EVERSYS

사용자 설명서



Enigma 및 E'choco

제조사

Eversys S.A.

Ecoparc de Daval A 2

CH-3960 Sierre, VS

Switzerland

전화: +41 27 305 21 21

핫라인

전화: +41 27 588 00 17

이메일: techsupport@eversys.com

문서

Enigma | Shotmaster | E'choco

Art. Nr. 109748 | SAP 5700109748

Publication date 2023-11-07

Copyright ©

이 문서의 복제는 부분일지라도 금지됩니다. Eversys S.A.의 서면 허가 없이, 어떤 형태로든 복사할 수 있는 부분이 없으며, 전자 방식(사진, 사진술, 자기 지원 또는 기타 기록 프로세스)으로 사용하거나, 편집 또는 전송할 수 없습니다. 모든 권리와 특히 복제, 번역, 편집, 배포 및 산업재산권 및 기록은 보존됩니다.

차례

1. 사용자 안전성 9
    1.1. 커피 머신 용도 9
        1.1.1. Enigma | Shotmaster 모델 유형 9
    1.2. 안전성 소개 9
        1.2.1. 안전 지침의 중요성 9
        1.2.2. 안전 규칙 무시 9
    1.3. 지침 10
    1.4. 일반 안전 지침 10
    1.5. 폐기 정보 12
    1.6. 해체 및 폐기 13
        1.6.1. 포장재 13
        1.6.2. 장비 제거 13
    1.7. 특별 안전 지침 및 신호 13
        1.7.1. 커피 머신의 신호 13
    1.8. 커피 머신의 포장 신호 15
2. 설명 16
    2.1. ID 16
        2.1.1. Enigma 머신의 주요 특징 17
        2.1.2. Shotmaster 머신의 주요 특징 18
        2.1.3. 초코 모듈 | 파우더 유닛의 주요 특징 19
        2.1.4. Enigma | Shotmaster 머신 범위(시각적) 19
        2.1.5. E'choco 머신 범위(시각적) 20
        2.1.6. Enigma 머신의 머신 타입 및 상품 번호 대응표 21
        2.1.7. Shotmaster 머신의 머신 타입 및 상품 번호 대응표 21
        2.1.8. Enigma 및 Shotmaster 부속품의 머신 타입 및 상품 번호 대응표 22
        2.1.9. Enigma | Shotmaster 머신의 표시사항 스티커 22
        2.1.10. E'choco 머신의 표시사항 스티커 23
    2.2. 개요 24
        2.2.1. Enigma | Shotmaster 머신의 개요 25
        2.2.2. E'choco 머신의 개요 26
        2.2.3. Enigma | Shotmaster 머신의 주전원 스위치 및 급수 주입구에 액세스 27
        2.2.4. 터치스크린 개요(10.1" / 256 mm) 27
        2.2.5. Enigma | Shotmaster 머신의 윗면(빈 호퍼) 28
    2.3. 기술 데이터 28
        2.3.1. Enigma 머신에 대한 일반 기술 데이터 29
        2.3.2. Shotmaster 머신에 대한 일반 기술 데이터 34
        2.3.3. E'choco 머신에 대한 일반 기술 데이터(머신 옵션) 38
        2.3.4. 성능 39
        2.3.5. Enigma 머신의 전기 데이터 및 전원 개요 39
        2.3.6. Shotmaster 머신의 전기 데이터 및 전원 개요 41
        2.3.7. Enigma 머신의 물 사양 42
        2.3.8. Shotmaster 머신의 물 사양 42
        2.3.9. 커피 머신의 환경 조건 43
        2.3.10. 초코 모듈 | 파우더 유닛의 환경 조건 43
    2.4. e'Connect(원격 측정) 43
    2.5. 커피 프로세스 흐름 43
    2.6. 자동 청소 프로세스 흐름 44
        2.6.1. 커피 시스템 45
        2.6.2. 우유 시스템 45
        2.6.3. 초코 시스템 / 파우더 시스템 45
3. 소프트웨어 46
    3.1. 터치스크린 사용 46
    3.2. 기본 화면 46

 © Eversys S.A.

3.2.1. 머리글 스트립 47
3.2.2. 최상층 47
3.2.3. 바닥글 스트립 47
3.3. 제품 버튼(기본값) 49
3.4. 그라인더 버튼 50
3.5. 특정 설정 50
4. 시운전 51
4.1. 초기 시운전 51
4.2. 초기 시운전 전 요구사항 51
4.2.1. 모든 머신에 공통 52
4.2.2. 커피 머신 53
5. 작동 54
5.1. 일일 설정 지침 54
5.2. 머신 켜기 54
5.2.1. 대기(기상) 55
5.3. 헹굼 56
5.3.1. 예열 헹굼 57
5.3.2. 자동 헹굼 57
5.4. 스팀 제거 버튼 57
5.5. 커피 빈 호퍼 채우기 58
5.6. 파우더 컨테이너를 채웁니다(머신 옵션). 59
5.7. 컵 보관 표면 채우기 59
5.8. 음료 제조 59
5.8.1. 커피 추출구 높이 조절 60
5.8.2. 단일 커피 제품을 추출합니다. 60
5.8.3. 더블 커피 제품을 추출합니다. 60
5.8.4. 뜨거운 물 제품 추출 61
5.8.5. 증기로 제품을 추출합니다. 61
5.8.6. 분쇄 커피 제품(스페셜티 커피)(머신 옵션)을 추출합니다. 62
5.8.7. 분말 제품(예: 초코) 추출(머신 옵션) 63
5.9. 제품 정지 63
5.10. 넉박스 비우기 및 청소 63
5.11. 머신 끄기 64
5.12. 하루 마감 지침 65
5.13. 비상 정지 65
6. 설정 메뉴 66
6.1. 로그인 메뉴에 액세스 66
6.2. 소프트웨어 메뉴 사용 67
6.3. 통계/내역 메뉴 67
6.3.1. 제품 카운터 메뉴 68
6.3.2. 내역 메뉴 69
6.4. 제품 및 키 메뉴(관리자 액세스 권한) 69
6.4.1. Everfoam 및 자동 거품 제품 70
6.4.2. 뜨거운 물 제품 71
6.5. 디스플레이 메뉴 71
6.5.1. 시간 및 날짜 설정 72
6.5.2. 표준시 72
6.5.3. 전면 조명 72
6.5.4. 디스플레이 레이어 수 72
6.5.5. 화면 가져오기 메뉴 73
6.5.6. 언어 가져오기 메뉴 73
6.6. 빈 & 그라인더 메뉴 74
6.6.1. Enigma & Shotmaster 74
6.7. 청소 및 대기 메뉴(수퍼 사용자 액세스) 74
6.7.1. 청소 후 대기 74

6.7.2. 대기 켜기/끄기 시간 75
6.8. 패스워드 메뉴 75
6.9. 로그아웃(서비스 엔지니어) 76
7. 관리 77
7.1. 청소 및 유지보수 작업 77
7.1.1. 청소 77
7.1.2. 유지보수 77
7.2. 주기적 청소 78
7.2.1. 커피 머신과 초코 모듈 | 파우더 유닛(옵션 포함)의 청소 계획 78
7.2.2. Enigma | Shotmaster 머신의 청소 개요 79
7.2.3. E'choco 머신의 청소 개요 80
7.3. 청소 절차(표준) 80
7.3.1. 커피 클리닝 볼 디스펜서 보충 및 육안 점검 81
7.3.2. Enigma | Shotmaster 머신 및 부속품(우유 및 초코 모듈 포함)에 대한 자동 시스템 청소 절차 81
7.3.3. 커피 추출구(우유 추출구 및 단일 추출구 포함)를 청소합니다. 90
7.3.4. 빈 호퍼(및 파우더 슈트(머신 옵션))를 비우고 청소합니다. 90
7.3.5. 하우징 청소 91
7.3.6. 디스플레이 | 터치스크린 청소 91
7.3.7. 드립 트레이 청소 92
7.3.8. 머신 아래 청소 93
7.4. 청소 절차(머신의 모델 및 옵션에 따라 다름) 93
7.4.1. 넉박스(머신 옵션) 청소 94
7.4.2. 초코 추출구(머신 옵션) 청소 94
7.4.3. 파우더 컨테이너(머신 옵션) 비우기 및 청소 95
7.4.4. 1.5단계 | 우유 암 청소 95
7.4.5. 스팀 완드 | 스팀 암 청소 96
7.4.6. 스팀 노즐 청소 96
8. 문제 해결 98
8.1. 오류 메시지 예 98
8.2. 오류 메시지 체계화 98
8.2.1. 조판 99
8.2.2. 심각성 수준 99
8.2.3. 행동 99
8.3. 오류 메시지(E-XXX) (사용자 및 수퍼 사용자 액세스) 100
8.4. 멈춤 메시지(S-XXX) (사용자 및 수퍼 사용자 액세스) 103
8.5. 경고 메시지(W-XXX) (사용자 및 수퍼 사용자 액세스) 109
8.6. FAQ 121
8.6.1. 빈 호퍼 잠금 해제됨 121
8.6.2. 급수가 연결되지 않음 122
8.6.3. 우유가 추출되지 않음 122
8.6.4. 스팀 완드가 막혔음 122
8.6.5. 컵 히터의 잔이 충분히 따뜻하지 않음 122
9. 옵션 123
9.1. Enigma 머신에 대한 옵션 목록 123
9.1.1. E'2 123
9.1.2. E'4 124
9.1.3. E'6 126
9.2. Shotmaster 머신에 대한 옵션 목록 128
9.2.1. 연결성 128
9.2.2. 그라인더 및 빈 호퍼 128
9.2.3. 하우징 129
9.2.4. 추출구 129
9.2.5. 제품 설정 130
9.2.6. 기타 130

 © Eversys S.A.

9.3. E'choco 머신에 대한 옵션 목록 130
9.3.1. 하우징 130
9.3.2. 제품 설정 131
9.4. CCI | CSI | API 증복 연결 옵션(API 전용 단일) 131
9.5. 장치 소켓(C13 플러그) 단일 | 더블 옵션 131
9.6. 빈 호퍼 잠금 옵션 133
9.7. 파우더 슈트 옵션(예: 스페셜티 커피용) 134
9.8. 컵 센터링 가이드 옵션 134
9.9. 드립 트레이(표준, 대형, 피처 헹굼기가 있는 대형) 135
9.10. 로고 옵션(Enigma, Shotmaster 및 없음) 137
9.10.1. Classic 라인 137
9.10.2. Super Traditional 라인 138
9.11. 높은 발 옵션 138
9.12. 클리닝 볼 디스펜서용 빨간색 뚜껑 옵션 139
9.13. 잠금 가능한 옵션 139
9.14. 셀프서비스 사전 구성 옵션 140
9.15. 단일 커피 추출구 옵션 140
9.16. 긴 컵 뜨거운 물 배출구 옵션 141
9.17. 1.5단계 | 우유 암 옵션 141
9.18. 배출구 옵션 없음(스팀 완드, 뜨거운 물 또는 1.5단계) 141
9.19. 노즐 옵션(에스프레소 | 커피 | 크레마) 141
9.20. 수동으로 조정 가능한 아메리카노 온도 옵션 142
9.21. 자동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도 옵션 142
9.22. 수동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도 옵션 142
9.23. 2가지 우유 타입 옵션 143
9.24. 찬 우유 거품 옵션 143
9.25. E'choco 소인 옵션 144
9.26. E'choco 머신(배출구 1개 또는 2개)용 소인 옵션 144
9.27. 언더카운터 분쇄 커피 폐기 | 넉박스 옵션 144
10. 보증 및 일반성 145
10.1. 보증 145
10.2. 보증 제한사항 145
10.3. 용어해설 146
10.3.1. 두문자어 146
10.3.2. “사람들” 146
10.3.3. 부상 147
10.3.4. 제품 147
10.3.5. 커피 용어 147
10.4. 조판 규정 148
10.4.1. 경고 148
10.4.2. 참고 148
10.4.3. 표기법 149
11. 부록 150
11.1. Enigma | Shotmaster의 장비 목록 150
11.1.1. 모든 머신에 공통 150
11.1.2. 머신의 모델 및 옵션에 따라 다름 150
11.2. 초코 모듈 | 파우더 유닛의 장비 목록 150
11.3. 예비 부품 주문 151
11.4. 사용자 권한 151
11.4.1. 통계/내역 메뉴의 사용자 권한 151
11.4.2. 제품 및 키 메뉴의 사용자 권한 152
11.4.3. 디스플레이 메뉴의 사용자 권한 155
11.4.4. Enigma & Shotmaster 머신의 빈 & 그라인더 메뉴에서 사용자 권한 158
11.4.5. 청소/대기 메뉴에서 사용자 권한 161
11.4.6. 패스워드 메뉴에서 사용자 권한 162

11.4.7. 기타 설정 및 매개변수 163

 © Eversys S.A.

이 페이지는 의도적으로 비워 둡니다.

1. 사용자 안전성

이 장에서는 머신과 관련 소프트웨어를 안전하고 문제 없이 작동하기 위한 용도와 안전 지침을 명시합니다. 또한 취급 및 보관 조건에 대해서도 설명합니다.



이 설명서에 포함된 지침에서 특히 안전 지침을 준수해야 합니다. 모든 "사람들" (146 페이지)이 사용 설명서에 액세스할 수 있어야 합니다.

머신에서 작동을 수행하기 전에 이 장을 읽고 완전히 이해해야 합니다. 궁금한 사항이 있으시면 현지 서비스 조직에 문의하십시오.

1.1. 커피 머신 용도

커피 머신은 전적으로 커피를 분쇄하고 따뜻한 커피, 뜨거운 물, 따뜻한 우유, 찬 우유 및 스팀을 조제하고(모델에 따라) 분말성 제품을 만들기(옵션에 따라) 위한 기계입니다. 커피 머신은 실내용으로 설계되었으며 상업용으로만 사용됩니다(예: 식품 서비스, 음식점 및 호텔).

다른 제품을 만들거나 다른 목적을 위해 이 커피 머신을 사용하지 마십시오.



커피 설정을 변경하려면 적절한 액세스 권한을 가지고 있어야 합니다. 자세한 내용은 사용자 권한 (151 페이지) 장을 참조하십시오.

1.1.1. Enigma | Shotmaster 모델 유형

다음을 추출하기 위한 용도로 세 가지 Enigma 및 Shotmaster 모델이 제공됩니다.

- c; 커피, 뜨거운 물 및 분말성 제품(옵션에 따라) 추출.
- s, s-pro, s x-wide; 커피, 뜨거운 물, 스팀 및 분말성 제품(옵션에 따라).
- ms, ms-pro, ms x-wide; 커피, 뜨거운 물, 스팀, 우유 및 분말성 제품(옵션에 따라).



Classic 및 ST는 디자인만 다릅니다.

Enigma 및 Shotmaster와 함께 사용할 수 있는 부속품:

- E'choco; 분말 제품(예: 초코)을 추출하기 위해 연결된 부속품.
- E'fridge; 독립형 냉장고.
- E'cup 히터; 독립형 컵 워머.

1.2. 안전성 소개

1.2.1. 안전 지침의 중요성

개인 사고, 장비 손상 또는 환경 오염을 방지하려면 설명서 및 머신에 있는 모든 안전 지침을 준수해야 합니다.

머신 사용 국가에서 적용되는 조례와 인정되는 기술 규정을 준수하십시오.

1.2.2. 안전 규칙 무시

안전 규칙뿐만 아니라, 기존의 법적 및 기술 규정을 무시할 경우 사고, 재산 피해 또는 환경 오염을 유발할 수 있습니다.

제조사에서 제공하는 사용 지침을 무시할 경우, 머신에서 제공하는 보호 수준이 낮아질 수 있습니다.

 © Eversys S.A.

1.3. 지침

이 머신은 모든 해당 유럽공동체 지침 및 관련 조화 표준을 준수합니다.

자세한 내용은 당사의 적합성 선언을 참조하거나(아래 QR 코드를 스캔함) 서비스 조직에 문의하십시오.

1.4. 일반 안전 지침

⚠ 머신을 잠재적 간섭 원인으로부터 떨어진 곳에 두십시오.

머신을 직사광선, 열, 먼지 또는 지나친 습도에 노출시키지 마십시오(깨끗한 식품 서비스 환경에서만 사용함).

⚠ **감전사 위험**

전원 플러그는 문제 또는 비상 시 분리하기 위해 사용된 장치로, 항상 쉽게 접근할 수 있어야 합니다.

머신과 함께 제공된 전원 코드만 사용하십시오.

손상되거나 전원 코드가 불량인 머신을 사용하지 마십시오. 타는 냄새가 나거나 절연 손상이 보이는 경우처럼 손상 징후가 있으면 머신의 전원 코드를 뽑고 즉시 머신 사용을 중지하고 현지 서비스 조직에 문의하십시오.

전원 코드는 제조사에서 지정한 서비스 조직에서만 수리 받아야 합니다.

케이블이 뜨거운 표면 근처에 있지 않도록 하십시오.

전원 코드가 걸려 넘어지지 않게 되어 있도록 하고 예리한 모서리에 쓸리지 않도록 주의하십시오.

수리, 시운전 및 서비스 작업은 제조사에서 지정한 서비스 조직에서만 수리 받아야 합니다.

본 설명서(예: 사용자 설명서)에 지정된 지침을 제외하고는 머신을 열거나 부품을 분리하지 마십시오.

머신을 지정된 전원과 보호 접지가 있는 전력 공급망에만 연결하십시오.

호주 이형을 위한 요구사항: 고정 배선에 통합된 분리는 AS/NZS 3000을 따라야 합니다.

기기를 물에 담그지 마십시오.

⚠ **화상 또는 데일 위험**

추출된 뜨거운 물, 증기, 우유 및 커피는 뜨겁습니다. 피부에 직접 닿지 않도록 하십시오.

제품을 추출하기 전에 항상 추출구 아래에 적합한 컵을 놓으십시오.

자동 청소 중, 뜨거운 세정액 및 스팀이 여러 번 분출됩니다.

추출구에 손과 피부가 닿지 않게 하십시오.

사용자 안전성

뜨거운 표면

머신에 장착된 컵 워머 패널은 60 °C에 도달할 수 있어 닿는 즉시 화상을 입을 수 있습니다.

자극성 제품

Everclean 및 Eversys cleaning ball은 잠재적으로 위험하다고 간주해야 합니다. 머신을 작동할 때 현지 안전 규정을 따라야 합니다. 잠재적으로 위험한 물질을 다룰 때는 반드시 장갑과 보안경을 착용해야 합니다.

설명서에 참조된 다른 재료(예: Everclean 및 Eversys cleaning balls)의 경우, 처음 사용하기 전에 해당 안전 보건 자료를 참조하고, 적절한 보호 조치를 취하며, 관련 규정을 따라야 합니다.

안전 보건 자료는 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에서 제공합니다.

설명서(예: 사용자 설명서)에 지정된 제품, 부속품, 예비 부품 및 소프트웨어만 사용해야 합니다.

컵을 제외하고는 머신 위에 어떤 것도 두지 마십시오.

워터제트 또는 워터스프레이를 사용할 수 있는 곳에 머신을 설치하는 것은 적합하지 않습니다.

머신은 수도 호스, 스팀제트, 스팀 클리너 또는 유사 장비로 분사되거나 청소되는 표면에 두어선 안됩니다.

이 머신은 방수, 방열이 되고 무게를 견딜 수 있는 튼튼한 수평 받침대 위에 수평으로 배치해야 합니다. 기술 데이터 (28 페이지)를 참조하십시오.

작동, 서비스 및 안전 이유로 해서 건물 또는 비승인 장비의 뒷면과 측면에 각각 50 mm 이상의 간극을 두고 설치해야 합니다. 커피 머신 전방에 최소 650 mm의 작업 공간과 빈 호퍼 위로 250 mm 이상의 오버헤드 간극이 권장됩니다. 설치 표면의 상단으로부터 여유 공간이 E'line, Enigma 및 Shotmaster의 경우 1000 mm, Cameo 머신의 경우 950 mm(높은 발 포함), Légacy 및 Cameo 머신의 경우 900 mm(표준 발 포함)가 보장되어야 합니다. 바닥에서 설치 표면 높이는 800 mm 이상이어야 합니다. 커피 머신 연결이 카운터를 지나 아래로 지나는 경우, 회선 공간을 마련하여, 커피 머신 아래 가용 공간을 줄일 수 있습니다.

머신은 교육을 받은 사람만 머신을 사용하고 유지보수할 수 있는 위치에만 설치되어야 합니다. “사람들” (146 페이지)을 참조하십시오.

표시사항 스티커의 정보에 따라 머신을 주전원에만 연결하십시오. Enigma | Shotmaster 머신의 표시사항 스티커 (22 페이지)를 참조하십시오.

주파수 조정은 자동입니다. 필요한 조치가 없습니다.

전원 코드는 지역 규정을 따라야 합니다.

전압/전류 사양은 Enigma 머신의 전기 데이터 및 전원 개요 (39 페이지) 표에 나열된 대로입니다.

전압/전류 사양은 Shotmaster 머신의 전기 데이터 및 전원 개요 (41 페이지) 표에 나열된 대로입니다.

© Eversys S.A.

머신을 물 공급원에 연결하려면 순정 호스만 사용하십시오.

고객의 구내에서 전기, 물 및 배수 연결을 위한 모든 필수 현장 준비 작업은 머신 소유자/관리자가 준비합니다. 이 작업은 일반, 국가별 및 지역 규정에 따라 인증된 설치 기술자가 수행해야 합니다. 에버시스 서비스 조직은 기존의 준비된 연결점에만 커피 머신을 연결할 수 있습니다. 에버시스에서 지정한 서비스 조직은 연결하기 전에 현장 설치 작업을 수행하도록 권한이 부여되지 않으며 그에 대해 책임을 지지도 않습니다.

초기 시운전 전 요구사항 체크리스트는 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에서 제공합니다.

청소 작업을 수행하기 전에 항상 머신의 주전원 스위치를 끄십시오. 청소 시에는 젖은 천만 사용해야 하고, 머신에 물을 지속해서 뿌리면 안 됩니다.

머신을 문제 없이 작동하고 최적의 커피 품질을 보장하려면 정기적인 청소가 필수적입니다. 관리 (77 페이지)의 방법 및 빈도를 참조하십시오.

순정 에버시스 청소 제품만 사용하십시오. 에버시스에서 명확히 권장하지 않는 제품을 사용할 경우 머신이 손상되거나 보증이 무효화될 수 있습니다.

워터제트 또는 워터스프레이로 머신을 청소해선 안됩니다.

안전하고 효율적으로 성능을 발휘하려면 머신을 정기적으로 유지보수하십시오. Maintenance operating를 참조하십시오.

부패식품 잔류 위험: 머신을 정기적으로 청소하지 않으면 우유 및 커피 찌꺼기가 머신에 쌓이거나 추출구를 막거나 음료에 들어갈 수 있습니다. 커피 머신과 초코 모듈 | 파우더 유닛(옵션 포함)의 청소 계획 (78 페이지), Enigma | Shotmaster 머신의 청소 개요 (79 페이지) 및 E'choco 머신의 청소 개요 (80 페이지)에 따라 커피 머신 및 애드온을 청소하십시오.

신체적, 감각적 또는 인지적 능력 때문이거나, 경험이나 지식 부족으로 인해, 이 머신을 안전하게 사용할 수 없는 사람들(어린이 포함)은 감독을 받고 있거나 책임자의 지시가 있는 상황이 아니면 머신 작동이 허용되지 않습니다.

8세 미만 어린이에게는 머신이 적합하지 않습니다. 8세 이상이지만, 신체적, 감각적 또는 정신적 능력과 관련하여 어려움을 겪는 어린이들은 혼자서 머신에 접근해선 안 되고 항상 감독을 받아야 합니다.

어린이는 머신 작동이 허용되지 않습니다.

어린이는 머신 청소 작업 수행이 허용되지 않습니다.

머신 또는 구성 부품을 식기세척기에 넣지 마십시오.

첨가제로 처리하거나 캐러멜화한 커피콩을 사용하지 마십시오.

오랫동안 비워둘 경우(단기 보관):

- 주전원 스위치를 사용하여 머신을 끄고
- 급수 장치를 잠그십시오.

1.5. 폐기 정보

재료 폐기 및/또는 재활용은 시행 법안에 따라 수행되어야 합니다.

본 머신 및 부속품은 재활용되어야 합니다.

전기 및 전자 장비 및 부속품을 재활용 목적을 위해 분리 수거해야 합니다.

전기 및 전자 장비는 건강 및 환경 위험을 야기하는 위험 물질을 포함할 수 있습니다. 소유자는 장치를 해당 판매점에 반환하거나 이 장비 유형의 처리와 복구를 위한 승인 기관에 직접 연락해야 합니다.

기호	설명
	전기 및 전자 장비 분리 수거 본 머신에는 유럽 지침 2012/19/EU, 전자전기폐기물처리지침(WEEE)에 따라 표시되었습니다.
	회수/재활용을 위한 일반 기호.

1.6. 해체 및 폐기

1.6.1. 포장재

포장재(카드보드, PE 플라스틱 필름, PE, PE 폼, EPS)는 해당 지역 규정에 따라 재활용되거나 폐기되어야 합니다.

1.6.2. 장비 제거

전원 공급장치 및 물 공급원에서 커피 머신을 분리하십시오. 커피 머신이 고정 배선된 경우, 인증된 서비스 요원이 분리해야 합니다.

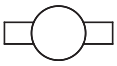
1.7. 특별 안전 지침 및 신호

적절한 안전 지침은 특정 장에서 설명합니다. 이 장에 포함된 일반 안전 지침과 같은 방식으로 이 안전 지침도 준수하십시오.

1.7.1. 커피 머신의 신호

커피 머신에서 다음 신호를 찾을 수 있습니다. 연관된 경고는 표에서 설명합니다.

 © Eversys S.A.

신호	설명	상세 설명
	주의사항, 제공된 문서 참조	-
	고압 - 위험	**감전사** 유지보수 작업 중 항상 주전원 스위치를 사용하여 머신을 끄십시오.
	화상 - 위험	**뜨거운 표면** 접촉하면 화상을 입을 수 있습니다. 만지지 마십시오!
	부식성 제품	**부식성** 중화상을 입힙니다. 피부 및 눈에 닿지 않게 하십시오.
	주전원 스위치	전원을 켭니다.
	주전원 스위치	전원을 켭니다.
	주전원 스위치	전원을 끕니다.
	메인 급수 주입구	급수 장치 열림
	메인 급수 주입구	급수 장치 닫힘
	보호 접지	-

1.8. 커피 머신의 포장 신호

기호	설명
	파손주의, 주의해서 다루세요.
	건조 유지
	직립 보존
	최대 및 최소 습도 한계
	최대 및 최소 온도 한계
	숫자별 적층 한계 지정된 항목 수 «n»보다 더 높게 수직으로 적층해선 안 됩니다.
	팔레트의 식물위생 처리
	일련 번호

 © Eversys S.A.

2. 설명

이 장에서는 머신의 일반적인 개요와 소개를 제공합니다.

2.1. ID

머신은 완벽한 바리스타 커피 음료를 제조하는 전 과정을 자동화하는 수퍼 자동 커피 머신입니다. 커피 머신에는 많은 옵션이 있습니다.

다음 장에서 머신 개요를 설명합니다. 사용자의 머신은 본 설명서에 나타난 구성과 다르게 나타날 수 있습니다.



이러한 지침에 포함된 기술 사양, 그림 및 치수는 단순히 표시로만 제공됩니다. 따라서 이의 제기의 대상이 아닙니다.

추가 지침은 현지 판매업체 또는 제조사에 문의하십시오.

2.1.1. Enigma 머신의 주요 특징

Enigma 모델	E'2c	E'2s	E'2ms	E'4s E'4s x-wide	E'4ms E'4ms x-wide	E'6s	E'6ms
제품을 동시에	최대 2대	최대 2대	최대 2대	최대 4대	최대 4대	최대 6대	최대 6대
차가운 커피 제품	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
분말 제품(머신 옵션)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
뜨거운 물 배출구(머신 옵션)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
자동으로 조정 가능한 아메리카노 온도(머신 옵션)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
자동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도(머신 옵션)	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
수동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
스팀 제품(스팀 완드) (머신 옵션)	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
에버폼(e'Foam)	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
EMT(전자 우유거품기)가 장착된 우유 시스템	-	-	✓	-	✓	-	✓
1.5단계(머신 옵션)	-	-	✓	-	✓	-	✓
e'Levelling	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
전면 LED	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CCI | CSI | API 연결	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CCI | CSI | API 중복 연결(API 전용 단일)	-	-	-	✓	✓	-	-
e'Connect(원격 측정)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tempest(Classic 전용 옵션)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Earth(Classic 전용 옵션)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Charcoal(ST 전용)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

© Eversys S.A.

2.1.2. Shotmaster 머신의 주요 특징

Shotmaster 모델	Shot. c	Shot. s	Shot. ms	Shot. s-pro	Shot. ms-pro
제품을 동시에	최대 4대	최대 4대	최대 4대	최대 8대	최대 8대
차가운 커피 제품	✓	✓	✓	✓	✓
분말 제품(머신 옵션)	✓	✓	✓	✓	✓
뜨거운 물 배출구	-	✓	✓	✓	✓
자동으로 조정 가능한 아메리카노 온도(머신 옵션)	✓	✓	✓	✓	✓
자동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도(머신 옵션)	-	✓	✓	✓	✓
수동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도	-	✓	✓	✓	✓
스팀 제품(스팀 완드) (머신 옵션)	-	✓	✓	✓	✓
에버폼(e'Foam)	-	✓	✓	✓	✓
EMT(전자 우유거품기)가 장착된 우유 시스템	-	-	✓	-	✓
1.5단계(머신 옵션)	-	-	✓	-	✓
e'Levelling	✓	✓	✓	✓	✓
전면 LED	✓	✓	✓	✓	✓
CCI | CSI | API 연결	✓	✓	✓	✓	✓
e'Connect(원격 측정)	✓	✓	✓	✓	✓
Tempest(Classic 전용 옵션)	✓	✓	✓	-	-
Earth(Classic 전용 옵션)	✓	✓	✓	-	-
Charcoal(ST 전용)	✓	✓	✓	✓	✓

2.1.3. 초코 모듈 | 파우더 유닛의 주요 특징

모델	C'choco/Classic	E'choco/Classic E'choco/ST
커피 머신 왼쪽에 설치	✓	✓
도어 잠금 시스템	✓	✓
잠금 가능한 뚜껑(머신 옵션)	✓	✓
초코 추출구 1개	✓	✓
초코 추출구 2개(머신 옵션)	-	✓
Tempest(Classic 전용 옵션)	✓	✓
Earth(Classic 전용 옵션)	✓	✓
Charcoal(ST 전용)	-	✓

2.1.4. Enigma | Shotmaster 머신 범위(시각적)

2.1.4.1. Classic (Tempest)



2.1.4.2. Classic (Earth)



 © Eversys S.A.

2.1.4.3. Super Traditional (Charcoal)



2.1.5. E'choco 머신 범위(시각적)

2.1.5.1. Classic (Tempest)



2.1.5.2. Classic (Earth)



2.1.5.3. Super Traditional (Charcoal)



2.1.6. Enigma 머신의 머신 타입 및 상품 번호 대응표

2.1.6.1. Classic 라인

머신 이름	머신 타입	상품 번호(SAP)
E'2c/Classic	E2ct-2020	0E50000013
E'2s/Classic	E2-2020	0E50000014
E'2ms/Classic	E2-2020	0E50000019
E'4s/Classic	E4-2020	0E50000015
E'4ms/Classic	E4-2020	0E50000016
E'4s x-wide/Classic	E4xw-2020	0E50000017
E'4ms x-wide/Classic	E4xw-2020	0E50000018
E'6s/Classic	E6-2020	0E50000021
E'6ms/Classic	E6-2020	0E50000022

2.1.6.2. Super Traditional 라인

머신 이름	머신 타입	상품 번호(SAP)
E'2c/ST	E2ct-2021	0E50000027
E'2s/ST	E2-2021	0E50000028
E'2ms/ST	E2-2021	0E50000029
E'4s/ST	E4-2021	0E50000030
E'4ms/ST	E4-2021	0E50000031
E'4s x-wide/ST	E4xw-2021	0E50000032
E'4ms x-wide/ST	E4xw-2021	0E50000033
E'6s/ST	E6-2021	0E50000034
E'6ms/ST	E6-2021	0E50000035

2.1.7. Shotmaster 머신의 머신 타입 및 상품 번호 대응표

2.1.7.1. Classic 라인 - 커피 머신

머신 이름	머신 타입	상품 번호(SAP)
Shotmaster c/Classic	SMct-2020	0E50000020
Shotmaster s/Classic	SM-2020	0E50000023
Shotmaster ms/Classic	SM-2020	0E50000024

2.1.7.2. Super Traditional 라인 - 커피 머신

머신 이름	머신 타입	상품 번호(SAP)
Shotmaster c/ST	SMct-2021	0E50000036
Shotmaster s/ST	SM-2021	0E50000037
Shotmaster ms/ST	SM-2021	0E50000038
Shotmaster s-pro/ST	SM Pro-2021	0E50000039
Shotmaster ms-pro/ST	SM Pro-2021	0E50000040

© Eversys S.A.

2.1.8. Enigma 및 Shotmaster 부속품의 머신 타입 및 상품 번호 대응표

2.1.8.1. Classic 라인

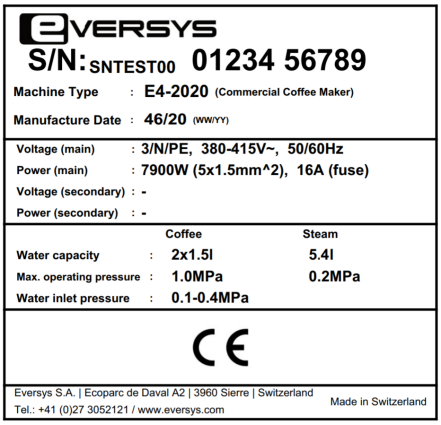
머신 이름	머신 타입	상품 번호(SAP)
E'choco/Classic	E'choco-2020	AE50000001
E'cup heater/Classic	E'cuph-2020	AE50000005
E'fridge/Classic	E'fridge-2020	AE50000003

2.1.8.2. Super Traditional 라인

머신 이름	머신 타입	상품 번호(SAP)
E'choco/ST	E'choco-2021	AE50000002
E'cup heater/ST	E'cuph-2021	AE50000006
E'fridge/ST	E'fridge-2021	AE50000004

2.1.9. Enigma | Shotmaster 머신의 표시사항 스티커

표시사항 스티커(타입 스티커)는 드립 트레이 밑에 있습니다.



ID 라벨의 다음 정보를 아래 필드에 복사하십시오.

머신 타입

일련 번호(SN)

기호	설명
SN	일련 번호
CE	EC (CE) 마크(유럽 연합)
NSF	NSF 마크(북미)
	CMIM 마크(모로코)
EAC	EAC 마크(러시아)
UKCA	UKCA 마크(영국)
PSE	PSE 마크(일본)
	KC 마크(대한민국)

2.1.10. E'choco 머신의 표시사항 스티커

표시사항 스티커(타입 스티커)는 왼쪽 패널의 앞 문 뒤에 있습니다.



ID 라벨의 다음 정보를 아래 필드에 복사하십시오.

머신 타입

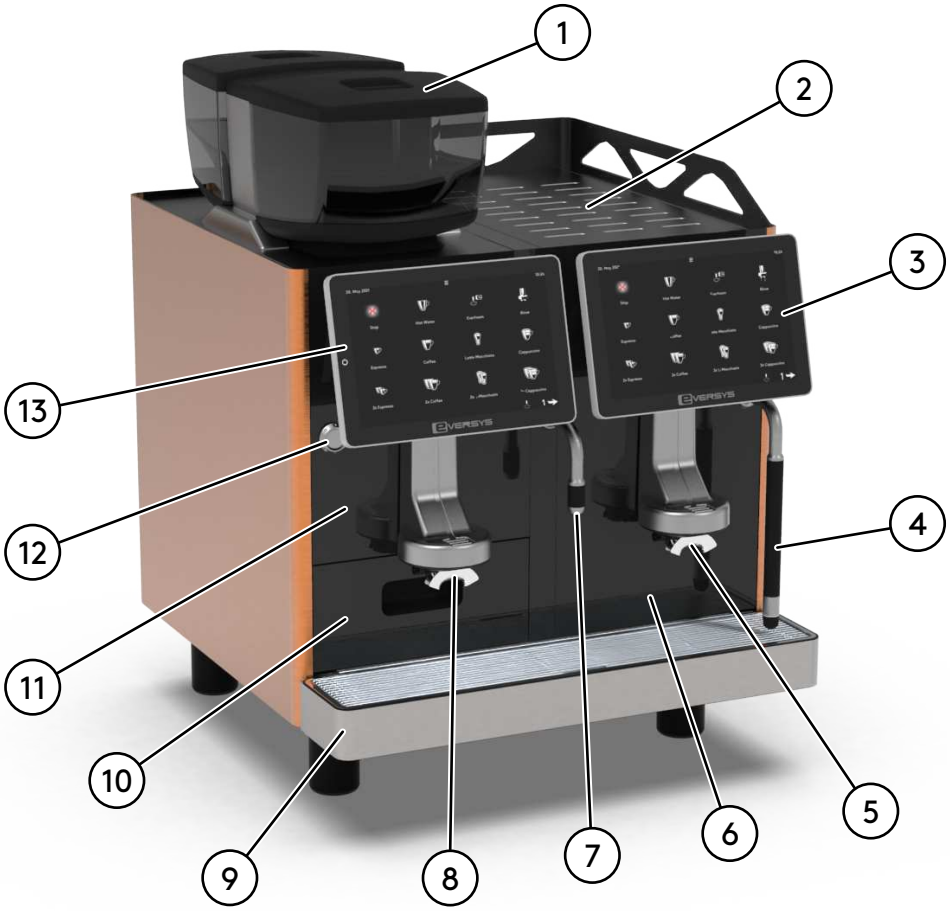
 © Eversys S.A.

일련 번호(SN)

기호	설명
SN	일련 번호
CE	EC (CE) 마크(유럽 연합)
	CMIM 마크(모로코)
EAC	EAC 마크(러시아)
UK CA	UKCA 마크(영국)

2.2. 개요

2.2.1. Enigma | Shotmaster 머신의 개요

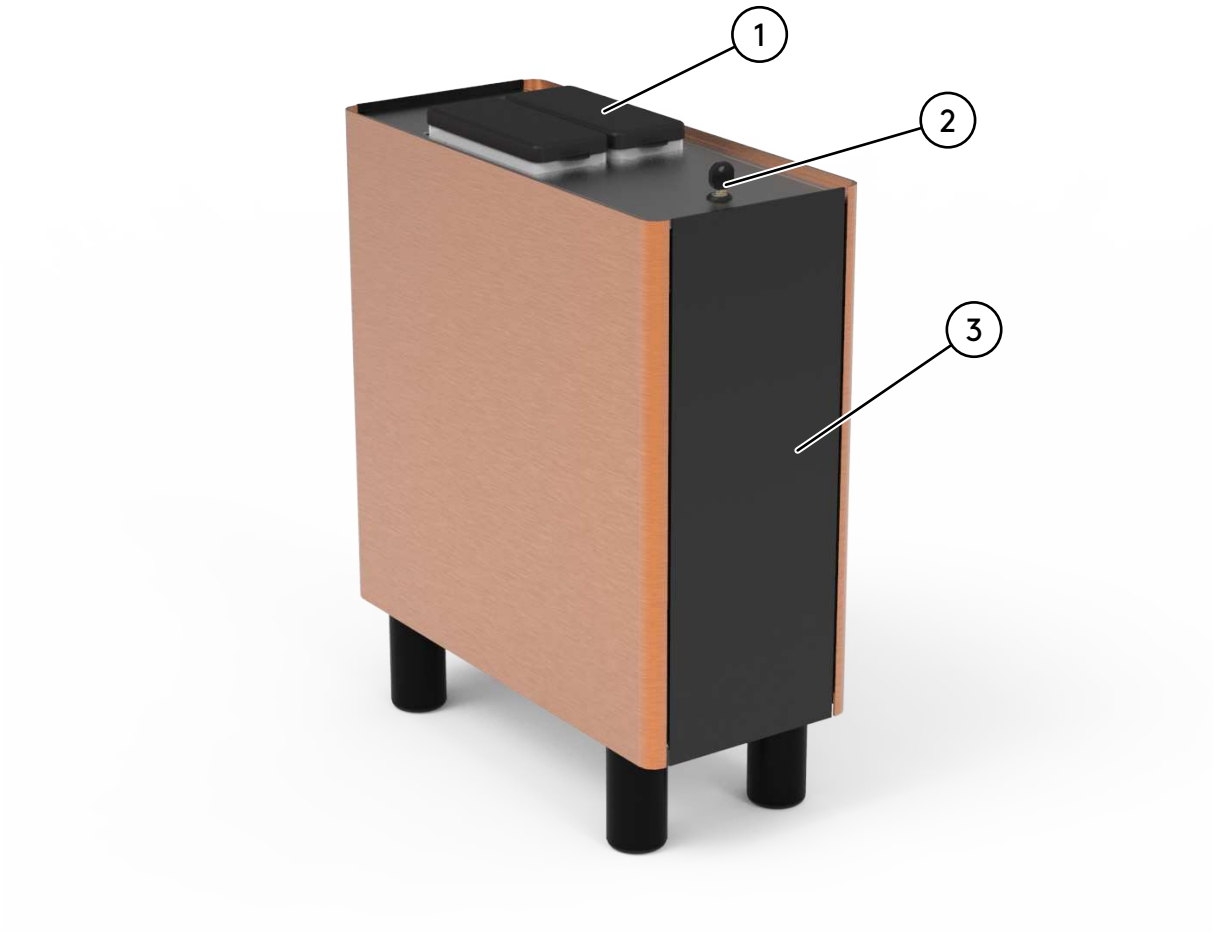


(1)	빈 호퍼 및 클리닝 볼 액세스 (28 페이지)	**(8)**	왼쪽 커피 추출구	토출구
(2)	컵 히터 표면(Enigma 컵 용량 (29 페이지) 및 Shotmaster 컵 용량 (34 페이지))	**(9)**	드립 트레이
(3)	터치스크린 (46 페이지) (슬레이브)	**(10)**	넉박스(주전원 스위치 액세스 (27 페이지))
(4)	스팀 완드(기타 옵션 사용 가능)	**(11)**	전면 패널(서비스 엔지니어 액세스)
(5)	오른쪽 커피 추출구	토출구	**(12)**	추출구 없음(기타 옵션 사용 가능)
(6)	전면 패널(서비스 엔지니어 액세스)	**(13)**	터치스크린 (46 페이지) (마스터)
(7)	뜨거운 물 배출구(기타 옵션 사용 가능)		

자세한 내용은 옵션 (123 페이지)을 참조하십시오.

 © Eversys S.A.

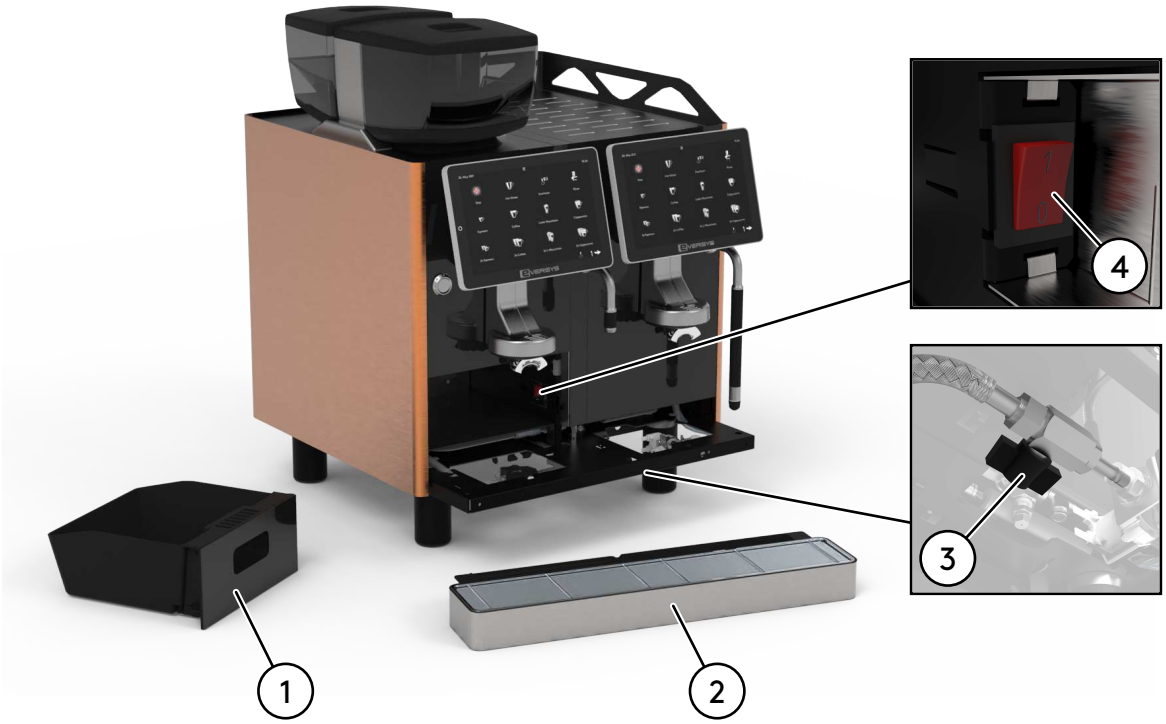
2.2.2. E'choco 머신의 개요



(1)	파우더 컨테이너	**(3)**	도어
(2)	도어 잠금 시스템		

자세한 내용은 옵션 (123 페이지)을 참조하십시오.

2.2.3. Enigma | Shotmaster 머신의 주전원 스위치 및 급수 주입구에 액세스

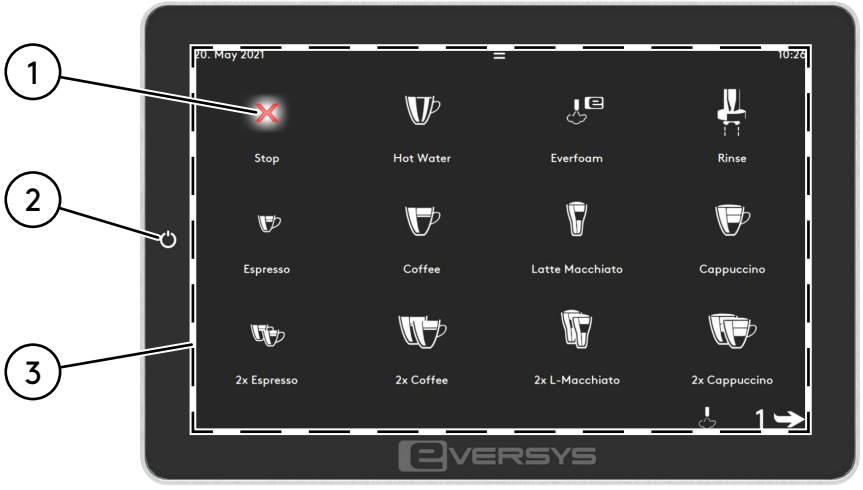


(1)	넉박스(분리됨)	**(3)**	급수 주입구
(2)	드립 트레이(분리됨)	**(4)**	주전원 스위치(머신 켜기 (54 페이지) 참조)

2.2.4. 터치스크린 개요(10.1" / 256 mm)

제품 및 버튼 표시는 설정에 따라 달라집니다.
그림은 소프트웨어 V3.17을 나타냅니다.
그림은 단색 스타일을 나타냅니다.

터치스크린과 그래픽 사용자 인터페이스는 터치에 민감합니다.



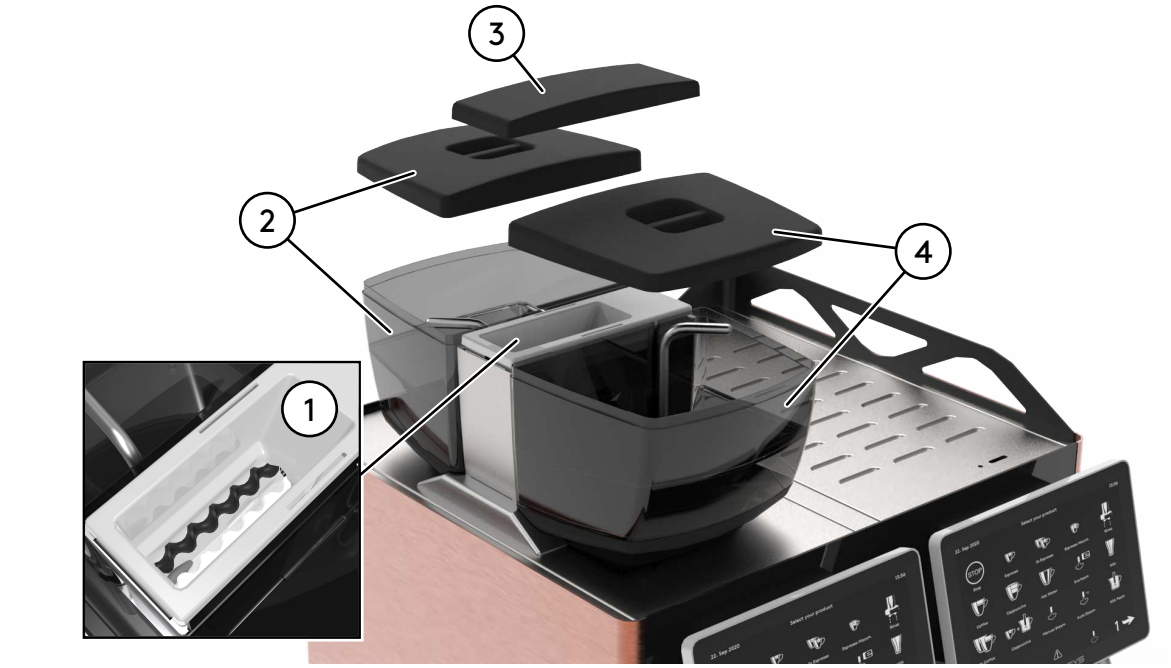
 © Eversys S.A.

(1)	정지 터치 버튼 (63 페이지)	**(3)**	그래픽 사용자 인터페이스(GUI (146 페이지)) (제품은 설정 및 머신 모델에 따라 달라질 수 있음. 소프트웨어 (46 페이지) 참조).
(2)	대기 버튼 (55 페이지)		

또한 정지 및 대기 버튼의 표시도 설정에 따라 달라집니다.

자세한 내용은 사용자 권한 (151 페이지)을 참조하십시오.

2.2.5. Enigma | Shotmaster 머신의 윗면(빈 호퍼)



(1)	커피 클리닝 볼 디스펜서	**(3)**	커피 클리닝 볼 디스펜서 뚜껑
(2)	뚜껑이 달린 빈 호퍼(뒤쪽 위치)	**(4)**	뚜껑이 달린 빈 호퍼(앞쪽 위치)

자세한 내용은 옵션 (123 페이지)을 참조하십시오.

2.3. 기술 데이터

2.3.1. Enigma 머신에 대한 일반 기술 데이터

2.3.1.1. 모듈 1개 - E'2c



W



H

D



W



H

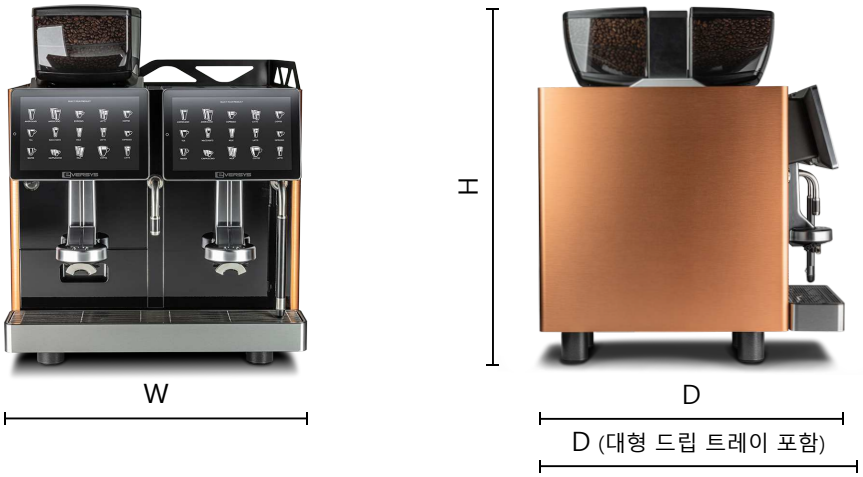
D

 © Eversys S.A.

설명	E'2c
무게 - Classic 라인	52 kg
무게 - Super Traditional 라인	58 kg
치수 - Classic 라인(W x H x D)	280 x 743 x 600 mm(11 x 29.2 x 23.6 in)
치수 - Super Traditional 라인(W x H x D)	289 x 743 x 667 mm(11.4 x 29.2 x 26.2 in)
브루 챔버	1 x 24 g
그라인더	2 x 세라믹 날 - 64 mm
디스플레이	터치스크린 1개 256 mm(10.1") - 1280 x 800 px
빈 호퍼	2 x 1.5 kg
커피 추출구 높이*	최대 200 mm
뜨거운 물 배출구 높이*	160 mm 또는 215 mm(옵션)
인터페이스	USB 2개, 이더넷 1개, CCI/CSI 1개
컵 히터	사용할 수 없음
커피 보일러	1.5 L 1개
스팀 보일러	사용할 수 없음
넉박스	1 x 700 g
드립 트레이	표준

*드립 트레이에서 측정됨

2.3.1.2. 모듈 2개 - E'2s | E'2ms | E'4s | E'4ms



설명



W



H

D

D (대형 드립 트레이 포함)

설명	E'2s	E'2ms	E'4s	E'4ms
무게 - Classic 라인	83 kg	87 kg	90 kg	94 kg
무게 - Super Traditional 라인	93 kg	97 kg	100 kg	104 kg
치수 - Classic 라인(W x H x D)	560 x 743 x 600 mm(22 x 29.2 x 23.6 in)			
대형 드립 트레이 포함 치수 - Classic 라인(W x H x D)	560 x 743 x 650 mm(22 x 29.2 x 25.6 in)			
치수 - Super Traditional 라인(W x H x D)	569 x 743 x 667 mm(22.4 x 29.2 x 26.2 in)			
대형 드립 트레이 포함 치수 - Super Traditional 라인(W x H x D)	569 x 743 x 717 mm(22.4 x 29.2 x 28.2 in)			
브루 챔버	1 x 24 g	1 x 24 g	2 x 24 g	2 x 24 g
그라인더	2 x 세라믹 날 - 64 mm			
디스플레이	터치스크린 1개 256 mm(10.1") - 1280 x 800 px	터치스크린 1개 256 mm(10.1") - 1280 x 800 px	터치스크린 2개 256 mm(10.1") - 1280 x 800 px	터치스크린 2개 256 mm(10.1") - 1280 x 800 px
빈 호퍼	2 x 1.5 kg			
커피 추출구 높이*	최대 200 mm			
뜨거운 물 배출구 높이*	160 mm 또는 215 mm(옵션)			
인터페이스	USB 2개, 이더넷 1개, CCI/CSI 1개			
컵 히터	에스프레소 컵 최대 64개			
커피 보일러	1.5 L 1개	1.5 L 1개	2 x 1.5 L	2 x 1.5 L
스팀 보일러	5.4 L			
넉박스	1 x 700 g			
드립 트레이	표준 또는 대형(옵션) 또는 피처 헹굼기가 있는 대형(옵션)	표준 또는 대형(옵션) 또는 피처 헹굼기가 있는 대형(옵션)	표준 또는 대형(옵션)	표준 또는 대형(옵션)

*드립 트레이에서 측정됨

© Eversys S.A.

2.3.1.3. 모듈 3개 - E'4s x-wide | E'4ms x-wide | E'6s | E'6ms



W

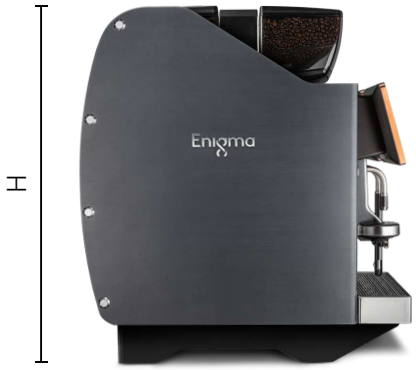


D

D (대형 드립 트레이 포함)



W



D

D (대형 드립 트레이 포함)

설명

설명	E'4s x-wide	E'4ms x-wide	E'6s	E'6ms
무게 - Classic 라인	115 kg	119 kg	142 kg	150 kg
무게 - Super Traditional 라인	127 kg	131 kg	154 kg	162 kg
치수 - Classic 라인(W x H x D)	840 x 743 x 600 mm(33.1 x 29.2 x 23.6 in)			
대형 드립 트레이 포함 치수 - Classic 라인(W x H x D)	840 x 743 x 650 mm(33.1 x 29.2 x 25.6 in)			
치수 - Super Traditional 라인(W x H x D)	849 x 743 x 667 mm(33.4 x 29.2 x 26.2 in)			
대형 드립 트레이 포함 치수 - Super Traditional 라인(W x H x D)	849 x 743 x 717 mm(33.4 x 29.2 x 28.2 in)			
브루 챔버	2 x 24 g	2 x 24 g	3 x 24 g	3 x 24 g
그라인더	2 x 세라믹 날 - 64 mm	2 x 세라믹 날 - 64 mm	4 x 세라믹 날 - 64 mm	4 x 세라믹 날 - 64 mm
디스플레이	터치스크린 2개 256 mm(10.1") - 1280 x 800 px	터치스크린 2개 256 mm(10.1") - 1280 x 800 px	터치스크린 3개 256 mm(10.1") - 1280 x 800 px	터치스크린 3개 256 mm(10.1") - 1280 x 800 px
빈 호퍼	2 x 1.5 kg	2 x 1.5 kg	4 x 1.5 kg	4 x 1.5 kg
커피 추출구 높이*	최대 200 mm			
뜨거운 물 배출구 높이*	160 mm 또는 215 mm(옵션)			
인터페이스	USB 2개, 이더넷 1개, CCI/CSI 1개	USB 2개, 이더넷 1개, CCI/CSI 1개	USB 4개, 이더넷 2개, CCI/CSI 2개	USB 4개, 이더넷 2개, CCI/CSI 2개
컵 히터	에스프레소 컵 최대 128개	에스프레소 컵 최대 128개	에스프레소 컵 최대 64개	에스프레소 컵 최대 64개
커피 보일러	2 x 1.5 L	2 x 1.5 L	3 x 1.5 L	3 x 1.5 L
스팀 보일러	5.4 L			
넉박스	1 x 700 g	1 x 700 g	2 x 700 g	2 x 700 g
드립 트레이	대형 또는 표준(옵션) 또는 피처 헹굼기가 있는 대형(옵션)	대형 또는 표준(옵션) 또는 피처 헹굼기가 있는 대형(옵션)	대형 또는 표준(옵션)	대형 또는 표준(옵션)

*드립 트레이에서 측정됨

자세한 내용은 옵션 (123 페이지)을 참조하십시오.

 © Eversys S.A.

2.3.2. Shotmaster 머신에 대한 일반 기술 데이터

2.3.2.1. 모듈 1개 - Shotmaster c



설명

설명	Shotmaster c
무게 - Classic 라인	60 kg
무게 - Super Traditional 라인	66 kg
치수 - Classic 라인(W x H x D)	280 x 743 x 600 mm(11 x 29.2 x 23.6 in)
치수 - Super Traditional 라인(W x H x D)	289 x 743 x 667 mm(11.4 x 29.2 x 26.2 in)
브루 챔버	2 x 24 g
그라인더	2 x 세라믹 날 - 64 mm
디스플레이	터치스크린 1개 256 mm(10.1") - 1280 x 800 px
빈 호퍼	2 x 1.5 kg
커피 추출구 높이*	최대 200 mm
뜨거운 물 배출구 높이*	160 mm 또는 215 mm(옵션)
인터페이스	USB 2개, 이더넷 1개, CCI/CSI 1개
컵 히터	사용할 수 없음
커피 보일러	2 x 1.5 L
스팀 보일러	사용할 수 없음
넉박스	1 x 700 g
드립 트레이	표준

*드립 트레이에서 측정됨

2.3.2.2. 모듈 2개 - Shotmaster s | Shotmaster ms





 © Eversys S.A.

설명





설명	Shotmaster s	Shotmaster ms
무게 - Classic 라인	91 kg	95 kg
무게 - Super Traditional 라인	101 kg	105 kg
치수 - Classic 라인(W x H x D)	560 x 743 x 600 mm(22 x 29.2 x 23.6 in)	
대형 드립 트레이 포함 치수 - Classic 라인(W x H x D)	560 x 743 x 650 mm(22 x 29.2 x 25.6 in)	
치수 - Super Traditional 라인(W x H x D)	569 x 743 x 667 mm(22.4 x 29.2 x 26.2 in)	
대형 드립 트레이 포함 치수 - Super Traditional 라인(W x H x D)	569 x 743 x 717 mm(22.4 x 29.2 x 28.2 in)	
브루 챔버	2 x 24 g	
그라인더	2 x 세라믹 날 - 64 mm	
디스플레이	터치스크린 1개 256 mm(10.1") - 1280 x 800 px	
빈 호퍼	2 x 1.5 kg	
커피 추출구 높이*	최대 200 mm	
뜨거운 물 배출구 높이*	160 mm 또는 215 mm(옵션)	
인터페이스	USB 2개, 이더넷 1개, CCI/CSI 1개	
컵 히터	에스프레소 컵 최대 64개	
커피 보일러	2 x 1.5 L	
스팀 보일러	5.4 L	
넉박스	1 x 700 g	
드립 트레이	표준 또는 대형(옵션) 또는 피처 헹굼기가 있는 대형(옵션)	

*드립 트레이에서 측정됨

2.3.2.3. 모듈 3개 - Shotmaster s-pro | Shotmaster ms-pro





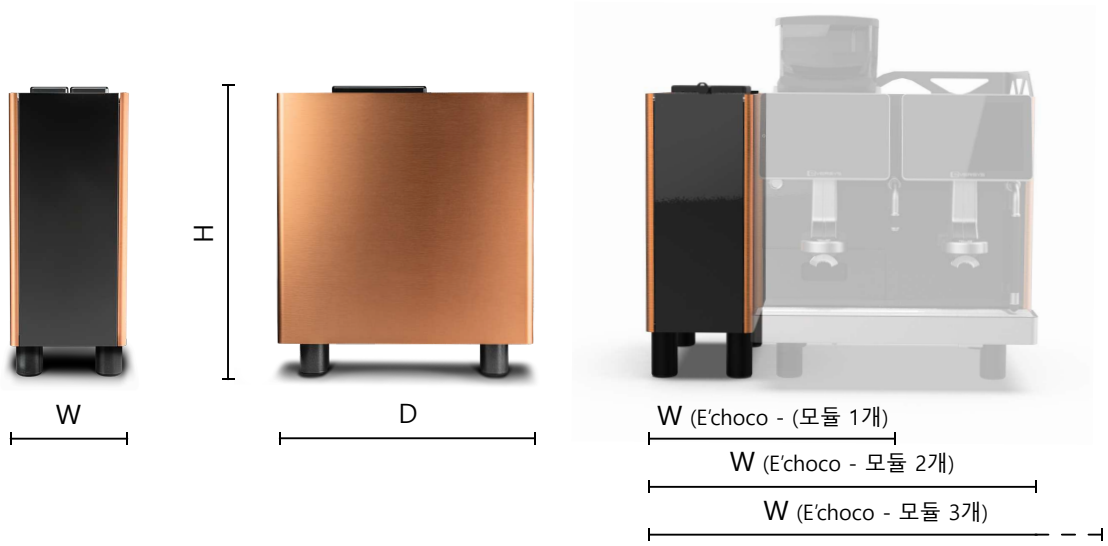
설명	Shotmaster s-pro	Shotmaster ms-pro
무게 - Super Traditional 라인	163 kg	167 kg
치수 - Super Traditional 라인(W x H x D)	849 x 743 x 667 mm(33.4 x 29.2 x 26.2 in)	
대형 드립 트레이 포함 치수 - Super Traditional 라인(W x H x D)	849 x 743 x 717 mm(33.4 x 29.2 x 28.2 in)	
브루 챔버	4 x 24 g	
그라인더	4 x 세라믹 날 - 64 mm	
디스플레이	터치스크린 3개 256 mm(10.1") - 1280 x 800 px	
빈 호퍼	4 x 1.5 kg	
커피 추출구 높이*	최대 200 mm	
뜨거운 물 배출구 높이*	160 mm 또는 215 mm(옵션)	
인터페이스	USB 4개, 이더넷 2개, CCI/CSI 2개	
컵 히터	에스프레소 컵 최대 64개	
커피 보일러	4 x 1.5 L	
스팀 보일러	5.4 L	
넉박스	2 x 700 g	
드립 트레이	대형 또는 표준(옵션) 또는 피처 헹굼기가 있는 대형(옵션)	

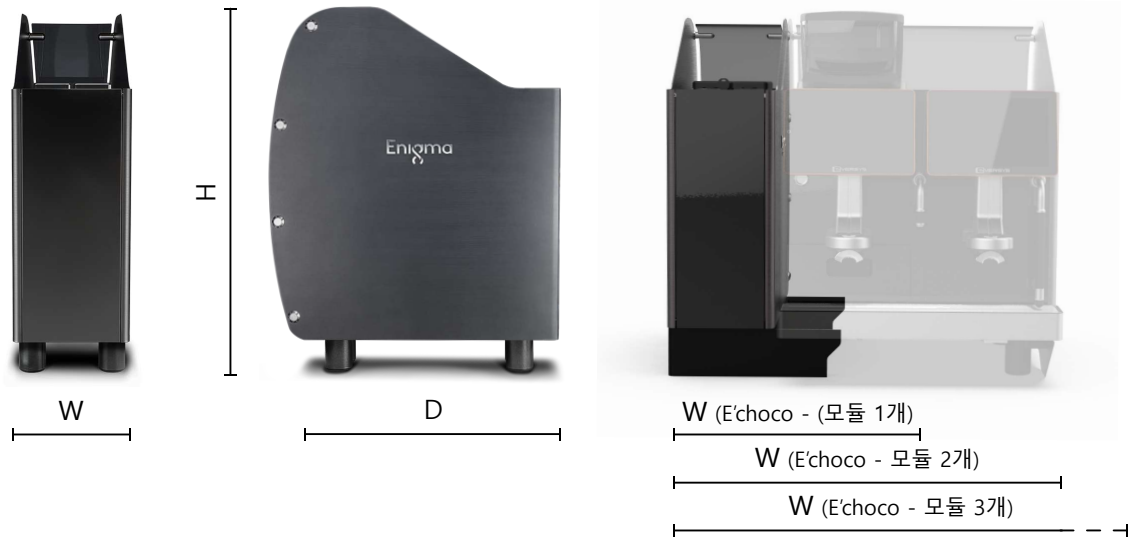
*드립 트레이에서 측정됨

자세한 내용은 옵션 (123 페이지)을 참조하십시오.

 © Eversys S.A.

2.3.3. E'choco 머신에 대한 일반 기술 데이터(머신 옵션)





설명

설명	E'choco
무게 - Classic 라인	23 kg
무게 - Super Traditional 라인	28 kg
치수 - Classic 라인(W x H x D)	218 x 595 x 490 mm(8.6 x 23.4 x 19.3 in)
치수 - Super Traditional 라인(W x H x D)	227 x 735 x 557 mm(8.9 x 28.9 x 21.9 in)
E'choco의 너비 - 모듈 1개 - Classic 라인(W)	498 mm(19.6 in)
E'choco의 너비 - 모듈 2개 - Classic 라인(W)	778 mm(30.6 in)
E'choco의 너비 - 모듈 3개 - Classic 라인(W)	1058 mm(41.6 in)
E'choco의 너비 - 모듈 1개 - Super Traditional 라인(W)	516 mm(20.3 in)
E'choco의 너비 - 모듈 2개 - Super Traditional 라인(W)	796 mm(31.3 in)
E'choco의 너비 - 모듈 3개 - Super Traditional 라인(W)	1076 mm(42.4 in)
파우더 컨테이너	2 x 1.5 kg
하드웨어 구성	Enigma 또는 Shotmaster 사전 구성 필요
기계 구성	E'choco 소인이 있는 Enigma 또는 Shotmaster
소프트웨어	V3.x 이상
전력 소비	-
도어 잠금 시스템	키
설치 사양	Enigma 또는 Shotmaster 좌측에만 설치 Enigma 또는 Shotmaster 머신과만 사용 가능

2.3.4. 성능

성능은 컵 사이즈와 머신 설정에 따라 달라집니다.

2.3.5. Enigma 머신의 전기 데이터 및 전원 개요

전원 코드는 지역 규정을 따라야 합니다.

주파수 조정은 자동입니다. 필요한 조치가 없습니다.

2.3.5.1. 일반 정보

설명	E'2c | E'2s | E'2ms | E'4s | E'4ms | E'4s x-wide | E'4ms x-wide | E'6s | E'6ms
주파수	50/60 Hz
전력 소비(대기 모드)	< 2W

© Eversys S.A.

2.3.5.2. 전원 공급장치

아시아	E'2c	E'2s | E'2ms	E'4s | E'4ms | E'4s x-wide | E'4ms x-wide	E'6s | E'6ms
2/PE, 200V~, 50/60Hz, 12A - JA	2100W	-	-	-
2/PE, 200V~, 50/60Hz, 30A - JP	-	5600W	6000W	6000 + 2100W
3/N/PE, 200V~, 50/60Hz, 20A - JA	-	3900W	4300W	4300 + 2100W
1/N/PE, 220V~, 60 Hz, 16A - KO	2600W	-	-	-
1/N/PE, 220V~, 60Hz, 25A - KO	-	5000W	5100W	5100 + 2600W
3/N/PE, 380V~, 60 Hz, 16A - KO	-	6800W	7200W	7200 + 2600W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 16A - ZH	2800W	-	-	-
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 25A - ZH	-	5100W	5600W	5600 + 2800W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	-	7400W	7900W	7900 + 2800W

유럽	E'2c	E'2s | E'2ms	E'4s | E'4ms | E'4s x-wide | E'4ms x-wide	E'6s | E'6ms
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 16A	2800W	-	-	-
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 25A	-	5100W	5600W	5600 + 2800W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A	-	7400W	7900W	7900 + 2800W
3/PE, Δ 220-230V~, 50/60Hz, 20A - BE/NO	-	5100W	5600W	5600 + 2800W

중동	E'2c	E'2s | E'2ms	E'4s | E'4ms | E'4s x-wide | E'4ms x-wide	E'6s | E'6ms
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 16A	2800W	-	-	-
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 25A	-	5100W	5600W	5600 + 2800W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A	-	7400W	7900W	7900 + 2800W

북미	E'2c	E'2s | E'2ms	E'4s | E'4ms | E'4s x-wide | E'4ms x-wide	E'6s | E'6ms
2/PE, 208V~, 60Hz, 15A	2300W	-	-	-
2/PE, 208 V~, 60Hz, 30A	-	4200W	4600W	4600 + 2300W

오세아니아	E'2c	E'2s | E'2ms	E'4s | E'4ms | E'4s x-wide | E'4ms x-wide	E'6s | E'6ms
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 16A	2800W	-	-	-
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 25A	-	5100W	5600W	5600 + 2800W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A	-	7400W	7900W	7900 + 2800W

© Eversys S.A.

중남미	E'2c	E'2s | E'2ms	E'4s | E'4ms | E'4s x-wide | E'4ms x-wide	E'6s | E'6ms
2/PE, 208V~, 60Hz, 15A	2300W	-	-	-
2/PE, 208 V~, 60Hz, 30A	-	4200W	4600W	4600 + 2300W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 16A	2800W	-	-	-
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 25A	-	5100W	5600W	5600 + 2800W

2.3.6. Shotmaster 머신의 전기 데이터 및 전원 개요

⚠ 전원 코드는 지역 규정을 따라야 합니다.

주파수 조정은 자동입니다. 필요한 조치가 없습니다.

2.3.6.1. 일반 정보

설명	Shotmaster c | Shotmaster s | Shotmaster ms | Shotmaster s-pro | Shotmaster ms-pro
주파수	50/60 Hz
전력 소비(대기 모드)	< 2W

2.3.6.2. 전원 공급장치

아시아	Shotmaster c	Shotmaster s | Shotmaster ms	Shotmaster s-pro | Shotmaster ms-pro
2/PE, 200V~, 50/60Hz, 30A - JP	4300W	6000W	6000 + 4300W
3/N/PE, 200V~, 50/60Hz, 20A - JA	4300W	4300W	4300 + 4300W
1/N/PE, 220V~, 60Hz, 25A - KO	5100W	5100W	5100 + 5100W
3/N/PE, 380V~, 60 Hz, 16A - KO	5100W	7200W	7200 + 5100W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 25A - ZH	5600W	5600W	5600 + 5600W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	5600W	7900W	7900 + 5600W

유럽	Shotmaster c	Shotmaster s | Shotmaster ms	Shotmaster s-pro | Shotmaster ms-pro
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 25A	5600W	5600W	5600 + 5600W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A	5600W	7900W	7900 + 5600W
3/PE, Δ 220-230V~, 50/60Hz, 20A - BE/NO	-	5600W	5600 + 5600W

중동	Shotmaster c	Shotmaster s | Shotmaster ms	Shotmaster s-pro | Shotmaster ms-pro
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 25A	5600W	5600W	5600 + 5600W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A	-	7900W	7900 + 5600W

북미	Shotmaster c	Shotmaster s | Shotmaster ms	Shotmaster s-pro | Shotmaster ms-pro
2/PE, 208 V~, 60Hz, 30A	4600W	4600W	4600 + 4600W

© Eversys S.A.

오세아니아	Shotmaster c	Shotmaster s | Shotmaster ms	Shotmaster s-pro | Shotmaster ms-pro
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 25A	5600W	5600W	5600 + 5600W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A	5600W	7900W	7900 + 5600W

중남미	Shotmaster c	Shotmaster s | Shotmaster ms	Shotmaster s-pro | Shotmaster ms-pro
2/PE, 208 V~, 60Hz, 30A	4600W	4600W	4600 + 4600W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60 Hz, 25A	5600W	5600W	5600 + 5600W

2.3.7. Enigma 머신의 물 사양

2.3.7.1. 기술 데이터

설명	E'2c	E'2s | E'2ms | E'4s | E'4ms | E'4s x-wide | E'4ms x-wide	E'6s | E'6ms
주입구 호스	이녹스 꼬임형 파이프 G3/8" 암 x 2 m 1개	이녹스 꼬임형 파이프 G3/8" 암 x 2 m 1개	이녹스 꼬임형 파이프 G3/8" 암 x 2m 2개
배수 호스	호스 1개(Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m)	호스 1개(Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m)	호스 1개(Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m)
유속	> 150 L/h	> 200 L/h	> 200 L/h(왼쪽) > 150 L/h(오른쪽)
압력	2.5 - 4 bars(36.3 - 58 psi)	2.5 - 4 bars(36.3 - 58 psi)	2.5 - 4 bars(36.3 - 58 psi)

압력이 4 bar(58 psi)를 초과할 경우, 압력 감소기를 설치해야 합니다.

2.3.7.2. 수질 권장 사항

설명	E'2c | E'2s | E'2ms | E'4s | E'4ms | E'4s x-wide | E'4ms x-wide | E'6s | E'6ms
탄산 경도	최대 6° dKH(107 ppm)
pH 값	7.0 - 7.2 이상적
토탈 경도	5-8 °dGH(89-142 ppm)

2.3.8. Shotmaster 머신의 물 사양

2.3.8.1. 기술 데이터

설명	Shotmaster c	Shotmaster s | Shotmaster ms	Shotmaster s-pro | Shotmaster ms-pro
주입구 호스	이녹스 꼬임형 파이프 G3/8" 암 x 2 m 1개	이녹스 꼬임형 파이프 G3/8" 암 x 2 m 1개	이녹스 꼬임형 파이프 G3/8" 암 x 2 m 2개
배수 호스	호스 1개(Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m)	호스 1개(Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m)	호스 1개(Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m)
유속	> 150 L/h	> 200 L/h	> 200 L/h(왼쪽) > 150 L/h(오른쪽)
압력	2.5 - 4 bars(36.3 - 58 psi)	2.5 - 4 bars(36.3 - 58 psi)	2.5 - 4 bars(36.3 - 58 psi)

압력이 4 bar(58 psi)를 초과할 경우, 압력 감소기를 설치해야 합니다.

2.3.8.2. 수질 권장 사항

설명	Shotmaster c | Shotmaster s | Shotmaster ms | Shotmaster s-pro | Shotmaster ms-pro
탄산 경도	최대 6° dKH(107 ppm)
pH 값	7.0 - 7.2 이상적
토탈 경도	5-8 °dGH(89-142 ppm)

2.3.9. 커피 머신의 환경 조건

머신을 정의된 범위의 환경 조건 밖에서 사용하지 마십시오.

설명	커피 머신
작동 온도	10 ~ 32 °C
상대 습도(RH), 응축 없음(보관, 운송 및 작동)	5 ~ 80 % RH
과도 과전압	범주 II

2.3.10. 초코 모듈 | 파우더 유닛의 환경 조건

머신을 정의된 범위의 환경 조건 밖에서 사용하지 마십시오.

설명	C'choco | E'choco
작동 온도	10 ~ 32 °C
보관 및 운송 온도	-10 ~ 50 °C
상대 습도(RH), 응축 없음(보관, 운송 및 작동)	5 ~ 80 % RH
과도 과전압	범주 II

2.4. e'Connect(원격 측정)

이 최첨단 원격 측정(Telemetry) 시스템을 사용하여 세계 어디에서나 실시간 데이터를 추적하고 처리하며, 일관성과 성능을 제어하여 투명성을 보장하고, 서비스 유지보수를 최적화하고 통계를 생성할 수 있습니다. 대시보드를 제공하여 데이터를 간단한 보호 형태로 집계할 수 있습니다.

원격 측정 시스템에 액세스하려면 특정 사용자 권한이 필요합니다.

자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

2.5. 커피 프로세스 흐름

프로세스/제품에 따라 시스템은 적합한 원두 양을 가져와서 제품 필요에 따라 갈고, 적절한 브루 챔버에 공급한 후, 설정에 따라 탬핑합니다. 그런 다음 요청에 따라 제품을 끓여서 추출합니다.

 © Eversys S.A.



1. **그라인딩**
   Eversys - 강력하지만 조용한 모터로 구동되는 특별 설계된 세라믹 날, 열은 커피 원두를 통과해 방출되며, 한 세트의 팬을 통해 품질을 유지합니다. 전자식 제어로 하루종일 제품의 일관성을 유지하여, 항상 최적의 추출 상태를 보장합니다.
2. **e'레벨링 및 탬핑**
   자동 레벨링이란 브루 챔버로의 움직임을 시작하고 진동을 유발하여 챔버에 분말이 보다 고르게 퍼지도록 함으로써 더 우수하고 일관된 추출이 가능하게 하는 기능입니다. 이 움직임은 바리스타가 포터필터를 두드리는 것과 같습니다.
   단일 주기에 대용량 음료를 쉽게 만드는 24그램 브루잉 챔버의 탬핑은 전자 탬핑으로 제어되어 일관된 품질을 보장합니다.
3. **온도 제어**
   물/스팀 보일러와 분리된 전용 커피 보일러는 커피 품질의 필수 부분인 온도 제어와 생산성을 보장합니다.
4. **브루잉**
   역중력 추출 수직 주입은 에스프레소가 생성될 때 분말 효율성을 최적화합니다.
5. **우유 거품내기**
   우유 거품은 원스텝 시스템에서 스팀과 공기로 만들어지므로 향과 질감이 좋고, 바리스타가 갓 만든 상태를 그대로 전달합니다.
6. **추출**
   모든 제품은 일관되고 효율적인 방식으로 추출되도록 사전에 프로그래밍되며, 원활한 생산과 품질을 고객 경험의 최우선으로 합니다.

2.6. 자동 청소 프로세스 흐름

에버시스 커피 머신은 완전하고 쉽게 청소되도록 설계되었습니다.

하루 중, 커피 추출구 및 토출구와 브루 그룹의 자동 헹굼을 필요에 따라 프로그래밍할 수 있습니다. 예: 사용 안 한 지 x분 후 또는 y개 제품 후.

커피 시스템, 우유 시스템 및 초코 시스템의 일일 머신 청소는 다음과 같습니다.

- 에버클린을 사용하여 부분 자동화되었으며 약 10분이 소요됩니다.
- 밀크 클리닝 탭을 사용하여 부분 자동화되었으며 약 18분이 소요됩니다.
- 밀크 클리닝 볼을 사용하여 완전 자동화되었으며 약 10분이 소요됩니다.

2.6.1. 커피 시스템

커피 시스템을 청소하기 위해 에버시스는 매일 사용하는 커피 클리닝 볼을 제공합니다.

Cameo, E'line, Enigma 및 Shotmaster에서는 커피 클리닝 볼을 최소 2개월에 한 번씩 머신의 특수 컨테이너에 넣어야 합니다(세정제를 수동으로 추가할 필요 없음).

Légacy에서는 최소 2개월마다 머신의 커피 클리닝 볼 컨테이너를 교체해야 합니다(세정제를 수동으로 추가할 필요 없음).

2.6.2. 우유 시스템

우유 시스템을 청소하기 위해 에버시스는 다음의 세 가지 세정액을 제공합니다.

- 에버클린. Cameo, E'line, Enigma 및 Shotmaster에서 매일 사용합니다. 청소 주기 시작 시 일정량의 에버클린(에버시스 우유 클리너)을 에버시스 청소 탱크에 추가하고 우유 튜브 주입구를 그 안에 넣어야 합니다.
- 밀크 클리닝 볼. Légacy에서 매일 사용합니다. 머신의 밀크 클리닝 볼 컨테이너를 최소 매달 교체해야 합니다(세정제를 수동으로 추가할 필요 없음).
- 밀크 클리닝 탭. Cameo, Enigma 및 Shotmaster에서 매일 사용합니다 청소 주기 시작 시 일정량의 밀크 클리닝 탭을 에버시스 청소 탱크에 추가하고 우유 튜브 주입구를 그 안에 넣어야 합니다.

2.6.3. 초코 시스템 / 파우더 시스템

초코 시스템을 청소하기 위해 청소 프로세스 중 초코 호스와 배출구를 자동으로 온수로 헹굽니다. 일부 부품은 매일(자동 청소 중) 또는 매주(수동 청소) 급수 장치로 청소해야 합니다.

절차와 작업에 대한 자세한 내용은 다음을 참조하십시오.

- Enigma | Shotmaster 머신 및 부속품(우유 및 초코 모듈 포함)에 대한 자동 시스템 청소 절차 (81 페이지)
- 커피 클리닝 볼 디스펜서 보충 및 육안 점검 (81 페이지)
- 파우더 컨테이너(머신 옵션) 비우기 및 청소 (95 페이지)
- 초코 추출구(머신 옵션) 청소 (94 페이지)

 © Eversys S.A.

3. 소프트웨어

이 장에서는 머신 소프트웨어를 간략하게 설명합니다.

제품 및 버튼 표시는 설정에 따라 달라집니다.

그림은 소프트웨어 V3.17을 나타냅니다.

그림은 단색 스타일을 나타냅니다.

3.1. 터치스크린 사용

머신 소프트웨어는 터치스크린으로 작동됩니다.

- 눌러서 클릭합니다.
- 상부를 누릅니다(최상 레이어가 열림).
- 길게 눌러 로그인을 열거나 자동 청소를 시작합니다.
- 밀어서 설정을 조정합니다.

손가락만을 사용하여 제품을 선택하거나 터치스크린을 누르십시오.

3.2. 기본 화면

기본 화면에서 대부분의 소프트웨어 기능과 커피 제품에 액세스할 수 있습니다.

깜박이는 버튼은 사용자가 작업을 수행해야 함을 나타냅니다.

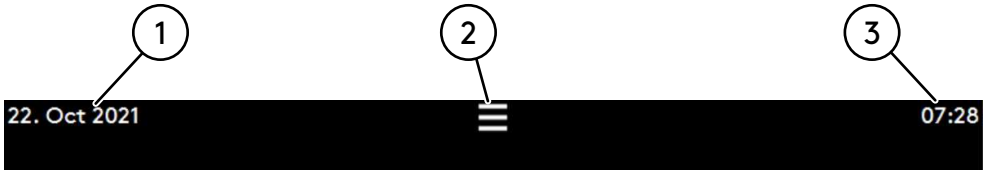
또한 기본 화면은 15개의 버튼을 표시할 수 있습니다.



(1)	제품 버튼 (49 페이지)	**(4)**	헹굼 버튼 (56 페이지)
(2)	제품 정지 버튼 (63 페이지)	**(5)**	바닥글 스트립 (47 페이지)
(3)	머리글 스트립 (47 페이지) 또는 최상층 (47 페이지)		

3.2.1. 머리글 스트립

머리글 스트립은 헹굼 (56 페이지) 최상 레이어가 표시될 때를 제외하고는 항상 표시됩니다.

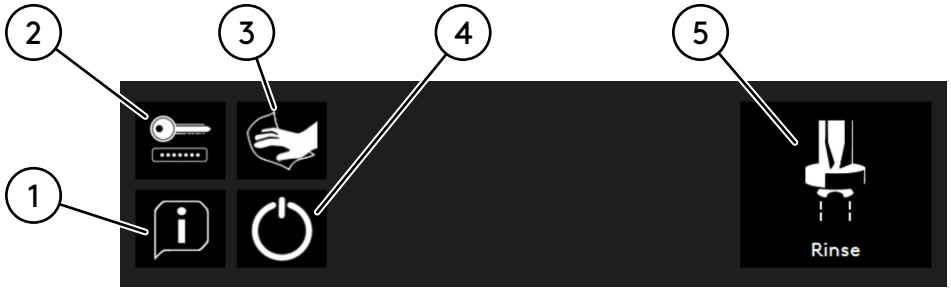


(1)	날짜(일, 월, 연도)	**(3)**	시간
(2)	로그인 액세스 영역 (길게 누르면 열림. 로그인 메뉴에 액세스 (66 페이지) 참조) 또는 눌러서 최상층 (47 페이지) 열기		

언어, 표준시 및 날짜를 변경하려면 디스플레이 메뉴 (71 페이지)를 참조하십시오.

3.2.2. 최상층

최상층은 로그인 액세스 영역을 누를 때를 제외하고는 표시되지 않습니다(머리글 스트립 (47 페이지) 참조).



(1)	정보 메뉴	**(4)**	에코 및 대기 모드
(2)	로그인 액세스 영역 (66 페이지)	**(5)**	헹굼 버튼 (56 페이지)
(3)	화면 버튼을 청소합니다. (91 페이지)		

3.2.3. 바닥글 스트립

바닥글 스트립은 항상 표시됩니다.



 © Eversys S.A.

(1)	디카페인 버튼	**(5)**	그라인더 버튼 (50 페이지)
(2)	우유 2 버튼(우유 2를 선택하려면 누름)	**(6)**	스팀 제거 버튼 (57 페이지)
(3)	추출 시간(초)	**(7)**	제품 레이어 페이지 #(눌러서 기타 제품에 액세스)
(4)	경고 메시지 (98 페이지)		

3.3. 제품 버튼(기본값)

제품	설명	제품	설명
	리스트레또		라떼
	에스프레소 2샷		카푸치노
	커피		우유 거품
	커피 분말 - 디카페인(특별 제품)		에스프레소 마끼아또
	아메리카노(롱블랙)		라떼 마끼아또
	커피포트		우유
	필터 커피		수동 스팀
	뜨거운 물(차)		자동 스팀
	초코		Everfoam
			1.5-Step

 © Eversys S.A.

3.4. 그라인더 버튼



이 버튼의 표시 또는 비밀번호 액세스는 설정에 따라 달라집니다. 기본 설정은 서비스 엔지니어 액세스로 제한됩니다(디스플레이 메뉴의 사용자 권한 (155 페이지) 참조).

그라인더 버튼은 **그라인더 조절** 메뉴를 엽니다.



그라인더 조절에 대한 자세한 내용은 빈 & 그라인더 메뉴 (74 페이지)를 참조하십시오.

3.5. 특정 설정

설정은 에버시스 서비스 조직에서 수행합니다. 공장 매개변수를 변경하려는 경우, 시운전 중 서비스 엔지니어를 통해 사용자 권한 (151 페이지) 과정을 거쳐야 합니다.

4. 시운전

이 장에서는 머신 초기 설정을 개괄합니다.

4.1. 초기 시운전

머신을 시운전하기 전에 일반 안전 지침 (10 페이지)을 읽고 이 설명서를 이해해야 합니다. 잘 모르는 정보가 있으면 현지 서비스 조직에 문의하십시오.

전기 연결에 대한 사양과 인용된 표준은 EU 국가에서 커피 머신을 연결할 경우 적용됩니다. 또한 추가 국가별 규정도 준수해야 할 수 있습니다. EU 외부 지역에서는 커피 머신을 사용하려는 법인 또는 개인이 인용된 표준의 이용을 확인해야 합니다.

머신은 무게가 20 kg이 넘습니다. 포장 풀기, 운반 및 이 무게를 견딜 수 있는 평평하고 안정적인 테이블에 올려놓는 등의 경우에 반드시 두 사람이 함께 옮겨야 합니다.

지게차, 핸드 스태커 또는 기타 수동 인양 장비를 사용할 경우, 지역 규정에 따라 사용하도록 하십시오.

처음에는 해당 서비스 조직에서 머신을 작동할 수 있게 설치한 후 작동 안내를 해줍니다.

이후 재시운전, 해체 또는 서비스 및 수리 작업 또한 해당 서비스 조직이 수행합니다.

4.2. 초기 시운전 전 요구사항

해당 서비스 엔지니어가 머신을 설정하려면 몇 가지 준비작업이 필요합니다. 전문 자격을 갖춘 사람이 다음 준비작업을 수행해야 합니다.

 © Eversys S.A.

4.2.1. 모든 머신에 공통

설명	OK	항목
평평하고 깨끗한 표면	☐	
깨끗한 환경	☐	
최소 250 mm(11.8 in) 이상의 공간	☐	
안정적인 테이블의 최대 내구성(머신만 해당. 물, 커피 원두, 우유, 컵, 분말 등과 같은 추가 무게 고려): • 25 kg(C'choco, C'fridge beneath, E'choco/Classic, E'cup 히터/Classic) • 30 kg(C'cup 히터, E'choco/ST, E'cup 히터/ST) • 70 kg(Cameo, Légacy, E'2c, Shotmaster c) • 110 kg(E'2, E'4, Shotmaster s, Shotmaster ms) • 140 kg(E'4 x-wide) • 170 kg(E'6, Shotmaster s-pro, Shotmaster ms-pro)	☐	
테이블 높이 최소 800 mm(31.5 in)	☐	
각 머신을 위한 별도의 전기 라인	☐	
RCD 또는 RCCB로 보호되는 주전원	☐	

4.2.2. 커피 머신

설명	OK	항목
카운터탑 컷아웃, https://bit.ly/3xT5TTM에서 다운로드합니다.	☐	
역류 방지 밸브가 있는 상수관 차단 밸브(유형 EA 또는 현지 규정을 따름)	☐	
최소한 녹 제거 카트리지 또는 카본 필터	☐	
수압 2.5-4 bar(32.3 - 58 psi) (250 - 400 KPa)	☐	
감압기(압력이 4 bar 이상일 경우만)	☐	
유량 200 L/h 이상(Enigma, Shotmaster, E'line) 유량 150 L/h 이상(E'2ct, Shotmaster c)	☐	
급수 주입구 3/8"(AU 및 JA G 1/2)	☐	
배수 호스가 사이펀에 연결되어야 합니다(최소 입력 Ø 56 mm(Ø 2.2 in)).	☐	
EN 61770에 따른 사이펀 최소 입력 Ø 56 mm(Ø 2.2 in)	☐	
해당 연방, 주 또는 지역 배관 규정을 준수하는 적절한 역류 방지 기능이 설치된 머신.	☐	
토탈 경도: 5-8 °dGH(89-142 ppm)	☐	
탄산 경도: 최대 6° dKH(107 ppm)	☐	
pH 값: 7.0-7.2 이상적	☐	
염소(Cl) 최대 10 mg/l	☐	

© Eversys S.A.

5. 작동

이 장에서는 머신을 시작, 정지 및 작동하는 방법을 보여줍니다.



이 머신으로 음료를 만들기 전에 일반 안전 지침 (10 페이지)을 읽고 이 설명서를 이해해야 합니다. 잘 모르는 정보가 있으면 현지 서비스 조직에 문의하십시오.



커피의 품질은 많은 요인에 따라 달라지지만 신선한 커피 원두를 사용하고 머신을 청소 및 유지보수 작업 (77 페이지)에 따라 정기적으로 청소 및 정비하는 것이 가장 중요합니다.

머신 모델 및 옵션에 따라, 이 장에서 설명하는 기능이 제공되지 않을 수 있습니다. 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

제품 및 버튼 표시는 설정에 따라 달라집니다.

그림은 소프트웨어 V3.17을 나타냅니다.

그림은 단색 스타일을 나타냅니다.

5.1. 일일 설정 지침



커피의 품질은 많은 요인에 따라 달라지지만 신선한 커피 원두를 사용하고 머신을 청소 및 유지보수 작업 (77 페이지)에 따라 정기적으로 청소 및 정비하는 것이 가장 중요합니다.

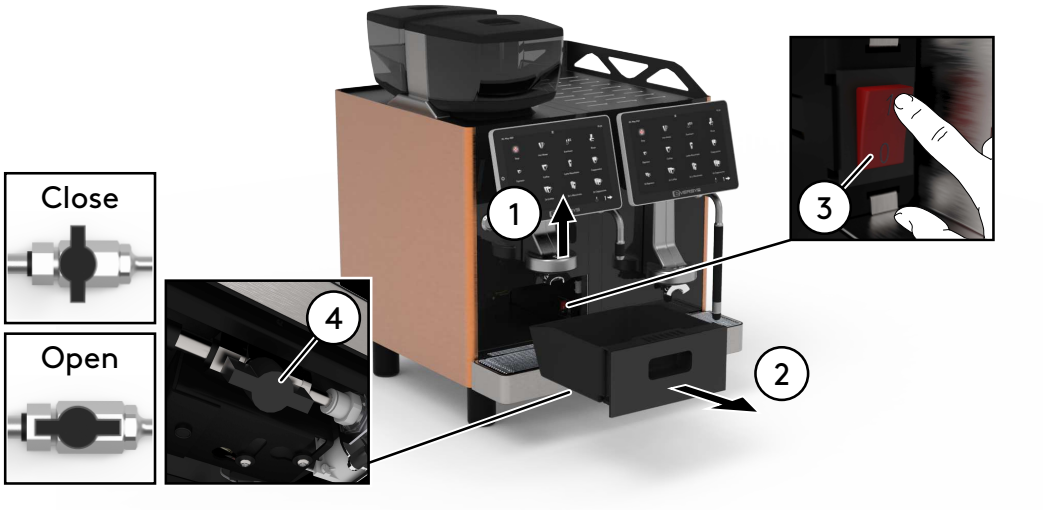
1. 주전원 스위치를 켭니다.
   - 또는 대기 버튼으로 깨웁니다 (55 페이지).
2. 필요한 경우, 오류를 확인합니다(오류 메시지 예 (98 페이지) 참조).
3. 헹굼 (56 페이지)을 눌러 시작을 초기화합니다.
4. 스팀 제거 버튼 (57 페이지)을 눌러 시작을 초기화합니다(머신 옵션).
5. 넉박스 비우기 및 청소 (63 페이지).
6. 신선한 커피 원두를 채웁니다 (58 페이지).
7. 파우더 컨테이너를 채웁니다(머신 옵션). (59 페이지).
8. 컵 보관 표면 채우기 (59 페이지).
9. 필요한 경우, 커피 클리닝 볼로 채웁니다 (81 페이지).
10. 음료를 즐기세요!

5.2. 머신 켜기

Enigma | Shotmaster(표준 | 대형 드립 트레이)

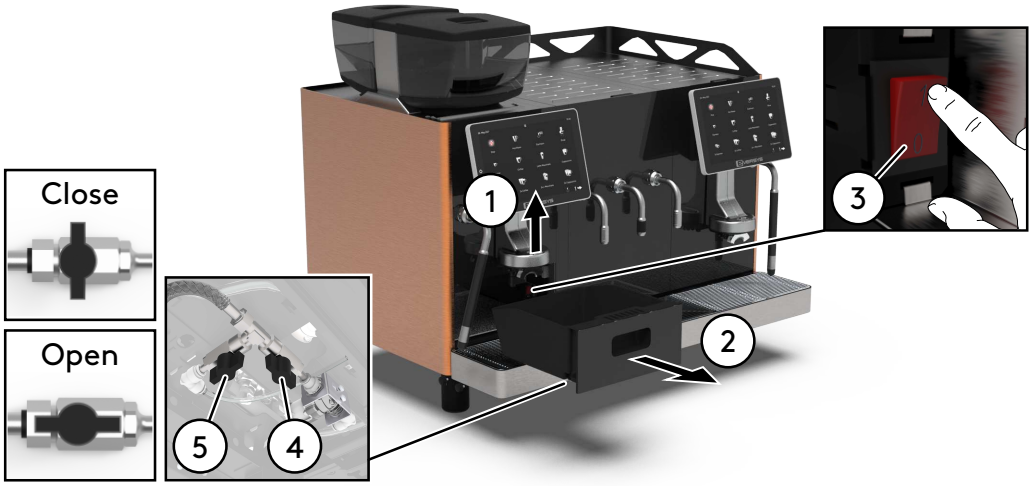
1. 커피 추출구(1)를 완전히 위로 이동시키고 넉박스(2)를 분리합니다.
2. 주전원(3)으로 머신을 시작하고, «1» 또는 «I»(ON)로 전환합니다.
3. 메인 급수 주입구 탭이 열렸는지(4) 확인합니다.

4. 넉박스를 다시 원래 위치에 끼웁니다.



Enigma | Shotmaster(피처 헹굼기가 있는 대형 드립 트레이)

1. 커피 추출구(1)를 완전히 위로 이동시키고 넉박스(2)를 분리합니다.
2. 주전원(3)으로 머신을 시작하고, «1» 또는 «I»(ON)로 전환합니다.
3. 메인 급수 주입구 탭이 열렸는지(4) 확인합니다.
4. 피처 헹굼기 급수 주입구 탭이 열렸는지(5) 확인합니다.
5. 넉박스를 다시 원래 위치에 끼웁니다.



5.2.1. 대기(기상)



대기 모드는 보일러 가열, 터치스크린 및 전면 조명을 꺼 에너지를 절약합니다. 특히 밤에 이 기능을 사용하여 끌 수 있습니다. 전력 사용량이 2W 미만입니다.

머신이 이미 켜져 있고 대기 모드에 있는 경우, 대기 버튼(1)을 길게(3초) 눌러서 전원을 켭니다.

 © Eversys S.A.

5.2.1.1.



5.3. 헹굼

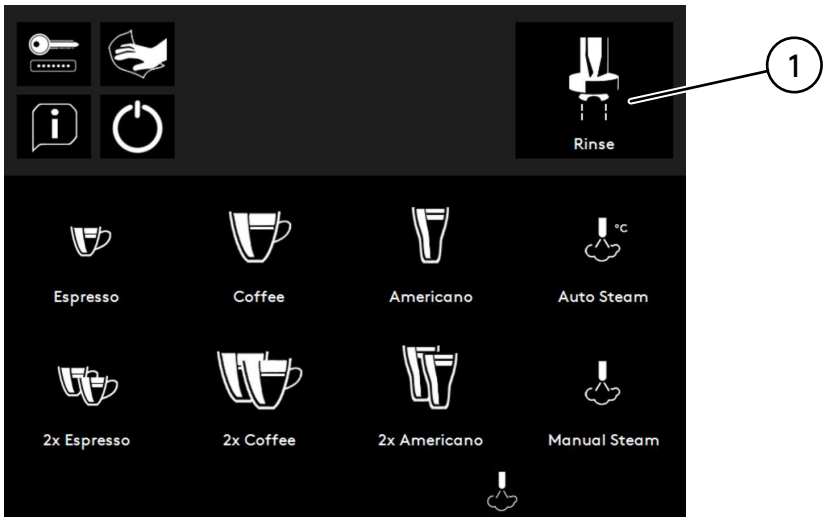
헹굼 버튼은 뜨거운 물을 추출합니다.



커피 머신을 초기화하려면 매번 시작 후 헹궈야 합니다. 헹굼이 필요할 때마다 이 버튼이 깜박입니다. 헹굼(1) 버튼을 눌러서 언제든지 헹굴 수 있습니다.

설정에 따라 헹굼 버튼은 제품 영역 또는 최상층 (47 페이지)에 표시됩니다. 디스플레이 메뉴의 사용자 권한 (155 페이지)을 참조하십시오.





5.3.1. 예열 헹굼



10분 유휴 모드 후(음료를 만들지 않는 상태), 이 기능이 활성화되면 머신에서 예열 헹굼을 요청합니다.

이 기능을 활성화하거나 비활성화하려면 현지 서비스 담당자에게 문의하십시오.

5.3.2. 자동 헹굼

헹굼은 매일 청소를 대체할 수 없습니다! 커피 및 우유 시스템에 쌓인 찌꺼기를 제거하려면 자동 헹굼이 필요합니다.

스위치를 켜거나 끌 때뿐만 아니라, 일정 간격 후에도 커피 머신은 자동으로 헹굽니다.

5.4. 스팀 제거 버튼

화상 또는 데일 위험

주의: 뜨거운 증기! 만지지 마십시오!



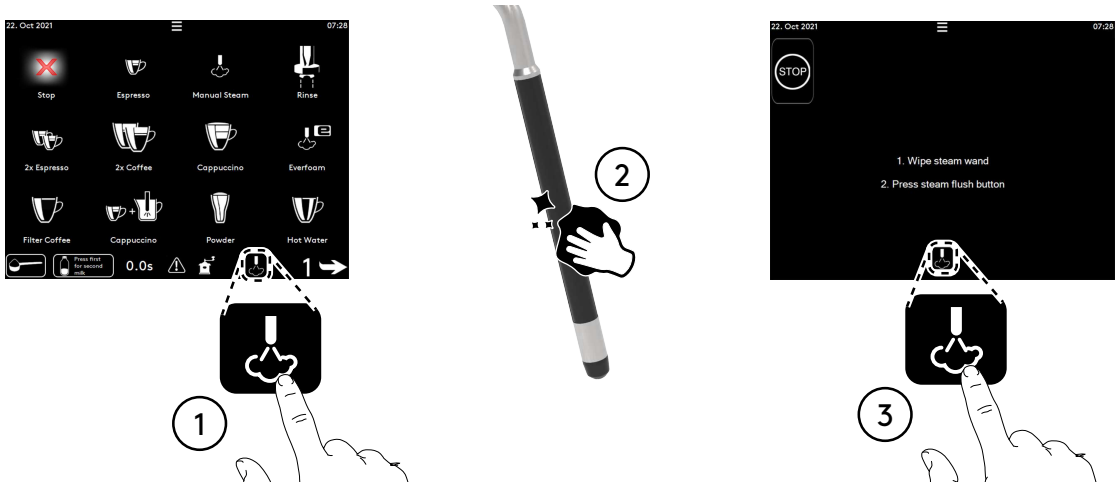
커피 머신을 초기화하려면 매번 시작 후 깜박이는 제거 버튼을 눌러야 합니다. 제거가 필요할 때마다 이 버튼이 깜박입니다.

스팀 완드(스팀 암)를 사용한 후에는 항상 천으로 닦고 이물질을 제거해야 합니다.

1. 기본 화면(1)에서 깜박이는**제거** 버튼을 누릅니다.
2. 스팀 완드를 젖은 천(2)으로 닦습니다. 매일 천을 교체하십시오.

 © Eversys S.A.

3. 표시되는 화면에서 **제거**(3)를 누릅니다.



5.5. 커피 빈 호퍼 채우기

그라인더에 가까이 접근하면 안 됩니다. 그라인더 날이 예리해서 부상을 입을 수 있습니다.

빈 호퍼에 이물질이 들어가지 않게 하십시오. 그라인더가 막히거나 손상될 수 있습니다.

그 날 필요한 만큼의 원두 백만 엽니다. 서늘하고 건조한 곳에 원두를 보관하십시오.

첨가제로 처리하거나 캐러멜화한 커피콩을 사용하지 마십시오.

1. 빈 호퍼 뚜껑(1)을 분리합니다.
2. 빈 호퍼가 열렸는지(잠겼는지) 확인합니다.

   잠금이 풀린 경우 빈 호퍼가 느슨해져 커피를 갈 수 없습니다(닫힘 위치).

3. 신선한 원두를 채웁니다.
4. 뚜껑을 다시 닫습니다.



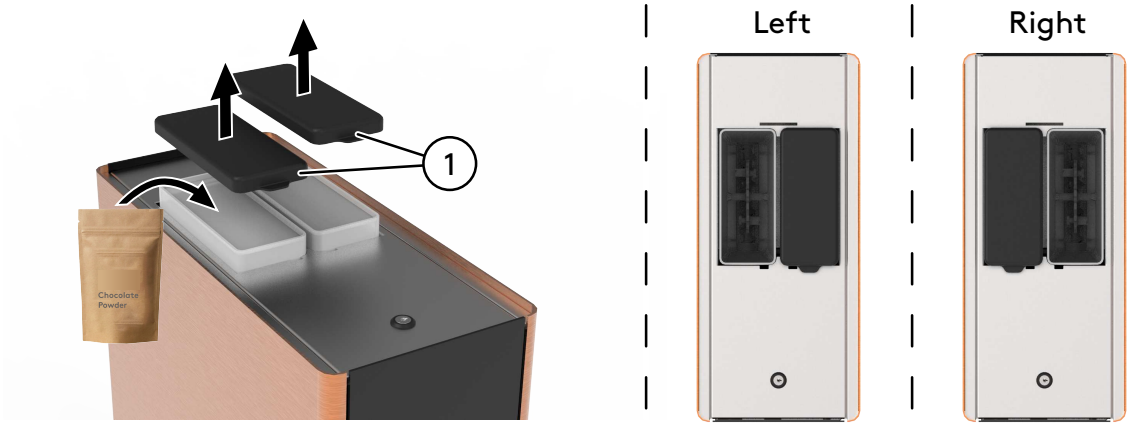
5.6. 파우더 컨테이너를 채웁니다(머신 옵션).

그라인더 안에 손을 넣지 마십시오. 그럴 경우 손이 끼어서 부상을 당할 수 있습니다.

자동 기계에 적합한 분말만 사용하십시오.

믹서에 이물질이 들어가지 않게 하십시오. 믹서가 막히거나 손상시킬 수 있습니다.

1. 덮개(1)를 제거합니다.
2. 분말을 채웁니다.
3. 뚜껑을 다시 닫습니다.



5.7. 컵 보관 표면 채우기

- 컵 보관 표면에 컵을 채웁니다.



5.8. 음료 제조

본 설명서에서는 모든 음료 제품을 개괄할 수 없습니다. 다음 장에서 기본 제품에 대한 개요를 찾을 수 있습니다.

설정 또는 제품 버튼의 표시를 변경하려면 디스플레이 메뉴의 사용자 권한 (155 페이지)을 참조하십시오.

 © Eversys S.A.

모든 제품 버튼은 시작/정지 버튼으로 기능합니다.

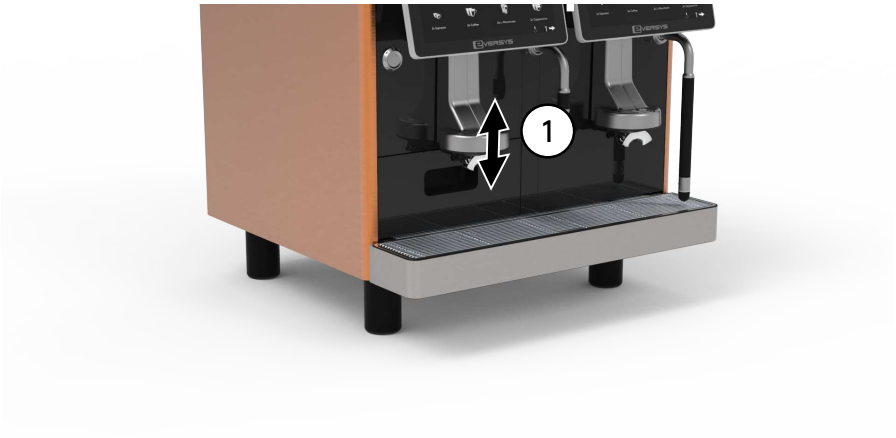
버튼을 눌러 제품 추출을 시작하고, 필요한 경우 수동으로 추출을 중지하려면 같은 제품 버튼을 다시 누르십시오.

5.8.1. 커피 추출구 높이 조절

- 컵 높이에 따라 커피 추출구(1)를 위 또는 아래로 움직여서 조절하십시오.

컵 높이:

최대 200 mm



5.8.2. 단일 커피 제품을 추출합니다.

모든 제품 버튼은 시작/정지 버튼으로 기능합니다.

버튼을 눌러 제품 추출을 시작하고, 필요한 경우 수동으로 추출을 중지하려면 같은 제품 버튼을 다시 누르십시오.

1. 커피 추출구 높이 조절 (60 페이지).
2. 커피 추출구 아래에 컵을 놓습니다.
3. 사용 가능한 단일 커피 제품 중 하나(예: 에스프레소)를 누릅니다.



4. 제품이 추출될 때까지 기다립니다.

5.8.3. 더블 커피 제품을 추출합니다.

모든 제품 버튼은 시작/정지 버튼으로 기능합니다.

버튼을 눌러 제품 추출을 시작하고, 필요한 경우 수동으로 추출을 중지하려면 같은 제품 버튼을 다시 누르십시오.

1. 커피 추출구 높이 조절 (60 페이지).
2. 커피 추출구 아래에 컵 2개를 놓습니다.

3. 사용 가능한 더블 커피 제품 중 하나(예: 에스프레소 2잔)를 누릅니다.



4. 제품이 추출될 때까지 기다립니다.

5.8.4. 뜨거운 물 제품 추출

사용 가능한 머신 설정과 출력에 따라, 뜨거운 물 제품은 커피 추출구 및/또는 뜨거운 물 배출구를 통해 추출됩니다. 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

모든 제품 버튼은 시작/정지 버튼으로 기능합니다.

버튼을 눌러 제품 추출을 시작하고, 필요한 경우 수동으로 추출을 중지하려면 같은 제품 버튼을 다시 누르십시오.

1. 커피 추출구 높이 조절 (60 페이지).
2. 커피 추출구 또는 뜨거운 물 배출구 아래에 컵을 놓습니다.
3. 온수 제품을 누릅니다.



4. 제품이 추출될 때까지 기다립니다.

5.8.5. 증기로 제품을 추출합니다.

모든 제품 버튼은 시작/정지 버튼으로 기능합니다.

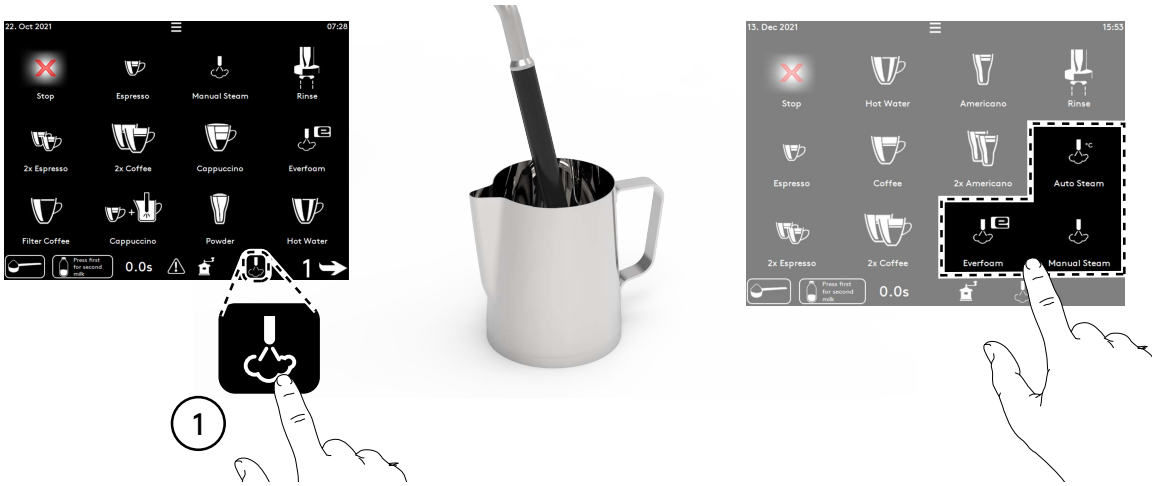
버튼을 눌러 제품 추출을 시작하고, 필요한 경우 수동으로 추출을 중지하려면 같은 제품 버튼을 다시 누르십시오.

사용하지 않을 때 스팀 완드를 제조컵에 담궈 두어서는 안 됩니다.

1. 스팀 완드를 사용하기 전에 제거 버튼 (57 페이지)을 눌러서 응축되지 않도록 공기를 빼십시오.
2. 우유 거품 제조컵(신선한 찬 우유로 1/3을 채운 상태)에 스팀 완드를 끼웁니다.
3. 스팀 버튼 중 하나를 눌러 스팀 제품을 추출합니다(예: 우유 거품을 만들거나 커피 작품을 만들기 위함).
4. 제품이 추출될 때까지 기다립니다.

 © Eversys S.A.

5. 스팀 완드를 제거하고 닦습니다 (57 페이지).



5.8.6. 분쇄 커피 제품(스페셜티 커피)(머신 옵션)을 추출합니다.

파우더 슈트에 분쇄한 커피만 넣으세요!

모든 제품 버튼은 시작/정지 버튼으로 기능합니다.

버튼을 눌러 제품 추출을 시작하고, 필요한 경우 수동으로 추출을 중지하려면 같은 제품 버튼을 다시 누르십시오.

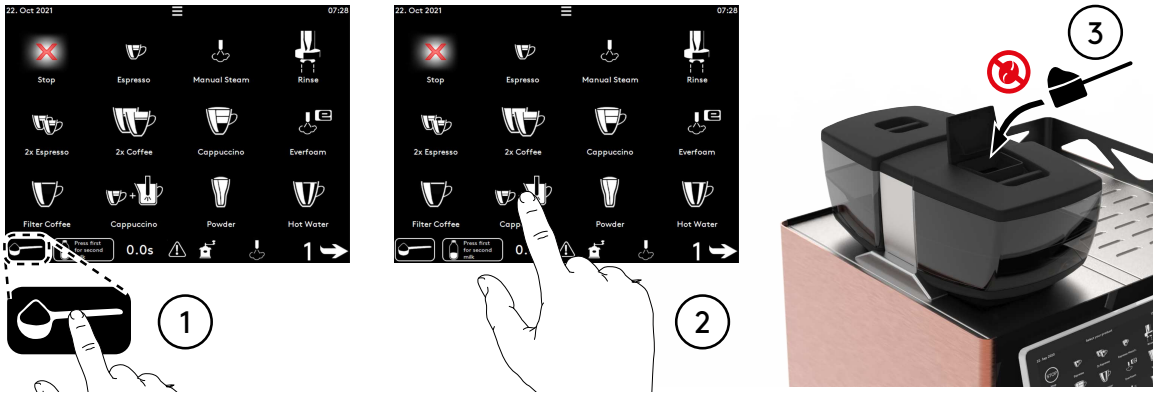
제품 및 버튼 표시는 설정에 따라 달라집니다.

사용 가능한 머신 설정과 출력에 따라, 뜨거운 물 제품은 커피 추출구 및/또는 뜨거운 물 배출구를 통해 추출됩니다. 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

설정에 따라, 스페셜티 커피 버튼이 제품 영역에 표시되지 않을 수 있습니다. 자세한 내용은 디스플레이 메뉴의 사용자 권한 (155 페이지)을 참조하십시오.

1. 커피 추출구 높이 조절 (60 페이지).
2. 커피 추출구 아래에 컵을 놓습니다.
3. 계량 스쿠프가 있는 버튼(1)을 누릅니다.
4. 원하는 제품(2)을 누릅니다.
5. 파우더 슈트 뚜껑)을 열고 최대 20 g의 분쇄 커피(3)를 넣습니다. 최적의 풍미를 내려는 경우 에스프레소 미세 분쇄 커피를 사용합니다.
6. 파우더 슈트 뚜껑을 닫고 계속을 눌러 제품을 추출합니다.

7. 제품이 추출될 때까지 기다립니다.



5.8.7. 분말 제품(예: 초코) 추출(머신 옵션)

모든 제품 버튼은 시작/정지 버튼으로 기능합니다.

버튼을 눌러 제품 추출을 시작하고, 필요한 경우 수동으로 추출을 중지하려면 같은 제품 버튼을 다시 누르십시오.

1. 커피 추출구 높이 조절 (60 페이지).
2. 커피 추출구 아래에 컵을 놓습니다.
3. 분말 제품 중 하나(예: 초코)를 누릅니다.



4. 제품이 추출될 때까지 기다립니다.

5.9. 제품 정지

설정에 따라 정지 버튼이 제품 영역에 표시되지 않을 수 있습니다. 자세한 내용은 디스플레이 메뉴의 사용자 권한 (155 페이지)을 참조하십시오.

모든 제품의 추출을 멈추려면 정지 버튼을 누릅니다.



5.10. 넉박스 비우기 및 청소

화상 또는 데일 위험

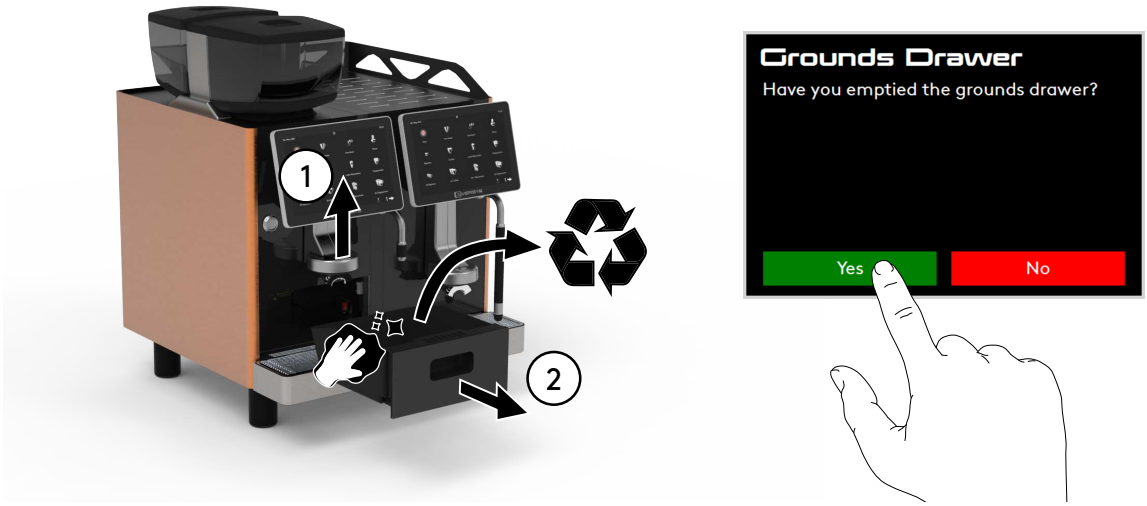
처음 시작 후 또는 청소 중에 넉박스에 뜨거운 물이 담겨 있을 수 있으므로 주의해서 비우십시오.

 © Eversys S.A.

커피 분쇄물은 퇴비를 만들거나 유기폐기물로 재활용될 수 있습니다.

넉박스가 커피 케이크로 채워졌으면 다음 단계와 표시된 지침에 따라 비우십시오.

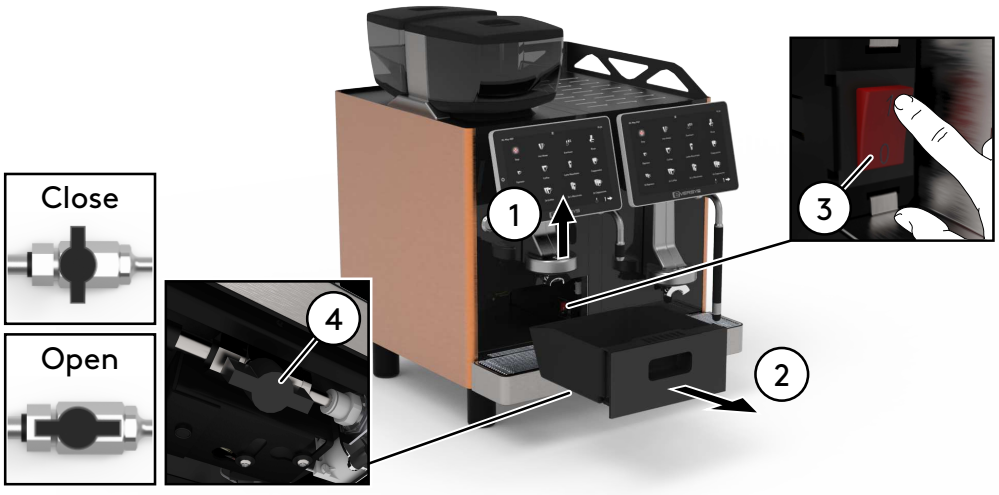
1. 커피 추출구(1)를 완전히 위로 이동시키고 넉박스(2)를 분리합니다.
2. 넉박스를 비우고 청소하고 말립니다.
3. 넉박스를 다시 원래 위치에 끼웁니다.
4. **예**를 눌러 넉박스 비우기를 확인합니다(또는 취소하려면 **아니요**를 누름).



5.11. 머신 끄기

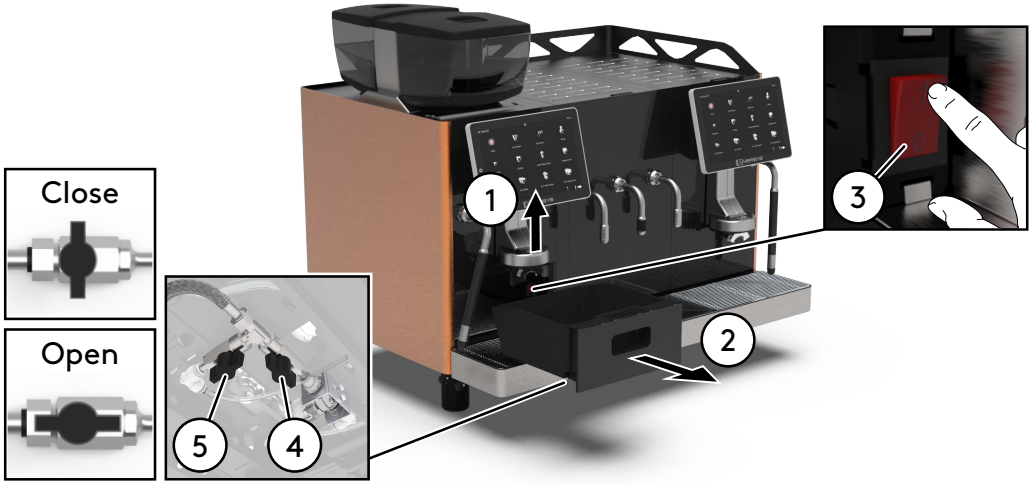
Enigma | Shotmaster(표준 | 대형 드립 트레이)

1. 커피 추출구(1)를 완전히 위로 이동시키고 넉박스(2)를 분리합니다.
2. 주전원(3)으로 머신을 종료하고, «0»(OFF)으로 전환합니다.
3. 넉박스를 비우고 청소하고 말립니다.
4. 특정 조건(예: 장기 보관, 급수 펌프의 작업)에서는 메인 급수 주입구 탭(4)을 닫습니다.
5. 넉박스를 다시 원래 위치에 끼웁니다.



Enigma | Shotmaster(피처 헹굼기가 있는 대형 드립 트레이)

1. 커피 추출구(1)를 완전히 위로 이동시키고 넉박스(2)를 분리합니다.
2. 주전원(3)으로 머신을 종료하고, «0»(OFF)으로 전환합니다.
3. 넉박스를 비우고 청소하고 말립니다.
4. 특정 조건(예: 장기 보관, 급수 펌프의 작업)에서는 급수 주입구 탭(4) 및 (5)를 모두 닫습니다.
5. 넉박스를 다시 원래 위치에 끼웁니다.



5.12. 하루 마감 지침

냄새가 나지 않고 커피 및 우유 찌꺼기(머신을 막히게 할 수도 있음)가 들러붙어있지 않도록 하려면 매일 청소로 하루를 마감하십시오.

매일 청소를 해야 최상급 품질의 커피와 매끄러운 작동을 보장할 수 있습니다.

절차

1. 청소 계획 (78 페이지)에 따라 청소합니다.
2. 주전원 스위치를 끕니다 (64 페이지).
   a. 또는 **대기** 버튼으로 대기합니다 (55 페이지).
   b. 또는 (수퍼 사용자 액세스로) 대기 (74 페이지) 프로그래밍을 설정합니다.
3. 즐거운 저녁 되세요!

5.13. 비상 정지

머신이 완전히 꺼지고 어떤 명령에도 응답하지 않는 경우에만 비상 정지를 수행하십시오.

모든 기능을 종료하려면:

- 주전원 스위치를 끕니다 (64 페이지).
- 주전원 소켓에서 전원 코드를 뽑습니다.

머신은 주전원과 전원 코드에 항상 접근할 수 있도록 배치해야 합니다.

주전원 소켓은 머신 근처에 있고, 운영자가 쉽게 접근할 수 있어야 합니다.

 © Eversys S.A.

6. 설정 메뉴

이 장에서는 사용자 및 수퍼 사용자 기본 설정, 프로그래밍 및 소프트웨어 조정을 개괄합니다.

교육을 받지 않은 사용자에게 패스워드를 제공하지 마십시오. 잘못 입력하거나 변경할 경우 음료 품질이 떨어질 수 있습니다.

이러한 장의 표시는 액세스 수준에 따라 달라집니다. 자세한 내용은 사용자 권한 (151 페이지)을 참조하십시오.

제품 및 버튼 표시는 설정에 따라 달라집니다.

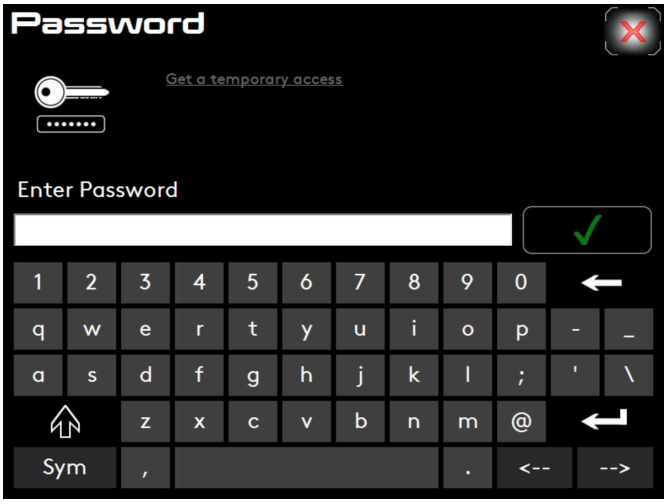
그림은 소프트웨어 V3.17을 나타냅니다.

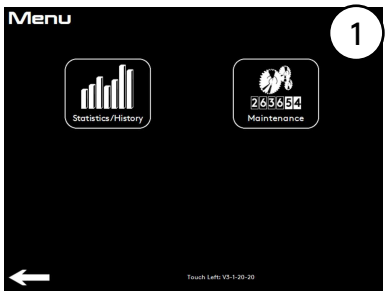
그림은 단색 스타일을 나타냅니다.

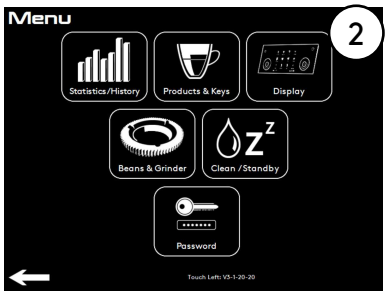
6.1. 로그인 메뉴에 액세스

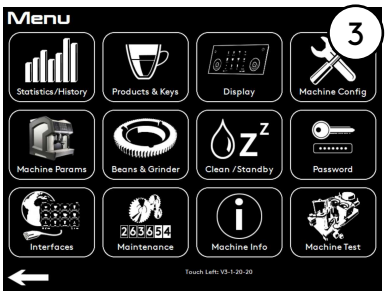
패스워드가 없는 경우, 임시 패스워드를 요청할 수 있습니다. **임시 접속**을 누르고 표시된 번호를 서비스 조직에 제공합니다.

1. **로그인 액세스 영역**을 길게 누릅니다(머리글 스트립 (47 페이지) 참조).
2. 패스워드를 입력하여 설정 메뉴에 액세스합니다.









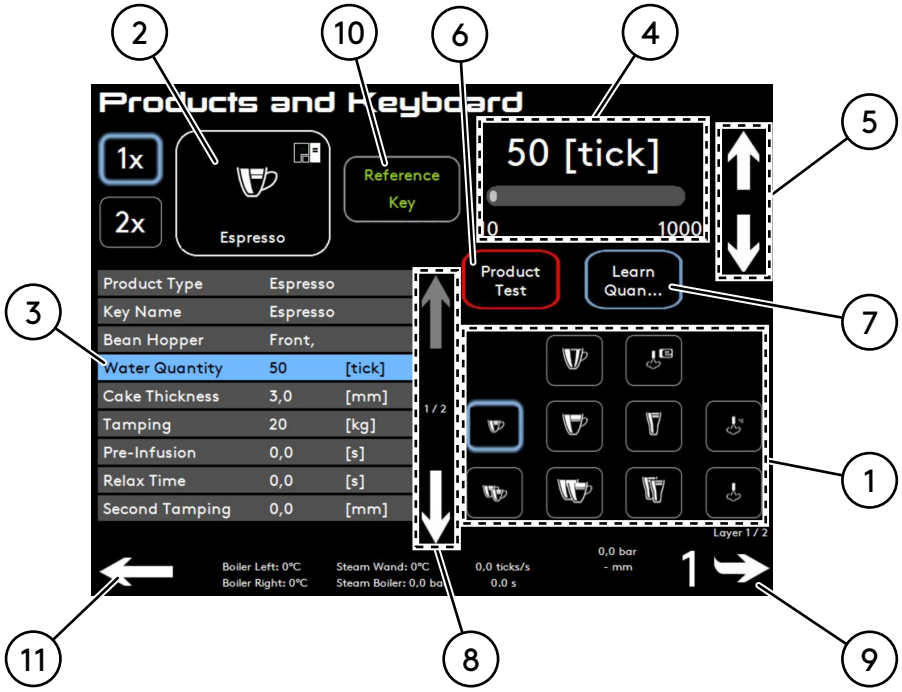
1. 사용자 액세스 권한을 가진 **메뉴** 예.
2. 수퍼 사용자 액세스 권한을 가진 **메뉴** 예.
3. 고급 사용자 액세스 권한을 가진 **메뉴** 예.

사용자 액세스 권한으로 통계(제품 카운터) 및 청소 내역을 볼 수 있습니다.

수퍼 사용자 액세스 권한은 제품 설정, 디스플레이, 통계 및 내역 기능에 대한 제한된 액세스 권한입니다.

고급 사용자 액세스 권한은 전체 액세스 권한입니다.

6.2. 소프트웨어 메뉴 사용



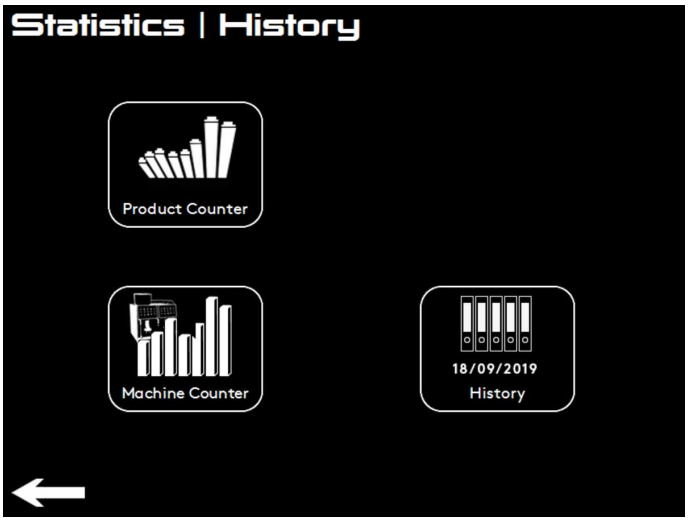
1. 제품을 선택합니다.
2. 필요한 경우, 다른 아이콘을 선택합니다.
3. 하위 메뉴를 눌러 해당 설정을 표시합니다.
4. 슬라이더: 왼쪽 또는 오른쪽으로 밀어서 설정을 조정합니다.
5. 위/아래 키: 미세 조정을 할 경우 이러한 화살표를 사용합니다.
6. **제품 테스트**. 제품을 테스트하거나 기본 화면으로 돌아가지 않게 하려면 이 버튼을 사용하십시오.
7. **양 조절**. 제품에 따라 물이나 우유의 양을 조절하려면 이 버튼을 사용하십시오.
8. 메뉴를 찾아봅니다.
9. 레이어를 찾아봅니다.
10. 레퍼런스 키. 왼쪽과 오른쪽 화면 간 제품을 동기화합니다(두 개의 화면이 있는 머신의 경우. 예: E'4).
11. 이전 메뉴로 이동합니다.

6.3. 통계/내역 메뉴

이 메뉴를 사용하여 다음에 액세스할 수 있습니다.

- 제품 카운터 (68 페이지)
- 머신 카운터(고급 사용자 액세스 권한만)
- 내역 (69 페이지) (청소 내역)

 © Eversys S.A.



필요한 경우 카운터를 재설정할 수 있습니다.

6.3.1. 제품 카운터 메뉴



6.3.1.1. 제품 카운터 하위 메뉴



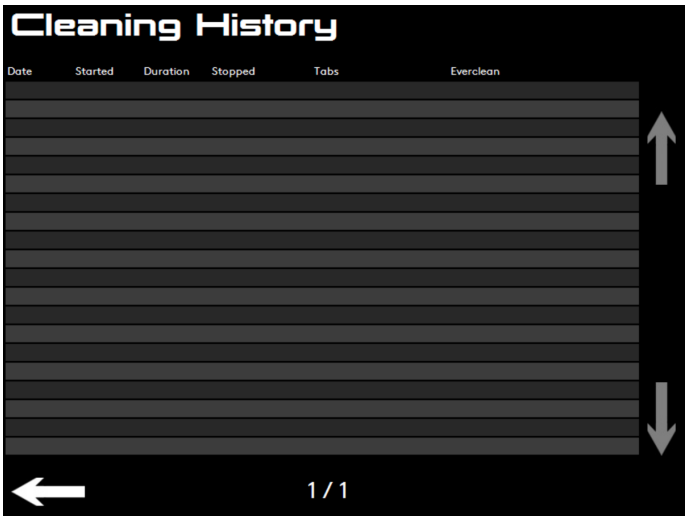




6.3.2. 내역 메뉴



6.3.2.1. 내역 하위 메뉴



6.4. 제품 및 키 메뉴(관리자 액세스 권한)

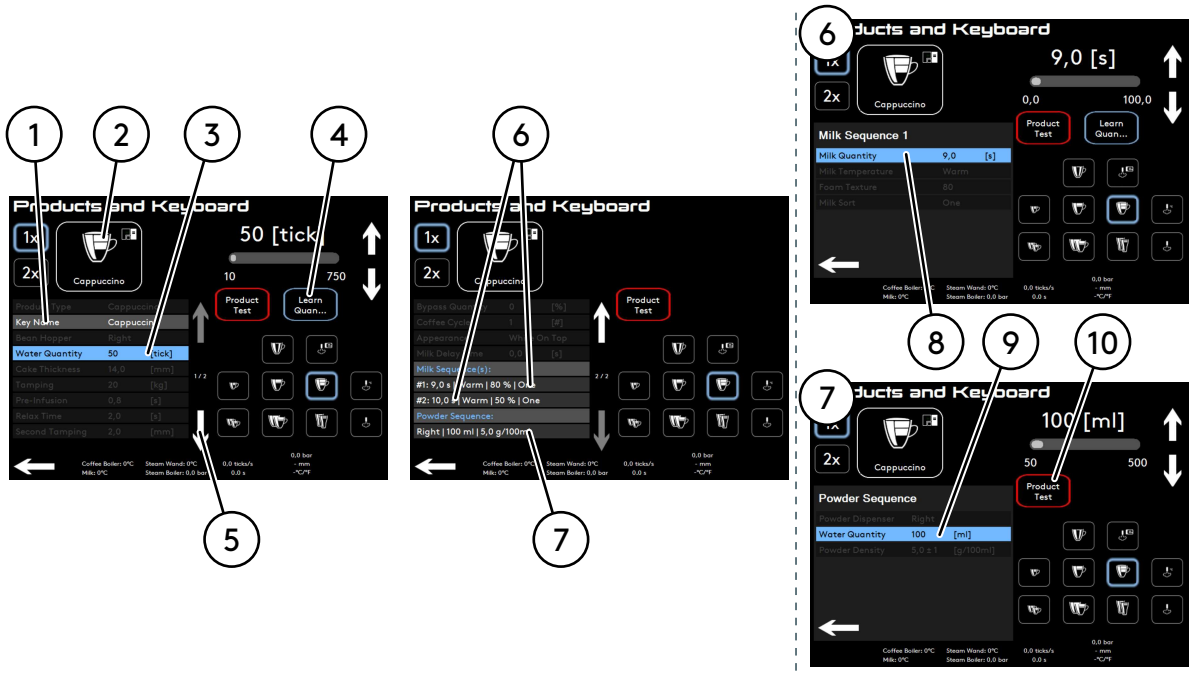
뜨거운 물 양은 스팀 보일러에서 추출할 때는 초 단위로 설정되고, 커피 보일러에서 추출할 때는 틱 단위(유량계로 제어됨)로 설정됩니다.

조절 범위는 0~1000회 틱입니다. 틱 수는 대략 ml와 같습니다.

우유량은 초 단위로 설정됩니다. 조절 범위는 0~100초입니다.

관리자 액세스 권한으로는 다음 설정을 수정할 수 있습니다.

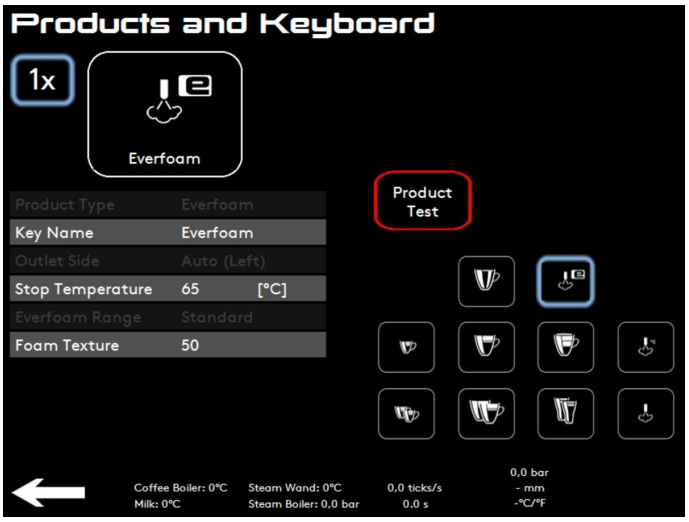
 © Eversys S.A.



1. **키 이름**. 새 이름(최대 13자)을 입력하려면 누릅니다.
2. **키 아이콘**. 다른 제품 그림을 선택하려면 누릅니다.
3. **물의 양**. 틱 또는 초 수를 수정하려면 누릅니다(슬라이더 또는 위/아래 키로 조절함).
4. **양 조절**:
   a. **양 조절**을 눌러서 커피를 추출합니다.
   b. 컵의 원하는 수준에 도달하면 동일한 버튼을 눌러 음료를 멈춥니다. 이것은 틱(또는 초) 수를 기억합니다.
5. 다음 메뉴로 이동합니다.
6. **우유 순서** 아래 라인 중 하나를 눌러 사용 가능한 설정을 엽니다(우유 제품에 대해서만, 냉장고가 있는 경우).
7. **파우더 순서** 아래 라인 중 하나를 눌러 사용 가능한 설정을 엽니다(파우더 제품에 대해서만, 초코 모듈이나 파우더 유닛이 있는 경우).
8. **우유의 양**(우유 제품에 대해서만, 냉장고가 있는 경우). 초 수 또는 **양 조절**을 수정하려면 누릅니다.
9. **물의 양**(파우더 제품에 대해서만, 초코 모듈 또는 파우더 유닛이 있는 경우). 양(단위: ml)을 수정하려면 누릅니다.
10. **제품 테스트**
    제품 테스트를 사용하여 최소 6가지 음료가 실행되어 원하는 커피와 추출 시간을 얻을 수 있고 그라인더가 설정된 케이크 두께에 대한 올바른 양의 커피를 제공하도록 합니다.
    조정하려면 빈 & 그라인더 메뉴 (74 페이지)를 참조하십시오.

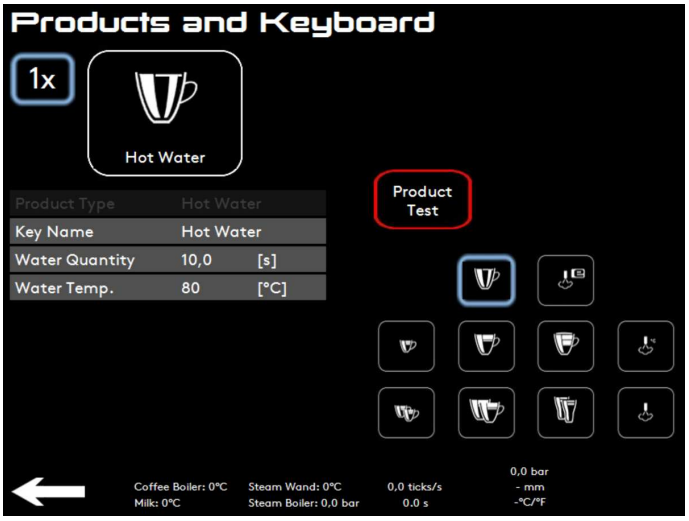
6.4.1. Everfoam 및 자동 거품 제품

스팀 제품에서는 **온도 멈춤** 및 **거품 질감**을 제어할 수 있습니다.



6.4.2. 뜨거운 물 제품

뜨거운 물 제품에서는 **물의 양** 및 **물 온도**를 제어할 수 있습니다.

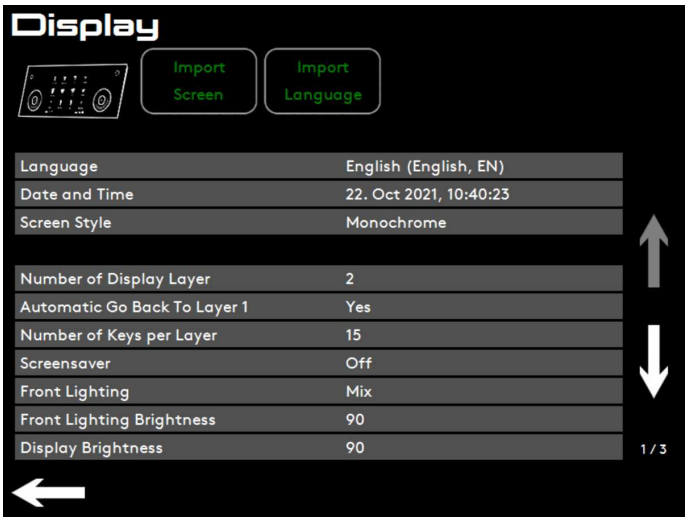


6.5. 디스플레이 메뉴

필수 언어를 사용할 수 없는 경우 서비스 조직에 문의하십시오.

수퍼 사용자 액세스 권한을 사용하면 언어를 가져오고 설정하며, 새 메뉴 아이콘을 가져오고, 날짜, 디스플레이 레이어 수, 화면보호기 및 전면 조명을 설정할 수 있습니다.

 © Eversys S.A.

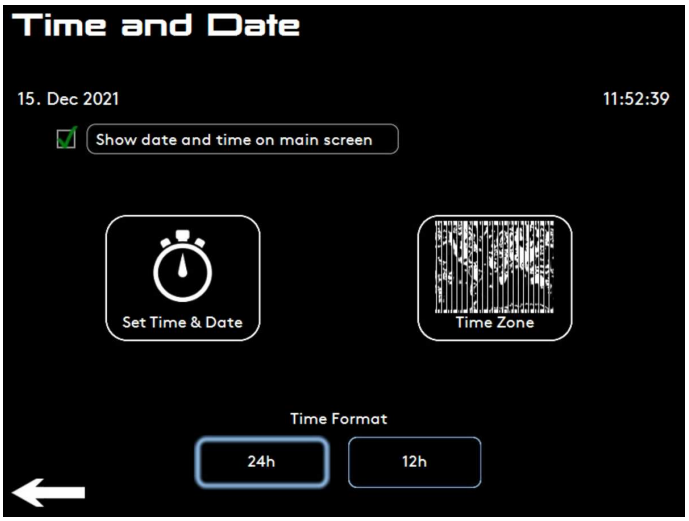


6.5.1. 시간 및 날짜 설정

화면 지침을 따릅니다. 필요한 경우 시간과 날짜를 설정합니다.

6.5.2. 표준시

올바른 일광절약시간을 표시하려면 표준시를 선택합니다.



6.5.3. 전면 조명

- **끄기**: 프론트 패널 아래 장식 조명이 없음.
- **색상 선택**: 프론트 패널 아래의 고정 색상.
- **혼합**: 3분 내 전체 색상 스펙트럼.

6.5.4. 디스플레이 레이어 수

- 1~4레이어(설정에 따라 레이어당 최대 15개 제품).
- 최대 62개 제품 키.

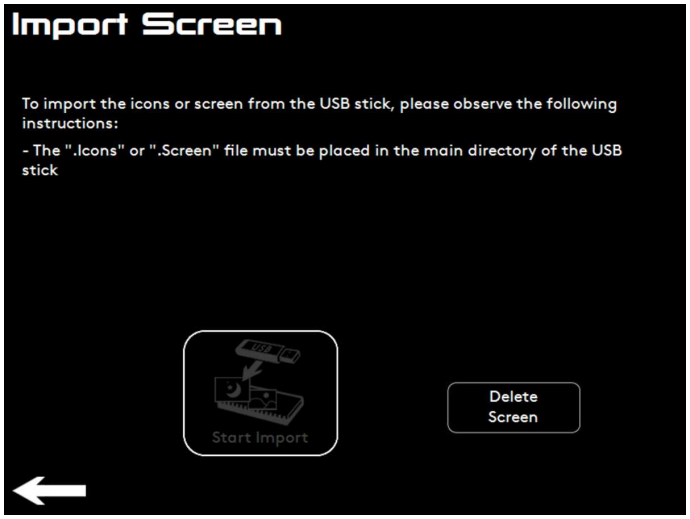
6.5.5. 화면 가져오기 메뉴

USB 드라이브의 기본 디렉토리에 ".screen" 또는 ".icons" 파일을 저장합니다.

메뉴 아이콘 삭제 버튼은 모든 사용자 정의 아이콘을 삭제합니다.

파일 유형: JPEG 또는 PNG. 파일은 특정 조건도 반영해야 합니다. 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

가져오기 시작을 눌러 메뉴 아이콘을 가져올 수 있습니다. 표시된 지침을 따르십시오.

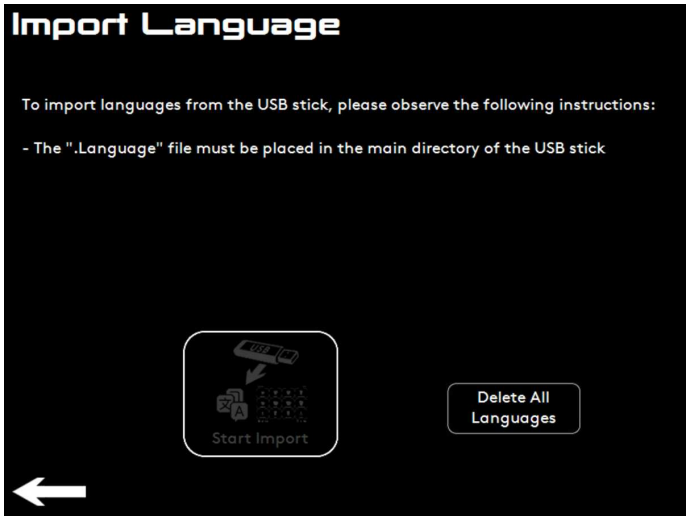


6.5.6. 언어 가져오기 메뉴

“.Language” 파일을 USB 드라이브의 기본 디렉토리에 저장합니다.

모든 언어 삭제 버튼은 영어를 제외한 모든 언어를 제거합니다.

가져오기 시작을 눌러 언어를 가져올 수 있습니다. 표시된 지침을 따르십시오.



 © Eversys S.A.

6.6. 빈 & 그라인더 메뉴

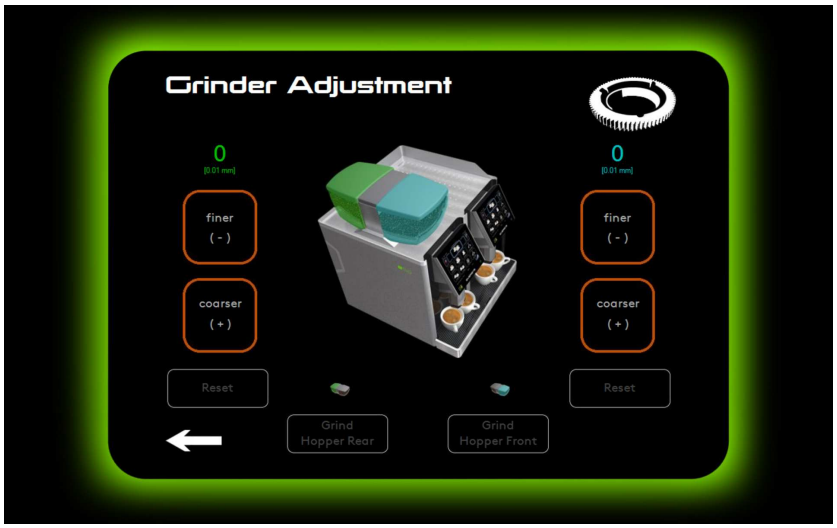
이 화면의 이 버튼 표시는 설정에 따라 달라집니다. 기본 설정은 서비스 엔지니어 액세스로 제한됩니다(디스플레이 메뉴의 사용자 권한 (155 페이지) 참조).

그라인더 조절 메뉴에서 커피 분말의 분쇄 크기를 1/100 mm씩 수동으로 조절할 수 있습니다.

- **더 미세하게**(-) 또는 **더 굵게**(+)를 눌러 그라인드 크기를 조절합니다.

6.6.1. Enigma & Shotmaster

뒤쪽 그라인드 호퍼(녹색) 또는 **앞쪽 그라인드 호퍼**(파란색)를 사용하여 커피 원두 분쇄를 테스트할 수 있습니다.



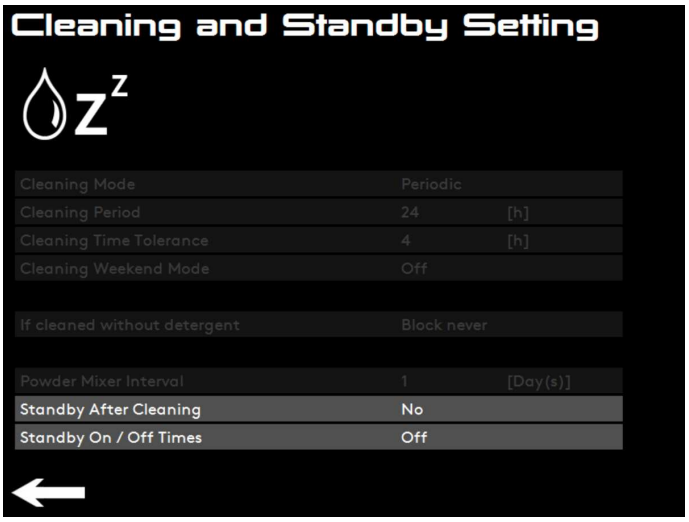
그라인더를 **더 미세하게** 또는 **더 굵게**로 설정하여 추출 시간을 증가하거나 줄여 조절합니다.

각각 25 ml씩 에스프레소 두 잔의 평균 추출 시간은 21~23초입니다.

6.7. 청소 및 대기 메뉴(수퍼 사용자 액세스)

6.7.1. 청소 후 대기

- **아니요**(머신이 청소 후 계속 작동함).
- **예**(머신이 청소 후 대기 모드로 전환함).



6.7.2. 대기 켜기/끄기 시간

시간을 설정하고 요일을 선택합니다. 머신은 상황에 따라 자동으로 켜지고 헹굼 및 가열을 수행합니다.



6.8. 패스워드 메뉴

교육을 받지 않은 사용자에게 패스워드를 제공하지 마십시오. 잘못 입력하거나 변경할 경우 음료 품질이 떨어질 수 있습니다.

패스워드를 기억하십시오.

두 가지 액세스 수준을 사용할 수 있습니다. 각 수준에 대한 패스워드를 정의할 수 있습니다.

 © Eversys S.A.



6.9. 로그아웃(서비스 엔지니어)

서비스 엔지니어가 로그아웃을 잊었더라도 머신에서 작동 중인 사람이 아무도 없음을 확인하고 **로그아웃**(1)을 누르십시오.



7. 관리

이 장에서는 머신을 청소하고 유지보수하는 방법을 상세히 설명합니다.

머신을 청소하기 전에 일반 안전 지침 (10 페이지)을 읽고 본 설명서를 이해해야 합니다. 잘 모르는 정보가 있으면 현지 서비스 조직 (147 페이지)에 문의하십시오.

순정 에버시스 청소 제품만 사용하십시오. 에버시스에서 명확히 권장하지 않는 제품을 사용할 경우 머신이 손상되거나 보증이 무효화될 수 있습니다.

이러한 세제는 절대로 삼키면 안 됩니다.

관리 작업 후에도 성능 차이가 관찰되거나 의심스러우면 현지 서비스 조직에 문의하십시오.

머신 모델 및 옵션에 따라, 이 장에서 설명하는 청소 절차가 사용 중인 머신에서 가능하지 않을 수 있습니다. 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

머신 또는 구성 부품을 식기세척기에 넣지 마십시오.

수돗물과 순한 비누를 사용하여 청소하십시오.

부품을 청소한 후에는 잘 건조시키십시오. 세정제 잔류물이 남아 있어서는 안 됩니다.

제품 및 버튼 표시는 설정에 따라 달라집니다.

그림은 소프트웨어 V3.17을 나타냅니다.

그림은 단색 스타일을 나타냅니다.

7.1. 청소 및 유지보수 작업

7.1.1. 청소

머신을 문제 없이 작동하고 최적의 커피 품질을 보장하려면 정기적인 청소가 필수적입니다. 관리 (77 페이지)의 방법 및 빈도를 참조하십시오.

머신에서 추출한 식품을 소비한 후 사람이 건강을 해치는 경우가 없도록 해야 합니다.

머신 관리 및 청소를 적절하게 수행하지 않으면 우유 음료 추출이 식품 위생을 해치는 원인이 됩니다.

모든 자동 청소 작업은 기록됩니다.

청소 간격에 대한 자세한 내용은 주기적 청소 (78 페이지)를 참조하십시오.

7.1.2. 유지보수

수리, 시운전 및 서비스 작업은 제조사에서 지정한 서비스 조직에서만 수리 받아야 합니다.

커피 머신 서비스는 브루잉 챔버 수에 따라 달라집니다.

- E'2 및 E'6 머신: **12개월** 또는 **50,000개 제품**마다.
- E'4 머신: **12개월** 또는 **100,000개 제품**마다.
- Shotmaster 범위: **12개월** 또는 **100,000개 제품**마다.

유지보수 작업에 대해서는 현지 서비스 조직에 문의하십시오.

 © Eversys S.A.

7.2. 주기적 청소

7.2.1. 커피 머신과 초코 모듈 | 파우더 유닛(옵션 포함)의 청소 계획

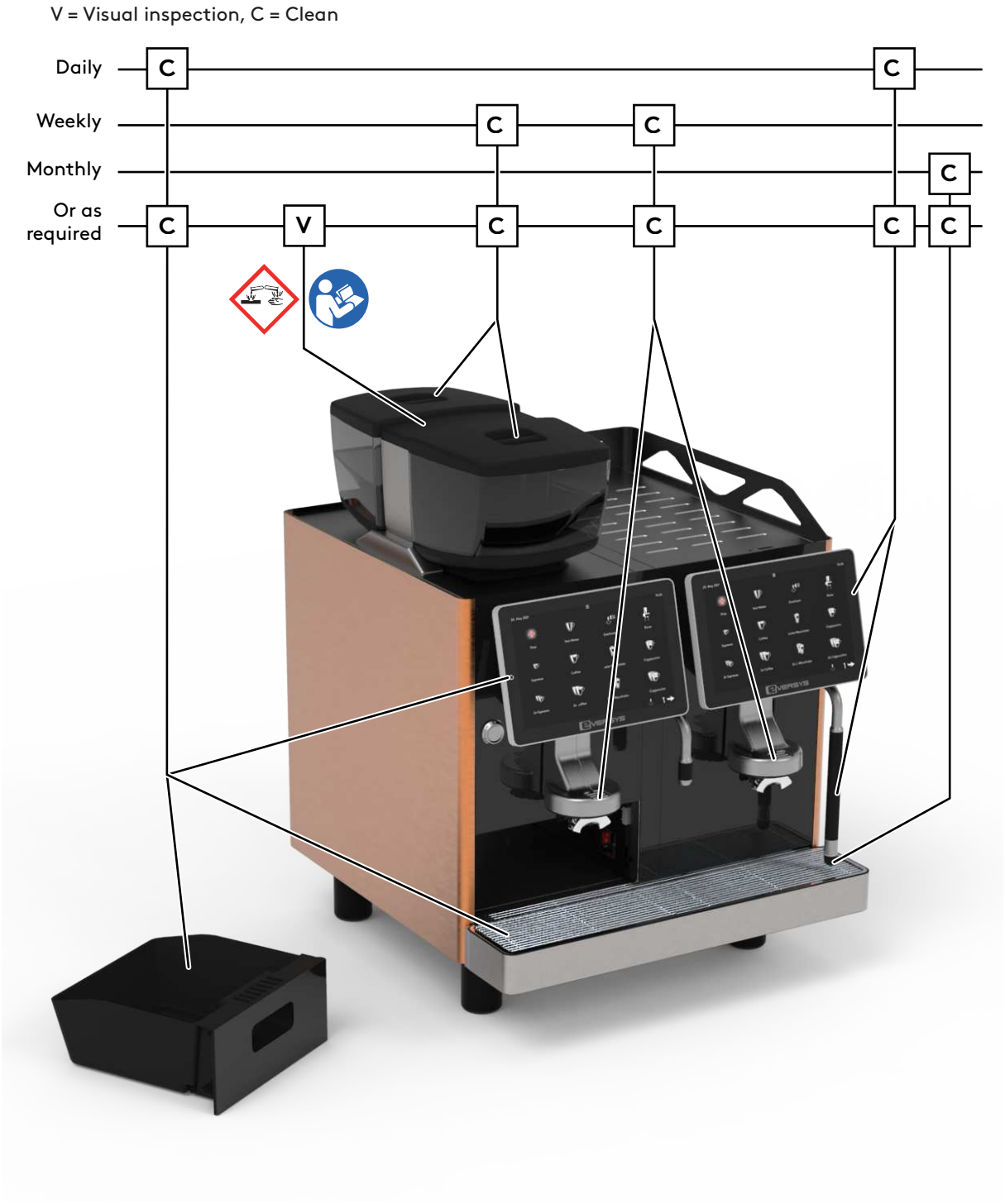
7.2.1.1. 표준

설명	매일(자동)	매주	매월	또는 필요에 따라
클리닝 볼 디스펜서 육안 점검 (81 페이지)	-	-	-	✓
자동 시스템 헹굼 (56 페이지)	✓	-	-	✓
커피 클리닝 볼 및 에버클린을 사용한 자동 시스템 청소 절차 (81 페이지)	✓	-	-	✓
빈 호퍼 (90 페이지)	-	✓	-	✓
디스플레이/터치스크린 (91 페이지)	✓	-	-	✓
커피 추출구(우유 추출구 및 단일 추출구 포함) (90 페이지)	-	✓	-	✓
넉박스 (63 페이지)	✓	-	-	✓
드립 트레이 (92 페이지)	✓	-	-	✓
하우징 (91 페이지)	✓	-	-	✓
머신 아래 (93 페이지)	-	✓	-	✓

7.2.1.2. 머신의 모델 및 옵션에 따라 다름

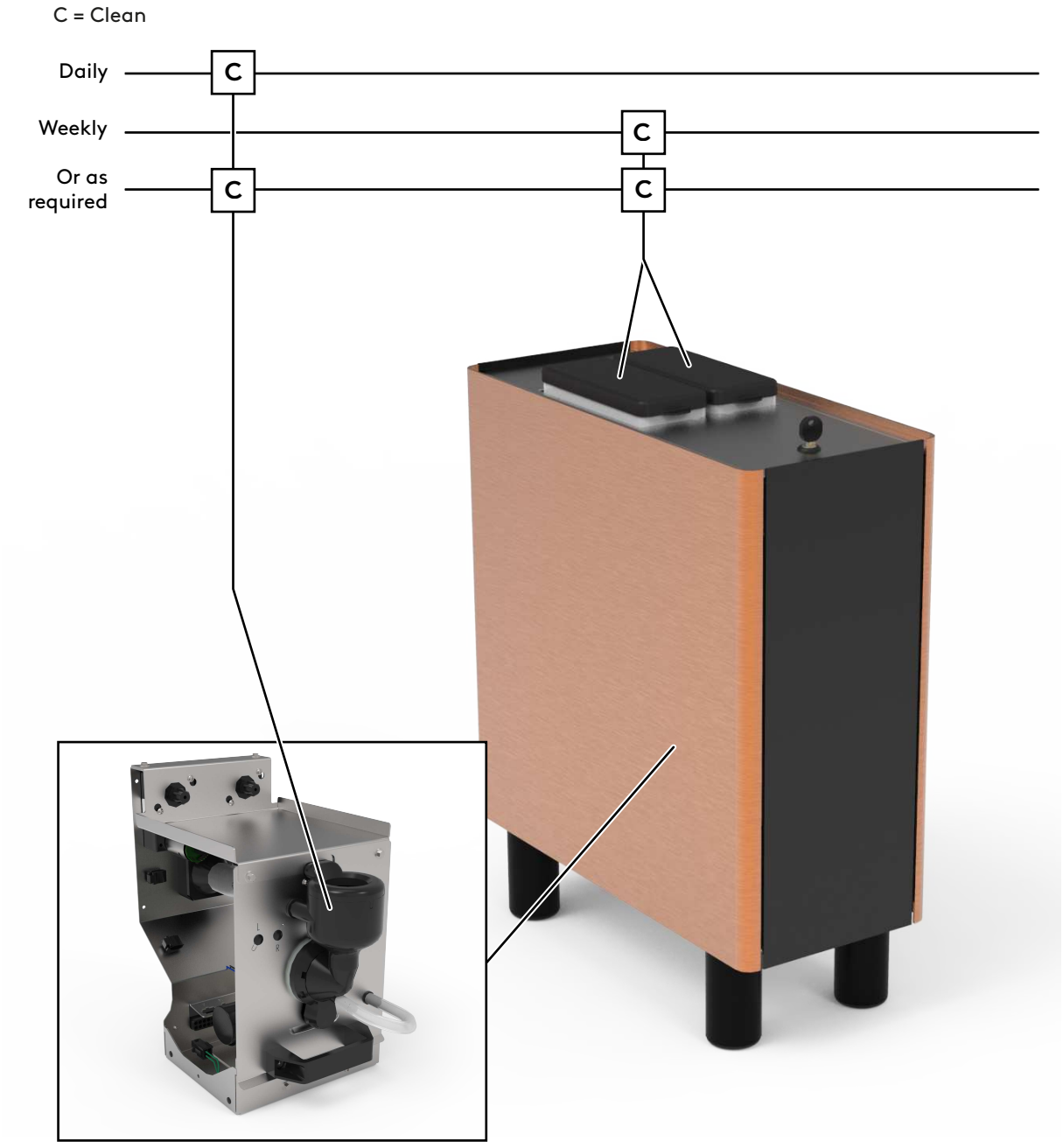
설명	매일(자동)	매주	매월	또는 필요에 따라
파우더 컨테이너 (95 페이지) (머신 옵션)	-	✓	-	✓
초코 추출구 (94 페이지) (머신 옵션)	-	✓	-	✓
1.5단계 (95 페이지) (머신 옵션)	✓	-	-	✓
스팀 완드 (96 페이지) (머신 옵션)	✓	-	-	✓
스팀 완드 노즐 (96 페이지) (머신 옵션)	-	-	✓	✓
넉박스 (94 페이지) (머신 옵션)	✓	-	-	✓

7.2.2. Enigma | Shotmaster 머신의 청소 개요



 © Eversys S.A.

7.2.3. E'choco 머신의 청소 개요



7.3. 청소 절차(표준)

7.3.1. 커피 클리닝 볼 디스펜서 보충 및 육안 점검

자극성 제품

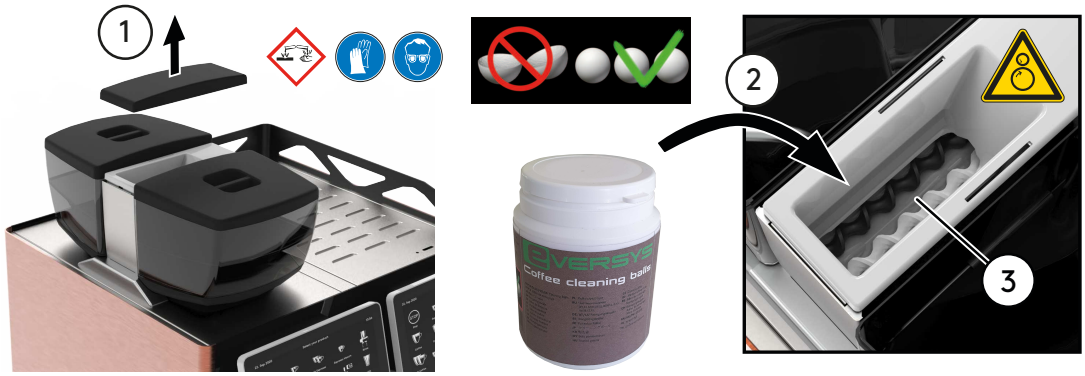
Everclean 및 Eversys cleaning ball은 잠재적으로 위험하다고 간주해야 합니다. 머신을 작동할 때 현지 안전 규정을 따라야 합니다. 잠재적으로 위험한 물질을 다룰 때는 반드시 장갑과 보안경을 착용해야 합니다.

클리닝 볼 디스펜서의 작동을 수행하기 전에 머신을 꺼야 합니다. 이동 부품에 경미한 부상을 입을 위험이 있습니다.

1. 주전원 스위치를 끕니다 (64 페이지).
2. 뚜껑(1)을 분리하고, 디스펜서(3)의 클리닝 볼이 막히거나 파손되지 않았는지 확인합니다.
3. 필요한 경우, 디스펜서를 청소하고 막히거나 파손된 클리닝 볼을 제거하십시오.
4. 커피 클리닝 볼(2)로 채웁니다.

   파손된 클리닝 볼이 없음을 확인하십시오.

5. 뚜껑을 다시 닫습니다.



7.3.2. Enigma | Shotmaster 머신 및 부속품(우유 및 초코 모듈 포함)에 대한 자동 시스템 청소 절차

언제든지 전체 청소 절차를 실행할 수 있습니다. 필요 시 반드시 청소를 진행해야 합니다(취소하면 설정에 따라 청소가 수행되지 않는 한, 음료를 만들 수 없음).

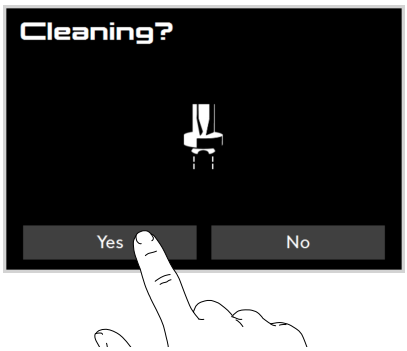
화면에서 요청할 때까지 **우유 탱크에서 우유 튜브를 제거하지 마십시오**. 튜브의 우유가 밀려납니다.

 © Eversys S.A.

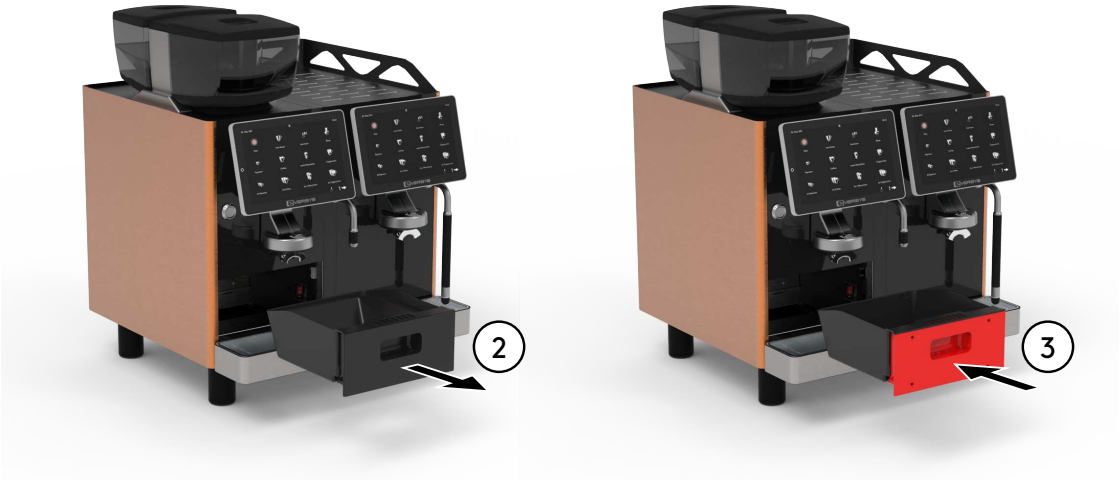
1. 3초 동안 **헹굼**(1) 버튼을 길게 눌러 자동 청소를 실행합니다.



2. **예**를 누릅니다(또는 취소하려면 **아니요**를 누름).



3. 넉박스 비우기 및 청소 (63 페이지).
4. **언더카운터 분쇄 커피 처리(머신 옵션)를 사용하는 경우**
   - 검은색 박스(2)를 분리하고 연성 비누로 청소합니다. 헹구고 건조시켜서 나중에 사용할 수 있도록 보관합니다.
   - 청소 절차를 위해 빨간색 박스(3)를 설치합니다.

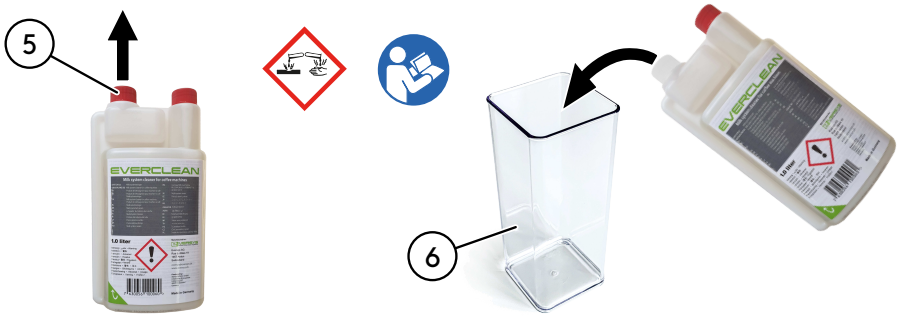


5. **계속**을 누릅니다.

6. **우유 시스템이 감지된 경우(머신 모델)**
   - 우유 탱크(4)를 분리하고 청소 과정 중 냉장고에 보관합니다.
   - 필요한 경우 우유 탱크 | 냉장고 내부를 비우고 청소합니다.



- **1리터 병 세제를 사용하는 경우**
  - 병 뚜껑(5)을 벗깁니다.
  - 빈 청소 탱크(6)에 에버클린을 넣습니다(E'2ms: 25 ml | E'4ms 및 Shotmaster ms: 50 ml).

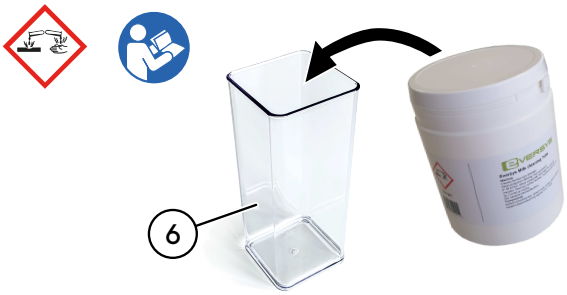


- **3리터 병 세제를 사용하는 경우**
  - 빈 청소 탱크(6)에 에버클린을 넣습니다(E'2ms: 25 ml(펌프 한 번 누름) | E'4ms 및 Shotmaster ms: 50 ml(펌프 두 번 누름)).



- **밀크 클리닝 탭을 사용하는 경우**
  - 빈 청소 탱크(6)에 정제를 넣습니다(E'2ms: 정제 1개 | E'4ms 및 Shotmaster ms: 정제 2개).

 © Eversys S.A.

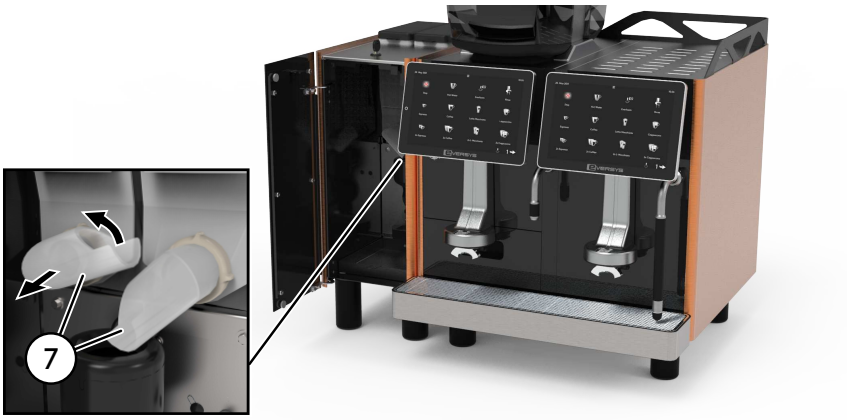


- 청소 탱크(6) 안에 우유 튜브를 놓습니다. 탱크 바닥에 정확히 놓였는지 확인합니다.
- 빈 청소 탱크를 냉장고 안에 넣습니다.

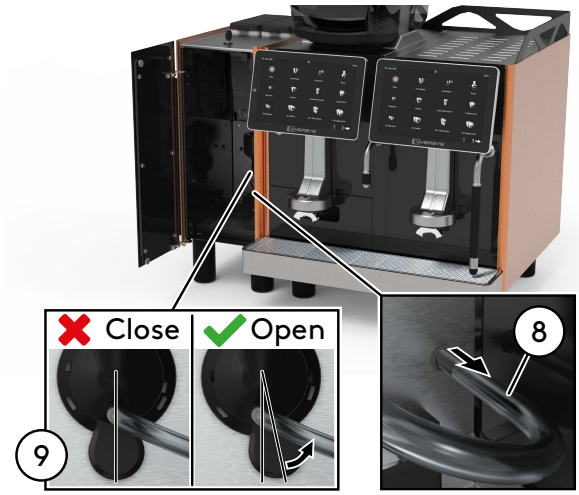


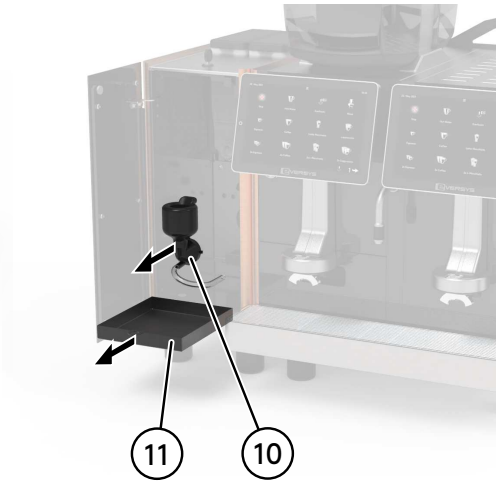
- 계속을 누릅니다.

7. **초코 모듈 | 파우더 유닛의 경우(머신 옵션)**
   - 도어를 엽니다.
   - 파우더 슈트(7)를 위쪽으로 돌려서 분리합니다.

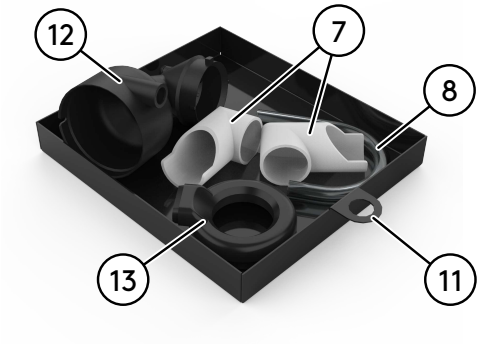


   - 튜브(8)를 패널에서 분리합니다.
   - 손잡이를 위쪽으로(반시계 반향)(9) 돌려서 믹서(10)를 잠금 해제합니다.
   - 믹서(10)와 넉박스(11)를 조시스럽게 분리합니다.



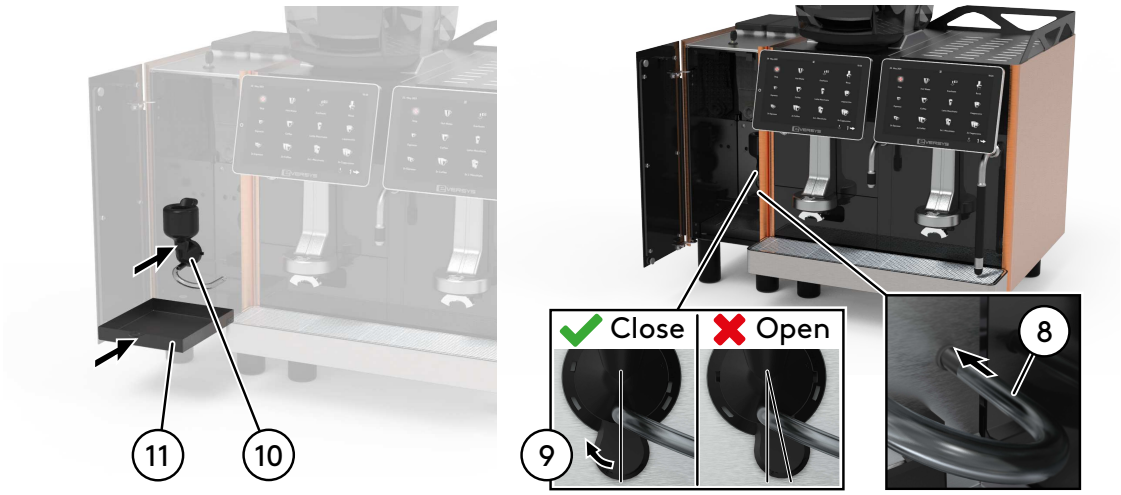


   - 믹서(튜브(8), 보울(12), 보울 덮개(13)를 분리합니다.
   - 모든 것을 깨끗한 수돗물과 연성 비누를 사용하여 청소하고 부품을 건조시킵니다.

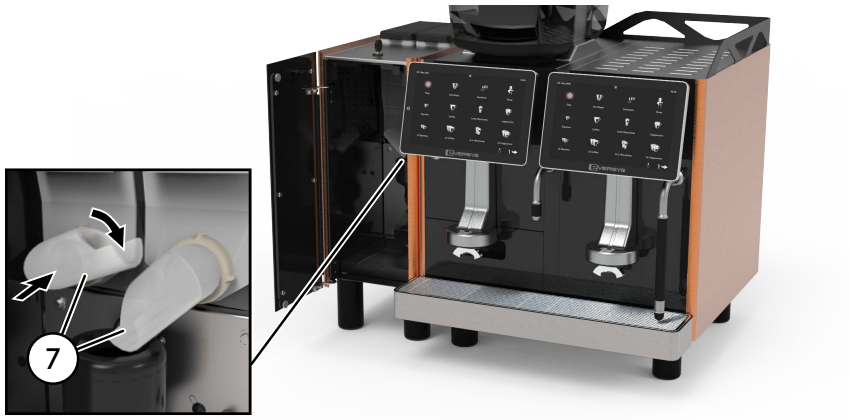


   - 믹서(튜브(8), 보울(12), 보울 덮개(13))를 조립합니다. 믹서를 다시 원래 위치에 끼웁니다.
   - 잠금 손잡이(9)를 잠가 믹서(10)를 잠급니다.
   - 튜브(8)를 연결합니다.
   - 넉박스(11)를 다시 원래 위치에 끼웁니다.

 © Eversys S.A.



- 파우더 슈트(7)를 다시 원래 위치에 끼웁니다.
- 도어를 닫습니다.



- **계속**을 누릅니다.

8. 청소가 완료될 때까지 기다립니다.

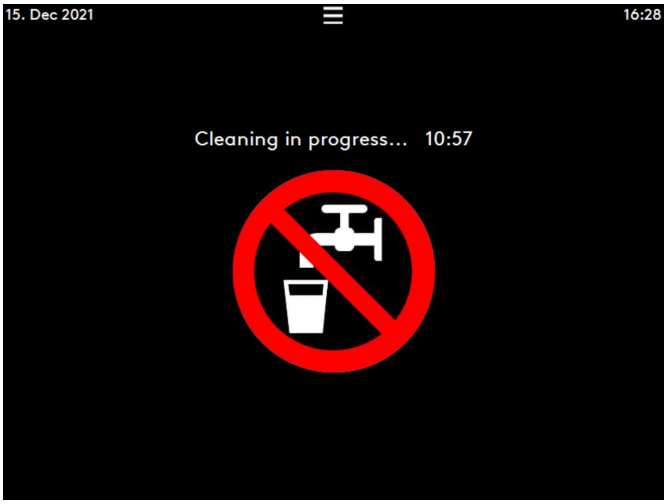
화상 또는 데일 위험

자동 청소 중, 뜨거운 세정액 및 스팀이 여러 번 분출됩니다.

추출구에 손과 피부가 닿지 않게 하십시오.

대략적인 소요 시간은 다음과 같습니다.

- 에버클린 또는 밀크 클리닝 볼을 사용하여 전체 프로세스를 완료하는 데 12분.
- 밀크 클리닝 볼을 사용하여 전체 프로세스를 완료하는 데 18분.

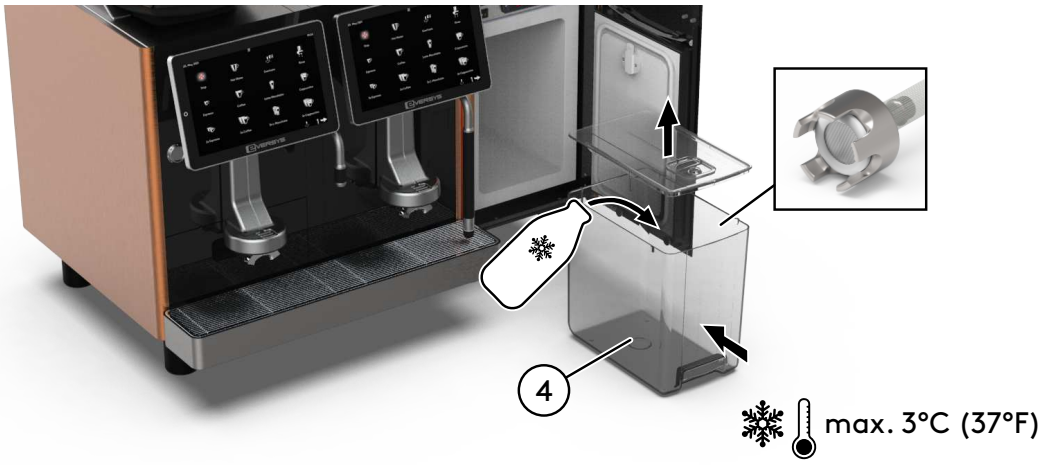


 © Eversys S.A.

9. **우유 시스템이 감지된 경우(머신 모델)**
   - 청소를 마쳤으면 청소 탱크(6)를 분리하고 청소합니다.
   - 청소 탱크를 개수대에 비웁니다.



   - 우유 탱크 튜브를 젖은 일회용 물수건으로 청소하고, 우유 탱크(4)를 다시 원래 위치에 넣습니다.
   - 필요한 경우, 신선한 찬 우유를 우유 탱크에 채웁니다.
   - 우유 탱크 튜브가 탱크의 바닥에 올바로 놓였는지 확인합니다.

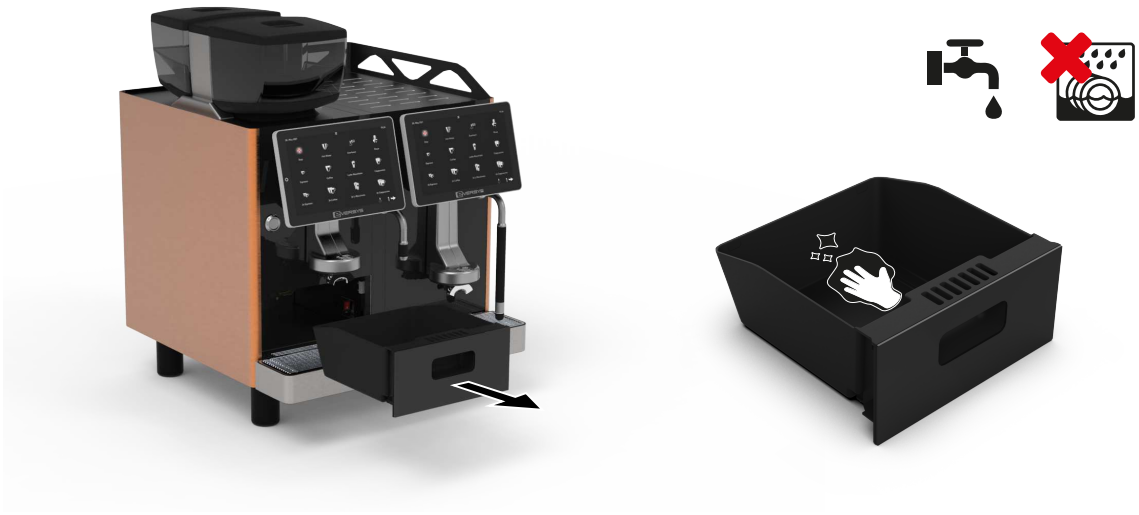


   - **계속**을 누릅니다.
10. 넉박스를 개수대에 비우고 연성 비누로 청소합니다.

> **화상 또는 데일 위험**
>
> 처음 시작 후 또는 청소 중에 넉박스에 뜨거운 물이 담겨 있을 수 있으므로 주의해서 비우십시오.

11. 넉박스를 헹구고 건조시킵니다.

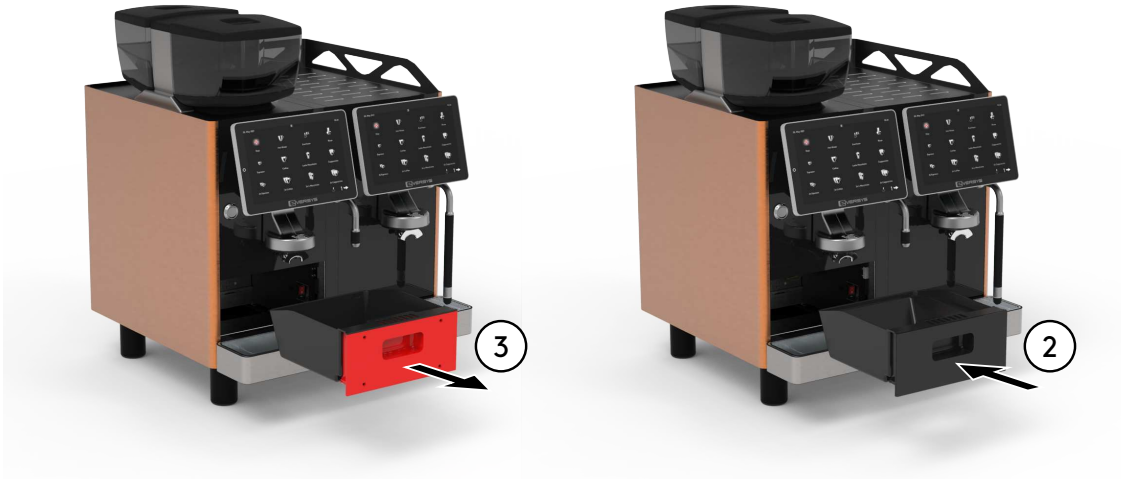
12. 넉박스를 다시 원래 위치에 끼웁니다.



13. **언더카운터 분쇄 커피 처리(머신 옵션)를 사용하는 경우**
    - 빨간색 청소 박스(3)를 개수대에 비우고 연성 비누로 청소합니다. 헹구고 건조시켜서 나중에 사용할 수 있도록 보관합니다.

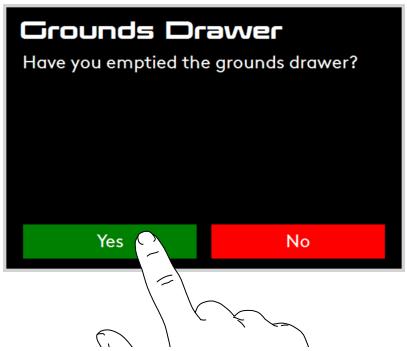
> **화상 또는 데일 위험**
>
> 처음 시작 후 또는 청소 중에 넉박스에 뜨거운 물이 담겨 있을 수 있으므로 주의해서 비우십시오.

    - 검은색 박스(2)를 다시 원래 위치에 끼웁니다.



 © Eversys S.A.

14. **예**를 눌러 넉박스 비우기를 확인합니다(또는 취소하려면 **아니요**를 누름).

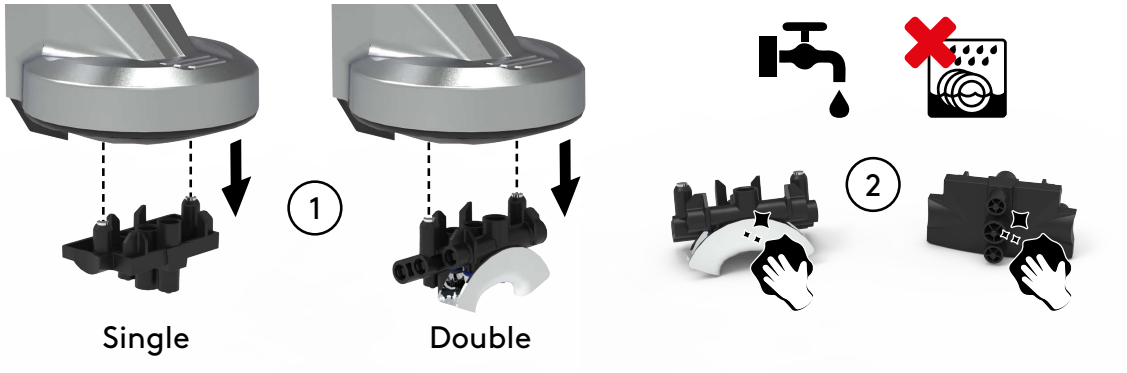


15. 머신이 이제 깨끗하고 사용할 준비가 되었습니다.

7.3.3. 커피 추출구(우유 추출구 및 단일 추출구 포함)를 청소합니다.

선택형 초코 모듈 또는 파우더 유닛이 있는 경우 초코 추출구(머신 옵션) 청소 (94 페이지)해야 합니다.

1. 주전원 스위치를 끕니다 (64 페이지).
2. 커피 추출구를 조심스럽게 끌어내려서(1) 제거합니다.
3. 연성 비누를 사용하여 깨끗한 물(2)로 청소합니다.
4. 역순으로 조심스럽게 다시 조립합니다.

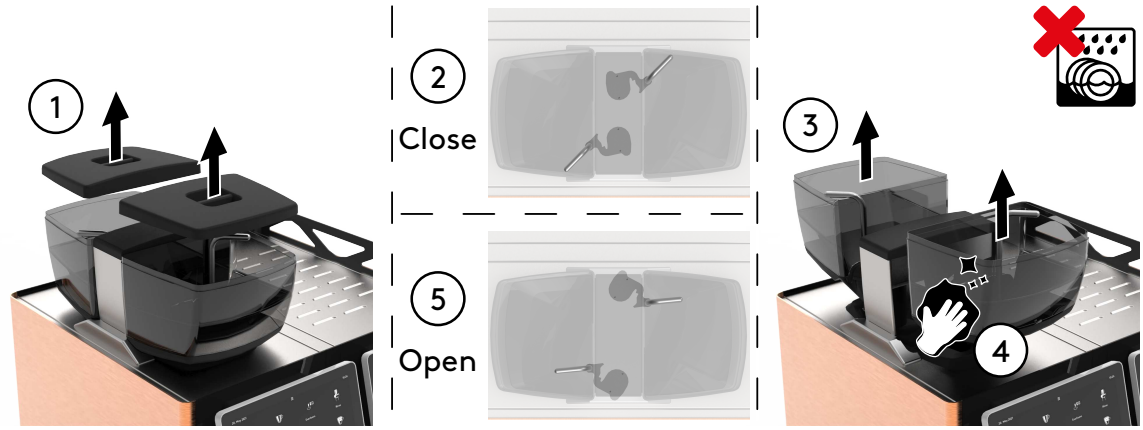


7.3.4. 빈 호퍼(및 파우더 슈트(머신 옵션))를 비우고 청소합니다.

1. 주전원 스위치를 끕니다 (64 페이지).
2. 빈 호퍼 뚜껑(1)을 분리합니다.
3. 빈 호퍼(2)의 잠금을 풉니다(닫힘 위치).
4. 빈 호퍼(3)를 분리하고 원두를 다시 사용하도록 보관합니다.
5. 빈 호퍼(4)를 연성 비누로 청소하고, 물로 헹군 후, 부드러운 천으로 말립니다.
6. 역순으로 다시 조립하고 빈 호퍼(5)를 잠급니다(열림 위치).

7. 커피 빈 호퍼 채우기 (58 페이지).

> 커피 원두를 다시 채우기 전에 빈 호퍼가 완전히 말랐는지 확인하십시오.



7.3.5. 하우징 청소

- 하우징을 젖은 천으로 청소합니다.

7.3.6. 디스플레이 | 터치스크린 청소

1. 터치스크린(1)의 상부 중앙을 누릅니다.
2. **화면 청소** 버튼(2)을 누릅니다.
3. 카운트다운 중에 다음 권장 사항에 따라 화면을 소독하십시오.

> 상용 소독제는 손에만 사용하십시오. 위생용 살균제를 사용하지 마십시오!
>
> 부드러운 천에 소독제를 뿌리고 그 천으로 화면을 조심스럽게 닦습니다.
>
> **중요! 액체를 화면에 직접 분사하지 마십시오.**

> 카운트다운을 사용하면 제품을 시작하지 않고 화면을 청소할 수 있습니다.



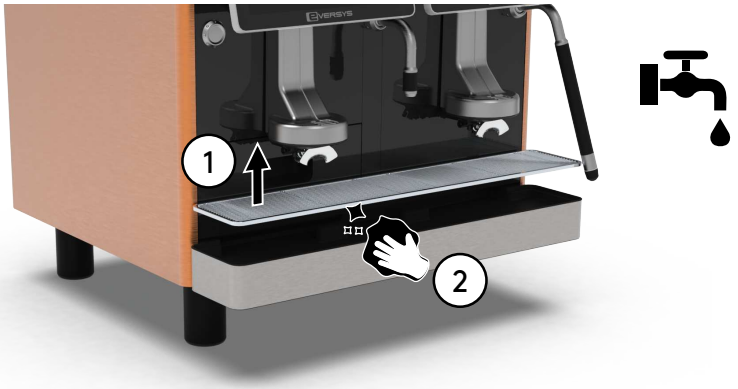
 © Eversys S.A.

7.3.7. 드립 트레이 청소

Enigma | Shotmaster(표준 | 대형 드립 트레이)

1. 드립 트레이 그리드(1)를 분리합니다.
2. 드립 트레이의 그리드와 내부(2)를 연성 비누로 세척하고 헹굽니다.
3. 드립 트레이 그리드를 다시 원래 위치에 끼웁니다.

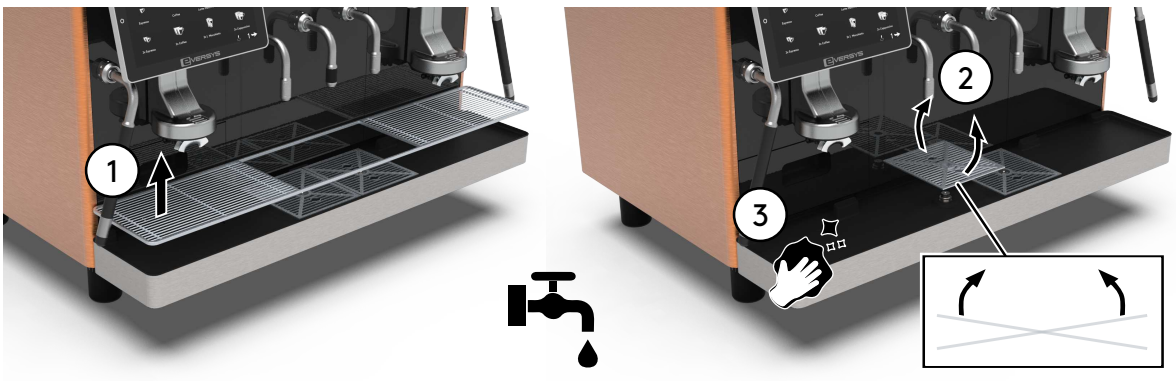
그리드가 평평하게 잘 놓이게 하십시오.



Enigma | Shotmaster(피처 헹굼기가 있는 대형 드립 트레이)

1. 드립 트레이 그리드(1)를 분리합니다.
2. 피처 헹굼기 그리드(2) 아래에 손가락을 놓습니다. 그리드(2)를 들어 비틀어서 분리합니다. 다른 그리드에서 작업을 반복합니다.
3. 그리드와 드립 트레이(3) 내부를 연성 비누로 청소하고 헹굽니다.
4. 피처 헹굼기에 피처 헹굼기 그리드를 놓습니다. 그리드에서 피처나 컵 프레스를 사용하여 다시 원래 위치에 끼웁니다. 다른 그리드에서 작업을 반복합니다.
5. 드립 트레이 그리드를 다시 원래 위치에 끼웁니다.

그리드가 평평하게 잘 놓이게 하십시오.

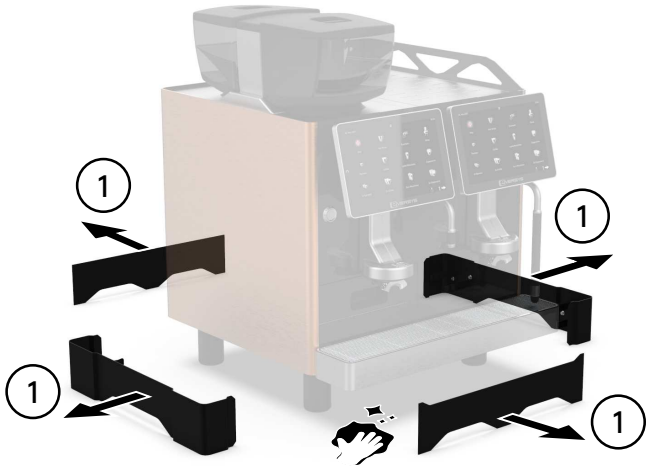


7.3.8. 머신 아래 청소

1. 발 덮개(1)(머신 옵션)를 분리합니다
2. 머신 아래를 청소합니다.

> 머신 아래에서 사용할 수 있는 높이(h)는 시행 중인 표준에 따라 76 mm보다 큽니다.

3. 발 덮개를 다시 원래 위치에 끼웁니다(머신 옵션).

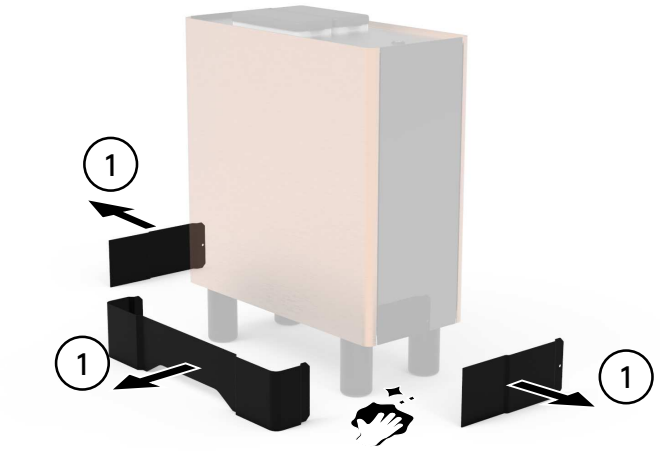


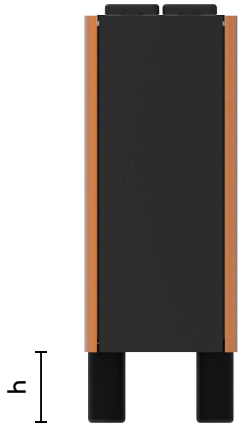


1. 발 덮개(1)(머신 옵션)를 분리합니다
2. 머신 아래를 청소합니다.

> 머신 아래에서 사용할 수 있는 높이(h)는 시행 중인 표준에 따라 76 mm보다 큽니다.

3. 발 덮개를 다시 원래 위치에 끼웁니다(머신 옵션).





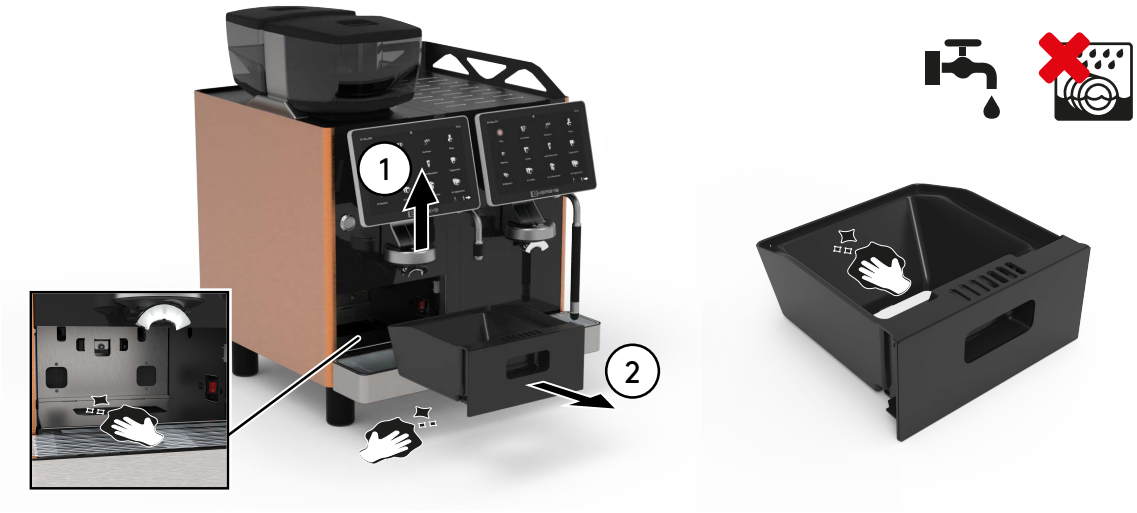
7.4. 청소 절차(머신의 모델 및 옵션에 따라 다름)

 © Eversys S.A.

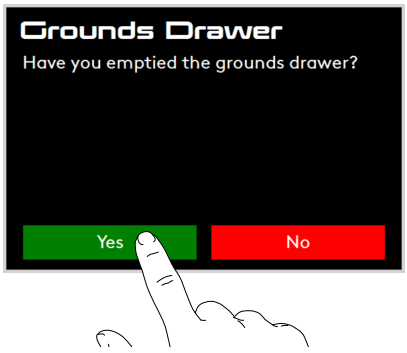
7.4.1. 넉박스(머신 옵션) 청소

머신 모델 및 옵션에 따라, 이 기능이 제공되지 않을 수 있습니다. 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

1. 커피 추출구(1)를 완전히 위로 이동시키고 넉박스(2)를 분리합니다.
2. 넉박스를 청소하고 건조시킵니다.
3. 머신 내부를 부드러운 천으로 닦습니다.
4. 필요한 경우 머신 아래를 청소합니다 (93 페이지).
5. 넉박스를 다시 원래 위치에 끼웁니다.



6. **예**를 눌러 넉박스 비우기를 확인합니다(또는 취소하려면 **아니요**를 누름).



7.4.2. 초코 추출구(머신 옵션) 청소

머신 모델 및 옵션에 따라, 이 기능이 제공되지 않을 수 있습니다. 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

1. 주전원 스위치를 끕니다 (64 페이지).
2. 초코 추출구를 조심스럽게 끌어내려서(1) 제거합니다.
3. 연성 비누를 사용하여 깨끗한 물(2)로 청소합니다.

4. 역순으로 조심스럽게 다시 조립합니다.

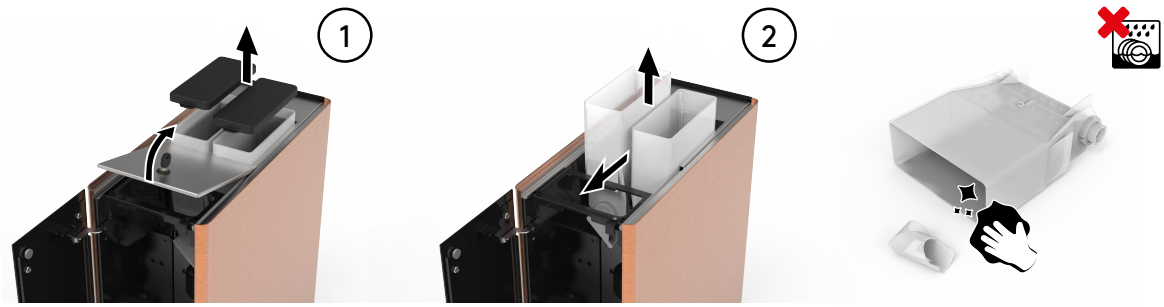


7.4.3. 파우더 컨테이너(머신 옵션) 비우기 및 청소

머신 모델 및 옵션에 따라, 이 기능이 제공되지 않을 수 있습니다. 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

1. 주전원 스위치를 끕니다 (64 페이지).
2. 도어를 엽니다.
3. 상부 패널 및 파우더 컨테이너 뚜껑(1)을 분리합니다.
4. 컨테이너(2)를 당기고 들어올려서 분리합니다.
5. 모든 부품을 연성 비누로 청소하고, 물로 헹군 후, 부드러운 천으로 말립니다.
6. 역순으로 다시 조립합니다.

파우더를 보충하기 전에 파우더 컨테이너와 파우더 슈트가 완전히 말랐는지 확인하십시오.



7.4.4. 1.5단계 | 우유 암 청소

머신 모델 및 옵션에 따라, 이 기능이 제공되지 않을 수 있습니다. 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

 © Eversys S.A.

짧은 버전

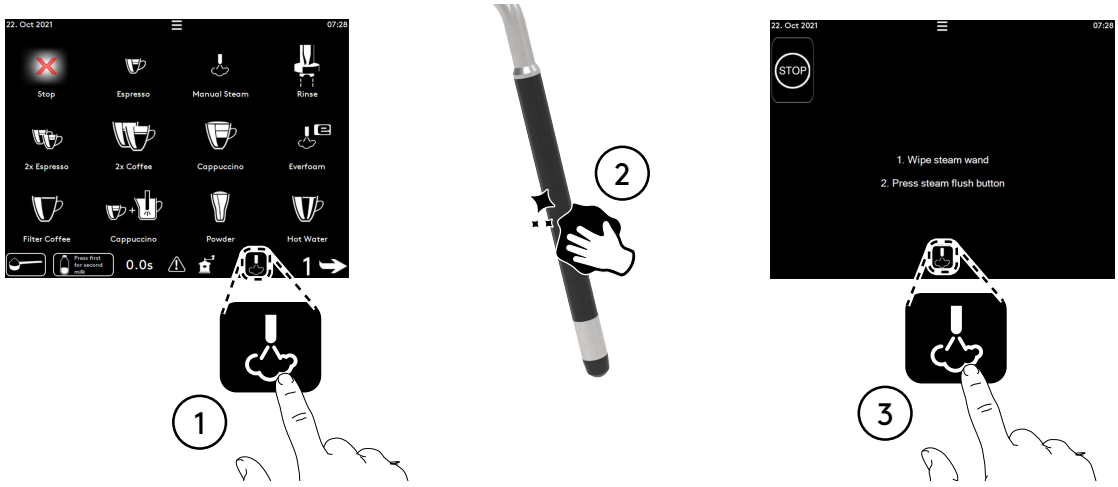
- 매일 또는 필요에 따라 깨끗한 천으로 1.5단계 | 우유 암을 청소합니다.



7.4.5. 스팀 완드 | 스팀 암 청소

스팀 완드(스팀 암)를 사용한 후에는 항상 천으로 닦고 이물질을 제거해야 합니다.

1. 기본 화면(1)에서 깜박이는**제거** 버튼을 누릅니다.
2. 스팀 완드를 젖은 천(2)으로 닦습니다. 매일 천을 교체하십시오.
3. 표시되는 화면에서 **제거**(3)를 누릅니다.



7.4.6. 스팀 노즐 청소

머신 모델 및 옵션에 따라, 이 기능이 제공되지 않을 수 있습니다. 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

매달 또는 필요한 경우에만 노즐을 청소해야 합니다.

7.4.6.1. 스팀 완드 | 스팀 암 V2

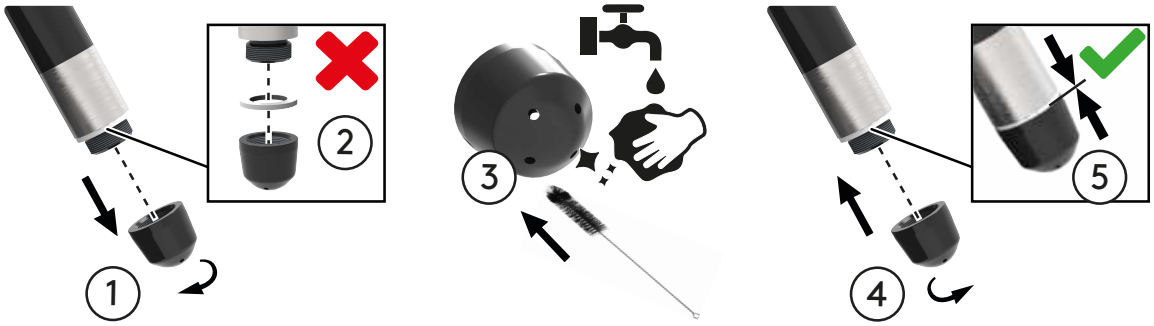
1. 주전원 스위치를 끕니다 (64 페이지).
2. 노즐(1)을 분리합니다.
3. 연성 비누와 깨끗한 물, 부드러운 솔(2)을 사용하여 노즐을 세척합니다.

4. 노즐(3)을 조입니다.



7.4.6.2. 스팀 완드 | 스팀 암 V1

1. 주전원 스위치를 끕니다 (64 페이지).
2. 노즐(1)을 분리합니다.
3. 흰색 씰(2)을 제거하지 마십시오.
4. 연성 비누와 깨끗한 물, 부드러운 솔(3)을 사용하여 노즐을 세척합니다.
5. 노즐(4)을 조입니다.
6. 씰과 노즐(5) 사이에 틈이 있지 않은지 확인합니다.



스팀 완드 버전에 대한 자세한 내용은 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에서 제공하는 TI-154 Enigma / E'line - 스팀 완드 V2를 참조하십시오.

 © Eversys S.A.

8. 문제 해결

이 장에서는 모든 사용자 인터페이스 경고 메시지를 다룹니다.

머신의 문제 해결을 수행하기 전에 본 설명서를 읽고 이해해야 합니다. 잘 모르는 정보가 있으면 현지 서비스 조직에 문의하십시오.

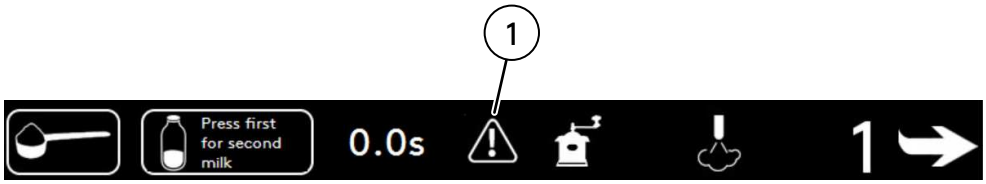
그림은 소프트웨어 V3.17을 나타냅니다.

그림은 단색 스타일을 나타냅니다.

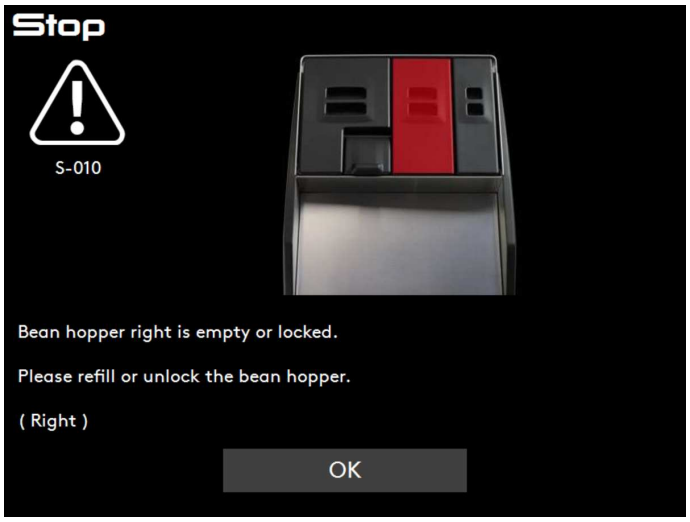
8.1. 오류 메시지 예

모든 에버시스 커피 머신에는 내부 문제 해결 및 오류 메시지 시스템이 장착되어 있습니다. 다음 화면이 예를 보여줍니다.

사용자의 조치가 필요한 경우, 경고 신호(1)가 표시됩니다.



1. **경고 신호**(1)를 눌러 경고 메시지와 필수 조치를 표시합니다.
2. 디스플레이 메시지에 따라 문제를 해결하고 완료되면 **확인**을 누르십시오.
3. 경고 신호가 사라질 때까지 작동을 반복합니다.



8.2. 오류 메시지 체계화

오류 메시지는 해당 조판(예: E-XXX), 심각성 수준(예: 노란색) 및 동작(예: 사용자에게 표시됨)에 따라 체계화됩니다.

아래에서 체계화를 찾으십시오.

8.2.1. 조판

조판	설명
E-XXX	오류
S-XXX	정지
W-XXX	경고

8.2.2. 심각성 수준

색상	심각성	설명
	낮음	고급 사용자 필요 없음 사용자가 해결할 수 있음
	중간	가능한 빨리 고급 사용자가 필요함
	중간	가능한 빨리 고급 사용자가 필요함
	높음	고급 사용자가 즉시 와야 함 머신을 계속 사용할 수 있지만 일부 제한이 있음
	심각함	고급 사용자가 즉시 와야 함 **머신 막힘!**

8.2.3. 행동

기호	설명
	사용자에게 표시됨
	반복적으로 보여줌
	오류 내역 (151 페이지)에 기록됨

 © Eversys S.A.

8.3. 오류 메시지(E-XXX) (사용자 및 수퍼 사용자 액세스)

오류 메시지 체계화에 대한 자세한 내용은 Troubleshooting Information messages codifications를 참조하십시오.

아래에 나열된 조치로 문제가 수정되지 않거나 여기에 나열되지 않은 다른 문제가 발생할 경우, 현지 서비스 조직에 문의하십시오.

문제 해결

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
E-000	빈 호퍼	Cameo: 왼쪽 빈 호퍼가 없습니다. Enigma / Shotmaster / E'line: 뒤쪽 빈 호퍼가 없습니다.	프로세스 중 빈 호퍼가 분리되었습니다(예: 청소 중: 빈 호퍼를 다시 끼우고 청소를 마칠 때까지 기다립니다).	✓	-	✓
E-001	빈 호퍼	Cameo: 오른쪽 빈 호퍼가 없습니다. Enigma / Shotmaster / E'line: 앞쪽 빈 호퍼가 없습니다.	프로세스 중 빈 호퍼가 분리되었습니다(예: 청소 중: 빈 호퍼를 다시 끼우고 청소를 마칠 때까지 기다립니다).	✓	-	✓
E-010	CPU	소프트웨어가 너무 오래되었습니다. 소프트웨어 업데이트를 시작하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
E-011	유압 모듈	유압 유닛이 연결되지 않았습니다. 급수 펌프가 꺼졌습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
E-012	우유 모듈	밀크 유닛이 연결되지 않았습니다. 급수 펌프가 꺼졌습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
E-013	브루잉 모듈	브루잉 유닛이 연결되지 않았습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
E-014	그라인더 모듈	그라인더 유닛이 연결되지 않았습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
E-016	그라인더 모듈	전원 설정이 감지되지 않습니다. 커넥터 X5 및 전원 박스를 확인하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
E-095	디스플레이/터치스크린	소프트웨어 업데이트가 실행 중입니다. 기다려 주세요...	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	-

© Eversys S.A.

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
E-096	디스플레이/터치스크린	E'4 / E'6 / Shotmaster pro: 오른쪽 디스플레이가 비활성화되었습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	-
E-097	디스플레이/터치스크린	머신 유형을 설정하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	-
E-098	디스플레이/터치스크린	소프트웨어 업데이트를 시작하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	-
E-099	디스플레이/터치스크린	통신 오류. 커피 머신을 끄고, 10초간 기다렸다가 다시 켜십시오.	통신 오류. 머신을 끄고, 10초간 기다렸다가 다시 켜십시오.	✓	-	✓
E-100	스팀 모듈	압력 센서가 항상 0입니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
E-102	스팀 모듈	스팀 보일러 비우기 시간초과.	머신을 끄고, 10초간 기다렸다가 다시 켜십시오. 문제가 해결되지 않으면 서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
E-103	스팀 모듈	스팀 보일러 보충 중 시간초과. 급수 공급장치를 점검하고 **계속**를 누르십시오.	머신을 끄고, 10초간 기다렸다가 다시 켜십시오. 문제가 해결되지 않으면 서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
E-104	스팀 모듈	스팀 히팅 시간초과.	머신을 끄고, 10초간 기다렸다가 다시 켜십시오. 문제가 해결되지 않으면 서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
E-105	스팀 모듈	스팀 보일러 커넥터 누락.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
E-196	디스플레이/터치스크린	E'4 / E'6 / Shotmaster pro: 오른쪽 디스플레이가 비활성화되었습니다.	**E-096**과 **E-196**은 항상 함께 설정됩니다. 자세한 내용은 **E-096** (102 페이지)을 참조하십시오.	✓	-	-
E-197	디스플레이/터치스크린	머신 유형을 설정하십시오.	**E-097**과 **E-197**은 항상 함께 설정됩니다. 자세한 내용은 **E-097** (102 페이지)을 참조하십시오.	✓	-	-
E-198	디스플레이/터치스크린	소프트웨어 업데이트를 시작하십시오.	**E-098**과 **E-198**은 항상 함께 설정됩니다.	✓	-	-

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
			자세한 내용은 **E-098** (102 페이지)을 참조하십시오.			
E-199	디스플레이/터치스크린	통신 오류. 커피 머신을 끄고, 10초간 기다렸다가 다시 켜십시오.	**E-099**와 **E-199**는 항상 함께 설정됩니다. 자세한 내용은 **E-099** (102 페이지)를 참조하십시오.	✔	-	-

8.4. 멈춤 메시지(S-XXX) (사용자 및 수퍼 사용자 액세스)

오류 메시지 체계화에 대한 자세한 내용은 Troubleshooting Information messages codifications를 참조하십시오.

아래에 나열된 조치로 문제가 수정되지 않거나 여기에 나열되지 않은 다른 문제가 발생할 경우, 현지 서비스 조직에 문의하십시오.

 © Eversys S.A.

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
S-000	디스플레이/터치스크린	초기화 중. 기다려 주십시오...	초기화가 완료될 때까지 기다리십시오.	✓	-	-
S-001	유압 모듈	커피 보일러 히팅 중...	커피 보일러가 공칭 온도에 도달할 때까지 기다리십시오.	✓	-	-
S-002	빈 호퍼	Cameo: 왼쪽 빈 호퍼가 없습니다. Enigma / Shotmaster / E'line: 뒤쪽 빈 호퍼가 없습니다.	빈 호퍼 또는 뚜껑이 올바르게 삽입되었는지 확인하십시오.	✓	-	-
S-003	빈 호퍼	Cameo: 오른쪽 빈 호퍼가 없습니다. Enigma / Shotmaster / E'line: 앞쪽 빈 호퍼가 없습니다.	빈 호퍼 또는 뚜껑이 올바르게 삽입되었는지 확인하십시오.	✓	-	-
S-004	넉박스	넉박스를 비우십시오.	청소를 시작하려면 먼저 넉박스를 비워야 합니다 (63 페이지).	✓	-	-
S-005	넉박스	부상 위험! 넉박스를 주의해서 비우십시오. 청소 중 넉박스에는 뜨거운 물이 담겼습니다.	청소 중 넉박스는 물로 채워집니다. 넉박스를 비우고 청소합니다 (63 페이지).	✓	-	-
S-006	넉박스	넉박스가 꽉 찼습니다.	넉박스를 비우고 청소합니다 (63 페이지).	✓	-	-
S-007	넉박스	넉박스를 삽입하십시오.	넉박스를 비우고 청소합니다 (63 페이지).	✓	-	-
S-008	넉박스	넉박스를 삽입하십시오.	넉박스가 삽입된 경우에만 커피 머신은 계속할 수 있습니다.	✓	-	-
S-009	넉박스	넉박스 없음.	센서가 넉박스가 없음을 감지했습니다.	✓	-	-
S-010	빈 호퍼	Cameo: 왼쪽 빈 호퍼가 비었거나 닫혔습니다.	브루잉 모듈이 챔버에 커피 분말이 없음을 감지했습니다. 빈 호퍼를 보충하거나 열어야 합니다 (58 페이지).	✓	-	-

문제 해결

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
		Enigma / Shotmaster / E'line: 앞쪽 빈 호퍼가 비었거나 닫혔습니다. 빈 호퍼를 보충하거나 여십시오.				
S-011	빈 호퍼	Cameo: 오른쪽 빈 호퍼가 비었거나 닫혔습니다. Enigma / Shotmaster / E'line: 뒤쪽 빈 호퍼가 비었거나 닫혔습니다. 빈 호퍼를 보충하거나 여십시오.	브루잉 모듈이 챔버에 커피 분말이 없음을 감지했습니다. 빈 호퍼를 보충하거나 열어야 합니다 (58 페이지).	✓	-	-
S-012	빈 호퍼	빈 호퍼가 비었거나 닫혔습니다. 빈 호퍼를 보충하거나 여십시오.	브루잉 모듈이 챔버에 커피 분말이 없음을 감지했습니다. 빈 호퍼를 보충하거나 열어야 합니다 (58 페이지).	✓	-	-
S-013	그라인더 모듈	커피 양이 너무 많습니다(마지막 제품).	너무 많은 분말 커피를 사용했습니다. 다음 번에는 커피를 더 적게 사용하십시오. 서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
S-014	디스플레이/터치스크린	헹굼이 필요합니다. 머신을 헹구기 전에는 커피 보일러를 히팅할 수 없습니다.	오른쪽 위 가장자리에 있는 헹굼 키를 누르십시오 (56 페이지). 오른쪽 위 가장자리에 있는 헹굼 키를 누르십시오.	✓	-	-
S-015	클리닝 볼 디스펜서	클리닝 볼 디스펜서를 점검하십시오. • 클리닝 볼이 막히거나 파손되었나요? • 차광막이 더러운가요?	클리닝 볼 없이 머신을 10번 청소했습니다. 클리닝 볼이 막히거나 파손되었는지 확인하십시오. 서비스 조직에 문의하십시오. 이 멈춤 메시지는 **세정제 없이 청소한 경우** 매개변수를 **4일 후 차단**으로 설정한 경우에만 발생할 수 있습니다. 다음에 클리닝 볼로 청소할 때까지 지금은 커피 머신이 차단되었습니다!	✓	-	✓
S-016	클리닝 볼 디스펜서	커피 머신이 클리닝 볼 없이 청소되었습니다. • 클리닝 볼 디스펜서가 비었나요?	**머신 막힘!** 서비스 조직에 문의하십시오. 이 멈춤 메시지는 **세정제 없이 청소한 경우** 매개변수를 **4일 후 차단**으로 설정한 경우에만 발생할 수 있습니다.	✓	-	✓

© Eversys S.A.

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
		• 클리닝 볼이 막히거나 파손되었나요?	다음에 클리닝 볼로 청소할 때까지 지금은 커피 머신이 차단되었습니다!			
S-017	디스플레이/터치스크린	청소가 필요합니다. **계속**을 눌러 청소를 시작하십시오.	헹굼 키를 5초 동안 길게 누르면 청소가 시작됩니다.	✓	-	✓
S-018	디스플레이/터치스크린	마지막 청소를 올바르게 마치지 않았습니다. **계속**을 눌러 청소를 시작하십시오.	청소 주기가 중단되었습니다. 새 청소 절차를 시작하십시오.	✓	-	✓
S-020	브루잉 모듈	브루잉 유닛 고장. 브루잉 유닛이 막혔습니다.	머신을 끄고, 10초간 기다렸다가 다시 켜십시오. 문제가 해결되지 않으면 머신이 막힌 것입니다! 서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
S-021	넉박스	분쇄함이 꽉 찼습니다. 분쇄함을 비우고 **계속**을 누르십시오.	선택형 분쇄함을 비우고 버튼을 누르십시오.	✓	-	-
S-022	그라인더 모듈	커피 양이 너무 많습니다(마지막 제품).	너무 많은 분말 커피를 사용했습니다. 다음 번에는 커피를 더 적게 사용하십시오. 서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
S-023	디스플레이/터치스크린	청소가 필요합니다. 모든 보일러가 준비될 때까지 기다리십시오.	필요한 조치 없음.	✓	-	-
S-024	우유 모듈	젖은 천으로 우유 튜브를 청소합니다. 우유 청소 컨테이너를 분리하고 청소합니다.	젖은 천으로 우유 튜브를 청소합니다. 우유 청소 컨테이너를 분리하고 청소합니다.	✓	-	-
S-025	넉박스	기다려 주세요...	넉박스가 꽉 찼습니다. 실행 중인 제품을 마칠 때까지 기다리십시오.	✓	-	-
S-026	냉장고	1. 우유 탱크를 분리합니다. 2. 빈 청소 컨테이너에 XXml의 에버클린™(펌프 누름)을 넣으십시오.	1. 우유 탱크를 분리합니다. 2. 빈 청소 탱크를 다음으로 채웁니다. a. E'4ms / Shotmaster: 50ml 에버클린™(펌프 두 번 누름). b. E'2ms / Cameo: 25ml 에버클린™(펌프 한 번 누름).	✓	-	-

문제 해결

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
		3. "**계속**"을 누릅니다.	3. "**계속**"을 누릅니다.			
S-027	CCI/CSI	인터페이스가 감지되지 않습니다. 모든 커피 제품이 잠겼습니다. 인터페이스 연결과 설정을 확인하십시오.	이 메시지는 외부 인터페이스(CSI 또는 CCI)를 사용하는 경우에만 발생합니다.	✓	-	-
S-028	우유 모듈	세정제 없이 우유 시스템을 청소했습니다. 다음에 에버클린™으로 청소할 때까지 지금 커피 머신은 차단되었습니다!	이 멈춤 메시지는 **세정제 없이 청소한 경우** 매개변수를 **4일 후 차단**으로 설정한 경우에만 발생할 수 있습니다. 다음에 세정제로 청소할 때까지 지금 커피 머신은 차단되었습니다!	✓	-	✓
S-029	냉장고	우유 냉장고 도어가 열렸습니다. 냉장고 도어를 올바르게 닫으십시오.	우유 냉장고 도어의 모니터링이 활성화된 경우에만 이 메시지가 설정됩니다. 냉장고 도어를 닫으십시오.	✓	-	-
S-030	물 탱크	급수 탱크가 비었습니다. 급수 탱크를 보충하십시오.	리드 스위치가 급수 탱크가 비었음을 감지했습니다. • 급수 탱크를 보충하십시오. • 리드 스위치 및 케이블을 점검하십시오.	✓	-	-
S-031	물 탱크	폐수 탱크가 꽉 찼습니다. 폐수 탱크를 비우십시오.	리드 스위치가 폐수 탱크가 꽉 찼음을 감지했습니다. • 폐수 탱크를 비우십시오. • 리드 스위치 및 케이블을 점검하십시오.	✓	-	-
S-032	우유 모듈	밀크 유닛이 연결되지 않았습니다. 급수 펌프가 꺼졌습니다.	우유 제품이 차단되었습니다! 서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
S-033	디스플레이/터치스크린	디스플레이가 열렸습니다. 디스플레이를 올바르게 닫으십시오.	우유 제품이 차단되었습니다! 서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	-
S-034	빈 호퍼	왼쪽 빈 호퍼가 비었거나 닫혔습니다. 빈 호퍼를 보충하거나 여십시오.	브루잉 모듈이 챔버에 커피 분말이 없음을 감지했습니다. 왼쪽 빈 호퍼를 보충하거나 열어야 합니다.	✓	-	-

© Eversys S.A.

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
S-035	빈 호퍼	오른쪽 빈 호퍼가 비었거나 닫혔습니다. 빈 호퍼를 보충하거나 여십시오.	브루잉 모듈이 챔버에 커피 분말이 없음을 감지했습니다. 오른쪽 빈 호퍼를 보충하거나 열어야 합니다.	✓	-	-
S-036	물 탱크	급수 탱크를 보충했습니까?	급수 탱크를 보충했습니까?	✓	-	-
S-037	물 탱크	폐수 탱크를 비웠습니까?	폐수 탱크를 비웠습니까?	✓	-	-
S-038	물 탱크	폐수 탱크를 비우십시오.	폐수 탱크를 비우십시오.	✓	-	-
S-039	넉박스	넉박스를 다시 끼우십시오.	청소하기 전에 넉박스를 다시 끼우십시오.	✓	-	-
S-040	넉박스	넉박스를 다시 끼우십시오.	청소 후 넉박스를 다시 끼우십시오.	✓	-	-
S-041	파우더 유닛	1. 파우더 유닛을 열고 믹서(A, B)를 분리하십시오. 2. 슈트(C)를 제거하십시오. 3. 모든 부품을 수돗물로 청소하고 말리십시오. 4. 슈트와 믹서(C, B, A)를 다시 끼우십시오. 5. 파우더 유닛을 닫으십시오.	1. 파우더 유닛을 열고 믹서를 분리하십시오. 2. 믹서를 청소하고 말리십시오. 3. 믹서를 다시 끼우고 파우더 유닛을 닫으십시오.	✓	-	-
S-100	스팀 모듈	스팀 보일러 히팅 중...	스팀 보일러 압력이 0.8 bar 아래이고 보일러가 공칭 값까지 히팅하기 시작할 경우 이 메시지가 발생합니다(예: 아침에 커피 머신을 켠 후).	✓	-	-
S-101	스팀 모듈	머신 스위치를 끄십시오.	스팀 보일러가 비었거나 압력 해제된 경우 이 메시지가 발생합니다. 커피 머신을 꺼야 합니다(메인 스위치).	✓	-	-

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
S-102	스팀 모듈	스팀 보일러를 비우십시오...	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
S-103	스팀 모듈	스팀 보일러를 감압하십시오...	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
S-104	스팀 모듈	스팀 보일러를 채우십시오...	물 수준이 안전 수준보다 낮은 경우 스팀 보일러를 채워야 합니다. 스팀 보일러가 채워질 때까지 기다리십시오.	✓	-	-
S-105	스팀 모듈	헹굼이 필요합니다. 머신을 헹구기 전에는 스팀 보일러를 히팅할 수 없습니다.	커피 머신을 켠 후, 스팀 보일러를 히팅하려면 헹굼 버튼을 누를 때까지 기다려야 합니다. 오른쪽 위 가장자리에 있는 헹굼 키를 누르십시오 (56 페이지). 오른쪽 위 가장자리에 있는 헹굼 키를 누르십시오.	✓	-	-
S-106	스팀 모듈	초기화 중. 기다려 주십시오...	초기화가 완료될 때까지 기다리십시오.	✓	-	-
S-107	스팀 모듈	스팀 보일러 보안 프로브 문제.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
S-108	CCI/CSI	인터페이스가 감지되지 않습니다. 모든 스팀 및 온수 제품이 잠겼습니다. 인터페이스 연결과 설정을 확인하십시오.	이 메시지는 외부 인터페이스 (CSI 또는 CCI)를 사용하는 경우에만 발생합니다.	✓	-	-
S-109	디스플레이/터치스크린	디스플레이가 열렸습니다. 디스플레이를 올바르게 닫으십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	-

8.5. 경고 메시지(W-XXX) (사용자 및 수퍼 사용자 액세스)

오류 메시지 체계화에 대한 자세한 내용은 Troubleshooting Information messages codifications를 참조하십시오.

아래에 나열된 조치로 문제가 수정되지 않거나 여기에 나열되지 않은 다른 문제가 발생할 경우, 현지 서비스 조직에 문의하십시오.

 © Eversys S.A.

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
W-002	유압 모듈	Cameo: 커피 보일러 히팅 중... Enigma / Shotmaster / E'line: 왼쪽 커피 보일러 가열중	이 메시지가 계속 표시되면 서비스 조직에 연락하십시오.	✓	-	-
W-003	유압 모듈	Enigma / Shotmaster / E'line: 오른쪽 커피 보일러 가열중	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	-
W-004	유압 모듈	좌측 유량이 너무 적습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-005	유압 모듈	우측 유량이 너무 적습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-006	클리닝 볼 디스펜서	클리닝 볼 디스펜서를 점검하십시오. • 클리닝 볼이 막히거나 파손되었나요? • 차광막이 더러운가요?	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-007	클리닝 볼 디스펜서	커피 머신이 클리닝 볼 없이 청소되었습니다. • 클리닝 볼 디스펜서가 비었나요? • 클리닝 볼이 막히거나 파손되었나요?	탐지된 클리닝 볼이 없는 경우 이 경고가 설정됩니다. 클리닝 볼 디스펜서가 비었는지 확인하십시오. 비었으면 보충하십시오. 클리닝 볼이 디스펜서를 차단하는지 확인하십시오. 이 메시지가 계속 표시되면 서비스 조직에 연락하십시오.	✓	-	✓
W-008	디스플레이/터치스크린	**계속**을 눌러 지금 청소를 시작하십시오. 나중에 청소를 시작하려면 오른쪽 위의 **취소** 버튼을 누르십시오.	나중에 청소를 시작하려면 5초 동안 **헹굼** 키를 눌러 청소를 시작하십시오.	✓	-	-
W-009	클리닝 볼 디스펜서	클리닝 볼 디스펜서가 없습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	-
W-010	CPU	커피 또는 우유 레시피가 잘못되었습니다.	필요한 조치 없음. 다음에 커피 제품이 성공할 경우 이 메시지는 사라집니다. 일반적으로 이 메시지는 나타나지 않습니다.	✓	-	✓

문제 해결

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
W-011	브루잉 모듈	왼쪽 브루잉 유닛 초기화에 실패했습니다. 왼쪽 브루잉 유닛이 막혔습니다. => 왼쪽 브루잉 유닛을 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-012	브루잉 모듈	오른쪽 브루잉 유닛 초기화에 실패했습니다. 오른쪽 브루잉 유닛이 막혔습니다. => 오른쪽 브루잉 유닛을 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-013	머신	서비스가 필요합니다. 서비스 기술자에게 문의하십시오.	머신이 미리 정의된 제품 수에 도달했거나 서비스 날짜 간격이 지났습니다. 서비스 기술자에게 문의하십시오.	-	✓	✓
W-014	급수 라인	워터 필터를 교체하십시오.	미리 정의된 물 양에 도달했습니다. 수명 주기가 끝나면 워터 필터를 교체해야 합니다. 그렇지 않으면 석회 자국으로 인해 보일러가 손상됩니다. 서비스 기술자에게 문의하십시오.	-	✓	✓
W-017	그라인더 모듈	그라인더 회전이 감지되지 않습니다(왼쪽 그라인더). Cameo: 왼쪽 빈 호퍼: Enigma / Shotmaster / E'line: 뒤쪽 빈 호퍼. 그라인더가 자동으로 다시 시작을 시도합니다.	이 메시지가 계속 표시되면 서비스 조직에 연락하십시오.	-	-	✓
W-018	우유 모듈	우유 탱크가 비었습니다. 우유 탱크를 보충하십시오.	우유 탱크를 보충하십시오.	✓	-	-
W-019	우유 모듈	우유 제품에 필요한 스팀 압력이 낮습니다.	스팀 압력이 우유 제품을 생성할 정도로 충분히 높을 때까지 기다리십시오.	✓	-	-

© Eversys S.A.

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
W-020	브루잉 모듈	왼쪽 상부 피스톤 고장. 머신이 자동으로 피스톤 막힘 해제를 시도합니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-021	브루잉 모듈	오른쪽 상부 피스톤 고장. 머신이 자동으로 피스톤 막힘 해제를 시도합니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-022	브루잉 모듈	왼쪽 하단 피스톤 고장. 머신이 자동으로 피스톤 막힘 해제를 시도합니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-023	브루잉 모듈	오른쪽 하단 피스톤 고장. 머신이 자동으로 피스톤 막힘 해제를 시도합니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-024	우유 모듈	우유 탱크가 비었습니다. 우유 탱크를 보충하십시오.	우유 탱크를 보충하십시오.	✓	-	-
W-025	그라인더 모듈	그라인더 회전이 감지되지 않습니다(오른쪽 그라인더, 앞쪽 빈 호퍼). 그라인더가 자동으로 다시 시작을 시도합니다.	그라인더가 자동으로 자체 막힘 해제를 시도합니다(일반적으로 이미 문제를 해결함). 그러나 3번 시도 후에도 막힘이 해결되지 않으면 그라인더가 막힌 것입니다(경고 W-068 (117 페이지)이 설정되었음). 서비스 기술자에게 문의하십시오.	✓	-	✓
W-027	디스플레이/터치스크린	날짜와 시간이 잘못되었습니다. 디스플레이 메뉴에서 날짜와 시간을 조정하고 머신을 다시 시작하십시오.	커피 머신을 끄고(메인 스위치. 대기 버튼 아님!) 10초간 기다렸다가 다시 켜십시오(대개 이미 문제를 수정함). 그러나 머신을 껐다가 켠 후에도 메시지가 계속 표시되면 수퍼 사용자 액세스 권한으로 로그인하고, • 왼쪽 디스플레이에서 날짜와 시간을 조정합니다(**메뉴** > **디스플레이** > **날짜 및 시간** > **날짜 및 시간 설정**). • 디스플레이에서 표준시가 올바른지도 확인하십시오.	✓	-	✓

문제 해결

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
			날짜와 시간을 수동으로 설정하고 머신을 다시 시작한 후에도 메시지가 계속 나타나면 서비스 기술자에게 문의하십시오.			
W-028	디스플레이/터치스크린	날짜와 시간이 잘못되었습니다. 디스플레이 메뉴에서 날짜와 시간을 조정하고 머신을 다시 시작하십시오.	커피 머신을 끄고(메인 스위치. 대기 버튼 아님!) 10초간 기다렸다가 다시 켜십시오(대개 이미 문제를 수정함). 그러나 머신을 껐다가 켠 후에도 메시지가 계속 표시되면 수퍼 사용자 액세스 권한으로 로그인하고, • 왼쪽 디스플레이에서 날짜와 시간을 조정합니다(**메뉴** > **디스플레이** > **날짜 및 시간** > **날짜 및 시간 설정**). • 디스플레이에서 표준시가 올바른지도 확인하십시오. 날짜와 시간을 수동으로 설정하고 머신을 다시 시작한 후에도 메시지가 계속 나타나면 서비스 기술자에게 문의하십시오.	✓	-	✓
W-029	CPU	외장 EEPROM(CPU) 오류.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-030	CPU	외장 EEPROM(CPU)에 백업 중 오류 발생.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-034	빈 호퍼	커피 분말이 감지되지 않음(왼쪽). 파우더 슈트를 확인하고 **계속**을 누르십시오.	파우더 슈트를 확인하십시오. 분말을 충분히 넣었습니까?	✓	-	-
W-035	빈 호퍼	커피 분말이 감지되지 않음(오른쪽). 파우더 슈트를 확인하고 **계속**을 누르십시오.	파우더 슈트를 확인하십시오. 분말을 충분히 넣었습니까?	✓	-	-
W-036	브루잉 모듈	브루 챔버를 뒤로 밀고 **계속**을 누르십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	-
W-037	우유 모듈	세정제 없이 우유 시스템을 청소했습니다.	우유 시스템을 적절하게 청소하기 위한 충분한 세정제가 없거나 감지되지 않습니다.	✓	✓	-

© Eversys S.A.

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
		에버클린™을 사용하십시오!				
W-038	유압 모듈	Cameo: 커피 보일러 온도 센서 고장. Enigma / Shotmaster / E'line: 왼쪽 커피 보일러 온도 센서 고장. 온도 센서와 케이블을 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-039	유압 모듈	Enigma / Shotmaster / E'line: 오른쪽 커피 보일러 온도 센서 오류. 온도 센서와 케이블을 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-040	우유 모듈	왼쪽 우유 히터 온도 센서 고장. 온도 센서와 케이블을 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-041	우유 모듈	오른쪽 우유 히터 온도 센서 오류. 온도 센서와 케이블을 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-045	우유 모듈	왼쪽 우유 온도가 높습니다. 우유 시스템과 튜브를 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-046	우유 모듈	오른쪽 우유 온도가 높습니다. 우유 시스템과 튜브를 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-048	디스플레이/터치스크린	주말 동안 모든 우유 제품 사용 불가!	**"주말 청소 모드**(**청소/대기** 메뉴)를 켠 경우에만 발생합니다.	✓	-	-
W-049	우유 모듈	왼쪽 우유 온도를 기본값으로 조절할 수 없습니다. 우유 시스템과 튜브를 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓

문제 해결

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
W-050	하우징	팬 전면부가 실행되지 않습니다. 팬이 올바르게 연결되었는지 확인하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-051	빈 호퍼	왼쪽 그라인더 팬 오류. Cameo: 왼쪽 빈 호퍼: Enigma / Shotmaster / E'line: 뒤쪽 빈 호퍼. 팬이 더럽거나 원두로 막혔는지 확인하십시오. 팬이 올바르게 연결되었는지 확인하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-052	빈 호퍼	오른쪽 그라인더 팬 오류. Cameo: 오른쪽 빈 호퍼: Enigma / Shotmaster / E'line: 앞쪽 빈 호퍼. 팬이 더럽거나 원두로 막혔는지 확인하십시오. 팬이 더럽거나 원두로 막혔는지 확인하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-053	우유 모듈	오른쪽 우유 온도를 기본값으로 조절할 수 없습니다. 우유 시스템과 튜브를 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-054	우유 모듈	왼쪽 우유 펌프가 작동하지 않습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-055	우유 모듈	오른쪽 우유 펌프가 작동하지 않습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-056	우유 모듈	왼쪽 우유 유입 온도 센서 오류.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓

© Eversys S.A.

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
		온도 센서와 케이블을 점검하십시오.				
W-057	우유 모듈	오른쪽 우유 유입 온도 센서 오류. 온도 센서와 케이블을 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-058	우유 모듈	왼쪽 우유 저장고 온도가 너무 높습니다. 우유 탱크에 찬 우유를 부으십시오.	냉장고의 우유 온도가 너무 높습니다. 찬 우유만 사용하고 채우십시오.	✓	-	✓
W-059	우유 모듈	오른쪽 우유 저장고 온도가 너무 높습니다. 우유 탱크에 찬 우유를 부으십시오.	냉장고의 우유 온도가 너무 높습니다. 찬 우유만 사용하고 채우십시오.	✓	-	✓
W-060	우유 모듈	밀크 유닛이 연결되지 않았습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-061	그라인더 모듈	그라인더가 원하는 틱 수를 조정하지 못합니다. Cameo: 왼쪽 빈 호퍼: Enigma / Shotmaster / E'line: 뒤쪽 빈 호퍼.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-062	그라인더 모듈	그라인더가 원하는 틱 수를 조정하지 못합니다. Cameo: 오른쪽 빈 호퍼: Enigma / Shotmaster / E'line: 앞쪽 빈 호퍼.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-063	그라인더 모듈	마지막 보정 이후 그라인더가 20개 이상의 틱을 열었습니다. Cameo: 왼쪽 빈 호퍼:	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓

문제 해결

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
		Enigma / Shotmaster / E'line: 뒤쪽 빈 호퍼.				
W-064	그라인더 모듈	마지막 보정 이후 그라인더가 20개 이상의 틱을 열었습니다. Cameo: 오른쪽 빈 호퍼: Enigma / Shotmaster / E'line: 앞쪽 빈 호퍼.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-065	그라인더 모듈	서비스 기술자에게 다음 서비스 일정을 예약하십시오.	다음 몇 주 후 서비스가 필요합니다. 다음 서비스를 충분히 일찍 계획하는 것이 좋습니다(너무 촉박하지 않게 하십시오). 서비스 기술자에게 문의하십시오.	-	-	-
W-066	그라인더 모듈	서비스 기술자에게 워터 필터 교체 일정을 예약하십시오.	다음 몇 주 후 워터 필터 교체가 필요합니다. 다음 워터 필터 교체를 충분히 일찍 계획하는 것이 좋습니다(너무 촉박하지 않게 하십시오). 서비스 기술자에게 문의하십시오.	-	-	-
W-067	그라인더 모듈	좌우 배출구 추출 시간의 편차가 많습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-068	그라인더 모듈	왼쪽 그라인더가 막혔습니다. Cameo: 왼쪽 빈 호퍼를 닫으십시오. Enigma / Shotmaster / E'line: 뒤쪽 빈 호퍼를 닫으십시오. **계속**을 눌러 자동 그라인더 막힘 해제를 시작하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-069	그라인더 모듈	오른쪽 그라인더가 막혔습니다. Cameo: 오른쪽 빈 호퍼를 닫으십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓

© Eversys S.A.

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
		Enigma / Shotmaster / E'line: 앞쪽 빈 호퍼를 닫으십시오. **계속**을 눌러 자동 그라인더 막힘 해제를 시작하십시오.				
W-070	우유 모듈	왼쪽 우유 온도가 너무 낮습니다. 제품 내역을 보십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-071	우유 모듈	오른쪽 우유 온도가 너무 낮습니다. 제품 내역을 보십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-072	브루잉 모듈	왼쪽과 오른쪽의 유속이 다릅니다. 자세한 내용은 헹굼 내역을 참조하십시오. 브루잉 유닛의 커피 노즐과 화면을 확인하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-073	브루잉 모듈	왼쪽 헹굼 중 유속이 너무 낮습니다. 자세한 내용은 헹굼 내역을 참조하십시오. 왼쪽 브루잉 유닛의 커피 노즐과 화면을 확인하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-074	브루잉 모듈	오른쪽 헹굼 중 유속이 너무 낮습니다. 자세한 내용은 헹굼 내역을 참조하십시오. 오른쪽 브루잉 유닛의 커피 노즐과 화면을 확인하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-075	브루잉 모듈	왼쪽 추출 시간이 너무 높습니다. **계속**을 눌러 헹굼을 시작하십시오.	추출 시간이 15초 이상으로, 실행 시간의 3배입니다. 머신에 문제가 있는지 확인하기 위해 **계속**을 누르면 헹굼이 수행됩니다.	✓	-	✓

문제 해결

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
			헹굼 후에도 경고가 사라지지 않으면 수퍼 사용자 액세스 권한으로 로그인하십시오. => 자세한 내용은 **헹굼 내역**을 참조하십시오. => 서비스 기술자에게 문의하십시오.			
W-076	브루잉 모듈	오른쪽 추출 시간이 너무 높습니다. **계속**을 눌러 헹굼을 시작하십시오.	추출 시간이 15초 이상으로, 실행 시간의 3배입니다. 머신에 문제가 있는지 확인하기 위해 **계속**을 누르면 헹굼이 수행됩니다. 헹굼 후에도 경고가 사라지지 않으면 수퍼 사용자 액세스 권한으로 로그인하십시오. => 자세한 내용은 **헹굼 내역**을 참조하십시오. => 서비스 기술자에게 문의하십시오.	✓	-	✓
W-077	브루잉 모듈	왼쪽 헹굼 중 유속이 너무 높습니다. 자세한 내용은 헹굼 내역을 참조하십시오.	왼쪽에 있는 헹굼 중 유속이 초당 15회 틱보다 높습니다. 서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-078	브루잉 모듈	오른쪽 헹굼 중 유속이 너무 높습니다. 자세한 내용은 헹굼 내역을 참조하십시오.	오른쪽에 있는 헹굼 중 유속이 초당 15회 틱보다 높습니다. 서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-079	브루잉 모듈	헹굼 중 커피 노즐이 감지되지 않습니다. 자세한 내용은 헹굼 내역을 참조하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-080	그라인더 모듈	왼쪽 그라인더가 자동으로 막힘 해제를 할 수 없습니다. **계속**을 눌러 자동 그라인더 막힘 해제를 시작하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-081	그라인더 모듈	오른쪽 그라인더가 자동으로 막힘 해제를 할 수 없습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓

© Eversys S.A.

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
		계속을 눌러 자동 그라인더 막힘 해제를 시작하십시오.				
W-082	급수 펌프	급수 펌프가 작동하지 않습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-083	유압 모듈	커피 보일러 추출구 온도 센서 이상. 온도 센서와 케이블을 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-084	빈 호퍼	왼쪽 원두량이 너무 적습니다. 빈 호퍼를 보충하십시오.	차광막이 왼쪽 호퍼에 커피 원두가 없음을 감지했습니다. 빈 호퍼를 보충하십시오 (58 페이지). 경고가 계속 표시되면 서비스 기술자에게 연락하십시오.	✓	-	-
W-085	빈 호퍼	오른쪽 원두량이 너무 적습니다. 빈 호퍼를 보충하십시오.	차광막이 오른쪽 호퍼에 커피 원두가 없음을 감지했습니다. 빈 호퍼를 보충하십시오 (58 페이지). 경고가 계속 표시되면 서비스 기술자에게 연락하십시오.	✓	-	-
W-086	우유 모듈	초기 우유 시스템 헹굼이 아직 수행되지 않았습니다. 로그아웃되었는지 확인하십시오.	초기 헹굼이 시작될 수 있도록 로그아웃 중임을 확인하십시오.	✓	-	-
W-087	브루잉 모듈	상부 피스톤 0 위치 오류(왼쪽). 왼쪽 상부 피스톤(화면과 로드)에 커피 찌꺼기가 있는지 점검하고 청소하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-088	브루잉 모듈	상부 피스톤 0 위치 오류(오른쪽). 오른쪽 상부 피스톤(화면과 로드)에 커피 찌꺼기가 있는지 점검하고 청소하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-089	급수 라인	급수 라인 압력/유량 너무 낮음. 급수 공급장치를 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓

번호	모듈/유닛	정보 메시지	설명/수정책			
W-090	파우더 유닛	파우더 유닛의 팬이 작동하지 않습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	✓
W-091	파우더 유닛	파우더 유닛의 왼쪽 파우더 디스펜서가 작동하지 않습니다. 막혔는지 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-092	파우더 유닛	파우더 유닛의 오른쪽 파우더 디스펜서가 작동하지 않습니다. 막혔는지 점검하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-093	파우더 유닛	파우더 유닛의 파우더 펌프가 작동하지 않습니다.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-099	디스플레이/터치스크린	SD 카드가 없습니다. SD 카드를 확인하거나 SD 카드를 삽입하십시오.	서비스 조직에 문의하십시오.	-	-	-
W-101	스팀 모듈	스팀 보일러 압력이 너무 높음.	서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-103	스팀 모듈	스팀 완드 왼쪽 온도 센서 고장. 온도 센서와 케이블을 점검하십시오.	스팀 또는 에버폼™이 막혔습니다! 서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓
W-104	스팀 모듈	오른쪽 스팀 완드 온도 센서 고장. 온도 센서와 케이블을 점검하십시오.	스팀 또는 에버폼™이 막혔습니다! 서비스 조직에 문의하십시오.	✓	-	✓

8.6. FAQ

8.6.1. 빈 호퍼 잠금 해제됨

추출된 커피가 묽습니다.

빈 호퍼가 비었거나 닫혀 원두가 그라인더에 닿지 않습니다.

- 빈 호퍼를 채우거나 열림 위치 (58 페이지)에 잠그십시오.

 © Eversys S.A.

8.6.2. 급수가 연결되지 않음

(보통 카운터 아래에 있는) 급수 장치 또는 (드립 트레이 아래에 있는) 커피 머신 급수 장치가 닫혔습니다.

- 모든 급수 장치를 여십시오.

8.6.3. 우유가 추출되지 않음

우유가 추출되지 않지만, 냉장고의 우유 탱크가 비어 있지 않습니다.

1. 우유가 충분히 차가운지(3°C) 확인하십시오. 항상 우유 탱크에 차갑게 준비한 우유를 채워야 합니다.
2. 우유 흡입 튜브 끝이 채워진 우유 탱크의 바닥에 놓이는지 확인하십시오.
3. 우유 튜브가 압착되지 않고 상태가 좋도록 하십시오.

8.6.4. 스팀 완드가 막혔음

- 항상 제품 준비 전 후에 스팀 완드를 제거해야 합니다 (57 페이지).

제거를 사용하지 않으면 파이프 내부가 서서히 막힙니다. 제거 절차를 정기적으로 수행하거나 스팀 제거 버튼 (57 페이지)을 참조하십시오.

8.6.5. 컵 히터의 잔이 충분히 따뜻하지 않음

- 컵 히팅 기능을 효과적으로 하려면 컵을 최대 2층으로 쌓을 수 있습니다.
- 컵 히터는 열린 창이나 문 근처와 같은 찬 기류에서도 컵을 따뜻하게 하기 위한 것이 아닙니다.
- 서비스 엔지니어에게 연락하여 히팅 패널 설정을 확인하십시오.

9. 옵션

이 장에서는 머신 옵션을 설명합니다.

9.1. Enigma 머신에 대한 옵션 목록

이 상품에는 다음 부분이 포함되어 있습니다.

- E'2 (123 페이지)
- E'4 (124 페이지)
- E'6 (126 페이지)

9.1.1. E'2

연결성

옵션	E'2c	E'2s	E'2ms
CCI	CSI	API 중복 연결(API 전용 단일) (131 페이지)	-	-	-
단일 장치 소켓 (131 페이지)	✓	✓	✓
이중 장치 소켓 (131 페이지)	✓	✓	✓

그라인더 및 빈 호퍼

옵션	E'2c	E'2s	E'2ms
빈 호퍼 잠금 (133 페이지)	✓	✓	✓
파우더 슈트 (134 페이지) (예: 스페셜티 커피)	✓	✓	✓

하우징

옵션	E'2c	E'2s	E'2ms
컵 센터링 가이드 (134 페이지)	✓	✓	✓
표준 드립 트레이 (135 페이지)	-	표준	표준
대형 드립 트레이 (135 페이지)	-	✓	✓
피처 헹굼기가 있는 대형 드립 트레이 (135 페이지)	-	✓	✓
하우징 색상 및 스타일 (19 페이지)	✓	✓	✓
커피 클리닝 볼 디스펜서용 빨간색 뚜껑 (139 페이지)	✓	✓	✓
셀프서비스 사전 구성 (140 페이지)	✓	✓	✓

 © Eversys S.A.

추출구

옵션	E'2c	E'2s	E'2ms
단일 커피 추출구 (140 페이지)	✓	✓	✓
긴 컵 뜨거운 물 배출구 (141 페이지) (215 mm)	✓	✓	✓
1.5단계 | 우유 암 (141 페이지)	-	-	✓
추출구 없음 (141 페이지) (스팀 완드 | 암, 1.5단계 | 우유 암, 뜨거운 물)	✓	✓	✓

제품 설정

옵션	E'2c	E'2s	E'2ms
크레마 노즐 (141 페이지)	✓	✓	✓
자동으로 조정 가능한 아메리카노 온도	출시 예정	출시 예정	출시 예정
수동으로 조정 가능한 아메리카노 온도 (142 페이지)	✓	✓	✓
자동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도 (142 페이지)	-	✓	✓
수동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도 (142 페이지)	-	✓	✓
2가지 우유 타입 (143 페이지)	-	-	✓
차가운 거품 (143 페이지)	-	-	✓

기타

옵션	E'2c	E'2s	E'2ms
E'choco 소인 (144 페이지)	✓	✓	✓
추출구 1개의 E'choco용 소인 (144 페이지)	✓	✓	✓
추출구 2개의 E'choco용 소인 (144 페이지)	-	-	-
언더카운터 분쇄 커피 폐기 (144 페이지)	✓	✓	✓

9.1.2. E'4

연결성

옵션

옵션	E'4s	E'4ms	E'4s x-wide	E'4ms x-wide
CCI | CSI | API 중복 연결(API 전용 단일) (131 페이지)	✓	✓	✓	✓
단일 장치 소켓 (131 페이지)	✓	✓	✓	✓
이중 장치 소켓 (131 페이지)	✓	✓	✓	✓

그라인더 및 빈 호퍼

옵션	E'4s	E'4ms	E'4s x-wide	E'4ms x-wide
빈 호퍼 잠금 (133 페이지)	✓	✓	✓	✓
파우더 슈트 (134 페이지) (예: 스페셜티 커피)	✓	✓	✓	✓

하우징

옵션	E'4s	E'4ms	E'4s x-wide	E'4ms x-wide
컵 센터링 가이드 (134 페이지)	✓	✓	✓	✓
표준 드립 트레이 (135 페이지)	표준	표준	표준	표준
대형 드립 트레이 (135 페이지)	✓	✓	✓	✓
피처 헹굼기가 있는 대형 드립 트레이 (135 페이지)	-	-	✓	✓
하우징 색상 및 스타일 (19 페이지)	✓	✓	✓	✓
커피 클리닝 볼 디스펜서용 빨간색 뚜껑 (139 페이지)	✓	✓	✓	✓
셀프서비스 사전 구성 (140 페이지)	✓	✓	✓	✓

추출구

옵션	E'4s	E'4ms	E'4s x-wide	E'4ms x-wide
단일 커피 추출구 (140 페이지)	✓	✓	✓	✓
긴 컵 뜨거운 물 배출구 (141 페이지) (215 mm)	✓	✓	✓	✓
1.5단계 | 우유 암 (141 페이지)	-	✓	-	표준
추출구 없음 (141 페이지) (스팀 완드 | 암, 1.5단계 | 우유 암, 뜨거운 물)	✓	✓	✓	✓

제품 설정

© Eversys S.A.

옵션	E'4s	E'4ms	E'4s x-wide	E'4ms x-wide
크레마 노즐 (141 페이지)	✓	✓	✓	✓
자동으로 조정 가능한 아메리카노 온도	출시 예정	출시 예정	출시 예정	출시 예정
수동으로 조정 가능한 아메리카노 온도 (142 페이지)	✓	✓	✓	✓
자동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도 (142 페이지)	✓	✓	✓	✓
수동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도 (142 페이지)	표준	표준	표준	표준
2가지 우유 타입 (143 페이지)	-	✓	-	✓
차가운 거품 (143 페이지)	-	✓	-	✓

기타

옵션	E'4s	E'4ms	E'4s x-wide	E'4ms x-wide
E'choco 소인 (144 페이지)	✓	✓	✓	✓
추출구 1개의 E'choco용 소인 (144 페이지)	-	-	-	-
추출구 2개의 E'choco용 소인 (144 페이지)	✓	✓	✓	✓
언더카운터 분쇄 커피 폐기 (144 페이지)	✓	✓	✓	✓

9.1.3. E'6

연결성

옵션	E'6s	E'6ms
CCI | CSI | API 중복 연결(API 전용 단일) (131 페이지)	-	-
단일 장치 소켓 (131 페이지)	✓	✓
이중 장치 소켓 (131 페이지)	✓	✓

그라인더 및 빈 호퍼

옵션	E'6s	E'6ms
빈 호퍼 잠금 (133 페이지)	✓	✓
파우더 슈트 (134 페이지) (예: 스페셜티 커피)	✓	✓

하우징

옵션

옵션	E'6s	E'6ms
컵 센터링 가이드 (134 페이지)	✓	✓
표준 드립 트레이 (135 페이지)	표준	표준
대형 드립 트레이 (135 페이지)	✓	✓
피처 헹굼기가 있는 대형 드립 트레이 (135 페이지)	-	-
하우징 색상 및 스타일 (19 페이지)	✓	✓
커피 클리닝 볼 디스펜서용 빨간색 뚜껑 (139 페이지)	✓	✓
셀프서비스 사전 구성 (140 페이지)	✓	✓

추출구

옵션	E'6s	E'6ms
단일 커피 추출구 (140 페이지)	✓	✓
긴 컵 뜨거운 물 배출구 (141 페이지) (215 mm)	✓	✓
1.5단계 | 우유 암 (141 페이지)	-	✓
추출구 없음 (141 페이지) (스팀 완드 | 암, 1.5단계 | 우유 암, 뜨거운 물)	✓	✓

제품 설정

옵션	E'6s	E'6ms
크레마 노즐 (141 페이지)	✓	✓
자동으로 조정 가능한 아메리카노 온도	출시 예정	출시 예정
수동으로 조정 가능한 아메리카노 온도 (142 페이지)	✓	✓
자동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도 (142 페이지)	✓	✓
수동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도 (142 페이지)	표준	표준
2가지 우유 타입 (143 페이지)	-	✓
차가운 거품 (143 페이지)	-	✓

기타

© Eversys S.A.

옵션	E'6s	E'6ms
E'choco 소인 (144 페이지)	✓	✓
추출구 1개의 E'choco용 소인 (144 페이지)	-	-
추출구 2개의 E'choco용 소인 (144 페이지)	✓	✓
언더카운터 분쇄 커피 폐기 (144 페이지)	✓	✓

9.2. Shotmaster 머신에 대한 옵션 목록

9.2.1. 연결성

옵션	Shot. c	Shot. s Shot. s-pro	Shot. ms Shot. ms-pro
단일 장치 소켓 (131 페이지)	✓	✓	✓
이중 장치 소켓 (131 페이지)	✓	✓	✓

9.2.2. 그라인더 및 빈 호퍼

옵션	Shot. c	Shot. s Shot. s-pro	Shot. ms Shot. ms-pro
빈 호퍼 잠금 (133 페이지)	✓	✓	✓
파우더 슈트 (134 페이지) (예: 스페셜티 커피)	✓	✓	✓

옵션

9.2.3. 하우징

옵션	Shot. c	Shot. s Shot. s-pro	Shot. ms Shot. ms-pro
컵 센터링 가이드 (134 페이지)	✓	✓	✓
표준 드립 트레이 (135 페이지)	-	✓	✓
대형 드립 트레이 (135 페이지)	-	✓	✓
피처 헹굼기가 있는 대형 드립 트레이 (135 페이지)	-	표준	표준
하우징 색상 및 스타일 (19 페이지)	✓	✓	✓
커피 클리닝 볼 디스펜서용 빨간색 뚜껑 (139 페이지)	✓	✓	✓
셀프서비스 사전 구성 (140 페이지)	✓	-	-

9.2.4. 추출구

옵션	Shot. c	Shot. s Shot. s-pro	Shot. ms Shot. ms-pro
단일 커피 추출구 (140 페이지)	✓	✓	✓
긴 컵 뜨거운 물 배출구 (141 페이지) (215 mm)	✓	✓	✓
1.5단계 | 우유 암 (141 페이지)	-	-	표준

© Eversys S.A.

9.2.5. 제품 설정

옵션	Shot. c	Shot. s Shot. s-pro	Shot. ms Shot. ms-pro
크레마 노즐 (141 페이지)	✓	✓	✓
자동으로 조정 가능한 아메리카노 온도	출시 예정	출시 예정	출시 예정
수동으로 조정 가능한 아메리카노 온도 (142 페이지)	✓	✓	✓
자동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도 (142 페이지)	-	✓	✓
수동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도 (142 페이지)	-	표준	표준
2가지 우유 타입 (143 페이지)	-	-	✓
차가운 거품 (143 페이지)	-	-	✓

9.2.6. 기타

옵션	Shot. c	Shot. s Shot. s-pro	Shot. ms Shot. ms-pro
E'choco 소인 (144 페이지)	✓	✓	✓
추출구 2개의 E'choco용 소인 (144 페이지)	✓	✓	✓
언더카운터 분쇄 커피 폐기 (144 페이지)	✓	✓	✓

9.3. E'choco 머신에 대한 옵션 목록

9.3.1. 하우징

옵션	E'choco/Classic	E'choco/ST
하우징 색상 및 스타일 (20 페이지)	✓	✓
Enigma 로고 (137 페이지)	-	표준
Shotmaster 로고 (137 페이지)	✓	✓
로고 없음 (137 페이지)	표준	-
잠금 가능한 뚜껑 (139 페이지)	✓	✓

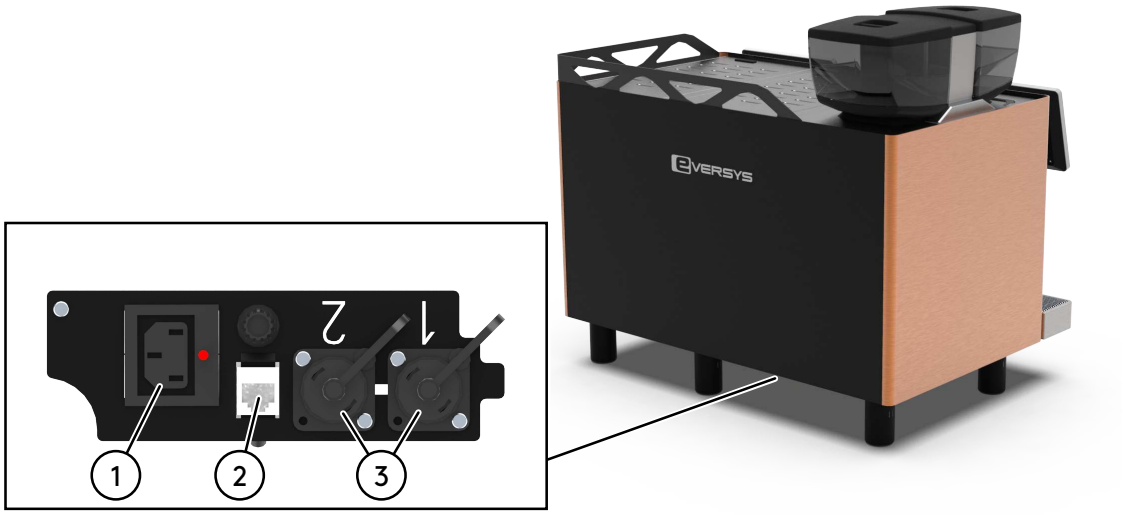
9.3.2. 제품 설정

옵션	E'choco/Classic	E'choco/ST
초코 추출구 1개 (144 페이지)	✔	✔
초코 추출구 2개 (144 페이지)	✔	✔

9.4. CCI | CSI | API 중복 연결 옵션(API 전용 단일)

CCI | CSI | API 중복 연결을 사용하면 최대 2개의 결제 솔루션과 연결할 수 있습니다.

- 자세한 내용을 보려면 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에 연결하여 PI-31 Enigma 및 Shotmaster의 장치 소켓(C13 플러그)을 검색하십시오.



(1)	1 x 장치 소켓(C13 플러그)	**(3)**	1 x CCI	CSI	API 중복 연결(API 전용 단일)
(2)	1 x 이더넷 연결		

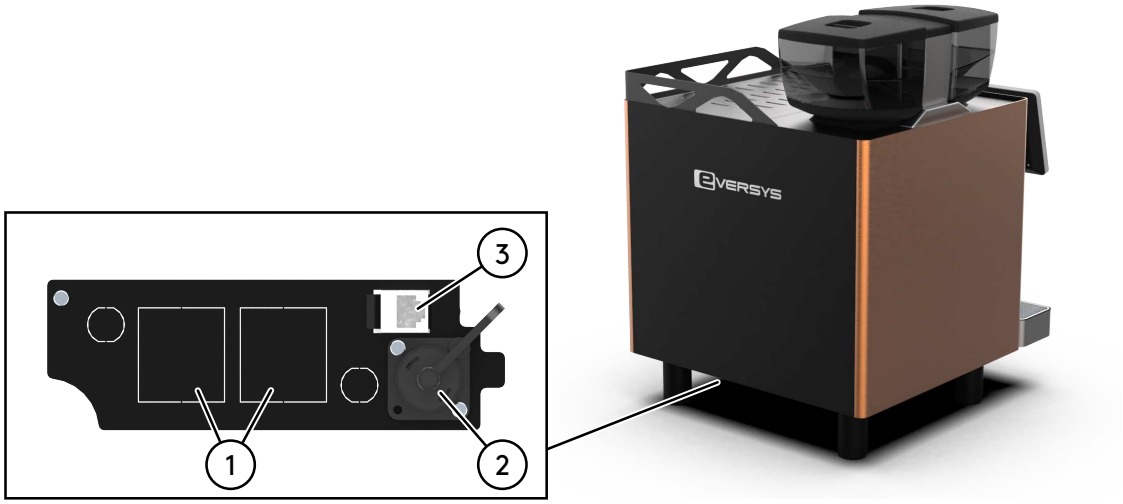
9.5. 장치 소켓(C13 플러그) 단일 | 더블 옵션

장치 소켓을 사용하면 하나 또는 두 개의 장치(예: E'fridge)를 Enigma 및 Shotmaster 머신에 연결할 수 있습니다.

 © Eversys S.A.

표준 구성(Enigma | Shotmaster)

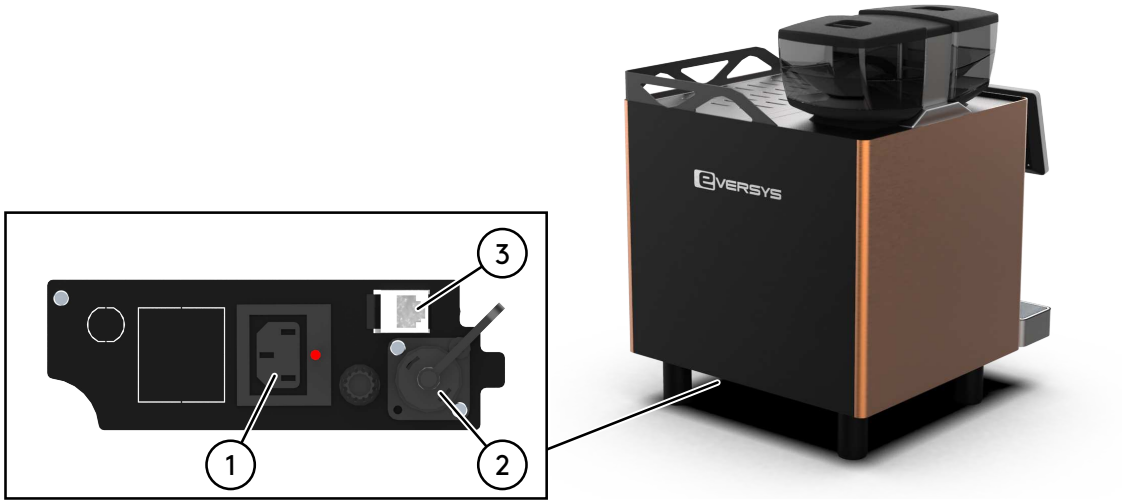
- 자세한 내용을 보려면 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에 연결하여 PI-31 Enigma 및 Shotmaster의 장치 소켓(C13 플러그)을 검색하십시오.



(1)	장치 소켓(C13 플러그) 없음	**(3)**	1 x 이더넷 연결
(2)	1 x CCI | CSI | API 연결		

선택형 구성 1(Enigma | Shotmaster)

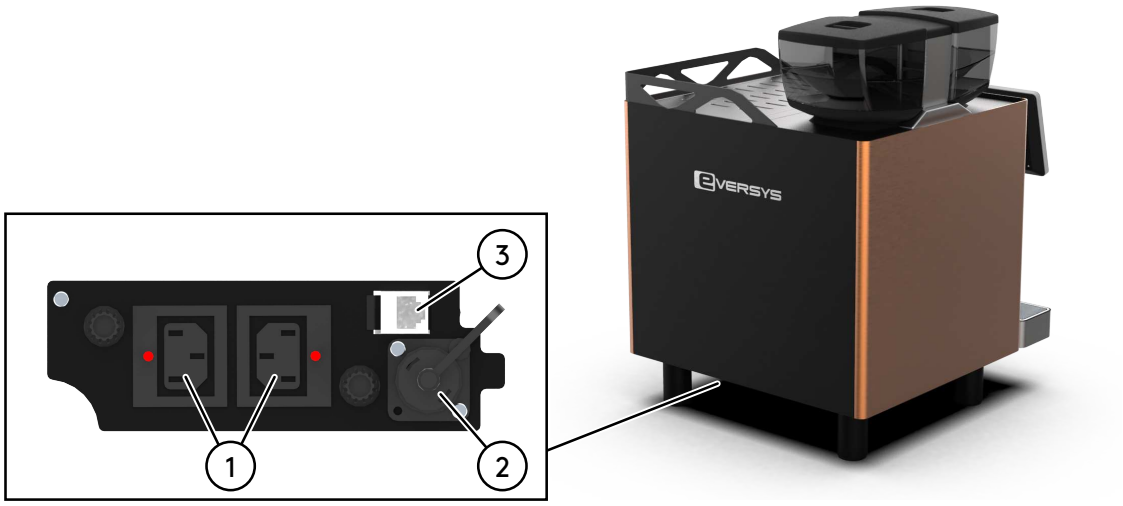
- 자세한 내용을 보려면 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에 연결하여 PI-31 Enigma 및 Shotmaster의 장치 소켓(C13 플러그)을 검색하십시오.



(1)	1 x 장치 소켓(C13 플러그)	**(3)**	1 x 이더넷 연결
(2)	1 x CCI | CSI | API 연결		

선택형 구성 2(Enigma | Shotmaster)

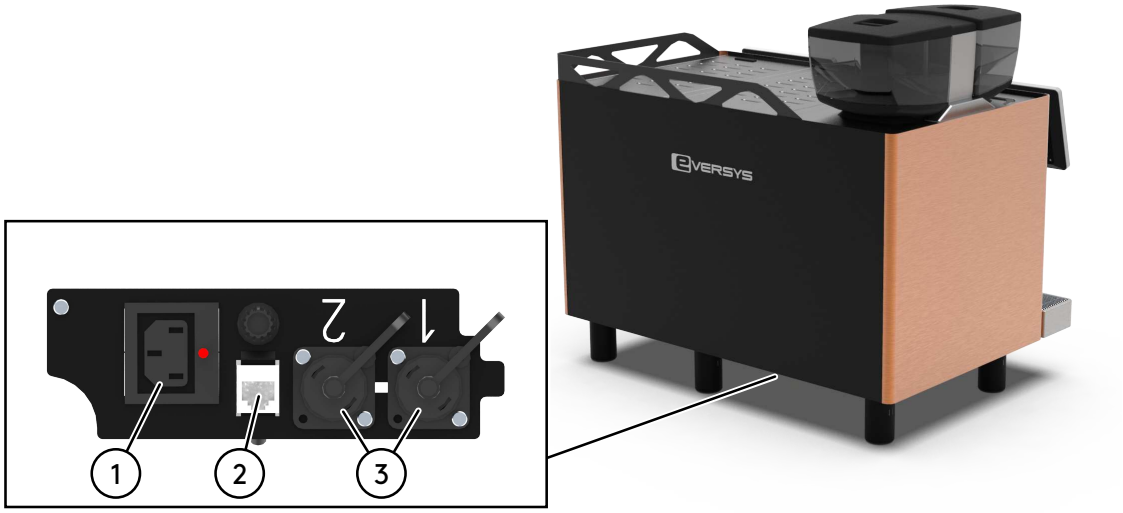
- 자세한 내용을 보려면 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에 연결하여 PI-31 Enigma 및 Shotmaster의 장치 소켓(C13 플러그)을 검색하십시오.



(1)	2 x 장치 소켓(C13 플러그)	**(3)**	1 x 이더넷 연결
(2)	1 x CCI | CSI | API 연결		

선택형 구성 3(Enigma E'4s | E'4ms | E'4s x-wide | E'4ms x-wide)

- 자세한 내용을 보려면 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에 연결하여 PI-31 Enigma 및 Shotmaster의 장치 소켓(C13 플러그)을 검색하십시오.



(1)	1 x 장치 소켓(C13 플러그)	**(3)**	1 x CCI | CSI | API 중복 연결(API 전용 단일)
(2)	1 x 이더넷 연결		

9.6. 빈 호퍼 잠금 옵션

안전 목적을 위해 빈 호퍼 잠금을 사용할 수 있습니다(예: 셀프서비스 머신).

 © Eversys S.A.

- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.



9.7. 파우더 슈트 옵션(예: 스페셜티 커피용)

이 옵션을 통해서 파우더 슈트에 분쇄한 커피를 사용할 수 있습니다.

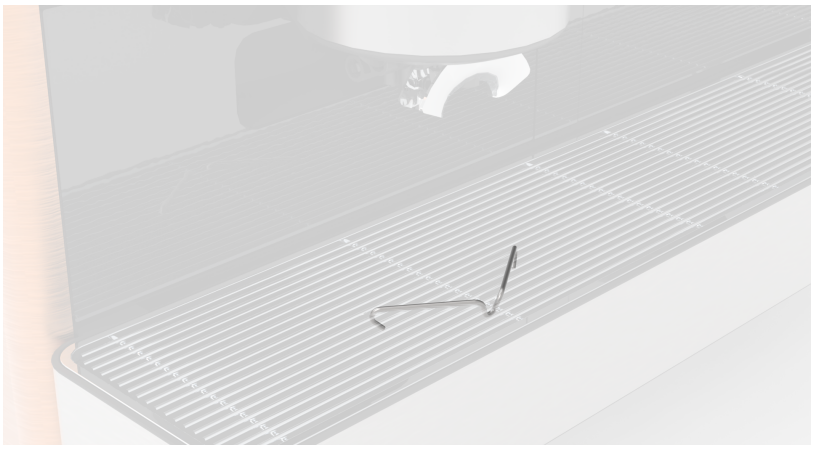
- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.



9.8. 컵 센터링 가이드 옵션

가이드가 드립 트레이에 고정되어 커피 추출구 아래 중앙에 컵이 놓이게 됩니다.

- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.



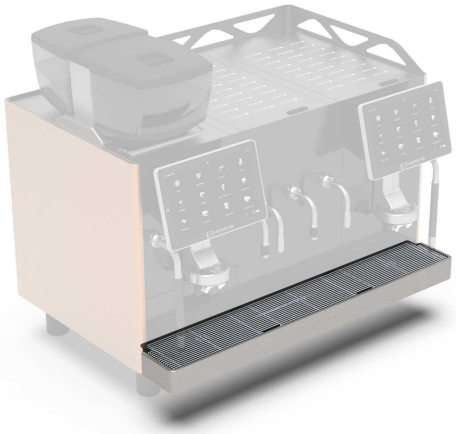
9.9. 드립 트레이(표준, 대형, 피처 헹굼기가 있는 대형)

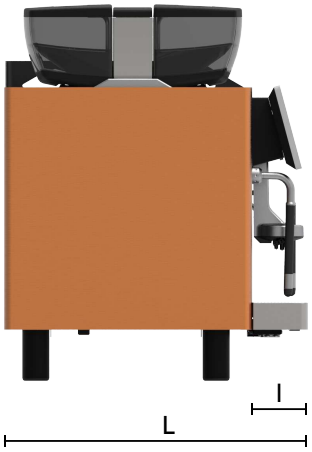
대형 드립 트레이는 표준에 비해 작업 표면을 50mm 늘립니다.

피처 헹굼기 옵션을 사용하면 우유 피처를 냉수(최대 ø130 mm)로 청소할 수 있습니다.

표준(Enigma | Shotmaster)

- 자세한 내용을 보려면 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에 연결하여 TI-163 Enigma 및 Shotmaster의 표준 드립 트레이 V2를 검색하십시오.



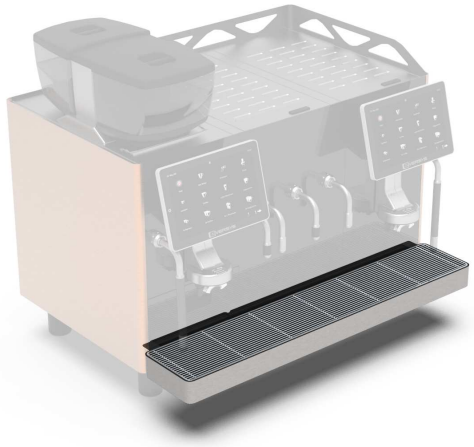


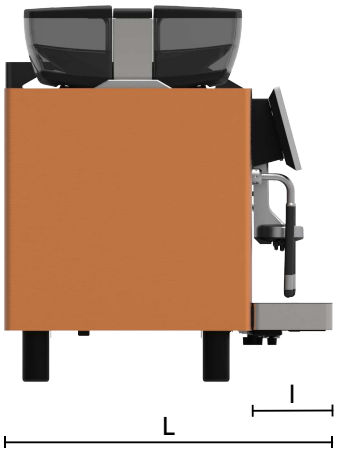
치수(I)	110 mm (4.33 in)
치수(L)	600 mm (23.6 in)

 © Eversys S.A.

대형 드립 트레이(Enigma(E'2c 제외) | Shotmaster(Shotmaster c 제외)

- 자세한 내용을 보려면 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에 연결하여 PI-34 대형 드립 트레이(Enigma 및 Shotmaster용 피처 헹굼기 있음 또는 없음)를 검색하십시오.

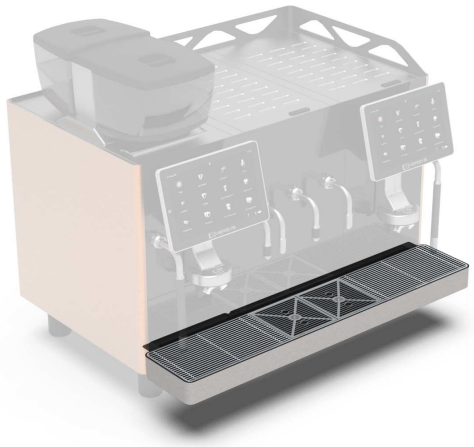


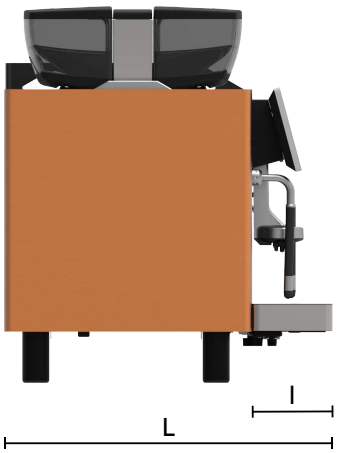


치수(I)	160 mm (6.3 in)
치수(L)	650 mm (25.6 in)

피처 헹굼기가 있는 대형 드립 트레이(Enigma E'2s | E'2ms | E'4s x-wide | E'4ms x-wide | Shotmaster s | Shotmaster ms | Shotmaster s-pro | Shotmaster ms-pro)

- 자세한 내용을 보려면 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에 연결하여 PI-34 대형 드립 트레이(Enigma 및 Shotmaster용 피처 헹굼기 있음 또는 없음)를 검색하십시오.





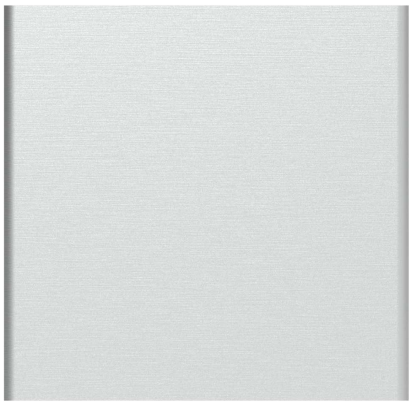
치수(I)	160 mm (6.3 in)
치수(L)	650 mm (25.6 in)

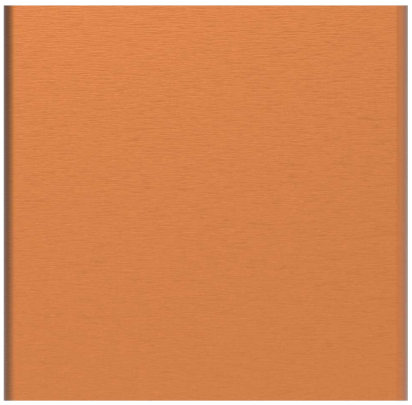
9.10. 로고 옵션(Enigma, Shotmaster 및 없음)

9.10.1. Classic 라인

로고 없음(표준)

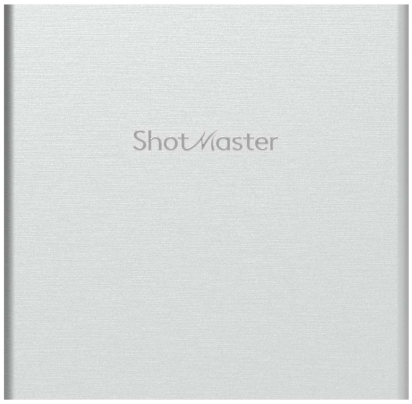
- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

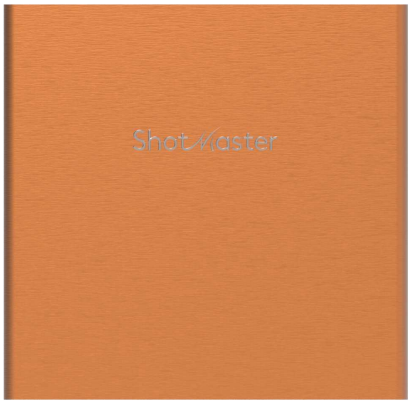




Shotmaster 로고(머신 옵션)

- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.





 © Eversys S.A.

9.10.2. Super Traditional 라인

Enigma 로고(표준)

- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.



Shotmaster 로고(머신 옵션)

- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.



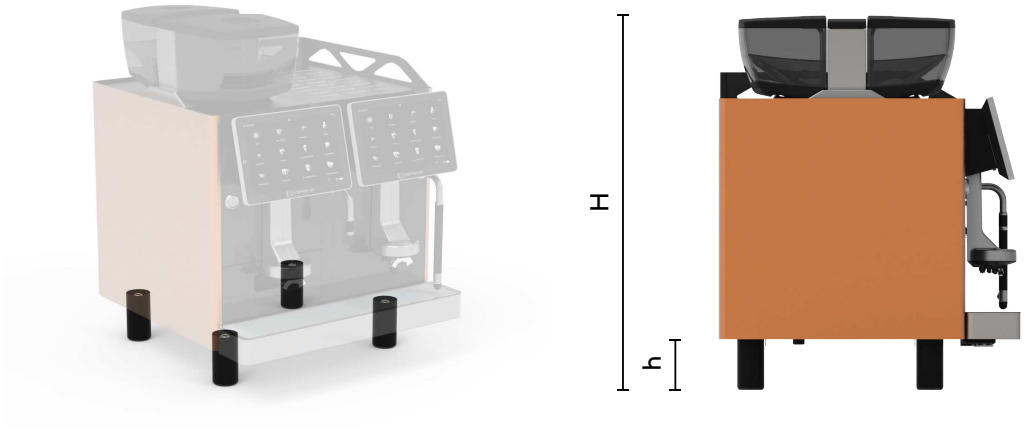
9.11. 높은 발 옵션

이 옵션을 사용하면 머신을 들어 올려 청소에 더 쉽게 접근할 수 있습니다.

2021년 이후 모든 머신에서 표준.

높은 발은 일반 발보다 약 30 mm 더 높습니다.

- 높은 발에 대한 자세한 내용을 보려면 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에 연결하여 TI-138 Enigma - 일반 발부터 높은 발까지를 검색하십시오.

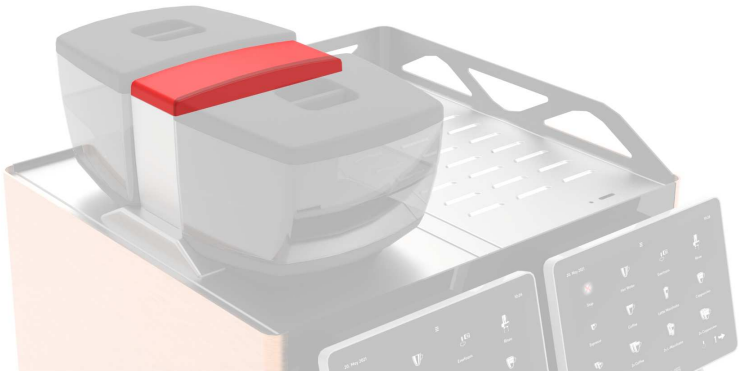


치수(h)	100 mm (3.94 in)
치수(H)	743 mm (29.2 in)

9.12. 클리닝 볼 디스펜서용 빨간색 뚜껑 옵션

덮개는 빨간색으로 원두 보충 또는 머신 청소 중 실수하지 않도록 합니다.

- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

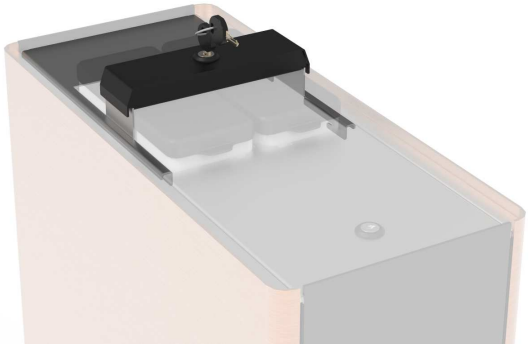


9.13. 잠금 가능한 옵션

안전 목적을 위해 잠금 가능한 뚜껑을 사용할 수 있습니다(예: 셀프서비스 머신).

 © Eversys S.A.

- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.



9.14. 셀프서비스 사전 구성 옵션

이 옵션은 셀프서비스와 같은 특수 조건에서 머신 사용을 향상시킵니다.

머신 설치는 다음과 같습니다.

- 단일 커피 추출구 (140 페이지)
- 컵 센터링 가이드 (134 페이지)
- 1.5단계 | 우유 암 없음 (141 페이지)
- 스팀 완드 | 스팀 암 없음

9.15. 단일 커피 추출구 옵션

단일 추출구는 셀프서비스 머신의 고객 경험을 개선합니다.

- 자세한 내용을 보려면 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에 연결하여 PI-20 단일 커피 추출구를 검색하십시오.



(1)	단일 커피 추출구	**(3)**	단일 물 배출구
(2)	단일 우유 추출구	**(4)**	초코/파우더 추출구(머신 옵션)

9.16. 긴 컵 뜨거운 물 배출구 옵션

긴 컵 뜨거운 물 배출구에는 최대 215 mm 높이의 컵을 사용할 수 있습니다.

- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.



9.17. 1.5단계 | 우유 암 옵션

1.5단계는 에스프레소가 추출되는 동시에 완벽하게 거품을 추출할 수 있고 바리스타가 라떼아트에 집중할 수 있게 하는 우유 암입니다.

짧은 버전

- 자세한 내용을 보려면 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에 연결하여 PI-18 Cameo & Enigma - 1.5단계 추출구를 검색하십시오.



9.18. 배출구 옵션 없음(스팀 완드, 뜨거운 물 또는 1.5단계)

에버폼, 수동 스팀 및 자동 스팀 기능은 스팀 완드가 없을 경우 사용할 수 없습니다.

뜨거운 물은 뜨거운 물 배출구가 없는 경우 커피 추출구를 통해서만 배출됩니다.

배출구가 없을 때 플러그는 구멍을 숨깁니다.

9.19. 노즐 옵션(에스프레소 | 커피 | 크레마)

에스프레소, 커피 및 크레마 노즐은 컵 내 커피 품질을 향상시킵니다.

 © Eversys S.A.

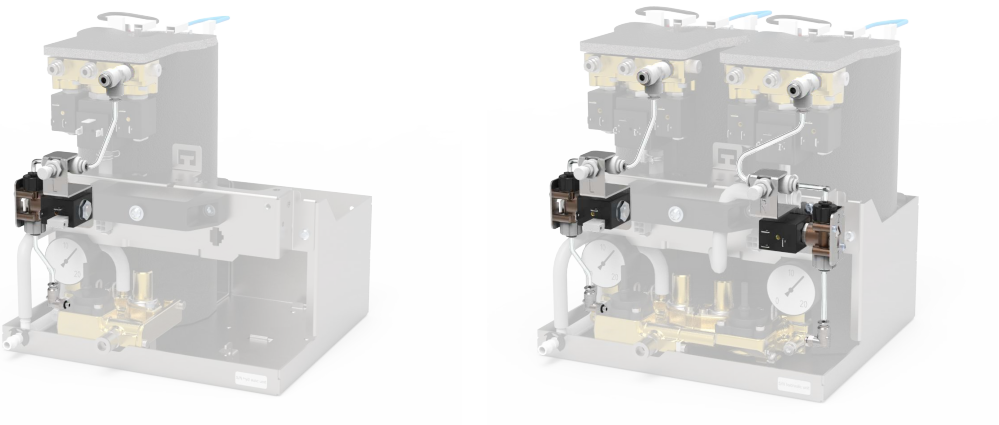
- 에스프레소 노즐은 에스프레소 제품에 대한 머신 사용을 최적화합니다.
- 커피 노즐은 더 큰 제품(예: 커피)에 대한 머신 사용을 최적화합니ㅏㄷ.
- 크레마 노즐과 결합된 에스프레소 또는 커피 노즐은 모든 커피 제품 위에 크레마를 안정화하는 데 도움이 됩니다.

자세한 내용을 보려면 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에 연결하여 PI-14 크레마 노즐을 검색하십시오.

9.20. 수동으로 조정 가능한 아메리카노 온도 옵션

이 조정 가능한 아메리카노 온도 옵션을 사용하면 아메리카노의 물 온도를 수동으로 조정할 수 있습니다.

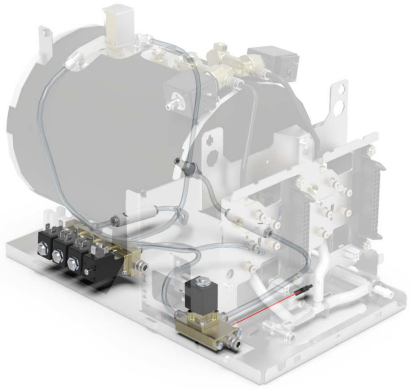
- 자세한 내용을 보려면 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에 연결하여 PI-28 Enigma - 조정 가능한 아메리카노 온도(수동)를 검색하십시오.



9.21. 자동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도 옵션

이 자동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도 옵션을 사용하면 소프트웨어 설정으로 뜨거운 물 제품의 물 온도를 조정할 수 있습니다.

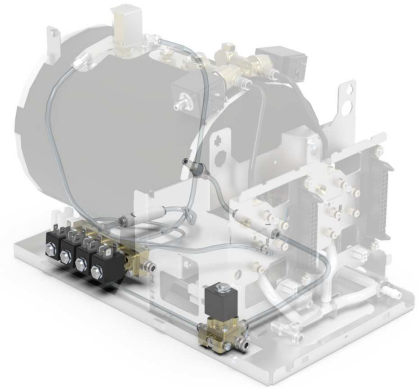
- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.



9.22. 수동으로 조정 가능한 뜨거운 물 온도 옵션

이 조정 가능한 뜨거운 물 온도 옵션을 사용하면 뜨거운 물 제품의 물 온도를 수동으로 조정할 수 있습니다.

- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

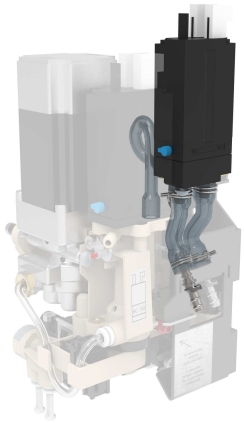


9.23. 2가지 우유 타입 옵션

이 옵션을 사용하여 두 가지 종류의 우유를 넣은 제품을 추출할 수 있습니다.

> ⚠ 이 구성을 사용하는 경우, 예를 들어, 우유 탱크 #1에 일반 우유를 사용하고 우유 탱크 #2에 두유를 사용할 경우, 우유 탱크 #2에는 락토오스 제거 우유(Lactose-Free Milk)를 보장할 수 없습니다.

- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

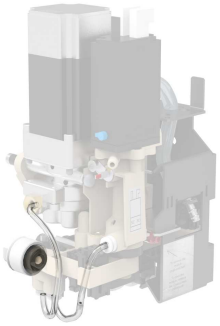


9.24. 찬 우유 거품 옵션

이 옵션은 찬 거품 생성을 가능하게 합니다.

 © Eversys S.A.

- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.



9.25. E'choco 소인 옵션

E'choco 소인으로 인해 Enigma | Shotmaster를 업그레이드 없이 C'choco와 연결할 수 있습니다.

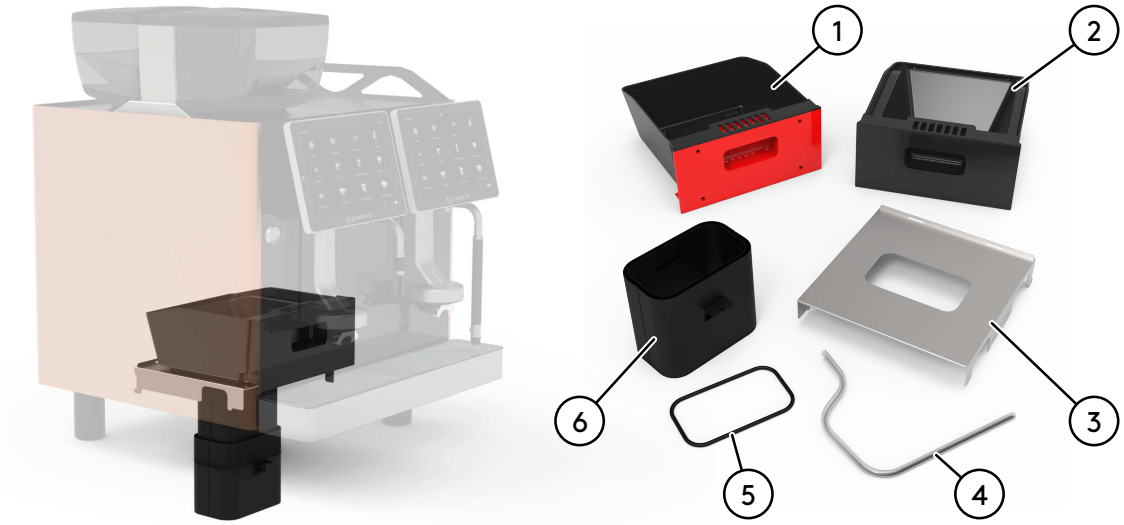
9.26. E'choco 머신(배출구 1개 또는 2개)용 소인 옵션

9.27. 언더카운터 분쇄 커피 폐기 | 넉박스 옵션

언더카운터 분쇄 커피 폐기는 통에 더 많은 양의 분쇄 커피가 담기게 합니다.

카운터탑 컷아웃은 e'Support 센터(https://support.eversys.com/hc/en-us)에서 제공합니다.

- 자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.



(1)	빨간색 청소 박스	**(4)**	FEP 튜브
(2)	검은색 넉박스	**(5)**	고무 보호
(3)	넉박스용 지지판	**(6)**	카운터탑 컷아웃에 삽입된 넉박스 슈트 튜브

10. 보증 및 일반성

이 장에서는 머신에 대한 보증 제한사항과 기본 정보 및 문서 구조를 설명합니다.

10.1. 보증

에버시스에서 제조한 각 커피 머신은 출고 시 공정과 재료에서 결함이 없음을 보장합니다. 이 보장은 설치일로부터 24개월 또는 그룹 헤드당 100,000개 제품(둘 중 빠른 날짜) 기간 동안 유효합니다.

에버시스는 이 보증에 부합하지 않는 제품의 부분 또는 전체를 재량껏 수리하거나 교체합니다. 이 보증에 따른 에버시스의 책임은 결함 있는 부품의 수리나 교체로 제한되며 마모되고 찢어진 부품 및 유지보수 제품에는 해당되지 않습니다. 뿐만 아니라, 다음과 같은 경우에는 보증이 제공되지 않습니다.

- 머신 또는 예비 부품을 취급하거나 설치 또는 작동하는 방법에 대한 지침을 무시한 경우
- 에버시스에서 승인하지 않은 사람이나 회사에서 머신을 분해하거나 본래 부품이 아닌 부품으로 개조 또는 수리한 경우
- 머신을 의도된 용도에 맞지 않게 사용한 경우
- 에버시스에서 적절한 절차에 따라 승인한 사람이나 회사가 설치 및 정기 유지보수를 적시에 적절히 수행하지 않은 경우
- 수질이 에버시스 기준에 부합되지 않는 경우

에버시스에서 제조한 각 예비 부품은 배송일로부터 12개월 동안 출고 시 공정과 재료에서 결함이 없음을 보장합니다.

에버시스에서 제조한 각 반품 부품은 배송일로부터 6개월 동안 출고 시 공정과 재료에서 결함이 없음을 보장합니다.

보증 청구를 하기 위해서는 각 머신에 대해 작성된 설치 양식을 다시 저희에게 보내주셔야 합니다. 보증에 따라 인도된 예비 부품은 90일 이내에 에버시스에 보내야 하며, 그 후 에버시스는 송장을 발부해야 합니다.

에버시스 머신에 사용된 모든 청소 재료는 제조업체에서 인증되어야 합니다. 에버시스 청소 재료를 사용하지 않으면 보증이 무효화됩니다.

10.2. 보증 제한사항

Eversys S.A.는 다음과 같은 경우 모든 책임을 거부합니다.

- 커피 머신을 잘못 사용한 경우
- 무단 수정(고의로 또는 본의 아니게)
- 커피 머신과 함께 제공된 설명서에 포함된 지침을 준수하지 않는 경우
- 설명서에 포함된 안전 지침을 준수하지 않는 경우
- 손상이 머신 사용과 연관된 경우, 특히 데이터 유실 또는 재정적 손실이 소프트웨어 사용과 연관되었을 수 있는 경우
- 머신을 제조사에서 지정하지 않은 방식으로 사용할 경우, 커피 머신이 제공하는 보호 기능이 손상될 수 있음

커피 머신이 호스트에 연결되었을 때, 사용자는 이 시스템으로 오류 없는 결과(예: 하드웨어, 소프트웨어 및 펌웨어)를 전송하는 것에 대해 전적으로 책임을 집니다.

 © Eversys S.A.

보증은 다음의 경우에 무효가 됩니다.

- 승인 받지 않은 사람에 의한 머신 설치
- 데이터시트를 준수하지 않은 설치
- 잘못된 사용으로 인한 손상
- 승인 받지 않은 사람에 의한 유지보수
- 필수 서비스 및 유지보수 일정을 따르지 않음
- 필수 일일 청소 작업을 수행하지 않음
- 부적절한 보관으로 인한 손상
- 본 설명서에 제공된 지침과 상반되는 사용 또는 제조사의 원래 팁이 아닌 다른 정보에 따른 사용

각 머신은 배송 전 Eversys S.A.에서 테스트되었습니다.

10.3. 용어해설

다음 용어와 두문자어가 이 설명서에서 사용되었습니다.

10.3.1. 두문자어

10.3.1.1. 일반 두문자어

EMT
히팅/스팀 모듈이 장착된 전자 우유거품기

ETC
빈 호퍼 추출 시간 제어

GUI
그래픽 사용자 인터페이스

MAD
마이크로 공기 주입 시스템

PQC
파우더 양 컨트롤

ST
Super Traditional

10.3.1.2. 머신 범위 두문자어

c
커피 및 뜨거운 물(차)

s
커피, 뜨거운 물(차), 스팀

m
커피, 뜨거운 물(차), 우유

ms
커피, 뜨거운 물(차), 우유, 스팀

10.3.2. “사람들”

제조사
Eversys S.A.

Ecoparc de Daval A 2

CH-3960 Sierre, VS

Switzerland

사용자
«사용자»라는 용어는 커피 머신을 사용하여 커피 또는 기타 제품을 사용하는 최종 사람, 최종 사용자입니다.

사용자 기본
사용자 기본 용어는 머신을 소유자로 사용할 때와 제3자에게 양도할 때 이 머신의 소유자를 말합니다.

사람
«사람»이라는 용어는 머신으로 모든 종류의 활동을 하는 사람과 제조사의 요구사항에 따라 자격을 갖추고 인증된 사람을 모두 아우릅니다.

관리자(수퍼 사용자)
«관리자»라는 용어는 예정에 따른 교육을 받고 머신에서 특정 작업을 수행하도록 허가된 사람을 지칭합니다.

서비스 엔지니어
«서비스 엔지니어»라는 용어는 예정에 따른 교육을 받고 머신을 설치, 유지보수 및 정비하도록 허가된 사람을 지칭합니다.

서비스 조직
«서비스 조직»이라는 용어는 «서비스 엔지니어»를 임명할 수 있는 조직을 지칭하며, 정비부터 사용자 교육까지 필요 시 사용자가 연락할 수 있는 곳입니다.

10.3.3. 부상

경미한 부상
의료적 치료가 필요 없는 회복 가능한 부상.

중간 부상
의료적 치료가 필요한 회복 가능한 부상.

10.3.4. 제품

머신
이 제품은 Eversys S.A.에서 제조한 커피 머신입니다.

Everfoam (e'Foam)
에버시스의 향상된 거품 시스템은 2단계 바리스타 솔루션을 제공합니다. 이 세대의 에버폼(e'foam)을 통해 제품 유형별로 우유 거품을 만들 수 있습니다. 이는 전자 방식으로 제어되는 MAD(Micro Air Dosing) 시스템을 통해 수행됩니다.

커피 클리닝 볼
커피 시스템 청소 제품.

밀크 클리닝 볼
우유 시스템 청소 제품.

밀크 클리닝 탭
우유 시스템 청소 제품.

Everclean
우유 시스템 청소 제품.

10.3.5. 커피 용어

10.3.5.1. 일반 용어

바리스타
커피 전문점에서처럼 커피 음료 제조 및 제공에 관한 특별 교육을 받은 사람.

 © Eversys S.A.

10.3.5.2. 커피 제품 용어(대략적 목록)

에스프레소
에스프레소는 기본이자 모든 에스프레소 기반 음료의 가장 중요한 부분입니다.

Ristretto
리스트레또(ristretto)는 같은 양의 커피와 절반의 물로 추출한 에스프레소입니다.

커피
커피란 같은 양의 커피와 2배의 물로 추출한 에스프레소입니다.

아메리카노(롱블랙)
아메리카노는 뜨거운 물로 추출한 에스프레소와 뜨거운 물을 혼합한 것입니다.

커피포트
아메리카노 기반이지만(에스프레소 샷 1개 또는 2개) 포트를 채우기 위해 여러 번의 주기로 설정합니다.

마끼아또
마끼아또(Macchiato)는 에스프레소에 거품 우유 덩이를 얹은 것입니다.

라떼 마끼아또
라떼 마끼아또(Latte macchiato)는 맨 아래 찬 우유, 중간에 에스프레소 샷 1회, 그 위에 뜨거운 거품 우유를 얹은 3층으로 된 제품입니다.

카푸치노
카푸치노(cappuccino)는 커피와 뜨거운 우유를 혼합한 데 뜨거운 거품 우유를 얹은 것입니다.

플랫 화이트
플랫 화이트(flat white)는 주로 호주와 뉴질랜드에서 찾을 수 있는 커피입니다. 이는 커피와 뜨거운 우유를 혼합한 데 5 mm의 뜨거운 거품 우유를 얹은 것입니다.

피콜로 라떼
피콜로 라떼(piccolo latte)는 에스프레소 잔으로 만드는 카페라떼입니다. 이는 스팀 우유와 그 속의 미세 우유 덕분에 매우 강하지만 은은한 에스프레소 맛을 내는 것을 의미합니다.

디카페인
디카페인(Decaf) 커피.

10.4. 조판 규정

이 설명서에서는 다음 스타일을 사용합니다.

10.4.1. 경고



경고 메시지는 이 기호와 굵은체로 표시됩니다. 주요 위험은 대문자로 나타납니다(예: RISK OF BURNS(화상 위험)). 이러한 메시지를 따르지 않으면 머신이 손상되어, 화상을 입거나 제품을 멈춰야 할 수 있습니다.

이러한 메시지는 다음을 지정하는 데 사용됩니다.

- 피하지 못한다면 사용자에게 중간 정도의 부상을 입힐 수 있는 임박하고 위험한 상황
- 피하지 못한다면 사용자에게 경미한 부상을 입힐 수 있는 잠재적으로 위험한 상황

10.4.2. 참고



참고는 이 기호로 나타납니다.

이는 선호 절차나 권장 사용 및/또는 일반적인 정보 언급을 나타냅니다.

10.4.3. 표기법

- 절차: 숫자(**1**, **2**, **3**)가 앞에 오는 텍스트는 단계별로 수행될 절차를 나타냅니다.
- 상호 참조 및 링크: 이 스타일은 굵게 (149 페이지)로 사용됩니다.
- 소프트웨어 버튼: 굵은체의 텍스트가 사용됩니다(예: **확인**, **저장**, **헹굼**).
- 번호 목록: 그림에 연결된 텍스트(**1**, **2**, **3**).

 © Eversys S.A.

11. 부록

이 장에는 장비 목록, 사용자 관리자 모듈 등과 같은 추가 내용이 수록되어 있습니다.

11.1. Enigma | Shotmaster의 장비 목록

장비 목록은 장비 구성에 따라 다를 수 있습니다.

11.1.1. 모든 머신에 공통

설명	수량
Enigma | Shotmaster	1
일반 안전 지침	1
빠른 시작 | QRC	1
청소 시트 | QRC	1
커피 클리닝 볼 컨테이너(62개)	4
수도꼭지가 달린 급수 주입 호스	1
배수 호스(Ø22/16-2 m)	1
배수 연결 키트(o-링 | 배수 피팅 | 호스 클램프)	1
LAN 케이블(3 m)	1

11.1.2. 머신의 모델 및 옵션에 따라 다름

설명	수량
물 주입구 어댑터	최대 2대
에버클린(1리터)	12
클리닝 컨테이너	1
1가지 우유 타입 키트	1
2가지 우유 타입 키트	1
CCI | CSI 케이블	최대 2대
넉박스 키트	최대 2대
컵 센터링 가이드	최대 3대

11.2. 초코 모듈 | 파우더 유닛의 장비 목록

장비 목록은 장비 구성에 따라 다를 수 있습니다.

설명	수량
C'choco | E'choco	1
커플링 | 프레임 연결	2
빠른 시작 가이드 및 클리닝 시트(QRC)	1
일반 안전 지침	1

11.3. 예비 부품 주문

현지 서비스 조직이나 웹샵에 문의하십시오.

11.4. 사용자 권한

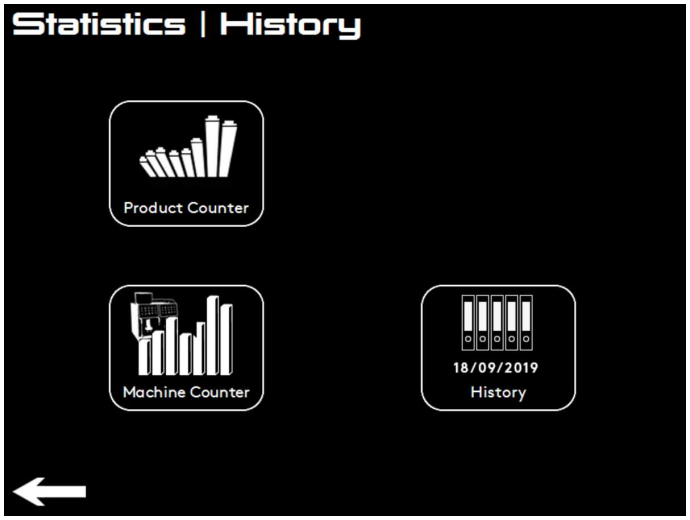
아래 표는 머신이 배송될 때 제조사의 기본 설정에 따른 메뉴 사용자 수준 권한을 설명합니다.

- 사용자(기본 사용자)
- 관리자(수퍼 사용자)

그림은 소프트웨어 V3.17을 나타냅니다.

그림은 단색 스타일을 나타냅니다.

11.4.1. 통계/내역 메뉴의 사용자 권한



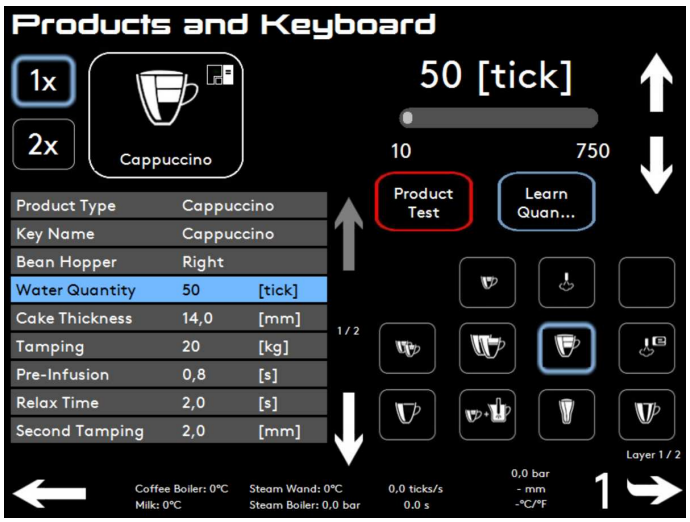
 © Eversys S.A.

매개변수	기본값	사용자	수퍼 사용자	고급 사용자	추가 정보
제품 카운터	-	✓	✓	✓	제품 카운터 메뉴 (68 페이지)
• 일별 카운터	-	✓	✓	✓	제품 카운터 메뉴 (68 페이지)
• 기간별 카운터	-	✓	✓	✓	제품 카운터 메뉴 (68 페이지)
• 총 계	-	✓	✓	✓	제품 카운터 메뉴 (68 페이지)
머신 카운터	-	-	-	✓	-
내역	-	-	-	✓	-
• 메뉴 내역	-	-	-	✓	-
• 오류 내역	-	-	-	✓	-
• 청소 내역	-	✓	✓	✓	-
• 헹굼 내역	-	-	-	✓	-
• 서비스 내역	-	-	-	✓	-

11.4.2. 제품 및 키 메뉴의 사용자 권한

아래 표에서는 카푸치노에 대한 기본 설정을 설명합니다. 사용자 수준 권한은 다른 제품에도 비슷합니다.

11.4.2.1. 1/2페이지

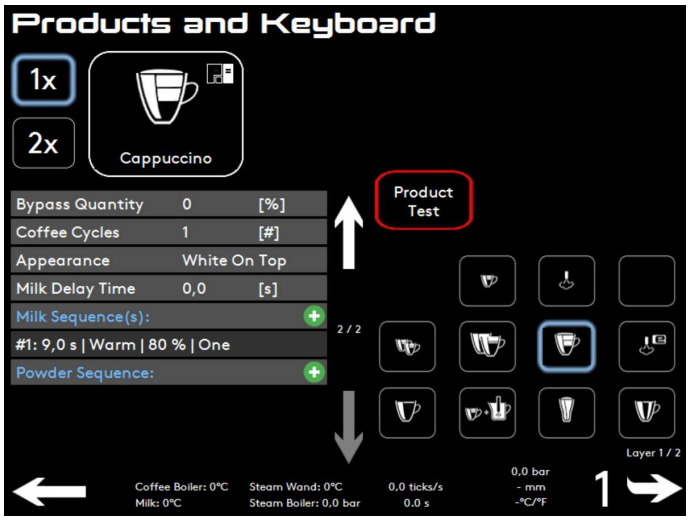


부록

매개변수	기본값	사용자	수퍼 사용자	고급 사용자	추가 정보
1 x	켜기	-	✓	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
2 x	끄기	-	✓	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
키 아이콘	카푸치노	-	✓	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
제품 유형	카푸치노	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
키 이름	카푸치노	-	✓	✓	제품 및 키 메뉴(관리자 액세스 권한) (69 페이지)
빈 호퍼	TBC	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
물의 양 [틱]	50	-	✓	✓	제품 및 키 메뉴(관리자 액세스 권한) (69 페이지)
케이크 두께 [mm]	14,0	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
탬핑 [kg]	20	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
사전 주입 [s]	0,8	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
휴식 시간 [s]	2,0	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
두 번째 탬핑 [mm]	2,0	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
제품 테스트	-	-	✓	✓	제품 및 키 메뉴(관리자 액세스 권한) (69 페이지)
양 조절 (먼저 **물의 양**을 누름)	-	-	✓	✓	제품 및 키 메뉴(관리자 액세스 권한) (69 페이지)
파우더 테스트 (먼저 **커피케이크 두께**를 누름)	-	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.

© Eversys S.A.

11.4.2.2. 2/2페이지



매개변수	기본값	사용자	수퍼 사용자	고급 사용자	추가 정보
바이패스 양 [%]	0	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
커피 주기 [#]	1	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
외관	맨 위 우유	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
우유 지연 시간 [s]	0,0	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
우유 순서	-	-	✓	✓	팝업
파우더 순서	-	-	✓	✓	팝업

11.4.2.3. 우유의 순서 팝업(#1 누름: 9.0 s | 따뜻하게 | 80%)

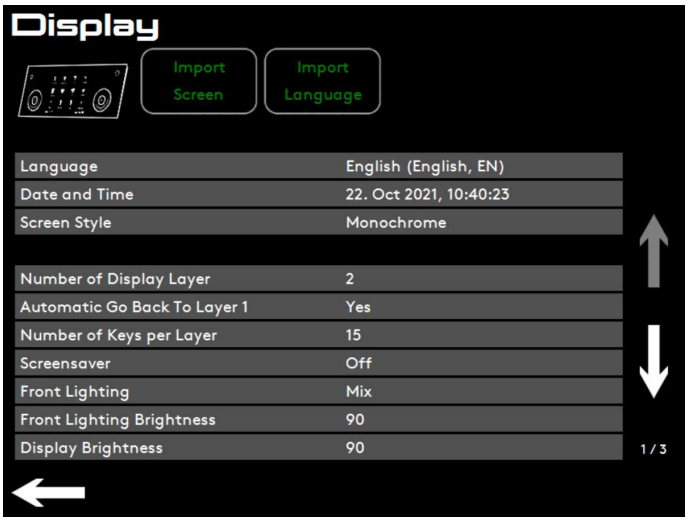
매개변수	기본값	사용자	수퍼 사용자	고급 사용자	추가 정보
우유량 [s]	9,0	-	✓	✓	제품 및 키 메뉴(관리자 액세스 권한) (69 페이지)
우유 온도	따뜻하게	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
거품 질감	80	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
우유 분류	One	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
양 조절 (**우유량** 누름)	-	-	✓	✓	제품 및 키 메뉴(관리자 액세스 권한) (69 페이지)

11.4.2.4. 파우더 순서 팝업(및 왼쪽 누름 | 100 ml | 0,0 g/100ml)

매개변수	기본값	사용자	수퍼 사용자	고급 사용자	추가 정보
파우더 디스펜서	왼쪽	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
물의 양 [ml]	100	-	✓	✓	-
파우더 밀도 [g/100ml]	5,0 +/- 1	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.

11.4.3. 디스플레이 메뉴의 사용자 권한

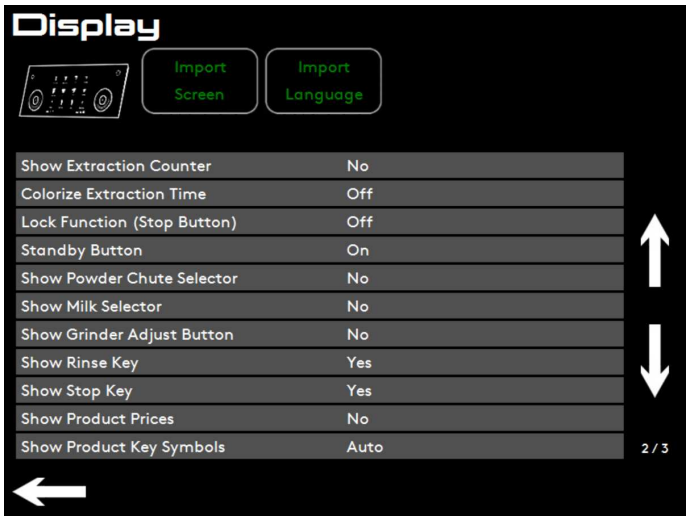
11.4.3.1. 1/3페이지



 © Eversys S.A.

매개변수	기본값	사용자	수퍼 사용자	고급 사용자	추가 정보
화면 가져오기	-	-	✓	✓	화면 가져오기 메뉴 (73 페이지)
• 가져오기 시작	-	-	✓	✓	화면 가져오기 메뉴 (73 페이지)
• 메뉴 아이콘 삭제	-	-	✓	✓	화면 가져오기 메뉴 (73 페이지)
언어 가져오기	-	-	✓	✓	언어 가져오기 메뉴 (73 페이지)
• 가져오기 시작	-	-	✓	✓	언어 가져오기 메뉴 (73 페이지)
• 메뉴 아이콘 삭제	-	-	✓	✓	언어 가져오기 메뉴 (73 페이지)
언어	한국어	-	✓	✓	디스플레이 메뉴 (71 페이지)
날짜 및 시간	DD.MM.YYYY	-	✓	✓	디스플레이 메뉴 (71 페이지)
화면 스타일	단색	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
프레임 색상 (**화면 스타일**이 **표준** 또는 **New Style**로 설정된 경우)	파란색	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
디스플레이 레이어 수	2	-	✓	✓	디스플레이 메뉴 (71 페이지)
레이어 1로 자동 되돌아가기 (**디스플레이 레이어 수**가 1보다 높은 수인 경우)	예	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
레이어당 키 수	15	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
화면보호기	끄기	-	✓	✓	디스플레이 메뉴 (71 페이지)
전면 조명	혼합	-	✓	✓	디스플레이 메뉴 (71 페이지)
전면 조명 밝기	90	-	✓	✓	디스플레이 메뉴 (71 페이지)
디스플레이 밝기	90	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.

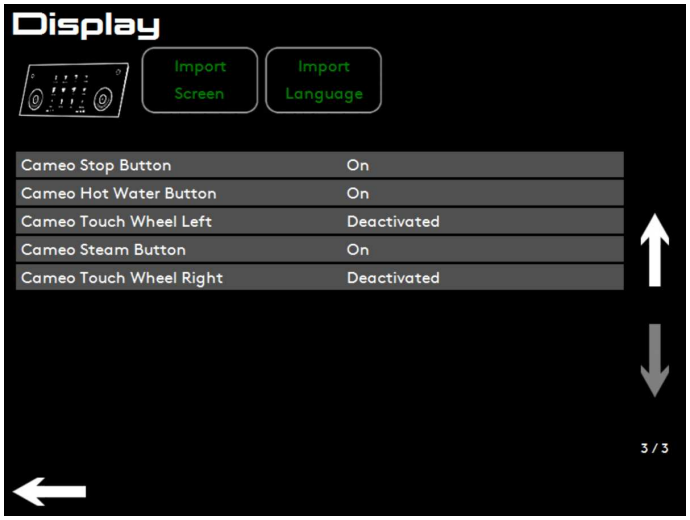
11.4.3.2. 2/3페이지



매개변수	기본값	사용자	수퍼 사용자	고급 사용자	추가 정보
추출 카운터 표시	아니요	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
추출 시간 색상 구분	끄기	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
잠금 기능(정지 버튼)	끄기	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
대기 버튼	켜기	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
파우더 슈트 선택기 표시	아니요	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
우유 선택기 표시	아니요	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
그라인더 조절 버튼 표시	아니요	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
헹굼 키 표시	예	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
정지 키 표시	예	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
제품 가격 표시	아니요	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
제품 키 기호 표시	자동	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.

 © Eversys S.A.

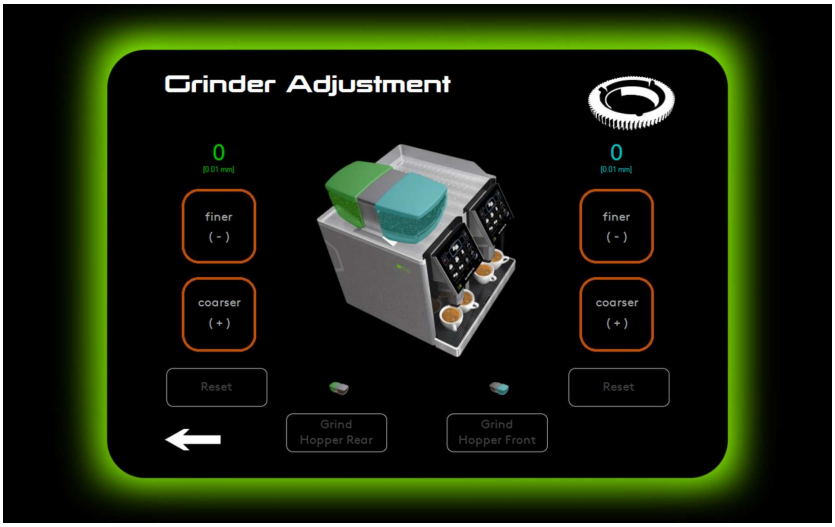
11.4.3.3. 3/3페이지(Cameo 머신 전용)



매개변수	기본값	사용자	수퍼 사용자	고급 사용자	추가 정보
Cameo 정지 버튼	켜기	-	-	✔	서비스 조직에 문의하십시오.
Cameo 뜨거운 물 버튼	켜기	-	-	✔	서비스 조직에 문의하십시오.
Cameo 터치 휠 왼쪽	비활성화됨	-	-	✔	서비스 조직에 문의하십시오.
Cameo 스팀 버튼	켜기	-	-	✔	서비스 조직에 문의하십시오.
Cameo 터치 휠 오른쪽	비활성화됨	-	-	✔	서비스 조직에 문의하십시오.

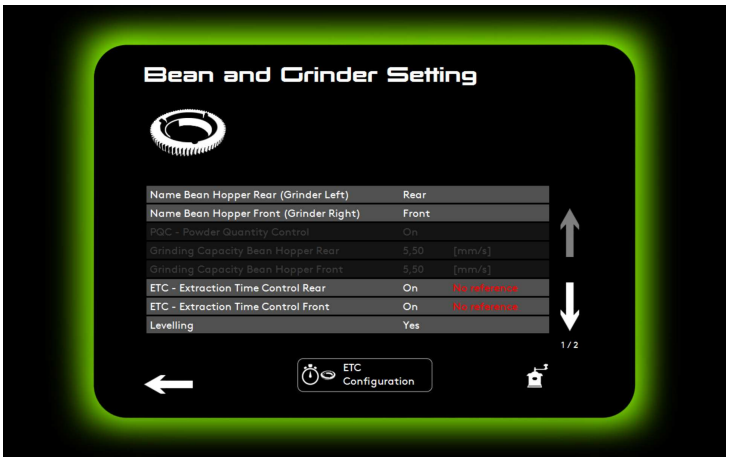
11.4.4. Enigma & Shotmaster 머신의 빈 & 그라인더 메뉴에서 사용자 권한

11.4.4.1. 그라인더 조절



매개변수	기본값	사용자 (패스워드 보호됨)	수퍼 사용자	고급 사용자	추가 정보
뒤쪽 그라인드 호퍼	-	✓	✓	✓	빈 & 그라인더 메뉴 (74 페이지)
더 미세하게(-) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	빈 & 그라인더 메뉴 (74 페이지)
더 굵게(+) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	빈 & 그라인더 메뉴 (74 페이지)
앞쪽 그라인드 호퍼	-	✓	✓	✓	빈 & 그라인더 메뉴 (74 페이지)
더 미세하게(-) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	빈 & 그라인더 메뉴 (74 페이지)
더 굵게(+) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	빈 & 그라인더 메뉴 (74 페이지)

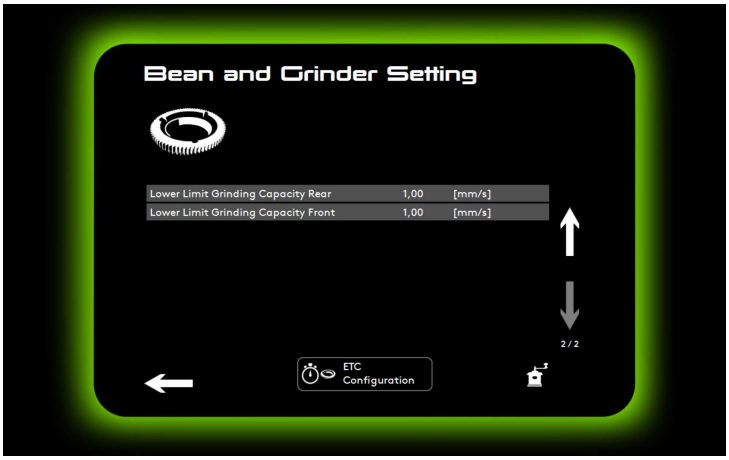
11.4.4.2. 고급 사용자 페이지 - 1/2페이지



 © Eversys S.A.

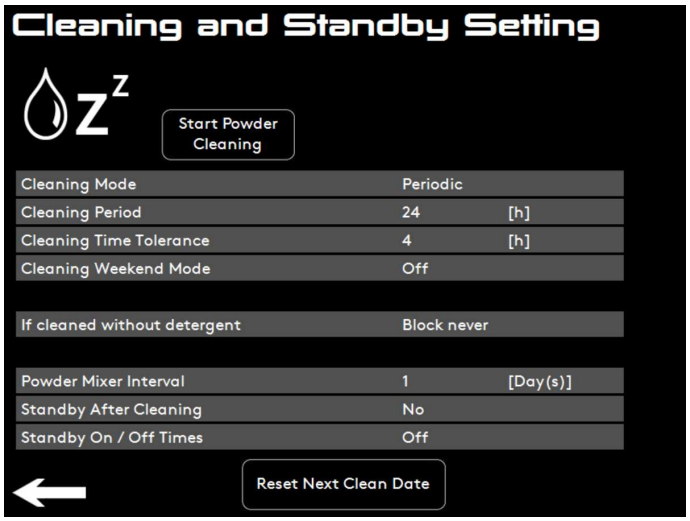
매개변수	기본값	사용자 (패스워드 보호됨)	수퍼 사용자	고급 사용자	추가 정보
뒤쪽 빈 호퍼 이름(왼쪽 그라인더)	뒤쪽	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
앞쪽 빈 호퍼 이름(오른쪽 그라인더)	앞쪽	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
PQC - 파우더 양 컨트롤	켜기	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
뒤쪽 빈 호퍼 그라인딩 용량 [mm/s]	5,50	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
앞쪽 빈 호퍼 그라인딩 용량 [mm/s]	5,50	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
ETC - 뒤쪽 빈 호퍼 추출 시간 제어	끄기	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
ETC - 앞쪽 빈 호퍼 추출 시간 제어	끄기	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
레벨링	예	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
그라인딩 속도	표준	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
추출 시간 제어 설정 하위 메뉴 (ETC 중 하나가 활성화된 경우(**켜기**))	-	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
그라인더 조절 (158 페이지) 하위 메뉴 (사용자 및 수퍼 사용자용 표준 보기)	-	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.

11.4.4.3. 고급 사용자 페이지 - 2/2페이지



매개변수	기본값	사용자 (패스워드 보호됨)	수퍼 사용자	고급 사용자	추가 정보
뒤쪽 그라인딩 용량 하한 [mm/s]	1,00	-	-	✔	서비스 조직에 문의하십시오.
앞쪽 그라인딩 용량 하한 [mm/s]	1,00	-	-	✔	서비스 조직에 문의하십시오.

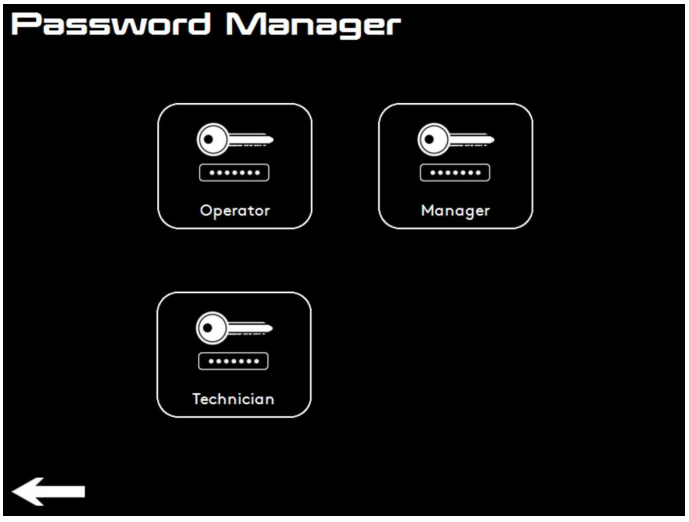
11.4.5. 청소/대기 메뉴에서 사용자 권한



 © Eversys S.A.

매개변수	기본값	사용자	수퍼 사용자	고급 사용자	추가 정보
파우더 청소 시작	-	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
청소 모드	주기적	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
청소 주기 [h]	24	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
청소 시간 오차범위 [h]	4	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
주말 청소 모드	끄기	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
세정제 없이 청소한 경우	차단되지 않음	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
파우더 믹서 간격 [day(s)]	1	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.
청소 후 대기	아니요	-	✓	✓	청소 및 대기 메뉴 (수퍼 사용자 액세스) (74 페이지)
대기 켜기/끄기 시간	끄기	-	✓	✓	청소 및 대기 메뉴 (수퍼 사용자 액세스) (74 페이지)
청소 날짜 재설정	-	-	-	✓	서비스 조직에 문의하십시오.

11.4.6. 패스워드 메뉴에서 사용자 권한



매개변수	기본값	사용자	수퍼 사용자	고급 사용자	추가 정보
운영자	-	-	✓	✓	패스워드 메뉴 (75 페이지)
• 패스워드 변경	-	-	✓	✓	패스워드 메뉴 (75 페이지)
관리자	-	-	✓	✓	패스워드 메뉴 (75 페이지)
• 패스워드 변경	-	-	✓	✓	패스워드 메뉴 (75 페이지)
기술자	-	-	-	✓	패스워드 메뉴 (75 페이지)
• 패스워드 변경	-	-	-	✓	패스워드 메뉴 (75 페이지)

11.4.7. 기타 설정 및 매개변수

자세한 내용은 해당 서비스 조직에 문의하십시오.

 © Eversys S.A.