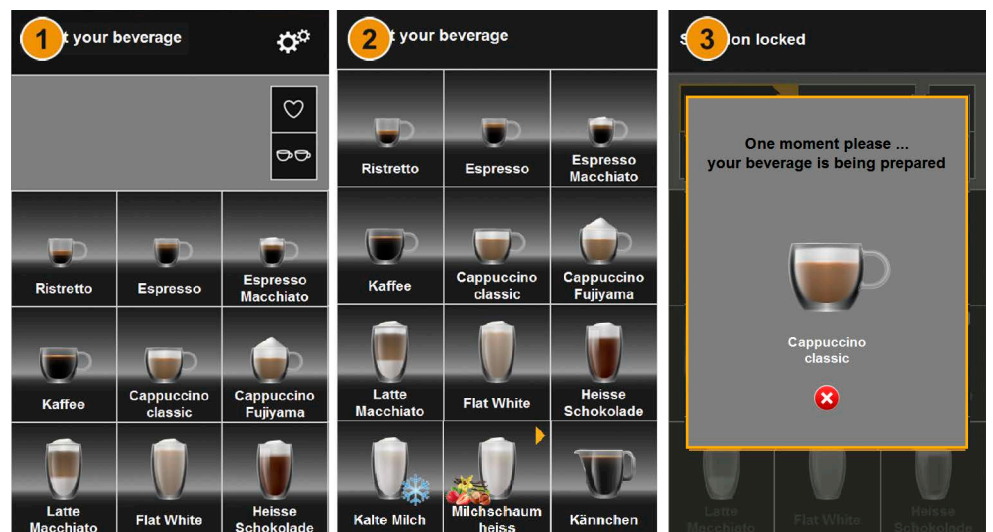




- ▶ 모든 음료를 "음료 설정"에서 구성합니다.
- ▶ 선택 목록에서 "화면 레이아웃" 메뉴의 [그룹 있음]을 선택합니다.
☑ 음료 선택은 최고 9 개 음료가 표시된 음료 페이지에서 가능합니다.

그룹 없음 (한 페이지에 음료 전체)

- 1) 음료 페이지에서 선택
- 2) 사전 선택 옵션이 없는 음료 페이지에서 선택
- 3) 음료 추출



- ▶ 모든 음료를 "음료 설정"에서 구성합니다.
- ▶ 선택 목록에서 "화면 레이아웃" 메뉴의 [그룹 없음 (한 페이지에 음료 전체)]을 선택합니다.
☑ 음료 선택은 최대 12 개 음료가 표시된 음료 페이지에서 가능합니다.

음료 선택 전 옵션

그룹 선택용 음료를 구성하기 전에 다음 요정을 정할 것을 권장합니다.

- 그룹의 기능 (예: 소 - 중 - 대).
- 그룹당 표시할 음료 필드 개수.
- 전체 음료 개수를 고려해야 합니다.
- ▶ "구성" 메뉴에서 하위 메뉴 "화면 레이아웃"을 선택합니다.
- ▶ 매개변수 "화면 디자인"에서 [Barista Silber]를 선택합니다.
- ▶ 매개변수 "그룹 선택"에서 [음료 선택 전 옵션] 또는 [음료 선택 후 옵션]을 선택합니다.

- ▶ 매개변수 "그룹당 음료 개수"에서 표시해야 할 필요 음료 개수를 설정합니다 .
- 1-9 음료
- 1-12 음료 , [DECAF], [2x], [Barista] 옵션을 사전 선택하지 않은 경우
- ▶ 매개변수 "그룹 이름"에 이름을 입력합니다 .
- ▶ 필요시 매개변수 "그룹 버튼 위의 이미지"에서 선택 목록 이미지 중 한 개를 저장합니다 .
- ▶ SERVICE 카드를 꺼내서 "재시작"을 실시합니다 .
- ▶ SERVICE 카드로 재시작한 후 다시 메뉴 "구성"을 선택합니다 .
- ▶ 하위 메뉴 "음료 설정"을 엽니다 .
- ▶ 음료 그룹별로 음료를 지정합니다 .



"구성" - "음료 설정": 장도 참조.

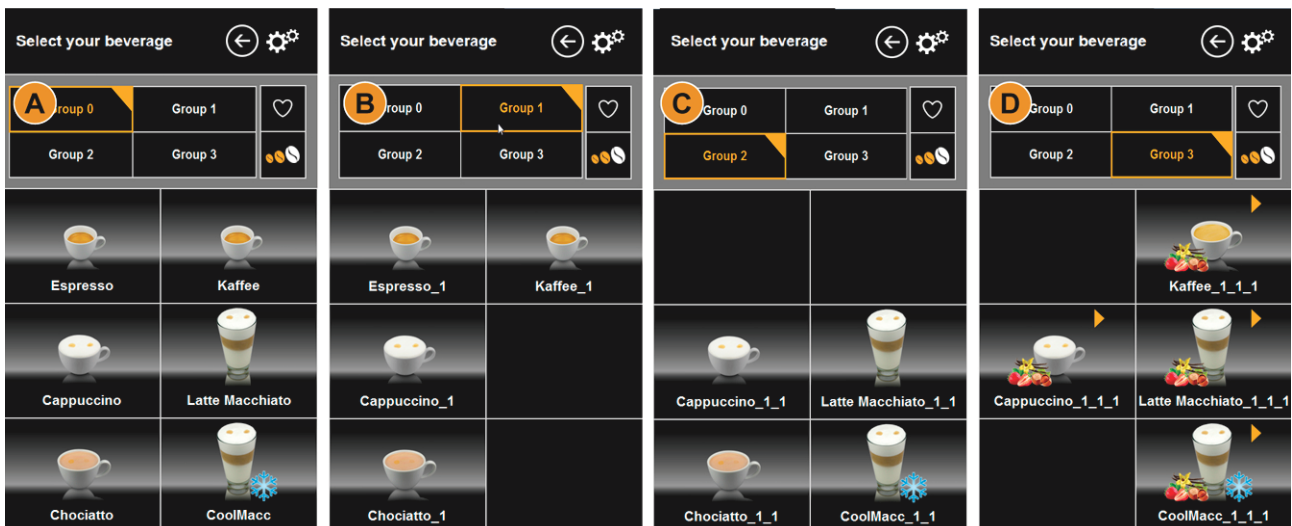


첫번째 그룹 (A)의 구성에는 가능한 한 제공 가능한 모든 기본 음료가 있는 게 좋습니다.

그룹당 6 개 음료가 있는 4 그룹 구성의 예 :

그룹 A [소]	그룹 B [중]	그룹 C [대]	그룹 D [+ 플레이버]
에스프레소	에스프레소 1	-	-
커피	커피 1	-	커피 1.1.1
카푸치노	카푸치노 1	카푸치노 1.1	카푸치노 1.1.1
라떼 마키야토	-	라떼 마키야토 1.1	라떼 마키야토 1.1.1
초키아토	초키아토 1	초키아토 1.1	-
쿨맥	-	쿨맥 1.1	쿨맥 1.1.1

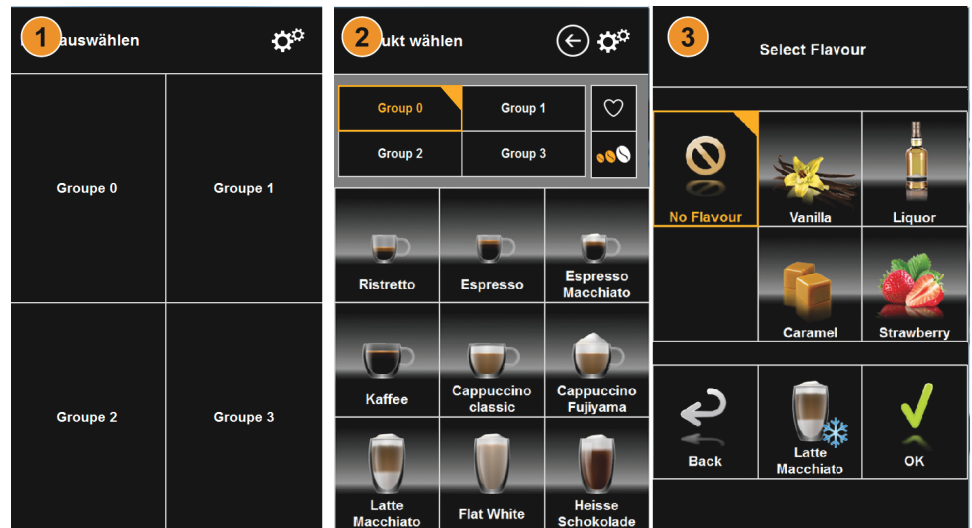
☑ 이 구성 예에서는 양방향 (그룹 > 음료 또는 음료 > 그룹)으로 작동하는 음료 선택이 가능합니다 .



옵션 1: 음료 선택 전 옵션

이제 음료 선택은 지정된 4 개 그룹으로 가능합니다 .

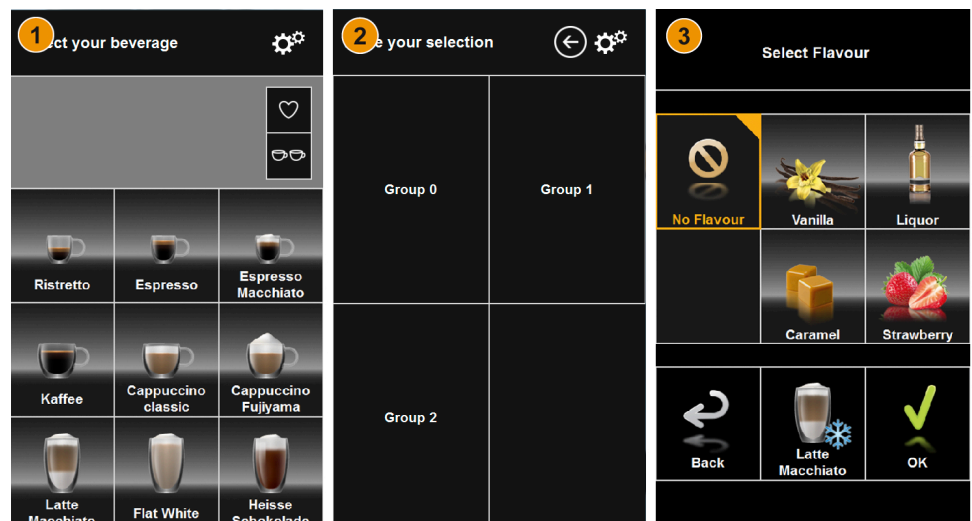
- 소 - 중 - 대 + 플레이버 음료 그룹에서 선택하는 선택 (1)
- 음료 페이지에서 선택하는 선택 (2)
- 플레이버 종류에 선택하는 선택 (3)



옵션 2: 음료 선택 후 옵션

음료 선택은 음료 페이지에서 가능합니다. 다음 단계에서 그룹 (예: 소 - 중 - 대 + 플레이버) 이 선택됩니다.

- 1) 음료 페이지에서 선택
- 2) 그룹 선택
- 3) 옵션으로 플레이버 [선택] (아로마 가미)



- ▶ 모든 음료를 "음료 설정" 에서 구성합니다.
- ▶ 선택 목록에서 "화면 레이아웃" 메뉴의 [음료 선택 후 옵션] 을 선택합니다.
☑ 음료 선택은 표시된 음료 페이지에서 가능합니다.

셀프서비스 모드

"Barista Silber" 디자인의 커피 머신을 셀프서비스 모드로 작동하려면 음료 사전 선택 기능만 비활성화되어 있으면 됩니다.



사전 선택은 "구성 - 일반 매개변수 - 일반 사전 선택" 메뉴에서 비활성화해야 합니다. 접근은 서비스 카드로만 가능합니다.

채우기 및 연결

커피 원두

주의!
사용자에게
위험합니다!



분쇄기의 회전 분쇄날로 인한 부상 위험.
절대로 커피 머신을 켜 상태에서 원두 용기에 손을 넣지 마십시오.

주의!
기계에 위험합니다!



이물질이 들어가면 분쇄기가 막히거나 또는 분쇄 시스템이 파손될 수 있습니다.
원두 용기에는 절대로 커피 원두 말고 다른 것을 채워 넣지 마십시오.



- ▶ 원두 용기 뚜껑을 열고 회전 버튼으로 잠금을 해제하십시오.
- ▶ 커피 원두를 채웁니다 (최고 1000g).
- ▶ 뚜껑을 다시 썬워 회전 버튼으로 닫고 열쇠로 잠급니다.

물

옵션 1: 수도 연결부

주의!
기계에 위험합니다!



물이 없는 상태로 펌프가 가동하면 커피 머신이 손상될 수 있습니다.
커피 머신을 켜기 전 급수 밸브가 열려 있는지 확인합니다.

- ▶ 급수 밸브 차단 꼭지를 엽니다.



보험법을 고려해서 매일 기기 작동이 종료될 때 급수 밸브를 잠글 것을 권장합니다.

옵션 2: 수도 연결부

- ▶ 식수탱크 뚜껑을 분리합니다.
- ▶ 식수탱크를 매일 분리한 다음 신선한 물로 철저하게 세척합니다.
- ▶ 사용 전에 식수탱크에 신선한 식수를 채웁니다.
- ▶ 식수탱크를 다시 끼웁니다.
- ▶ 뚜껑을 다시 닫습니다.

우유

옵션: 측면 냉각장치

- ▶ 도어를 엽니다.
- ▶ 우유 용기를 꺼내 세척합니다.
- ▶ 신선한 냉장 우유 (3~5°C) 를 채웁니다.
- ▶ 우유 용기를 냉각장치에 넣습니다.
- ▶ 호스를 용기 안에 걸쳐 넣습니다.
☐ 호스 끝이 용기 바닥에 닿아야 합니다.
- ▶ 도어를 닫습니다.

옵션: 테이블 하단 우유

- ▶ 도어를 엽니다.
- ▶ 우유 용기를 꺼내 세척합니다.
- ▶ 신선한 사전 냉장 우유 (3~5°C) 를 채웁니다.
- ▶ 우유 용기를 냉각장치에 넣습니다.

- ▶ 호스를 용기 안에 걸쳐 넣습니다 .
☒ 호스 끝이 용기 바닥에 닿아야 합니다 .
- ▶ 도어를 닫습니다 .

자동 분쇄 커피 분말

주의!
기계에 위험합니다!



잘못 취급하면 커피 메이커가 손상될 수 있습니다 .
 분말 용기에는 절대로 자동 커피 분말 외의 재료를 채우지 마십시오 . 분말 용기에는 자동 커피 분말을 최대 500g(트윈 용기) 또는 1000g(기본 용기) 까지 채워도 됩니다 .

주의!
사용자에게
위험합니다!



분말 용기 내 회전부로 인한 부상 위험이 있습니다 .
 커피 머신을 켜 상태에서는 절대 분말 용기에 손을 대지 마십시오 .

옵션 1: 초코

- ▶ 원하는 초코 분말을 채웁니다 .

옵션 2: 트윈 초코

트윈 초코용 분말 용기는 가운데가 분리되어 있으며 , 서로 다른 종류의 초코 분말을 위한 함이 두 개 있습니다 .

- ▶ 원하는 초코 분말을 함 1 과 함 2 에 채웁니다 .

플레이버 포인트 (옵션)

주의!
기계에 위험합니다!



잘못 취급하면 커피 메이커가 손상될 수 있습니다 .
 플레이버 포인트로는 절대로 시럽이나 알코올 이외의 것을 내려서는 안 됩니다 .



호스를 먼저 병 안에 끼운 다음 플레이버 포인트에 연결해야 가득찬 병이 넘치는 경우를 막을 수 있습니다 .



- ▶  필드를 누릅니다 .
☒ " 서비스 " 메뉴가 열립니다 .
- ▶ [플레이버 포인트] 필드를 선택합니다 .
☒ 하위 메뉴 플레이버 포인트가 표시됩니다 .
- ▶ [플레이버 포인트 병 교환] 필드를 선택합니다 .
☒ 교환 루틴이 시작됩니다 .
- ▶ 디스플레이의 지시를 따릅니다 .

추출

주의!
액체가 뜨겁습니다!



커피 머신에서 내린 모든 음료가 뜨겁습니다 .
 음료를 내리는 중에는 절대로 음료 추출부 아래나 기기 안쪽에 손을 대지 마십시오 .

배출 높이 조정

주의!
표면이 뜨겁습니다!



뜨거운 표면으로 인한 화상 위험이 있습니다 .
 작동 중 음료 배출구를 만지지 마십시오 .

주의!
사이에 끼일 수 있습니다!



자동 및 수동 음료 배출구를 조정할 때 끼일 위험이 있습니다 .
 조정 시 손이 보호되는 위치에 있도록 유의하십시오 .



배출 높이는 반드시 서비스 기사가 조정해야 합니다.



음료 버튼을 누르면 자동 음료 배출구는 사전 지정된 위치로 이동합니다.

- ▶ 자동 음료 배출구 아래에 잔을 놓습니다.
- ▶ 음료 버튼을 누릅니다.
 - ☑ 자동 음료 배출구가 정위치로 이동합니다.
 - ☑ 음료가 추출됩니다.
 - ☑ 자동 음료 배출구가 출발 위치로 되돌아갑니다.
- ▶ 이어서 잔을 꺼냅니다.

커피 음료

주의!
액체가 뜨겁습니다!



- ▶ 잔을 음료 추출구 아래에 놓습니다.
- ▶ 원하는 음료의 버튼을 누릅니다.
 - ☑ 음료 버튼이 깜빡이고, 추출이 진행됩니다.
 - ☑ 음료 명칭과 추출 진행 과정이 디스플레이에 표시됩니다.
- ▶ 추출이 끝나면 잔을 꺼냅니다.

커피 음료



원두 분말 수동 투입구는 원두용기 사이에 있습니다.

주의!
기계에 위험합니다!



잘못 취급하면 커피 머신이 손상될 수 있습니다.
절대로 인스턴트 커피를 수동 투입구에 넣지 마십시오. 반드시 원두 분말과 세척용 정제만 투입하십시오.



옵션 1: 모니터링하면서 수동 투입

- ▶ 잔을 음료 추출구 아래에 놓습니다.
- ▶ 분쇄 커피 투입구를 엽니다.
 - ☑ 상태 표시줄에 "DECAF 투입구" 열림이 표시됩니다.
 - ☑ 제공 가능한 음료가 디스플레이에 표시됩니다.
- ▶ 원하는 음료의 버튼을 누릅니다.
 - ☑ "디카페인 커피 분말 공급" 이 디스플레이에 나타납니다.
- ▶ 15 초 이내에 분쇄 커피를 투입합니다.
- ▶ 분쇄 커피 투입구를 닫습니다.
 - ☑ 음료가 추출됩니다.
- ▶ 내리기가 끝나면 잔을 꺼냅니다.

옵션 2: 모니터링하지 않고 수동 투입

- ▶ 잔을 음료 추출구 아래에 놓습니다.
- ▶ DECAF 필드를 누릅니다.
 - ☑ 제공 가능한 음료가 디스플레이에 표시됩니다.
- ▶ 원하는 음료의 버튼을 누릅니다.
 - ☑ "디카페인 커피 분말 공급" 이 디스플레이에 나타납니다.
- ▶ 커피 분말 수동 투입구를 엽니다.
- ▶ 15 초 이내에 커피 분말을 투입합니다.
- ▶ 커피 분말 수동 투입구를 닫습니다.
 - ☑ 음료가 추출됩니다.
- ▶ 내리기가 끝나면 잔을 꺼냅니다.



온수

주의!
액체가 뜨겁습니다!



온수 내리기는 다음과 같이 서비스 카드로 사전 설정할 수 있습니다.

- "시작 - 정지" 기능이 있는 [온수] 버튼
- "누른 상태 유지" 기능이 있는 [온수] 버튼
- "이중 음료" 기능이 있는 [온수] 버튼
- ▶ 온수 배출구 아래에 잔을 놓습니다.
- ▶ [온수] 버튼을 누르거나 누른 상태를 유지합니다.
- ▶ 내리기가 끝나면 잔을 꺼냅니다.

주의!
표면이 뜨겁습니다!



온수 배출 시 온수 배출구에서 화상을 입을 위험이 있습니다.
온수 배출구에 닿으면 안 됩니다.

우유 음료

주의!
액체가 뜨겁습니다!



- ▶ 잔을 음료 추출구 아래에 놓습니다.
- ▶ 원하는 음료의 버튼을 누릅니다.
- ▶ 내리기가 끝나면 잔을 꺼냅니다.

아로마 음료

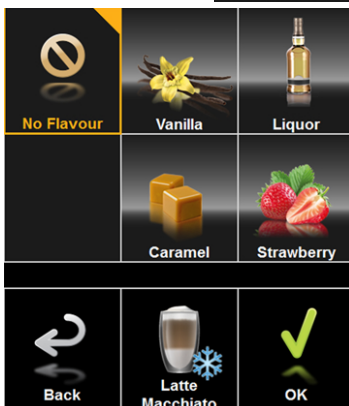
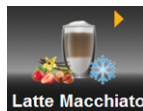
주의!
기계에 위험합니다!



잘못 취급하면 커피 메이커가 손상될 수 있습니다.
플레이버 포인트로는 절대로 시럽이나 알코올 이외의 것을 내려서는 안 됩니다.

옵션 1: 아로마 선택

- ▶ 음료 배출구 아래 잔 받침대에 잔을 놓습니다.
- ▶ 원하는 음료의 버튼을 누릅니다.
- ☑ 선택 화면이 표시됩니다.
- ▶ 아로마를 선택합니다.
- ▶ 일반 커피 또는 DECAF 커피를 선택합니다.
- ▶ [내 음료 준비!] 필드를 누릅니다.
- ☑ 선택한 조합의 음료가 내려집니다.
- ☑ 음료 개요가 다시 표시됩니다.
- ▶ 내리기가 끝나면 잔을 꺼냅니다.



옵션 2: 사전 지정된 음료

- ▶ 음료 배출구 아래 잔 받침대에 잔을 놓습니다.
- ▶ 원하는 음료의 버튼을 누릅니다.
- ▶ 내리기가 끝나면 잔을 꺼냅니다.

스팀

주의!
스팀은 뜨겁습니다!



- ▶ 잔 / 용기를 스팀 막대 아래에 받칩니다.
- ☑ 스팀 막대의 뾰족한 끝이 우유 표면 아래에 완전히 잠겨야 합니다.
- ▶ [스팀] 버튼을 누릅니다.
- ▶ 스팀 내리기가 끝나면 잔 / 용기를 꺼냅니다.

- ▶ 스팀 막대 외부를 젖은 종이 수건으로 세척합니다.
- ▶ 스팀 막대를 드립 그리드 쪽으로 맞추고 [스팀] 버튼을 짧게 누릅니다.
 - ☑ 우유와 음료의 찌꺼기가 스팀 막대에서 씻겨 나옵니다.

옵션 1: Powersteam

- ▶ 우유 표면 아래로 스팀을 분사해서 공기를 섞습니다.
 - ☑ 우유가 5°C 에서 37°C 로 데워집니다.
- ▶ 우유 표면 아래 1/3 높이에서 스팀을 분사해서 시계방향으로 돌아가면 걸쭉한 우유 거품이 생깁니다.
 - ☑ 우유가 37°C 에서 65°C 로 데워집니다.

옵션 2: 오토 스팀 기능

- ▶ 우유 표면 아래로 스팀을 분사해서 공기를 섞습니다.
 - ☑ 우유가 설정 온도로 데워집니다.
 - ☑ 설정 온도에 이르면 오토 스팀 기능은 꺼집니다.
- ▶ 우유 표면 아래 1/3 높이에서 스팀을 분사해서 시계방향으로 돌아가면 걸쭉한 우유 거품이 생깁니다.
 - ☑ 우유가 37°C 에서 65°C 로 데워집니다.

추출 옵션

추출 중 중지



음료를 잘못 선택한 경우, 진행 중인 내리기 과정을 멈출 수 있습니다.

옵션 1: 추출 중 중지

- ▶ [] 버튼을 누릅니다.
 - ☑ 진행 중인 내리기가 중지됩니다.

옵션 2: 사전 선택 음료 삭제

- ▶ [] 버튼을 누릅니다.
 - ☑ 사전 선택한 음료가 삭제됩니다.
 - ☑ 현재 음료의 내리기가 완료되었습니다.

음료 사전 선택



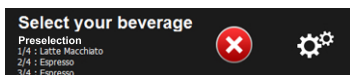
구성되어 있다면, 서로 다른 여러 종류의 음료를 잇따라 선택해서 내릴 수 있습니다. 커피 머신은 선택한 순서대로 음료를 내립니다.

내리기 과정 진행 중에도 이어서 내릴 다른 음료를 선택할 수 있습니다. 이 음료는 우측 상단에 표시됩니다.

- ▶ 음료 배출구 아래에 잔을 놓습니다.
- ▶ 원하는 음료 버튼을 누릅니다.
- ▶ 첫 내리기가 끝나면 잔을 꺼내고 다음 잔을 음료 배출구 아래에 놓습니다.

사전 선택한 음료를 삭제합니다.

- ▶ [] 버튼을 누릅니다.
 - ☑ 사전 선택한 음료가 삭제됩니다.
 - ☑ 현재 음료의 내리기가 완료되었습니다.
- ▶ [] 버튼을 다시 누르면 진행 중인 내리기도 미리 종료됩니다.



음료 두 잔



구성되어 있다면, [2 x] 버튼만 누르면 한 번에 두 잔의 음료를 내릴 수 있습니다.



- ▶ 음료 배출구 아래에 잔을 놓습니다.
- ▶ [2 x] 버튼을 누릅니다.
- ▶ 원하는 음료의 버튼을 누릅니다.
- ▶ 내리기가 끝나면 잔을 꺼냅니다.

비우기

찌꺼기 웅기



커피 찌꺼기는 찌꺼기 웅기에 버려집니다. 찌꺼기 웅기가 널어져 있지 않으면 음료 내리기는 차단됩니다.

주의!
기계에 위험합니다!



자동 음료 배출구는 수동으로 조작하면 손상됩니다.
자동 음료 배출구에 영향을 주지 않고 찌꺼기 웅기를 꺼냅니다.

- ▶ 수동 음료 배출구를 맨 위쪽 위치로 밀어 넣습니다.
- ▶ 찌꺼기 웅기를 꺼냅니다.
- ▶ 찌꺼기 웅기를 비우고 다시 끼웁니다.
- ☑ 커피 메이커가 다시 작동 준비 상태입니다.

머신 하단 찌꺼기 거름 장치

침출장치에서 나온 커피 찌꺼기는 테이블 하단 찌꺼기 거름장치를 거쳐 그 아래에 있는 찌꺼기 웅기로 들어갑니다.

- ▶ 테이블 도어를 열고 찌꺼기 웅기를 꺼냅니다.
- ▶ 찌꺼기 웅기를 비웁니다.
- ▶ 찌꺼기 웅기를 다시 넣고 테이블 도어를 닫습니다.



웅기가 가득차 있으면 기기 디스플레이에 비우라는 요청이 나타나지 않습니다. 그러므로 테이블 하단 찌꺼기 거름장치를 정기적으로 점검해야 합니다.

오수탱크

외장 오수탱크 장착 커피 머신의 경우 이 탱크를 그때그때 비워야 하고, 잊었더라도 디스플레이에 비우기 요청 메시지가 나타나면 바로 비워야 합니다.

- ▶ 오수탱크를 꺼내 비웁니다.
- ▶ 오수탱크를 가정용 세제로 깨끗이 씻고 깨끗한 물로 헹굽니다.
- ▶ 오수탱크를 도로 끼웁니다.

운반 조건

주의!
사용자에게
위험합니다!



커피 머신 운반이 부적절하면 부상을 초래할 수 있습니다.
보건 및 안전 관련 일반 규정을 준수하십시오.

- ▶ 커피 머신 설치 장소를 옮기려면, 반드시 먼저 급수부와 전원, 오수 배출부를 커피 머신에서 분리해야 합니다.
- ▶ 새 설치 장소로 옮기기 전 그곳의 바닥이 평평하고 장애물이 없는지 점검하십시오.

주의!
기계에 위험합니다!



운반이 부적절하면 커피 머신이 손상될 수 있습니다.
커피 머신을 운반차로 다른 곳으로 옮겨 설치할 때는 다음 사항을 준수하십시오.

- 커피 머신을 옮길 때는 카트를 밀지 말고 잡아 끌어야 안전합니다.
- 커피 머신을 잡아 끄지 말고 카트만 잡아 끌어야 합니다.
- 이 카트는 화물 운반용이 아닙니다.



제조사 **는** 카트를 원래 용도와 다르게 사용하거나 이 사용 설명서를 준수하지 않아 발생하는 손상에 대하여 어떠한 책임도 지지 않습니다.

디스플레이 알림 / 요청

디스플레이 알림	원인	해결책
찌꺼기 용기가 없음	• 찌꺼기 용기가 빠져나와 있음 (세척 프로그램, 비우기 등) • 리밋 스위치에 결함이 있습니다.	▶ 찌꺼기 용기를 교환합니다. ▶ 그래도 메시지가 사라지지 않는 경우 : 서비스센터에 연락하십시오.
찌꺼기 용기 비우기	찌꺼기 용기가 가득 찼습니다	▶ 찌꺼기 용기를 비웁니다.
세척 프로그램	설정된 개수의 음료가 내려졌는데 커피 메이커가 세척되지 않은 경우에 나타납니다.	▶ 일일 세척을 실행합니다 (세척 장 참조).
원두 M 좌 / 우 비어 있음	원두용기가 비어 있거나 커피 원두가 끼어 있으면 나타납니다.	▶ 원두 용기에 커피 원두를 채우고 (용기당 최대 1000g) 확인합니다.
M 좌 / 우 막혀 있음	분쇄 시스템 내 물체 (돌멩이 등) 가 끼어 있음	▶ 분쇄기의 막힘 여부를 점검하고, 필요시 진공청소기로 잔류 원두를 제거합니다.
커피 / 온수 / 증기 가열	온도가 설정 온도보다 10°C 낮습니다.	▶ 규정 온도에 도달할 때까지 기다립니다 ▶ 그래도 메시지가 사라지지 않는 경우 : 서비스센터에 연락하십시오.
필터 교체	설정된 물의 양 (리터 / 월) 이 필터를 통과했음	▶ 서비스센터에 연락하십시오.
서비스 요청	설정된 음료 개수 (잔 / 월) 에 도달했습니다 . 서비스가 필요합니다 .	▶ 서비스센터에 연락하십시오.
빈 식수탱크	• 식수탱크가 비어 있습니다. • 플로트 스위치에 결함이 있습니다.	▶ 식수탱크를 채워 테이블 아래에 놓습니다. ▶ 그래도 메시지가 사라지지 않는 경우 : 서비스센터에 연락하십시오.
가득찬 오수탱크	• 오수탱크가 가득 찼습니다. • 플로트 스위치에 결함이 있습니다.	▶ 오수탱크를 비워 테이블 아래에 놓습니다. ▶ 그래도 메시지가 사라지지 않는 경우 : 서비스센터에 연락하십시오.
분쇄 커피 추가	• 디카페인 음료를 내리려고 [DECAF] 필드를 눌렀습니다. • 분쇄 커피와 세척용 정제 투입구가 열렸습니다.	▶ 디카페인 음료를 내리려고 분쇄 커피를 추가합니다. ▶ 분쇄 커피와 세척용 정제 투입구를 닫습니다. ▶ 그래도 메시지가 사라지지 않는 경우 : 서비스센터에 연락하십시오.
Flavour 1 비어 있음 Flavour 2 비어 있음 Flavour 3 비어 있음 Flavour 4 비어 있음	• 해당 병이 비어 있습니다. • 센서에 결함이 있습니다.	▶ 플레이버 포인트에 가득찬 병을 넣고 연결합니다. ▶ 그래도 메시지가 사라지지 않는 경우 : 서비스센터에 연락하십시오.

고기

작동 종료

옵션 1: 조작 모드



- ▶ 일간 세척을 실행합니다 .
- ☑ 세척이 종료되면 커피 메이커가 대기 모드로 전환됩니다 .

옵션 2: 외부 식수탱크 및 오수탱크

- ▶ 식수탱크를 비우고 깨끗한 물로 헹궈냅니다 .
- ▶ 오수탱크를 비우고 깨끗한 물로 철저히 씻습니다 .

옵션 3: 우유 시스템

- ▶ 우유 용기를 분리합니다 .
- ▶ 우유 용기를 비우고 세척합니다 .

장시간 미작동 (1 주일 이상)

작동 종료 시와 같은 과정 . 추가 단계 :

- ▶ 커피 메이커의 전원 플러그를 전원에서 분리합니다 .
- ☑ 커피머신에 전기가 공급되지 않습니다 .
- ▶ 급수관 차단 코크를 닫습니다 .



장기간 가동하지 않은 경우 기계를 켜 후 세척해야 합니다 .



이를 준수하지 않으면 손상이 발생해도 보증의 대상이 되지 않습니다 .

주의 !
기계에 위험합니다 !



물펌프가 물 없이 들어갈 위험이 있습니다 .
커피 메이커를 다시 시운전하려면 먼저 급수관 차단 코크를 연 다음에 커피 메이커를 켜야 합니다 .

세척

세척 주기

세척 주기					
매일	주간	오염 때	오염 여	선택사항	
자동 세척					
x					세척 프로그램
x					자동 세척 (프로그래밍이 된 경우)
x		x			뜨거운 물로 행구기
x		x		○	우유 호스 세척
x		x		○	우유 시스템 세척
수동 세척					
x		x			자동 배출구
x		x		○	스팀 막대
x					찌꺼기 용기
x					드립 트레이 및 드립 그리드
x					외부 세척
x					열탕 처리실
	x	x			원두 / 분말 용기
x				○	믹서
x				○	우유 용기
x				○	냉각장치
	x	x		○	Flavour Point
x				○	식수 탱크 (외부)
x				○	오수 탱크 (외부)

범례

매일 :	최소한 하루에 한 번 , 필요시 더 자주 .
주간 :	최소한 1 주일에 한 번 , 필요시 더 자주 .
필요시 :	필요시 (오염이 있는 경우) .
요청 :	해당 요청 메시지가 디스플레이에 나타납니다 .
선택사항 :	커피 메이커 사양에 따라 다름 .



실행할 세척과 완료한 세척을 쉽게 파악하려면 이 장에 있는 세척 계획표를 활용하십시오 .

세제

주의 !
기계에 위험합니다 !



부적절한 세제를 사용하면 커피 머신이 손상될 수 있습니다 !
일간 및 주간 세척할 경우 Schaefer AG 가 권장하는 세제를 사용하기 바랍니다 .



세제 사용 전 포장에 명기된 정보와 안전 데이터 시트를 꼼꼼하게 읽으십시오 . 안전 데이터 시트가 없으면 판매사에 요청하십시오 .



커피 머신 세척용 정제

용도	커피 머신의 일간 세척
세척 목적	커피 머신 내 잔류 유분 용해
사용 주기	매일 1 회

우유 시스템 분말 세척제 "Milkpure powder"



정보	
용도	밀크 시스템 세척
세척 목적	우유 시스템 내 유지방 및 박테리아 제거
사용 주기	하루에 한 번, 한 봉지 (10g) 사용

세척 요청



세척 요청 시점을 제외하고, 세척 요청은 반드시 서비스 기사가 프로그래밍해서 설정해야 합니다.



세척 요청 시점을 CHEF 카드로 설정합니다. "프로그래밍" - "세척 요청" 장 참조.

세척 요청을 위한 옵션은 여러가지입니다.

옵션 1: 세척 요청 없음

세척 요청이 비활성화되어 있습니다.

옵션 2: 메시지로 알려지는 세척 요청

세척 요청은 설정된 시점에 표시됩니다. 계속해서 음료 주문이 가능합니다. 메시지를 확인할 필요는 없습니다.

옵션 3: 메시지로 알려지고 확인해야 하는 세척 요청

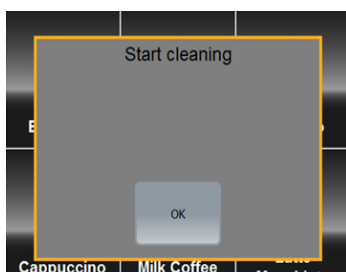
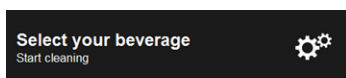
세척 요청은 설정된 시점에 표시됩니다. 계속해서 음료 주문이 가능하려면 이를 확인해야 합니다. 그러나 음료 주문은 세척 없이도 가능합니다.

▶ 메시지를 확인합니다.

☒ 메시지는 가려지고, 계속해서 작동은 가능합니다.

☒ 메시지는 매분 새로 표시됩니다.

설정된 시점 전 1 시간 이내에 세척을 실시하면 세척 요청은 표시되지 않습니다.





옵션 4: 강제 세척 요청

세척 요청은 설정된 시점에 표시됩니다. 마지막으로 세척한 이후에 음료 주문이 있는 경우, 디스플레이에 요청이 표시되었지만 예정된 세척을 실행하지 않으면 일정 시간이 지난 후 강제 세척이 실행됩니다. 강제 세척이 실행되면 그 즉시 음료 주문이 차단되거나 세척 프로그램이 시작됩니다. 이 프로그램은 일단 세척 과정을 실행해야 종료할 수 있습니다.

- ▶ 메시지를 확인합니다.
- ▶ 세척을 실행합니다.
 - ☑ 커피 메이커를 다시 사용할 수 있습니다.

세척 옵션

뜨거운 물로 헹구기

주의!
액체가 뜨겁습니다!



온수로 인한 화상 위험.

음료를 내리는 중에는 절대로 음료 추출부 아래에 손을 대지 마십시오.

옵션 1: [서비스] 필드가 보임

[TouchIT 구성] 메뉴에서 매개변수 "서비스 버튼 보임" 이 활성화되어 있습니다.

- ▶ 좌측 하단의 [서비스] 필드를 누릅니다.
 - ☑ "서비스" 메뉴가 열립니다.
- ▶ [세척] 을 누릅니다. 커피 메이커 세척이 가동됩니다.



옵션 2: [서비스] 필드가 감춰짐

[TouchIT 구성] 메뉴에서 매개변수 "서비스 버튼 보임" 이 비활성화되어 있습니다.

- ▶ 터치스크린 우측 상단 모서리를 ±2 초 동안 누르고 있습니다.
 - ☑ "서비스" 메뉴가 열립니다.
- ▶ [세척] 을 누릅니다. 커피 메이커 세척이 가동됩니다.



"셀프 서비스" 모드에서 PIN 입력 요청이 가능합니다. "셀프 서비스 설정" 매개변수의 구성에 따라.

자동 헹굼

주의!
액체가 뜨겁습니다!



온수로 인한 화상 위험.

음료를 내리는 중에는 절대로 음료 추출부 아래에 손을 대지 마십시오.



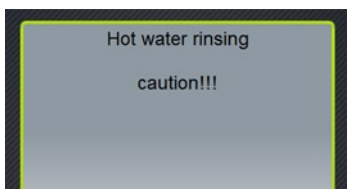
세척은 헹굼은 Best Foam™ 우유 시스템이 작동하기 위한 전제조건입니다.

옵션 1: 컨 다음 세척 (을 비활성화할 수 없습니다)

커피 메이커를 시작한 뒤 작동 온도에 이르면, 그 즉시 온수 세척이 가동됩니다. 디스플레이에는 경고 메시지가 나타납니다:

옵션 2: 끄기 전 세척 (을 비활성화할 수 없습니다)

커피 머신을 끄기 전에 온수 세척이 가동됩니다. 디스플레이에는 사전에 경고 메시지가 나타납니다:



옵션 3: 세척 커피



이 설정은 24 시간 작동 모드에서 중요합니다. 세척 직후 첫 번째 커피를 내릴 때 "물 흐름 오류"를 막아 줍니다. 에스프레소 레시피가 기본입니다.



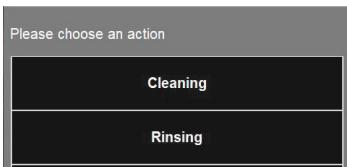
세척 직후에 세척 커피 내리기가 진행됩니다. 세척 커피는 마실 수 없습니다.

일일 세척

자동 세척 프로그램



세척이 종료되면 커피 메이커는 자동으로 대기 모드로 전환됩니다. 이 기능은 비활성화할 수 없으며, 세척 후 우유 시스템이 작동하기 위한 전제조건입니다.

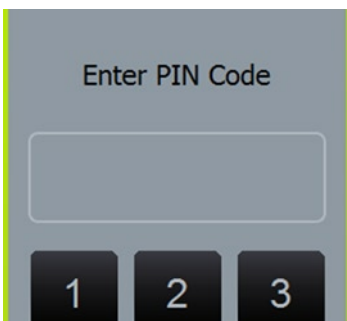


옵션 1: PIN 요청 없음

- ▶ [⚙️] 필드를 누릅니다.
 - ☑ 선택 목록이 나타납니다.
- ▶ [세척] 필드를 누릅니다.
 - ☑ 세척 프로그램이 시작됩니다.
- ▶ 디스플레이의 알림을 따릅니다.
 - ☑ 세척이 실시됩니다.

옵션 2: PIN 요청 있음

- ▶ [⚙️] 필드를 누릅니다.
 - ☑ 선택 목록이 나타납니다.
- ▶ [세척] 필드를 누릅니다.
 - ☑ PIN 입력 필드가 표시됩니다.
- ▶ PIN 을 입력합니다.
 - ☑ 세척 프로그램이 시작됩니다.
- ▶ 디스플레이의 알림을 따릅니다.
 - ☑ 세척이 실시됩니다.

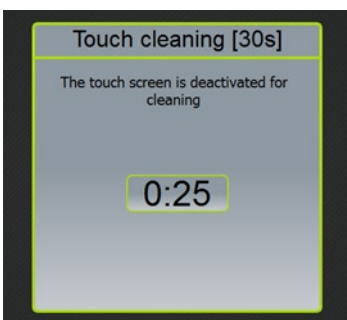


터치스크린

주의!
기계에 위험합니다!



세척 과정 중의 터치스크린 손상.
연마제를 사용하지 마십시오. 절대로 디스플레이를 힘이나 센 압력으로 또는 날카로운 물체로 누르지 마십시오.



- ▶ [⚙️] 필드를 누릅니다.
 - ☑ 선택 목록이 나타납니다.
- ▶ [터치스크린 세척] 필드를 누릅니다.
 - ☑ 터치스크린은 30 초 동안 비활성화되어 있습니다.
 - ☑ 디스플레이가 입력에 반응하지 않습니다.
- ▶ 터치스크린을 종이 수건과 일반 유리 세제로 닦습니다.
 - ☑ 카운트다운 종료 후 터치스크린이 활성화됩니다.

우유 용기

주의!
사용자에게
위험합니다!



우유 침전물과 박테리아로 인해 우유와 우유 용기가 오염될 위험이 있습니다. 우유용기와 뚜껑은 우유를 채우기 전에 매번 세척해야 합니다.

- ▶ 우유용기를 깨끗한 물로 깨끗이 여러 번 세척합니다.
- ▶ 우유용기 뚜껑을 신선한 물로 철저히 씻는다.
- ▶ 깨끗한 천으로 물기를 닦아냅니다.

식수탱크

주의!
사용자에게
위험합니다!



침전물과 박테리아로 물탱크가 오염될 위험이 있습니다. 식수탱크를 날마다 행귀내되 세제를 사용하지는 마십시오.

- ▶ 물탱크를 깨끗한 물로 깨끗이 여러 번 세척합니다.
- ▶ 깨끗한 천으로 물기를 닦아냅니다.

찌꺼기 용기

주의!
사용자에게
위험합니다!



찌꺼기 용기에 커피 찌꺼기가 있으면 금세 곰팡이가 생길 수 있습니다. 커피 머신에 곰팡이 포자가 퍼지면 커피가 오염될 위험이 있습니다. 그러므로 찌꺼기 용기를 날마다 세척합니다.

- ▶ 찌꺼기 용기를 물과 가정용 세제로 철저히 세척합니다.
- ▶ 맑은 물로 행구고 깨끗한 천으로 물기를 말끔히 닦아 냅니다.

외장 오수탱크

주의!
사용자에게
위험합니다!



침전물과 박테리아로 인해 오수탱크가 오염될 위험이 있습니다. 오수탱크와 뚜껑은 날마다 행귀내서 세척합니다.

- ▶ 오수탱크를 깨끗한 물로 철저히 여러 번 행귀냅니다.
- ▶ 오수탱크 뚜껑을 깨끗한 물로 철저히 세척합니다.
- ▶ 깨끗한 천으로 물기를 닦아냅니다.

측면 냉각장치

주의!
사용자에게
위험합니다!



우유 침전물과 박테리아로 인해 우유와 냉각장치가 오염될 위험이 있습니다. 냉각장치를 매일 세척합니다.

- ▶ 우유 용기를 냉각장치에서 꺼냅니다.
- ▶ 냉각장치 내부를 깨끗한 물과 미사용 새 천으로 말끔히 닦습니다.
- ▶ 우유 용기를 다시 냉각장치에 넣습니다.



"안전 수칙" - "위생 규정" - "우유" 장도 참조.

자동 음료 배출구

주의!
액체가 뜨겁습니다!



자동 음료 배출구와 배출구 커버 세척 시 화상을 입을 위험이 있습니다. 뜨거운 물에 닿지 않도록 하십시오. 손잡이가 긴 세척용 브러시만 사용하십시오. 배출구 커버를 매일 세척하십시오.

세척



- ▶ 커피 머신 세척 시 배출구 커버를 흐르는 물에서 브러시로 닦습니다.

수동 주간 세척

원두용기

오래된 원두 지방분이 있으면 커피의 풍미에 악영향을 끼칠 수 있습니다.

본쇄기의 회전 분쇄날로 인한 부상 위험.
절대로 커피 머신을 켜 상태에서 원두 용기에 손을 넣지 마십시오.

주의!
사용자에게
위험합니다!



주의!
기계에 위험합니다!



원두 용기가 굽힐 위험.
연마제를 사용하지 마십시오.

- ▶ 원두 용기를 회전 버튼으로 다시 잠급니다.
- ▶ 슬라이드를 앞으로 당겨 뺍니다.
☑ 커피 머신 입구가 잠깁니다.
- ▶ 원두 용기를 분리합니다.
- ▶ 남은 커피 원두를 커피 머신과 원두 용기에서 제거합니다.
- ▶ 원두 용기를 흐르는 물로 깨끗이 헹구낸 다음 부드러운 천으로 물기를 닦아냅니다.
- ▶ 깨끗한 천으로 뚜껑과 용기에서 물기를 말끔히 닦아 냅니다.
- ▶ 원두 용기를 다시 설치합니다.
- ▶ 슬라이드를 안쪽으로 눌러 넣습니다.
☑ 커피 머신 입구의 잠김이 풀립니다.
- ▶ 원두를 채웁니다.

냉각장치 성에 제거 (옵션)

냉장실 내부 표면이 손상될 수 있습니다.
얼음층은 절대로 뽀족하거나 날카로운 물체로 제거해서는 안 되며, 반드시 녹여야 합니다.

- ▶ 추가 냉각 장치를 끄거나 전원 플러그를 뽑습니다.
- ▶ 앞문을 열고 그대로 열어 둡니다.
- ▶ 녹아내리는 물은 흡수력이 좋은 천으로 닦습니다.
- ▶ 얼음층이 완전히 녹아 없어질 때까지 이 과정을 반복합니다.
- ▶ 앞문을 닫고 기기를 다시 켜거나 전원 플러그를 다시 꽂습니다.

플레이버 포인트 (옵션)

침전물과 박테리아에 의한 오염 위험이 있습니다.
플레이버 포인트를 1 주일에 한 번 또는 필요시마다 세척합니다.

- ▶ 플레이버 포인트에서 병을 꺼냅니다.
- ▶ 플레이버 포인트 내부를 뜨거운 물과 가정용 세제로 세척합니다.
- ▶ 플레이버 포인트에 병을 다시 넣습니다.

주의!
사용자에게
위험합니다!



"안전 수칙" - "위생 규정" - "시럽" "세척" - "필요시" - "플레이버 포인트 장착 Schaerer Coffee Art Plus" 장도 참조하십시오. 장도 참조.

Schaerer Coffee Art Plus 분말 시스템 장착



사용 설명서의 "예방 조치"와 "세척" 장도 참조.

주의!
사용자에게
위험합니다!



음료와 뜨거운 물 및 증기가 나오는 구역에서는 화상 위험이 있습니다.
음료 추출 중 또는 세척 중에는 절대로 추출부 아래에 손을 대지 마십시오.

주의!
액체가 뜨겁습니다!



호스를 믹서에서 분리하면 인스턴트 음료 추출 시 화상 위험이 있습니다.
믹서에서 호스를 분리하기 전에 찌꺼기 트레이를 빼냅니다.

주의!
기계에 위험합니다!



세제를 잘못 사용하면 커피 머신이 손상될 수 있습니다.
절대로 수동 투입구에 Milkpure Powder를 넣지 마십시오.

분말 시스템 세척

1



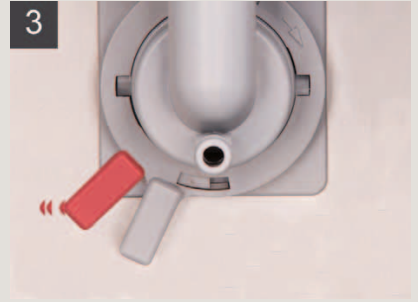
분말 시스템은 적어도 주 1 회 세척해야 합니다.

2



- ▶ 커버를 위로 밀어서 제거합니다.
- ▶ 믹서 컵의 음료 호스를 제거합니다.
- ▶ 찌꺼기 트레이를 빼냅니다.
- ☑ 음료 추출이 차단됩니다.

3



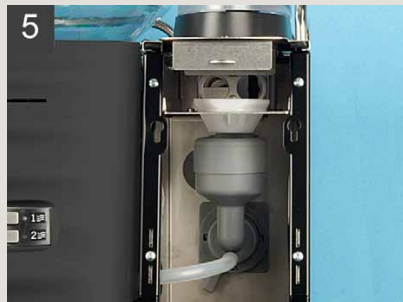
- ▶ 믹서 컵 아래의 레버를 시계 반대 방향으로 돌립니다.
- ▶ 믹서 컵을 앞으로 당겨 뺍니다.
- ▶ 음료 호스를 커피 머신에서 제거합니다.

4



- ▶ 믹서 컵을 2 부분으로 분리합니다 (그림 참조).
 - ▶ 두 부분으로 나눈 믹서 컵과 음료 호스를 흐르는 온수로 세척합니다.
- 각 부품은 완전히 마른 다음에 다시 조립합니다.

5



- ▶ 믹서 컵을 분해의 역순으로 다시 설치합니다. 호스를 다시 설치합니다 (스프링을 잊지 말 것).
- ▶ 물받이를 믹서 아래에 놓습니다.
- ▶ 커버를 다시 설치합니다.
- ▶ 찌꺼기 트레이를 다시 밀어 넣어도 됩니다.

6

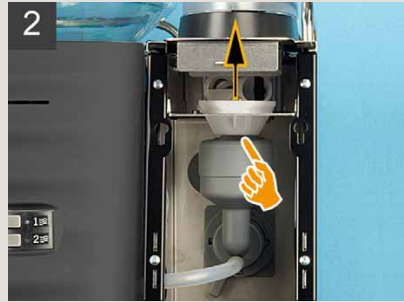


- ▶ 아로마 세척을 시작합니다.
- ▶ 디스플레이의 지시를 따릅니다.

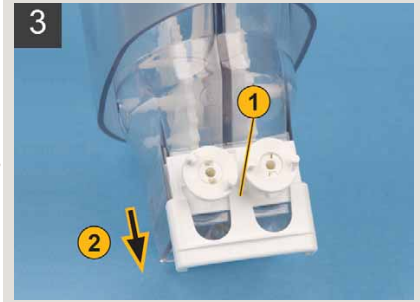
필요 시 분말 시스템 세척



- ▶ 잠금쇠를 엽니다.
- ▶ 분말 용기를 꺼냅니다.
- ▶ 남은 분말을 털어냅니다.



- ▶ 믹서 위 깔대기를 분리해서 세척합니다.
- ▶ 돌려붙은 찌꺼기를 솔로 제거합니다.
- ▶ 깔대기를 다시 설치합니다.



- ▶ 커버 중앙을 들어 올리고 (1) 아래로 밀어냅니다 (2).



- ▶ 나선 컨베이어를 빼냅니다.
 - ▶ 분말 용기와 부품을 흐르는 물로 세척합니다.
- 각 부품은 완전히 마른 다음에 다시 조립합니다.
- ▶ 분해의 역순으로 나선 컨베이어를 다시 설치합니다.
 - ▶ 나선 컨베이어를 분말 용기에 밀어 넣습니다.
 - ▶ 커버를 다시 설치합니다.
 - ▶ 분말 용기를 다시 씌웁니다.
 - ▶ 잠금쇠를 닫습니다.

주의!
사용자에게
위험합니다!



원두, 물, 우유, 분말 및 기타 커피 성분을 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다!
위해 요소 중점 관리 기준 (HACCP) 에 따른 위생 규정을 준수해야 합니다!



사용 설명서의 "안전 지침" 과 "HACCP 위생 규정". 장도 참조.

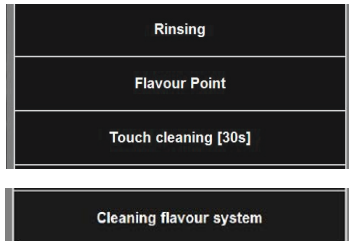
필요 시

플레이버 포인트 (옵션)

주의!
사용자에게
위험합니다!



음료와 온수, 수증기가 나오는 구역에서는 화상을 입을 위험이 있습니다.
음료 추출 중 또는 세척 중에는 절대로 추출부 아래에 손을 대지 마십시오.



- ▶ [] 필드를 누릅니다.
☑ "서비스" 메뉴가 열립니다.
- ▶ [플레이버 포인트] 필드를 선택합니다.
☑ 하위 메뉴 플레이버 포인트가 표시됩니다.
- ▶ [플레이버 포인트 세척] 필드를 선택합니다.
☑ 세척 프로그램이 시작됩니다.
- ▶ 디스플레이의 알림을 따릅니다.
☑ 세척이 실시됩니다.

드립 트레이

주의!
기계에 위험합니다!



고온으로 손상이 초래될 수 있습니다.
드립 트레이를 식기 세척기에 넣어서 세척하지 마십시오.



- ▶ 드립 트레이 및 격자판을 물과 가정용 세제로 깨끗이 세척합니다.
- ▶ 맑은 물로 행구고 깨끗한 천으로 물기를 말끔히 닦아 냅니다.

컵 워머



컵 워머 세척에 관해서는 별도의 사용 설명서 "컵 워머 /Cup & Cool" 에 설명되어 있습니다.

배출구 커버 조립 / 분해

분해

- ▶ 자동 음료 배출구를 손으로 고정합니다 (그림 1).
- ▶ 뒷면의 배출구 커버를 잡습니다 (그림 2).
- ▶ 배출구 커버를 아래로 빼냅니다 (그림 3).
☑ 배출구 커버가 분해되었습니다.



세척

- ▶ 커버가 없는 음료 배출구를 욕안으로 점검하십시오 .
- ▶ 예외적인 경우에만 , 커버를 씌우지 않은 배출구를 브러시를 이용해 깨끗한 물로 세척합니다 .
- ▶ 떼어낸 배출구 커버를 따로 깨끗한 물로 철저히 세척합니다 .

조립

- ▶ 배출구 커버를 음료 배출구의 뒷면에 장착합니다 (그림 1).



배출구 커버를 꼭 누를 때 초코 호스가 눌러 올라가지 않도록 유의하십시오 .

- ▶ 배출구 커버를 눌러 올립니다 (그림 2).
- ▶ 배출구 커버를 위쪽으로 꼭 누릅니다 (그림 3).



추출부는 튀어나와 있어야 합니다 (그림 4).





HACCP 세척 기준

Schaerer AG 커피 머신은 설치, 유지보수, 관리 및 세척이 적절하게 실시되면 HACCP 요건을 충족합니다.

주의!
기계에 위험합니다!



커피 머신을 적절하게 관리하고 세척하지 않은 상태로 추출한 우유 음료는 식품 위생 기준으로 위험하게 됩니다.

다음 사항에 유의하여 이를 준수하십시오 :

- 세척 시 보호 장갑을 착용합니다.
- 세척 전후에 손을 깨끗이 씻습니다.
- 음료 영업을 끝낸 후 커피 머신을 매일 세척하십시오.
- 우유를 채우기 전에 항상, 그리고 음료 영업을 끝낸 후 우유 용기를 세척하십시오.
- 세제를 절대로 우유 용기에 넣으면 안 됩니다.
- 세제를 절대로 물탱크 (내장 / 외장) 에 넣으면 안 됩니다.
- 세제를 절대로 서로 섞지 마십시오.
- 세제를 커피, 우유 및 자동 모드용 분말과 별도로 보관합니다.
- 연마제나 솔 또는 금속 소재 세척 도구를 사용하지 마십시오.
- 세척이 끝나면 더는 음료와 접촉하는 부품을 만지지 마십시오.
- 세제 포장에 적힌 정량 지침 및 안전 수칙에 유의하고 이를 준수합니다.
- 일간 세척 및 주간 세척을 할 때는 사용 설명서 및 세척 카드에 따라 세척을 진행하십시오.



보류 중 및 완료된 청소에 대한 자세한 개요를 보려면이 장의 청소 일정을 사용하십시오.

서비스 및 정비

정비

커피 머신은 정기적인 정비가 필요합니다. 정비 시점은 다양한 요인에 따라 다르지만, 특히 커피머신 사용량이 결정적입니다.

정비 시점이 되면 커피머신 디스플레이에서 이를 알려 줍니다. 커피머신은 계속 정상 작동이 가능합니다.

▶ 서비스센터에 연락해서 정비 시점이 됐음을 알려십시오.

주의!
기계에 위험합니다!



기한이 된 정비를 제때 실시하지 않으면 마모 현상이 생길 수 있으며, 그러면 더는 무하자 작동을 보장할 수 없습니다.

정비 메시지가 표시되면 가급적 빨리 서비스센터에 정비 시점이 됐음을 알려십시오.

옵션 1: Schaefer Coffee Art Plus TouchIT:

55,000 번 음료 주문 후.

옵션 2: 기타 일반 정비 주기:

안전밸브 12 개월마다.

보일러 (스팀 발생기, 순간온수기): 72 개월

주의!
기계에 위험합니다!



제조사는 규정된 정비 주기를 준수한 경우에만 보증책임 또는 발생된 배상책임을 집니다.

외부 워터 필터



프로그래밍된 리터 양에 도달하면 서비스 전문 기술자가 외부 워터 필터를 교체해야 합니다.

프로그래밍

탐색

기호	설명
	음료 내리기 중지 / 취소
	이전 창으로 돌아가기
	실행한 설정 저장
	값 삭제 / 영으로 설정
	음료 설정 모드에서 테스트 음료 내리기: 필드로 음료 테스트 음료 내리기를 할 수 있습니다 . 추출 후 추출 및 침출 시간을 알 수 있습니다 .
	이 필드를 건드리면 설정 휠이 열립니다 . ▶ 휠을 위 / 아래로 밀어 원하는 값을 설정합니다 . ▶ 체크 표시를 눌러 설정 값을 확인합니다 . ☑ 설정된 값이 적용되며 , 필드에 표시됩니다 .
	기능을 활성화 / 비활성화합니다
	선택 필드를 엽니다 .

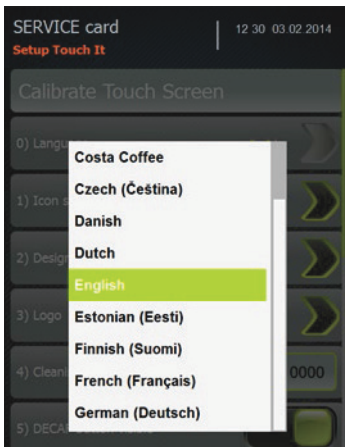
설 정 예

매개변수 잠금 해제 / 잠금



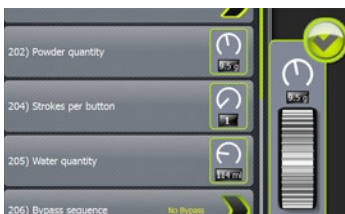
- ▶ 해당 매개변수 옆에 있는 필드를 누릅니다 .
 - ☒ 필드가 오른쪽에 있으면서 녹색이면 = 매개변수 잠금이 해제된 것입니다 .
 - ☒ 필드가 왼쪽에 있으면서 회색이면 = 매개변수가 잠긴 것입니다 .

선택 목록



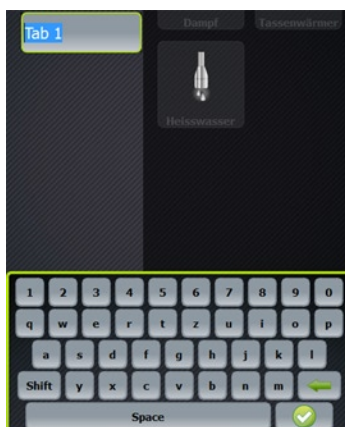
- ▶ 해당 매개변수에 있는 화살표를 누릅니다 .
 - ☒ 선택 목록이 표시됩니다 .
- ▶ 스크롤바가 있다면 이것을 이용해서 원하는 값을 선택합니다 .

설정 범위 조절



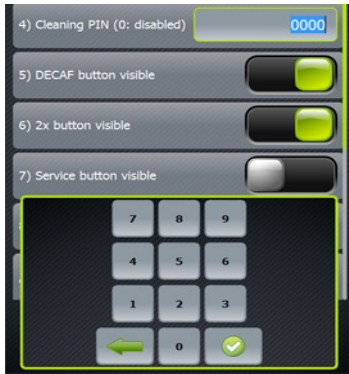
- ▶ 해당 매개변수 옆에 있는 [🔄] 필드를 누릅니다 .
 - ☒ 설정 휠이 표시됩니다 .
- ▶ 설정 휠을 위 , 아래로 돌려 값을 조정합니다 .
 - ☒ 위로 - 값이 커집니다 .
 - ☒ 아래로 - 값이 작아집니다 .
 - ☒ 현재 값은 설정 휠 위에 표시됩니다 .
- ▶ [✅] 을 눌러서 원하는 값을 확인합니다 .
 - ☒ 값이 적용됩니다 .

알파벳 표기 매개변수



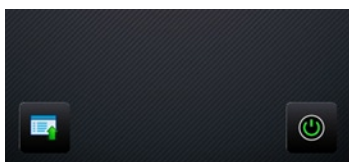
- ▶ 텍스트 필드를 몇 초 동안 누릅니다 .
 - ☒ 키보드 필드가 표시됩니다 .
- ▶ 키보드 필드에서 텍스트를 입력합니다 .
- ▶ [✅] 을 눌러서 확인합니다 .
 - ☒ 키보드 필드가 닫힙니다 .

숫자 표기 매개변수



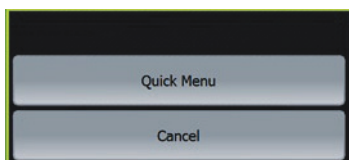
- ▶ 해당 텍스트 필드를 누릅니다 .
☑ 숫자 입력 필드가 표시됩니다 .
- ▶ 키보드 필드에서 숫자를 입력합니다 .
- ▶ [✓] 을 눌러서 입력 내용을 확인합니다 .
☑ 입력 필드가 닫힙니다 .

대기 모드 신속 메뉴



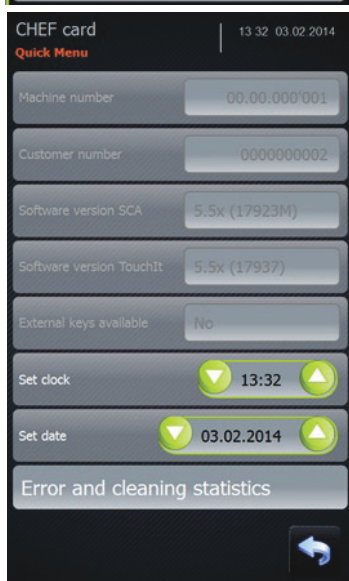
대기 모드에서의 정보와 사전 설정, 통계 표시 :

- ▶ [Quick Menu] 필드를 누릅니다 .
- ▶ 메뉴 항목 [신속 메뉴] 를 선택합니다 .
☑ " 신속 메뉴 " 가 열립니다 .



다음 정보가 표시됩니다 .

- 기계 번호
- 고객 번호
- SCA 소프트웨어 버전
- TouchIT 소프트웨어 버전
- 외부 버튼 가용 상태
- 오류 및 세척 통계 (65 페이지의 " 카운터 및 통계 " 참조)



다음 설정이 가능합니다 : 시간

- ▶ [시간 설정] 필드를 선택합니다 .
- ▶ 시간 또는 분을 마킹해서 화살표 버튼으로 시간을 설정합니다 .

날짜

- ▶ [날짜 설정] 필드를 선택합니다 .
- ▶ 일, 월 또는 연도를 마킹해서 화살표 버튼으로 날짜를 설정합니다 .

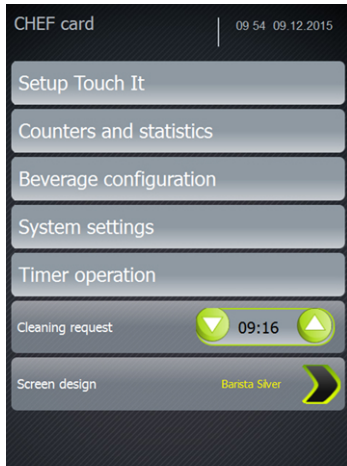


프로그래밍 레벨 접근

프로그래밍 레벨에는 CHEF 카드 (또는 SERVICE 카드) 가 필요합니다 .



비활성화된 매개변수에는 SERVICE 카드로만 접근할 수 있습니다 .



- ▶ 기계를 작동시킵니다 .
- ▶ CHEF 카드를 카드 리더에 밀어 넣습니다 .
☑ CHEF 카드 메뉴가 열립니다 .
- ▶ 설정을 실행하고 저장합니다 .
- ▶ CHEF 카드를 꺼냅니다 .
☑ 기계가 다시 시작됩니다 .

서비스 기사가 활성화한 경우라면 CHEF 카드로 다음 하위 메뉴를 사용할 수 있습니다 .

- TouchIT 구성
- 카운터 및 통계
- 음료 설정
- 시스템 설정
- 타이머
- 세척 요청
- 스크린 디자인

TouchIT 구성

"TouchIT 구성 " 메뉴에는 다음 하위 메뉴가 있습니다 .

- 화면 보정
- 언어
- 음료 버튼 기호
- 로고
- 세척 PIN
- 서비스 PIN
- 사전 선택 시간 타임아웃 (기본 음료 그룹)
- 화면 보호기 타임아웃
- 화면 보호기 이미지 선택
- 외부 버튼
- 펌프 1-4 플레이버 이름
- 펌프 1-4 플레이버 심벌

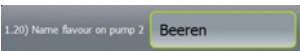


하위 항목 내용은 이 장에서 설명합니다 .



실시된 변경을 활성화하기 전에 할 일 : 1) 저장 버튼을 눌러야 하고 , 2) CHEF 카드를 꺼내야 하며 , 3) 부팅을 실시해서 소프트웨어가 자동으로 다시 로딩되도록 해야 합니다 .

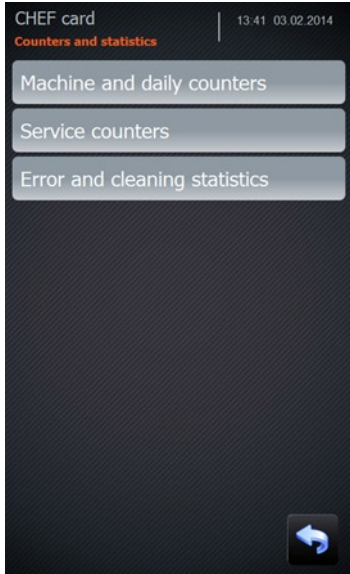
TouchIT 구성 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
디스플레이 보정	-	디스플레이 보정 : 보정할 때 화면의 여러 구역에 X 표시가 나타납니다 . ▶ 화면에 표시될 때 보정이 종료될 때까지 X 표시를 누릅니다 .  터치스크린을 아래쪽에서부터 누릅니다(그림 참조). 손가락 높이의 왼쪽이나 오른쪽을 손으로 누르거나 손가락 끝으로 누르면 터치 효과가 현저히 떨어집니다 . 터치스크린 유리는 안전상의 이유로 두께가 3 mm 이므로 스마트폰에서와 같은 민감 반응을 기대할 수가 없습니다 . 사용자가 터치스크린에서 탐색 기능을 이용할 때 문제가 생긴다면 보정하는 것이 좋습니다 . 필드를 눌러도 반응이 없는 경우 등이 해당됩니다 .
언어	저장된 모든 언어	디스플레이 언어 변경 .
음료 버튼 기호	(A) 텍스트만 (B) 세트 1 (C) 세트 2 (D) 세트 3	4 종류의 아이콘 세트가 제공됩니다 . ▶ 원하는 아이콘 세트를 선택합니다 . 
로고 (" 대기 " 모드에 있는 경우)	저장된 모든 이미지	시스템에 저장된 이미지 중에서 선택 . "터치스크린 이미지". 장 참조 .
세척 PIN	0-9999	세척을 시작하기 전에 PIN 을 입력하라는 요청이 활성화됩니다 . ▶ 필드에 PIN 번호를 입력합니다 . ☑ 세척 전 PIN 요청 . ▶ 숫자 (0000) 를 입력합니다 . ☑ 세척 전 PIN 요청이 없음 . (0000) PIN 요청이 비활성화되어 있습니다 .
서비스 PIN	0-9999	서비스 메뉴용 PIN 할당 . ▶ 필드에 PIN 번호를 입력하고 입력 내용을 확인합니다 .
사전 선택 시간 타임아웃 	0-999 초	지정한 기본 탭 레벨이 터치스크린에 표시될 때까지의 시간 범위 설정 . ▶ 시간을 설정합니다 . "0 초 " 설정에서는 기능이 비활성화되어 있습니다 . 기본 탭은 서비스 기사가 정합니다 .

TouchIT 구성 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
화면 보호기 타임아웃 	0-999 초	선택한 화면 보호기 이미지가 터치스크린에 표시될 때까지의 시간 범위 설정. ▶ 시간을 설정합니다. ☒ 매개변수 "화면보호기 이미지"가 나타납니다. <i>자세한 정보는 "로고/화면보호기" 참조. 장 참조.</i> "0 초" 설정에서는 기능이 비활성화되어 있습니다.
화면 보호기 이미지 	저장된 모든 이미지	화면보호기용으로 저장된 이미지의 선택 메뉴를 엽니다. ▶ 선택 목록에 있는 이미지 중에서 한 개를 화면보호기로 선택합니다. ☒ 설정한 시간 범위가 지나면 선택한 이미지가 터치스크린에 나타납니다. <i>자세한 정보는 "로고/화면보호기" 참조. 장 참조.</i>
외부 버튼 	-	조작 패널의 추가 버튼 활성화. 증기나 온수 또는 둘 다를 직접 내릴 수 있게 해줍니다. "OFF" 설정: ☒ 검색 질문이 없으며, "추가 버튼" 기능이 활성화되어 있지 않습니다. "ON" 설정: ☒ 설치된 추가 버튼을 검색 질문 없이 활성화합니다. "자동 인식" 설정: ☒ 기계를 시작할 때마다 검색 질문이 시작됩니다. 추가 버튼이 설치되어 있으면 이 기능이 활성화됩니다. 이 기능에는 조작 패널의 추가 버튼과 추가 프린트가 필요합니다. 기계가 시작하는 동안 검색 질문은 ±4 초 동안 진행됩니다.
펌프 1 플레이버 이름 펌프 2 플레이버 이름 펌프 3 플레이버 이름 펌프 4 플레이버 이름 	텍스트 입력	SCAP TouchIT 에 플레이버 포인트가 장착되어 있다면, 이 매개변수에서 플레이버의 명칭을 지정할 수 있습니다. 기호가 변경되면 기본 명칭이 표시됩니다. 플레이버 포인트 장착 커피 메이커에서만 활성화됩니다.
펌프 1 플레이버 기호 펌프 2 플레이버 기호 펌프 3 플레이버 기호 펌프 4 플레이버 기호 	텍스트 입력	위치 1-4 의 플레이버를 위한 기호 선택 기호가 변경되면 이름에 기본 명칭이 표시됩니다. 플레이버 포인트 장착 커피 메이커에서만 활성화됩니다.

카운터 및 통계

"카운터 및 통계" 메뉴에는 다음 하위 메뉴와 정보가 있습니다.

- 커피 메이커 및 일수 카운터
- 음료수 카운터
- 서비스 카운터
- 오류 및 세척 통계

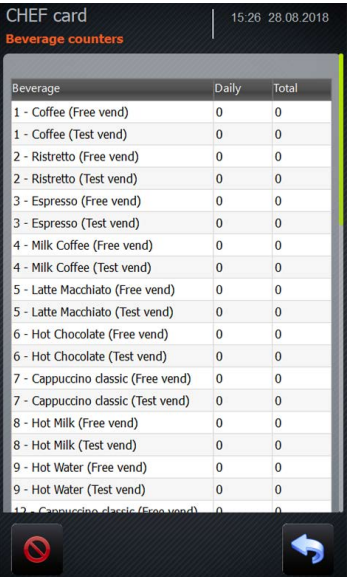
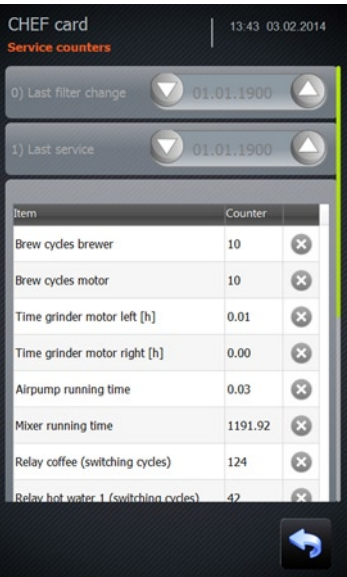


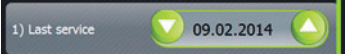
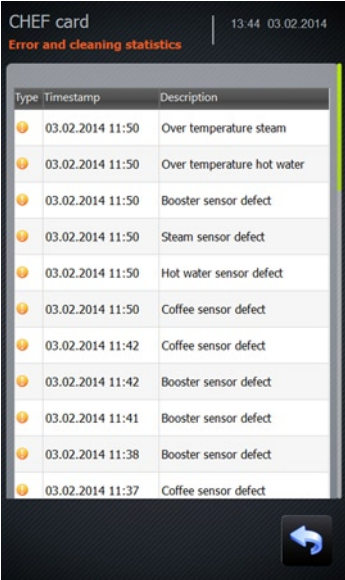
하위 메뉴 내용은 이 장에서 설명합니다.



실시된 변경을 활성화하기 전에 할 일: 1) 저장 버튼을 눌러야 하고, 2) CHEF 카드를 꺼내야 하며, 3) 부팅을 실시해서 소프트웨어가 자동으로 다시 로딩되도록 해야 합니다.

카운터 및 통계 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
커피 메이커 및 일수 카운터 	-	커피 메이커 및 일수 카운터가 표시됩니다. 다음 3 칸으로 구분되어 있습니다. • 카운팅 기능 또는 음료에 대한 설명. • 일일 카운터. • 카운터 합계. 커피 메이커 및 일수 카운터 삭제는 SERVICE 카드로만 가능합니다. 커피 메이커 및 일수 카운터 표시는 SERVICE 카드와 CHEF 카드로 가능합니다.

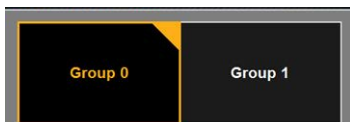
카운터 및 통계 매개변수 디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
음료수 카운터 	-	모든 음료 카운터가 목록으로 나열되어 있습니다 . 다음과 같은 카운터가 표시됩니다 . • 일일 판매량 • 총 판매량 음료 카운터 삭제는 SERVICE 카드로만 가능합니다 . 음료 카운터 표시는 SERVICE 카드와 CHEF 카드로 가능합니다 .
서비스 카운터 	-	모든 서비스 카운터가 목록으로 나열되어 있습니다 . 다음과 같은 카운터가 표시됩니다 . • 추출장치의 피스톤 스트로크 수 . • 분쇄기와 물펌프의 작동 시간 . • 공기 펌프와 믹서의 가동 시간 . • 커피, 온수, 수증기의 릴레이 전환 과정 수 . • 분쇄한 분말의 양 . 커피 메이커 및 일수 카운터 삭제는 SERVICE 카드로만 가능합니다 . 서비스 카운터 표시는 SERVICE 카드와 CHEF 카드로 가능합니다 .
서비스 카운터 (필터 교체) 	-	최근 필터 교체 날짜 입력 . ▶ 날짜 영역에 일, 월, 년 순서로 표시됩니다 . ▶ 화살표 버튼 (위 / 아래) 을 이용해서 입력할 날짜를 선택합니다 . ▶ [] 필드를 눌러서 입력 내용을 저장합니다 . ☒ 최근 필터 교체 날짜가 표시됩니다 . ☒ 입력 필드가 비활성화됩니다 (회색으로) . 카운터 및 통계를 복구하는 데 필요한 추가 정보는 "시스템" - "복구 백업" 참조 . 장 참조 . 현재 날짜가 설정 날짜와 일치하는 한 매개변수는 계속해서 비활성화됩니다 . 매개변수는 SERVICE 카드로만 조절할 수 있습니다 . 필터 교체 매개변수의 설정을 위한 "구성" - "시간 - 날짜 - 경보" 장 참조 .

카운터 및 통계 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
서비스 카운터 (최근 서비스) 	-	최근 실시한 서비스 날짜 입력 . ▶ 날짜 영역에 일 , 월 , 년 순서로 표시됩니다 . ▶ 화살표 버튼 (위 / 아래) 을 이용해서 입력할 날짜를 선택합니다 . ▶ [] 필드를 눌러서 입력 내용을 저장합니다 . ☑ 최근 서비스 요청 날짜가 표시됩니다 . ☑ 입력 필드가 비활성화됩니다 (회색으로) . 카운터 및 통계를 복구하는 데 필요한 추가 정보는 "시스템" - "복구 백업" 참조 . 장 참조 . 현재 날짜가 설정 날짜와 일치하는 한 매개변수는 계속해서 비활성화됩니다 . 매개변수는 SERVICE 카드로만 조절할 수 있습니다 . 서비스 요청 매개변수의 설정을 위한 "구성" - "시간 - 날짜 - 경보" 장 참조 .
오류 및 세척 통계 	-	오류 및 세척 통계 표시 . 다음 3 칸으로 구분되어 있습니다 . • 메시지에 해당되는 기호 . • 오류 메시지를 수신한 날짜 및 시각 표시 . • 오류 메시지가 정의된 설명 . 통계 삭제는 가능하지 않습니다 . 통계 표시는 SERVICE 카드와 CHEF 카드로 가능합니다 .

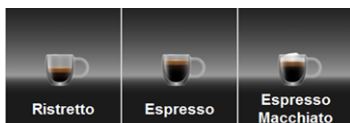
음료 설정



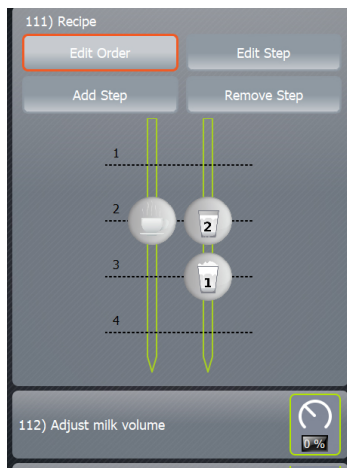
비활성화된 매개변수에는 SERVICE 카드로만 접근할 수 있습니다 .



- ▶ "음료 설정" 메뉴를 불러옵니다 .
- ▶ 해당 그룹을 선택합니다 .



- ▶ 그룹에서 해당 음료를 선택합니다 .



☑ 원하는 음료에 대한 설정 내역이 표시됩니다 .

- ▶ 설정을 실시합니다 .
- ▶ 설정을 저장합니다 .

음료 설정에는 다음 하위 메뉴가 있습니다 .

- 커피 설정
- 우유 혼합 설정
- 우유 설정
- 휘핑크림 설정
- 우유 분말 설정
- 초코 설정
- 온수 설정
- 컵 워머 조정
- 증기 설정
- 감미플레이버 세팅



하위 항목 내용은 이 장에서 설명합니다 .



실시된 변경을 활성화하기 전에 할 일: 1) 저장 버튼을 눌러야 하고, 2) CHEF 카드를 꺼내야 하며, 3) 부팅을 실시해서 소프트웨어가 자동으로 다시 로딩되도록 해야 합니다 .

테스트 음료 내리기



음료 설정 내용을 확인하려면 개별 음료 설정 항목에서 테스트 음료를 추출해 보면 됩니다 .

- ▶ 적절한 용기를 음료 배출구 아래에 놓습니다 .
- ▶ 필드를 누릅니다 .
- ▶ 음료에 따라 사이즈를 선택할 수 있습니다 .
 - ☑ 음료는 사전에 선택한 매개변수 설정에 따라 추출됩니다 .
 - ☑ 추출 후 추출 및 침출 시간이 표시됩니다 .



커피 설정

커피 설정 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
분쇄량 	4-16 g 기본값 : 9.5 g(리스트레토) 9.5 g(에스프레소) 9.0 g(커피) 9.0 g(카푸치노) 9.0 g(밀크 커피) 8.5 g(라떼 마키야토) 9.0 g(초키아토) 9.0 g(화이트 아메리카노) 9.0 g(Lutz 커피)	최소량 4 g: 4 g 보다 적은 양의 커피 음료를 만들어낼 경우 추출장치는 매우 빨리 더러워집니다 . 최대량 16 g: 침출실에 넣을 수 있는 최대 커피 양

커피 설정 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
물의 양 	1-600 ml 기본값 : 25 ml(리스트레토) 35 ml(에스프레소) 110 ml(커피) 35 ml(카푸치노) 35 ml(밀크 커피) 35 ml(라떼 마키야토) 35 ml(초키아토) 35 ml(화이트 아메리카노) 35 ml(Lutz 커피)	선택한 음료를 위한 물의 양을 지정합니다 .
바이패스 물 	" 커피와 함께 " " 커피 후 / 전 " 0-30 초	" 커피와 함께 ", " 커피 전 " 또는 " 커피 후 " 설정 . 바이패스 물에 대한 설정은 항상 초 내에 이루어집니다 . 매개변수 " 추출 가속기 / 보충수 바이패스 " 의 지침을 참고하십시오 . 시스템 매개변수 " 바이패스 물 있음 " 이 켜져 있으며 , 매개변수 " 추출 가속기 / 보충수 바이패스 " 에는 바이패스 기능이 선택되어 있습니다 .
2 x 분쇄량 	0-9.9 초	" 분쇄량 " 매개변수 참조 . 매개변수 " 추출 버전 " 의 " 일반 설정 " 에는 " 이중 음료 " 가 선택되어 있습니다 .

우유 설정



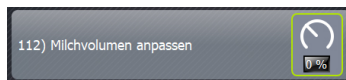
우유나 우유 거품의 양을 조절하려면 " 우유량 조절 " 매개변수를 변경해야 합니다 .



" 일반 설정 " . 장도 참조 .

음료에 따른 우유량 설정은 " 개별 음료 설정 " 에서 가능합니다 .

- ▶ 메인 메뉴 " 구성 " 과 메뉴 " 음료 설정 " 을 선택합니다 .
- ▶ 조절해야 할 음료 필드를 선택합니다 .
☒ 음료 조절용 선택 창이 열립니다 .
- ▶ 선택 창에서 하위 메뉴 " 음료 설정 " 을 선택합니다 .
☒ " 개별 음료 설정 " 에서 " 일반 설정 " 이 열립니다 .
- ▶ " 우유량 조절 " 매개변수에서 -50% ~ 100% 범위의 설정 휠로 우유량을 필요한 값에 맞춥니다 .
☒ 예를 들어 설정값을 -10% 에 맞췄다면 추출량은 250 ml 에서 225 ml 로 감소합니다 .



우유 단계를 조절하는 경우, 원하는 결과를 얻기 위해서는 경우에 따라서는 마지막 우유 단계에서 공기 펌프를 조절해야 합니다 . 이를 위해 매개변수 " 공기 펌프 오프셋 " 을 조절해야 합니다 .

초코 설정

초코 설정 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
초코 양 	40-999 ml	설정에서 음료의 초코 양을 지정합니다. 기본 설정은 100 ml 입니다. "시스템 매개변수" - "분말 시스템"에는 "초코 + 우유"가 선택되어 있습니다.
행굼물 양 	20-50 ml	초코 추출 후 행굼물 양: 초코 함유 음료를 추출할 때마다 설정된 행굼물 양으로 추출 후 초코 추출 구성품을 세척합니다. 기본 설정은 20 ml 입니다. 행굼물은 매개변수 "초코 양"에서 설정한 물의 양의 일부입니다.
초코 디스펜서 	왼쪽 오른쪽	초코 디스펜서용 선택 메뉴. "시스템 매개변수" - "분말 시스템"에는 "2 x 초코"가 선택되어 있습니다.
분말 양 (왼쪽, 오른쪽, 2 x Choco) 	20-100%	% 단위로 입력해서 분말과 물 양의 비율을 조절합니다. 백분율을 높게 설정하면 분말 함량이 더 많아집니다. 그러면 맛이 강해집니다. 기본 설정은 50% 입니다.

온수 설정

온수 설정 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
물의 양 	1-99 초	온수량 추출 시간 설정 "시스템 매개변수" - "온수"가 활성화되어 있습니다. 추출 방법은 매개변수 "추출 버전"의 "일반 설정"에 설명되어 있습니다.

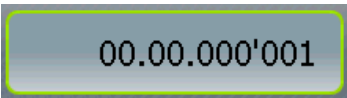
증기 설정

증기 설정 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
정량 주입 시간 	1-99.9 초	증기 공급 시간 설정: 기본값은 90.0 초 입니다. 시스템 매개변수 "증기 추출"에는 증기 시스템이 선택되어 있습니다. 추출 방법은 매개변수 "추출 버전"의 "일반 설정"에 설명되어 있습니다.

감미 플레이버 세팅

플레이버 설정 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
플레이버 정량 주입 시간 1 플레이버 정량 주입 시간 2 플레이버 정량 주입 시간 3 플레이버 정량 주입 시간 4 	0-60.0 초	펌프 1, 2, 3, 4 의 플레이버 정량 주입 시간을 지정합니다 . 기본 설정은 0.0 초 입니다 . 플레이버 포인트는 시스템 매개변수에서 선택해야 합니다 .
Flavour 	감미 플레이버 없음 / 설정된 취향 / 선택	아로마 공급을 활성화하거나 아로마를 지정합니다 . 두 가지 동시 실행도 가능합니다 . 가미 없음 ☒ 아로마 미공급 . 선택 ☒ 음료 선택 시 아로마 선택 . 지정된 아로마 (예 : 딸기) . ☒ 아로마가 지정되어 있습니다 . [TouchIT 구성] 에서 설정한 아로마를 선택할 수 있습니다 . 플레이버 포인트는 시스템 매개변수에서 선택해야 합니다 .

시스템 설정

시스템 설정 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
기계 번호 	-	기계 번호용 입력 필드 . ▶ 필드를 선택합니다 . ☒ 입력용 키보드가 나타납니다 . ▶ 기계 번호를 입력하고  필드를 눌러서 입력 내용을 확인합니다 . 명판의 " 시리즈 번호 " 참조 .
고객 번호 	-	고객 번호용 입력 필드 . ▶ 필드를 선택합니다 . ☒ 입력용 키보드가 나타납니다 . ▶ 고객 번호를 입력하고  필드를 눌러서 입력 내용을 확인합니다 . 기본 설정은 (2) 입니다 . 고객 번호로 커피 메이커 설치 위치가 정해져 있을 수 있습니다 . 고객 번호는 CHEF 카드 , MONEY 카드 , MASTER 카드 및 PROGRAM 카드로 확인되면 , 커피 메이커와 일치해야 합니다 . 자세한 정보는 " 정산 " - " 지불 시스템 " 장 참조 . 장 참조 .
24h 시간 형식 	ON/OFF	24h 시간 형식 ON/OFF.

시스템 설정 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
시간 설정 	-	▶ [시간 설정] 필드를 선택합니다. ▶ 시간 또는 분을 마킹해서 화살표 버튼으로 시간을 설정합니다.
날짜 설정 	-	▶ [날짜 설정] 필드를 선택합니다. ▶ 일, 월 또는 연도를 마킹해서 화살표 버튼으로 날짜를 설정합니다.

타이머

커피 메이커 타이머 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
월요일 타이머 	24 시간 : 00:00-23:59 12 시간 : 00:00AM-11:59PM	커피 메이커 타이머 설정 : 스위치 ON 시간 : ▶ [ON/OFF] 필드로 기계 스위치 ON 시간을 활성화합니다. ☑ 필드에 녹색 불이 켜집니다. ▶ 시간 또는 분 범위를 손가락으로 선택합니다. ▶ 왼쪽 화살표 필드로 설정값을 내립니다. ▶ 오른쪽 화살표 필드로 설정값을 올립니다. 스위치 OFF 시간 ▶ [ON/OFF] 필드로 기계 스위치 OFF 시간을 활성화합니다. ☑ 필드에 녹색 불이 켜집니다. ▶ 시간 또는 분 범위를 손가락으로 선택합니다. 화살표 기능 : • 왼쪽 화살표 필드로 설정값을 내립니다. • 오른쪽 화살표 필드로 설정값을 올립니다. 00:00 이 유효한 설정입니다. 매개변수 "24h 시간 형식"의 "시스템 설정"에서 원하는 시간 형식을 선택합니다.
화요일 타이머 수요일 타이머 목요일 타이머 금요일 타이머 토요일 타이머 일요일 타이머	24 시간 : 00:00-23:59 12 시간 : 00:00AM-11:59PM	설정은 "월요일 타이머" 매개변수 참조. 00:00 이 유효한 설정입니다.

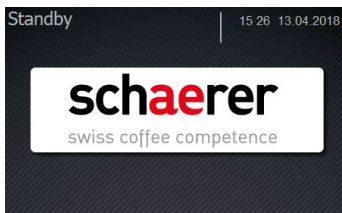
세척 요청

세척 요청 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
세척 요청 	00:00 – 23:59	세척 요청 시간을 지정합니다.

스크린 디자인

화면 디자인 매개변수		
디스플레이 텍스트	설정 범위	설명
스크린 디자인 	Barista Silber/ 운영자 / 셀프서비스	▶ 원하는 디자인을 선택하고 확인합니다 . ☒ 커피 메이커 재시작하면 선택한 디자인이 활성화됩니다 .

로고 / 화면보호기



터치스크린에서는 개별 이미지가 로고와 화면보호기로 가능합니다 . 기능과 이미지는 서비스 기사가 설정해야 합니다 . 이미지 교체 및 활성화 / 비활성화는 CHEF 카드로도 가능합니다 .

대기 로고 변경

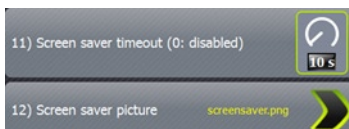


- ▶ [TouchIT 구성] 메뉴에서 매개변수 [Logo] 를 선택합니다 .
☒ 이미지가 저장된 선택 목록이 표시됩니다 .
- ▶ 선택 목록에서 원하는 이미지를 선택합니다 .
- ▶ 저장하고 CHEF 카드를 제거합니다 .
☒ 커피 메이커가 새로 시작한 뒤 대기 모드에서 새 로고가 표시됩니다 .



이미지는 서비스 기사가 커피 메이커에 로딩해야 합니다 .

화면 보호기 이미지 변경



- ▶ [TouchIT 구성] 메뉴에서 매개변수 [화면보호기 타임아웃] 을 선택합니다 .
☒ 시간이 0 이상만 되면 매개변수 [화면보호기 이미지] 가 표시됩니다 .
- ▶ 원하는 시간을 지정합니다 .
- ▶ 매개변수 [화면보호기 이미지] 를 선택합니다 .
☒ 이미지가 저장된 선택 목록이 표시됩니다 .
- ▶ 선택 목록에서 원하는 이미지를 선택합니다 .
- ▶ 저장하고 CHEF 카드를 제거합니다 .
☒ 커피 메이커가 새로 시작해서 해당 시간이 지나면 화면보호기가 표시되면서 선택 목록이 나타납니다 .



이미지는 서비스 기사가 커피 메이커에 로딩해야 합니다 .

그림 및 파일 형식

이미지 데이터에 대해서는 다음 해상도를 준수해야 합니다 .

- " 로고 " 그림 해상도 : 최고 400 x 400 픽셀 , 데이터 볼륨 <100kB.
- 슬라이드 쇼 그림 해상도 : 최대 430 x 460 픽셀 , 데이터 볼륨 <100kB.
- " 화면보호기 " 그림 해상도 : 최대 480 x 800 픽셀 , 데이터 볼륨 <100kB.

다음 파일 형식을 인식할 수 있습니다 .

- JPEG(.jpg) 이미지 압축 가능 .
- BMP(.bmp) 색심도 최대 8Bit.
- PNG(.png) 이미지 영역을 모두 투광하는 이미지용
- GIF(.gif) 탁월한 비손실 압축 .
- MPEG-2(.mpeg) 동영상 압축 가능 .

문제 해결

문제 발생 시 기본적인 대처 방법 :

- ▶ 커피 머신을 끄고 몇 초 후 다시 켜니다 .
☑ 그러면 대개 문제가 해결됩니다 .
- ▶ 문제를 일으킨 과정을 반복합니다 .

그래도 문제가 다시 나타나는 경우 :

- ▶ 다음 표에서 문제 종류를 찾습니다 .
- ▶ 설명되어 있는 문제 해결 조치를 실시합니다 .

그래도 문제가 해결되지 않는 경우 :

- ▶ 서비스센터에 연락해서 문제를 설명합니다 .



이 장에서 설명되지 않은 문제가 발생하는 경우, 즉시 서비스센터에 연락합니다 .

Best Foam ™ 우유 시스템 고장

장애	원인	해결책
0) 우유 거품 외관이 기준에 부합하지 않습니다 .	우유 온도가 설치 중 온도 (> +3°C) 에 부합하지 않습니다 .	▶ 온도를 측정합니다 . 필요시 , 편차를 조정합니다 .
1) 우유 거품 문제	우유 온도가 설치 중 온도에 부합하지 않습니다 .	▶ 온도를 측정합니다 . 필요시 , 편차를 조정합니다 .
2) 거품이 너무 걸쭉함	우유 온도가 맞지 않음	▶ 온도를 측정합니다 . 필요시 , 편차를 조정합니다 .
	너무 많은 공기	▶ 공기량을 줄입니다 .
3) 차갑거나 너무 시원한 음료	컴비프린트와 연결부 사이의 연결이 끊어졌음 .	▶ 연결을 점검합니다 .
4) Best Foam ™ 성능 없음	믹서 전후 실리콘 호스의 꺾임 현상	▶ 실리콘 호스를 점검합니다 . 경우에 따라서는 문제를 해결합니다 .
5) 우유가 비스듬히 나옵니다 .	음료 배출부가 더러워짐 .	▶ 세척 주기 줄이기 (기본 = 60 분)
6) 음료 배출부 일부가 차단됐음 .	커피 메이커가 통풍에 노출되어 있습니다 . 음료 배출부가 더러워짐 .	▶ 세척 주기 줄이기 (기본 = 60 분)
7) 음료를 내릴 때 우유가 튀깁니다 .	우유 용기가 비어 있음 . 우유 용기 모터터링이 활성화되어 있습니까 ? 음료 배출부가 더러워짐 .	▶ Best Foam ™ 시스템을 껐다가 다시 켜니다 . 우유 시스템을 다시 채웁니다 . (세척에 충분하지 않음)
8) 음료 배출부가 급격한 움직임을 보입니다 .	커피 메이커가 38/2015 이전 모델임	▶ 066368 을 이용한 수정 (도면 072390).

디스플레이 메시지가 표시되는 고장

디스플레이 메시지	원인	해결책
M 좌 / 우 과부하	• 분쇄기 좌 / 우 과부하 상태 . • 분쇄기 좌 / 우 막힌 상태 .	▶ 분쇄기 내 이물질 여부를 점검합니다 . ▶ 그래도 메시지가 사라지지 않는 경우 : 서비스센터에 연락하십시오 .
분쇄기 전원 오류	• 컨트롤러 결함 . • 전자장치 결함 .	▶ 서비스센터에 연락하십시오 .

디스플레이 메시지	원인	해결책
침출장치 전원 오류	- 컨트롤러 결함 . - 전자장치 결함 .	서비스센터에 연락하십시오 .
침출모터 과전류	- 침출장치에 너무 많은 전류가 흐릅니다 (4A 이상) . - 추출장치가 막혀 있습니다 .	서비스센터에 연락하십시오 .
물 흐름 오류	- 물 연결부 없음 . - 펌프 결함 . (펌프 압력 < 7.5 바) - 침출장치가 블로킹되었음 . - 물 시스템이 막혀 있음 . - 분쇄도가 너무 곱게 설정되어 있음 . - 컨트롤러와 유량계가 잘못 연결되어 있음 . - 전기장치 문제 (예 : 컨트롤러)	- 차단 코크를 열고 음료 필드를 다시 누릅니다 . - 침출장치를 점검합니다 . - 분쇄 혼합을 점검합니다 . - 그래도 메시지가 사라지지 않는 경우 : 서비스센터에 연락하십시오 .
커피 임계 온도	- 센서와 컨트롤러 사이의 전기장치 문제 . - 온도 센서 결함 .	서비스센터에 연락하십시오 .
온수 임계 온도	- 센서와 컨트롤러 사이의 전기장치 문제 . - 온도 센서 결함 .	서비스센터에 연락하십시오 .
스팀 임계 온도	- 센서와 컨트롤러 사이의 전기장치 문제 . - 온도 센서 결함 .	서비스센터에 연락하십시오 .
커피 가열 타임아웃	스위치 ON 후 4 분 이내에 설정된 커피 보일러 온도에 이르지 못했습니다 .	- 기기를 끄고 다시 켭니다 . - 그래도 메시지가 사라지지 않는 경우 : 서비스센터에 연락하십시오 .
온수 가열 타임아웃	스위치 ON 후 4 분 이내에 설정된 온수 보일러 온도에 이르지 못했습니다 .	- 기기를 끄고 다시 켭니다 . - 그래도 메시지가 사라지지 않는 경우 : 서비스센터에 연락하십시오 .
증기 가열 타임아웃	스위치 ON 후 4 분 이내에 설정된 증기 보일러 온도에 이르지 못했습니다 .	- 기기를 끄고 다시 켭니다 . - 그래도 메시지가 사라지지 않는 경우 : 서비스센터에 연락하십시오 .
커피 센서 결함	- 센서와 컨트롤러 사이의 전기장치 문제 . - 온도 센서 결함 .	서비스센터에 연락하십시오 .
온수 센서 결함	- 센서와 컨트롤러 사이의 전기장치 문제 . - 온도 센서 결함 .	서비스센터에 연락하십시오 .
증기 센서 결함	- 센서와 컨트롤러 사이의 전기장치 문제 . - 온도 센서 결함 .	서비스센터에 연락하십시오 .
추출장치 타임아웃	침출장치 모터가 돌지 않습니다 .	서비스센터에 연락하십시오 .
증기 공급 타임아웃	증기 보일러의 레벨에 이르지 못했습니다 .	서비스센터에 연락하십시오 .
밀크시스템 차단 상태	증기 온도가 115°C 까지 떨어졌습니다 .	- 다시 온도에 도달할 때까지 기다립니다 . - 기기를 끄고 다시 켭니다 . - 서비스센터에 연락하십시오 .
초기화	- 소프트웨어와 프로세서가 다시 시작됩니다 . - 침출장치가 출발 위치로 이동합니다 .	- 기기를 끄고 다시 켭니다 . - 서비스센터에 연락하십시오 .

디스플레이 메시지가 표시되지 않는 고장

장애	원인	해결책
디스플레이가 보이지 않음	- 기기가 전원에 연결되어 있지 않음 . - 기기가 켜져 있지 않음 .	- 기기가 전원에 연결되어 있는지 점검합니다 . - 기기가 켜져 있는지 점검합니다 . - 그래도 문제가 해결되지 않는 경우 : 서비스센터에 연락하십시오 .
우유 없음	- 우유 용기가 비어 있음 . - 우유 시스템이 막혀 있음 . - 우유 시스템이 실수로 비활성화되어 있음 .	- 우유 용기가 채워져 있는 점검합니다 . - 일간 세척을 실행합니다 . - 그래도 문제가 해결되지 않는 경우 : 서비스센터에 연락하십시오 .
우유 거품 없음	- 우유 용기가 비어 있음 . - 우유 시스템이 막혀 있음 . - 우유 시스템이 실수로 비활성화되어 있음 .	- 우유 용기가 채워져 있는 점검합니다 . - 일간 세척을 실행합니다 . - 그래도 문제가 해결되지 않는 경우 : 서비스센터에 연락하십시오 .

예방조치

세제

사용

주의!
사용자에게
위험합니다!



세제를 삼키면 중독 위험이 있습니다.
반드시 다음 사항을 준수하십시오:

- 세제를 어린이와 관계자 외 누구의 손에도 닿지 않는 곳에 보관합니다.
- 세제를 삼켜서는 안 됩니다.
- 세제를 절대로 다른 화학물질이나 산과 섞어서는 안 됩니다.
- 세제를 절대로 우유 용기에 넣으면 안 됩니다.
- 세제를 절대로 물탱크 (내장 / 외장) 에 넣으면 안 됩니다.
- 세제와 석회 제거제는 반드시 정해진 용도로만 사용합니다 (라벨 참조).
- 세제 사용 중에는 음식을 먹거나 음료를 마시면 안 됩니다.
- 세제 사용 중에는 환기와 통풍이 잘 되도록 해야 합니다.
- 세제 사용 중에는 보호 장갑을 착용합니다.
- 세제 사용 후 즉시 손을 깨끗이 씻습니다.



세제 사용 전에 포장에 적힌 정보를 꼼꼼히 읽으십시오. 안전 데이터 시트가 없으면 판매사 (세제 포장 참조) 에 요청하십시오.

보관

반드시 다음 사항을 준수하십시오:

- 어린이와 제삼자의 손에 닿지 않는 곳에 보관합니다.
- 열기와 직사광선, 습기를 피해서 보관합니다.
- 산이 있는 곳과 다른 장소에 보관합니다.
- 원래의 포장에 넣은 상태로만 보관합니다.
- 세제를 서로 다른 장소에 보관합니다.
- 식료품 및 기호품과 함께 보관하지 마십시오.
- 이와 관련해서는 화학물질 (세제) 의 보관에 관한 해당 지역 법규가 적용됩니다.

폐기

활용이 가능하지 않은 세제와 그 용기는 해당 지역의 관련 규정과 법규가 정한 절차에 따라 폐기해야 합니다.

응급의료 정보센터

세제 제조사 (세제의 라벨 참조) 에 응급의료 정보센터 (독극물 정보센터) 전화번호를 문의하십시오. 커피 머신 설치 국가에 이러한 기관이 없다면 다음 표를 참조하십시오.

스위스 독극물 정보센터	
외국에서 전화를 걸 때	+41 44 251 51 51
스위스에서 전화를 걸 때	145
인터넷	www.toxi.ch

위생 규정

물

주의!
사용자에게
위험합니다!



물을 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다!
반드시 다음 사항을 준수하십시오:

- 물은 오염되지 않은 상태여야 합니다.
- 커피 머신을 순수한 삼투수나 기타 다른 센물에 연결하지 마십시오.
- 탄산염 경도가 5-6°dKH (독일 탄산경도) (독일 탄산염 경도 기준) 또는 8.9-10.7°fKH (프랑스 탄산경도) (프랑스 탄산염 경도 기준)를 초과해서는 안 됩니다.
- 전경도는 항상 탄산염 경도보다 높아야 합니다.
- 최소 탄산염 경도는 5°dKH (독일 탄산경도) 또는 8.9°fKH (프랑스 탄산경도)입니다.
- 최대 염소 함량은 리터당 50 mg입니다.
- pH 값은 6.5-7(pH 중성)입니다.

식수탱크 (내장 및 외장) 장착 커피 머신:

- 날마다 신선한 물을 물탱크에 채웁니다.
- 물을 채우기 전에 물탱크를 깨끗이 부십니다.

커피

주의!
사용자에게
위험합니다!



커피를 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다!
반드시 다음 사항을 준수하십시오:

- 포장 개봉 전 손상 여부를 확인합니다.
- 커피 원두를 일일 수요량 이상 채워 넣지 않습니다.
- 커피원두를 용기에 채우고 즉시 그 뚜껑을 잠급니다.
- 커피를 물기가 없고 서늘하고 그늘진 장소에 보관합니다.
- 커피를 세제와 분리하여 보관합니다.
- 가장 오래 된 제품을 먼저 사용합니다 ("first-in-first-out").
- 유효기간 만료 전에 모두 소비합니다.
- 포장을 일단 개봉하면 반드시 잘 닫아서 내용물이 신선하게 유지되고 오염되지 않도록 합니다.

우유

주의!
사용자에게
위험합니다!



우유를 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다!
반드시 다음 사항을 준수하십시오:

- 비가공 우유를 사용하면 안 됩니다.
- 저온살균유나 초고온살균유만 사용합니다.
- 균질유만 사용합니다.
- 3-5°C 온도에서 냉장 보관한 우유를 사용합니다.
- 우유 취급 시 보호장갑을 착용합니다.
- 우유를 원래 포장에서 바로 사용합니다.
- 절대로 우유를 보충하지 않습니다. 채우기 전에 항상 용기를 깨끗이 세척합니다.
- 포장 개봉 전 손상 여부를 확인합니다.
- 우유를 일일 수요량 이상 채워 넣지 않습니다.
- 우유를 채우고 즉시 우유 용기 뚜껑과 냉각장치 (내장 / 외장)를 닫습니다.
- 우유를 물기가 없고 서늘하고 (최고 7°C) 그늘진 곳에 보관합니다.
- 우유를 세제와 분리하여 보관합니다.
- 가장 오래 된 제품을 먼저 사용합니다 ("first-in-first-out").
- 유효기간 만료 전에 모두 소비합니다.
- 포장을 일단 개봉하면 반드시 잘 닫아서 내용물이 신선하게 유지되고 오염되지 않도록 합니다.

자동 모드용 분말 / 인스턴트 분말

주의!
사용자에게
위험합니다!



자동 모드용 분말을 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다!
반드시 다음 사항을 준수하십시오:

- 포장 개봉 전 손상 여부를 확인합니다.
- 하루에 필요한 분량 이상의 자동 모드용 분말을 채워 넣지 마십시오.
- 분말을 채운 즉시 용기 뚜껑을 닫습니다.
- 자동 모드용 분말을 건조하고 서늘하고 그늘진 장소에 보관합니다.
- 자동 모드용 분말을 세제와 별도로 보관합니다.
- 가장 오래 된 제품을 먼저 사용합니다 ("first-in-first-out").
- 유효기간 만료 전에 모두 소비합니다.
- 포장을 일단 개봉하면 반드시 잘 닫아서 내용물이 신선하게 유지되고 오염되지 않도록 합니다.

시럽

주의!
사용자에게
위험합니다!



시럽을 부적절하게 취급하면 건강에 유해할 수 있습니다.
반드시 다음 사항을 준수하십시오:

- 원래의 포장에서 바로 꺼낸 시럽을 사용하십시오.
- 포장 개봉 전 손상 여부를 확인합니다.
- 시럽을 채운 후 뚜껑을 즉시 닫으십시오.
- 시럽을 서늘하고 그늘진 곳에 보관하십시오.
- 시럽을 세제와 분리하여 보관하십시오.
- 가장 오래 된 제품을 먼저 사용합니다 ("first-in-first-out").
- 유효기간 만료 전에 모두 소비합니다.
- 포장을 일단 개봉하면 반드시 잘 닫아서 내용물이 신선하게 유지되고 오염되지 않도록 합니다.

법적 책임

운영자 의무

운영자는 안전장치의 유지보수 및 점검을 Schaerer AG 서비스센터나 그 위탁업체 또는 기타 공식 서비스 인력에 정기적으로 맡겨야 합니다.

제품 결함에 대해서는 30 일 이내에 Schaerer AG 에 서면으로 이의를 제기해야 합니다. 설치 시 알지 못한 결함의 경우 이 기간은 설치 (작업 보고서, 인도 프로토콜) 후 12 개월 이내이지만, 길어도 추후빌 소재 공장 출고 후 18 개월을 넘지 못합니다.

안전밸브, 안전온도조절기, 보일러 등 안전 관련 부품은 어떤 경우에도 수리해서는 안 됩니다. 이 장치들은 교체 대상입니다!

교체 주기는 다음과 같습니다.

- 안전밸브 12 개월마다.
- 보일러 (스팀 발생기, 순간온수기) 60 개월마다.

이러한 작업은 Schaerer AG 의 서비스기사나 서비스센터에서 실시하는 정비의 일환으로 진행됩니다.

보증 및 보상 청구권

인적 및 물적 손해가 발생했지만 그 원인이 다음 중 하나 이상에 해당한다고 판단되는 경우 손해 관련 제품 보증 및 책임 배상 요구는 수용하지 않습니다.

- 커피 머신을 용도에 맞게 사용하지 않은 경우.
- 커피머신과 옵션 부속장치의 설치, 시운전, 조작, 세척 및 정비가 부적절한 경우.
- 정비 주기를 준수하지 않은 경우.
- 안전장치에 결함이 있는 상태, 또는 안전장치 및 보호장치가 올바르게 장착되지 않았거나 정상적으로 작동하지 않는 상태에서 커피 머신을 가동한 경우.
- 커피머신의 보관, 설치, 최초 가동, 작동 및 정비에 관한 사용 설명서 안전 수칙을 준수하지 않은 경우.
- 커피머신을 운전하지 않은 상태에서 작동한 경우.
- 부적절하게 수리 작업을 한 경우.
- Schaerer AG 순정 부품을 사용하지 않은 경우.
- Schaerer AG 에서 권장하지 않는 세제를 사용한 경우.
- 이물질의 작용, 사고, 고의 손괴 또는 불가항력으로 인해 완파 상태가 된 경우.
- 커피 머신 내부에 어떤 물건이든 들어갔거나 하우징이 개방된 경우.

제조사는 오로지 정해진 정비 및 유지보수 주기를 준수하고, 제조사나 공식 공급업체에 주문한 순정 부품을 사용한 경우에 한해서만 제품 보증을 보장하거나 책임 배상 요구를 수용합니다.



이와 관련해서는 Schaerer AG 의 "일반 약관" 이 적용됩니다.