

원두 커피 서비스기

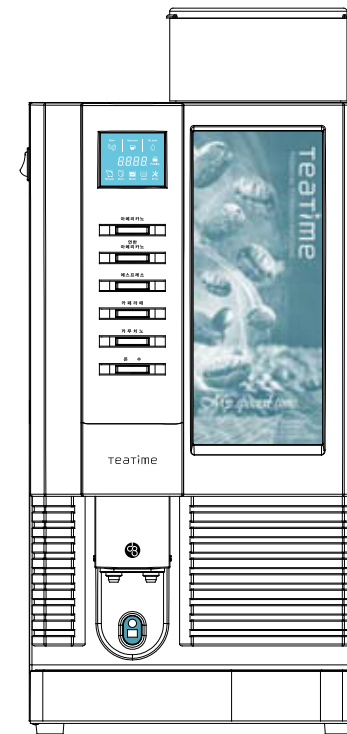
모델 : DSK-LX600



서비스는 제품의 생명입니다.

사용시 불편한 점이 있을 땐 서비스센터로
연락해 주세요.

고장 신고시에는 제품의 모델명과 고장상태, 연락처를
정확히 알려 주세요. 부속품이나 별매품 구입시에는
구입하신 곳이나 서비스센터로 문의바랍니다.



동구전자 커피 서비스기 전문 메이커

본사 및 공장: 경기도 성남시 중원구 둔촌대로 497번길 6(상대원동)
대표번호: 031-731-3600 팩스: 031-733-1155
서비스 문의 및 접수: 1588-8122
홈페이지: <http://www.venusta.co.kr>



*본 제품은 옥내 전용입니다.

너무 습하거나 추운 장소는 피해 설치하여 주세요.

*본 제품은 국내(대한민국)용입니다.

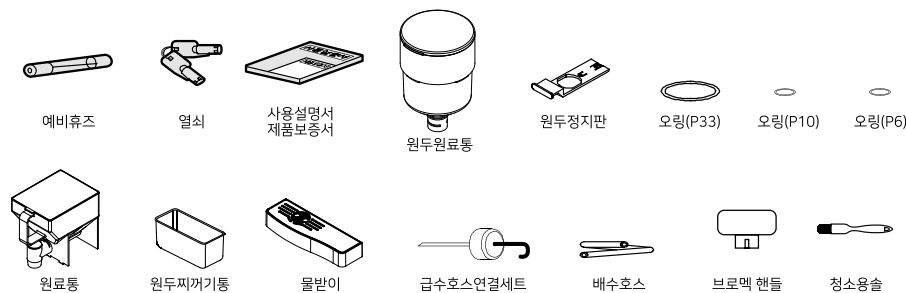
전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

*설명서의 내용을 먼저 숙지하신후 제품을 설치/사용하시기 바랍니다.

*본 제품의 성능, 품질의 개선을 위해 제품의 사양이 사전 고지없이 변경될 수 있습니다.

1. 차례 / 기본 부속품	1
2. 주의 사항	2
3. 각 부분의 이름	4
4. 설치 방법-원두 원료통 조립 및 원료 넣는 방법	5
5. 설치 방법-토핑 원료통 조립 및 원료 넣는 방법	6
6. 설치 방법-펌프 급수 연결 방식	7
7. 원두 분쇄기 사용 방법	8
8. 브로맥 초기화 방법 / 음료 라인 세척 방법 / 물없음시 급수 방법	9
9. 디스플레이 표시부	10
10. 원료량 설정 방법	11
11. 온수 온도 조절 방법	13
12. 판매 잔수 확인	14
13. CAKE 비움 카운터 설정 방법	15
14. 컵 센서 선택 방법	16
15. 원료량 초기화 방법	17
16. 원료량 초기화 설정 모드	17
17. 종료 모드 / 에러 표시	18
18. 부품 분해 방법	19
19. 청소 방법 및 청소 주기	21
20. 브로맥 청소 방법	22
21. 휴즈 교환 방법 / 제품 규격	23
22. 제품 보증서	30

기본 부속품



*직수용 옵션 자재는 별도 구매하여야 합니다.



● 사용시 주의 사항

1. 그라인더

- ☞ 원두에 이물질(돌, 나무...)이 있을 경우 고장의 원인이 됩니다.
이런 경우 제품 수리 서비스는 유상 처리됩니다
- ☞ 원두 종류나 배전의 차이로 인해 그라인딩량 차이가 발생할 수 있습니다.

2. 브로맥

- ☞ 브로맥은 매일 1회이상 필히 세척해 주십시오.
- ☞ 원두 가루가 적게 들어간 상태에서 추출하게 되면 음료량이 적게 투출됩니다.
또한 원두 찌꺼기 배출이 잘 안되고 죽처럼 물기가 흘러 지저분해 집니다.
원두량을 적게 설정하여 죽처럼 되는 증상은 A/S사항이 아닙니다.
- ☞ 원두 가루는 최소 7g이상 사용해 주십시오.(원두 사용 범위: 7 ~ 9g)
너무 많은 원두 가루 투입시 브로맥 과부하 에러 표시(Er-2) 또는 브로맥 동작 오버 타임 에러 표시(Er-3)를 합니다.
- ☞ 작동 중에 만지거나 착탈하면 고장이 발생하거나 상처를 입을 수 있습니다.

3. 기타

- ☞ 제품은 실내의 냉/난방이 되는 곳에 설치하시기 바랍니다.
습도가 높은 하절기에는 원료 굳는 증상을 온도가 낮은 동절기에는 음료의 첫잔 온도가 낮은 증상을 방지할 수 있습니다.

*하절기에는 고온 다습한 기후에서 원료가 녹아 굳는 현상이 있으므로 주기적으로 원료통 슈트, 증기 가이드를 세척해 주시고, 세척후 반드시 물기를 제거한 후 장착하시기 바랍니다.
*동절기 저온 상태로 방치후 음료 판매시 첫잔 온도가 낮을 수 있습니다.
기온차로 인한 현상으로 고장이 아닙니다.

- ☞ 사용 조건에 따라 음료량 차이가 다소 발생할 수 있습니다.
- ☞ 음료량 설정은 7온스 컵을 기준으로 설정되어 있으며,
음료량이 적을 경우, 첫잔의 온도가 다소 낮을 수 있으므로 100~120g이상 설정하여 주시기 바랍니다.

주의사항

안전을 위한 경고 · 주의 사항은 제품을 안전하고, 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것으로 꼭 지켜 주세요.

경고 지시사항을 위반할 경우 사람이 사망하거나 중상 또는 화재로 이어질 가능성이 있을 때 표시합니다.

전원 관련

경고 전원은 반드시 접지 단자가 있는 전용 콘센트를 사용하세요.

- 화재의 위험이 있습니다.
- 감전의 위험이 있습니다.

경고 한 개의 콘센트에 여러 전기 제품을 동시에 꽂아 사용하거나 험거운 전원콘센트에 꽂아 사용하지 마세요.

- 화재의 위험이 있습니다.

경고 전원코드, 콘센트가 손상되었을 때는 사용을 중지해 주세요.

- 감전이나, 화재의 위험이 있습니다.
- 반드시 서비스 센터로 접수하여 수리받으세요.

경고 젖은 손으로 전원코드를 만지지 마세요.

- 감전이나, 화재의 위험이 있습니다.

경고 장기간 사용하지 않을 때는 플러그를 뽑고, 원료등의 내용물을 제거하세요.

- 제품 고장의 원인이 됩니다.

설치 관련

경고 임의로 분해하지 마세요. 제품 고장시, 서비스 센터로 접수하여 수리 받으세요.

- 화상이나 감전의 위험이 있습니다.

주의 지시사항을 위반할 경우 사람이 부상을 입거나 제품 손상 또는 물적 손해가 발생할 가능성이 있을 때 표시합니다.

설치 관련

경고 인화성 물질을 제품에 넣거나 가까이 두지 마세요.

- 폭발, 화재 및 상해의 원인이 됩니다.

경고 수돗물, 지하수, 우물물 등은 사용시 석회질 발생으로 인해 제품에 문제가 되므로 사용하지는 물론 반드시 중공사막 필터로 정수된 물을 사용해 주시기 바랍니다.

주의 본 제품은 반드시 상온의 실내에서 직사광선을 받지 않는 곳에 설치하여 사용하십시오.

- 동파의 위험이 있습니다.
- 눈, 비로 인해 누전, 화재의 위험이 있습니다.

주의 온도가 낮은 겨울철에는 밸브등의 부품과 제품이 동파될 위험이 있으니 반드시 상온의 실내에 설치하여 사용하시고 제품 전원을 항상 켜 주시기 바랍니다.

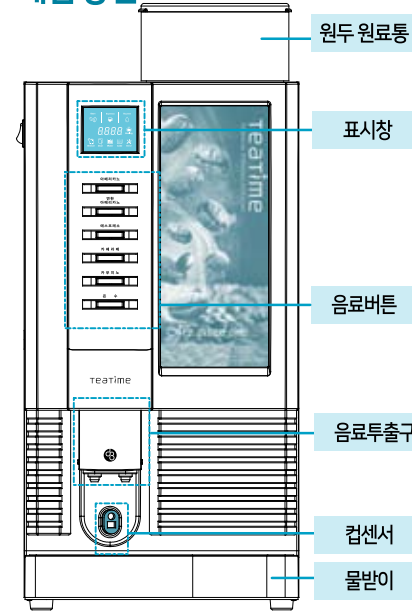
※위 사항으로 인한 동파는 유상 A/S처리됩니다.

경고 물을 직접 뿌리면서 청소하거나, 벤젠, 시너등으로 청소하지 마세요.

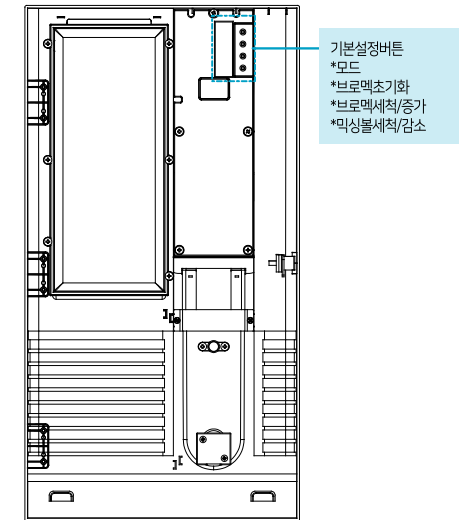
- 감전의 위험이 있거나 부품손상의 우려가 있습니다.

각 부분의 이름

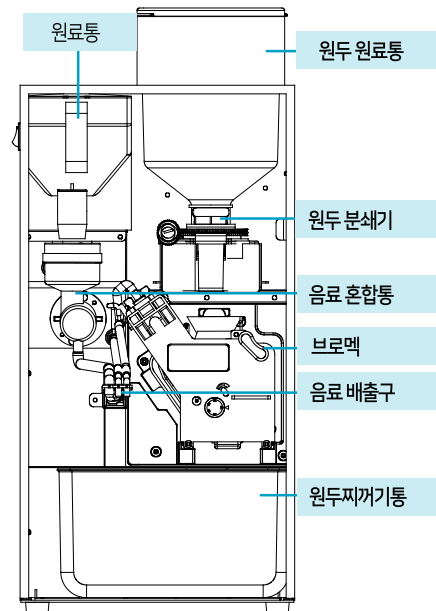
제품정면



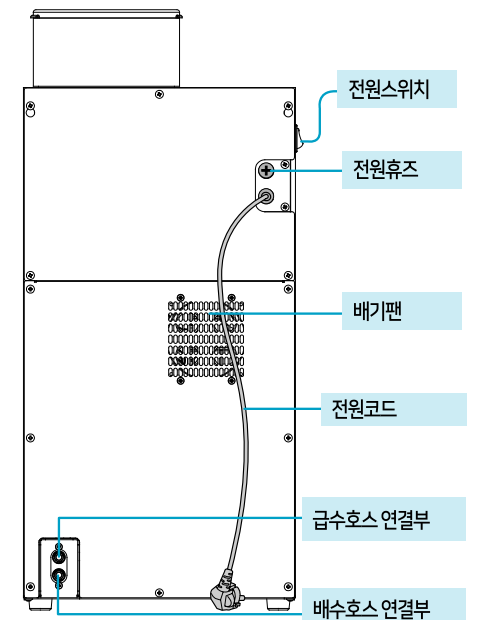
도어내부



제품내부



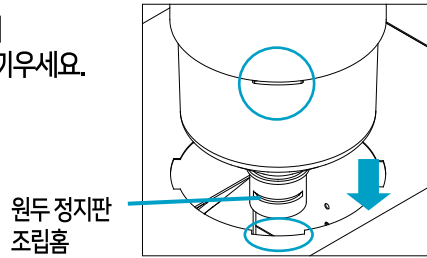
제품뒷면



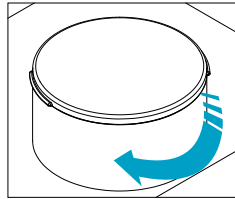
설치방법 및 주의사항

● 원두 원료통 조립 및 원료 넣는 방법

- 1** 그림과 같이 캐비닛 상부 홈과 원두 원료통의 돌기에 방향을 맞춘후, 아랫 방향으로 눌러 끼우세요.
(원두 정지판 조립홈의 위치를 참조하세요.)

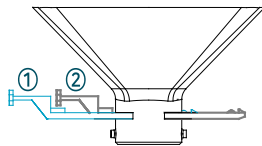


- 2** 원두 원료통을 돌아가지 않을 때까지 시계 방향으로 돌리면 원두 정지판 조립 홈이 정면부로 맞춰집니다.



- 주의** ※원두 원료통을 조립 및 정위치 맞출 때, 과도한 힘을 가하면 부품등에 파손이 발생하므로 주의하시기 바랍니다.

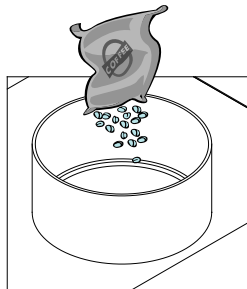
- 3** 원두 정지판을 원두 원료통의 홈에 끼우고, 그림과 같이 원두 정지판을 끝까지 밀어 주세요.
원두 배출구가 열립니다.



- 주의** 원두 정지판을 완전히 밀어 넣지 않으면 원두 분쇄기로 원료 공급이 안되어 정상적인 음료의 판매가 되지 않습니다.

- 참조** "①"은 닫힘 위치, "②"는 열림 위치입니다.

- 4** 원두 원료통 뚜껑을 열고, 원두콩을 보충하세요.
보충이 끝나면, 뚜껑을 닫아 주세요.



- 주의** 원두 원료는 반드시 볶아진 상태의 원료를 사용해 주세요.

- 분말로 된 원두 원료를 넣으면 제품 고장의 원인이 됩니다.

- 원두 원료는 에스프레소용으로 배합된 아라비카 종의 원두 사용을 권장합니다.
원두 콩에 헤이즐넛등의 향을 입힌 원료는 사용하지 마세요.
원두 분쇄기의 고장 또는 수명에 문제가 될 수 있습니다.

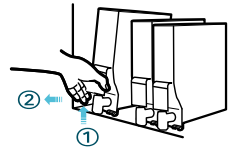
- 품질이 저급한 원두 또는 지나치게 강 배전된 원두 원료는 사용하지 마세요.
제품 고장의 원인이 됩니다.

설치방법 및 주의사항

● 토핑 원료통 조립 및 원료 넣는 방법

- 1** 원료통 앞쪽을 살짝 들면서 당겨 빼내세요.

- 주의** ● 원료통에 물기가 있으면 원료 투입시 굳게 되므로 물기를 완전히 제거한 후 원료를 넣어 주세요.



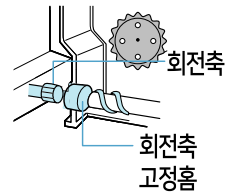
- 2** 원료통에 원료를 넣고 뚜껑을 닫아 주세요.

- 주의** ● 원료 투입시 원료통의 앞쪽 구멍으로 원료가 새지 않게 뒤로 약간 기울여 주세요.
● 원료 투입시 원료를 다지지 마세요.
원료가 엉켜 판매시 정상적으로 나오지 않습니다.

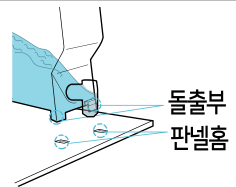


- 3** 원료통의 회전축 고정홈이 회전축에 맞물리게 끼워 주세요.

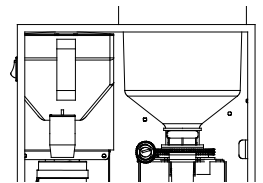
- 원료 투입후, 원료통에 부착된 원료명과 패널에 부착된 원료명 일치되게 조립해 주세요.



- 4** 원료통 밑면의 돌출부를 패널홈에 맞게 끼워 주세요.



- 5** 원료통을 끼운 후 원료가 투출되는 가이드를 우측 그림과 같이 위치시켜 주세요.



- 참조** 원료통 최대 용량

크림원료	원두원료
800gr	1,200gr

①믹스원료 : 1,100gr ②설탕원료 : 1,300gr

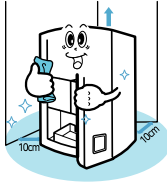
설치방법 및 주의사항

※사용하시는 물에 따라 제품 내부에 석회질이 발생할 수 있습니다.
석회질 발생시, 제품 동작에 문제가 발생할 우려가 있으므로
6개월 마다 정기 점검을 받으시기 바랍니다.
제품에 사용하시는 물은 반드시 중공 사막 필터로 정수된 물을
사용해 주시기 바랍니다.

● 펌프 급수 연결 방식

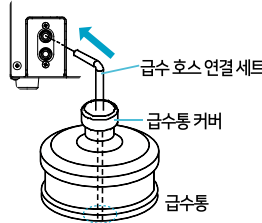
- 1 제품을 깨끗이 닦아 주세요.
제품을 평평하고 단단한 바닥에 놓으세요.

- 제품의 수평이 맞지 않으면, 소음의 원인이 됩니다.
- 벽면과 15cm이상 간격을 두고 설치하십시오.



2 급수 호스 연결

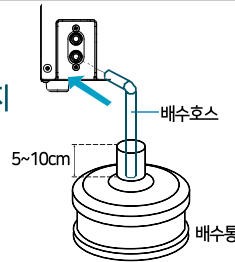
1. 제품 뒷면의 급수 연결부와 급수통에
"급수 호스 연결 세트"를 곧게 펴서 끼워 주세요.
2. 급수통 커버를 완전히 덮어 주세요.



- 원경사(표시부)로 절단된 면이 급수통 내측면이나 바닥면에 붙지 않게 조절하세요.
(급수시 흡착으로 인해 급수가 안되는 고장의 원인이 됩니다.)
- 급수통 내부로 이물질이 혼입되면 제품 고장의 원인이 되므로 급수통 커버는
반드시 급수통에 끼워 사용하세요.

배수 호스 연결

1. 배수통은 제품 아래에 설치해 주세요.
2. 배수 호스는 배수통 상단에서 5~10cm 정도, 물에는 잠기지
않게 배수 호스를 조절해 주세요.

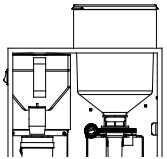


- 배수 호스와 배수통이 올바르게 설치되어 있지 않으면 배수되는 잔물이
제품 내부로 역류하게 됩니다.
- 배수 호스가 꺾이면 잔물이 제품 내부로 역류하여 누수로 인한 감전 또는 제품
고장의 원인이 되므로 설치시 배수 호스가 꺾이지 않게 주의하십시오.

3 원료통에 크림,원두 원료를 넣어 주세요. 원두 원료를 보충한 후 원두 분쇄기를 초기 설치해 주세요.

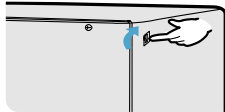
※ 원료 보충 및 원료통 착탈 방법은 p.5~6를 참고해 주세요.

※ 원두량 테스트 모드에서 2~3회 갈아 내시면 원두 분쇄기의 초기 설치가 됩니다.

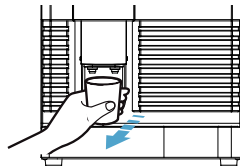


4 전원 플러그를 반드시 접지된 AC 220V 콘센트에 꽂아 주세요. 제품 좌측면에 있는 전원 스위치를 켜 주세요.

- (1)물통에 급수 완료후 판매 대기 위치로 브로맥이 동작합니다.
진동 펌프가 동작하여 히터 탱크에 급수를 시작합니다.
- (2)히터 탱크의 가열이 완료되면, 브로맥 자동 세척후 판매 대기 상태로 전환됩니다.



5 컵을 놓고, 선택하고자 하는 음료 버튼을 누르세요. 음료 투출 완료 문구 표시가 되면, 음료가 담긴 컵을 꺼내세요.



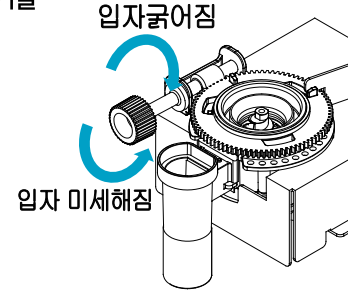
원두 분쇄기 사용 방법

● 원두 분쇄 입자 조절 방법

- 1 원두 분쇄기 상부의 조절링 레버를 돌려서 원두 굵기를
조절할 수 있습니다.

- 조절링 레버를 시계 방향으로 돌리면 입자 크기가
굵어집니다.
- 조절링 레버를 반시계 방향으로 돌리면 입자 크기가
미세해 집니다.

- 원두 굵기를 너무 미세하게 또는 굵게 조절할 경우, 에스프레소 추출에
문제가 될 수 있으므로, 공장 출하값에서 좌우로 큰 변동없이
사용하시는게 가장 좋습니다.



● 원두 분쇄기 초기 설치 방법 / 원두량 테스트 방법

*제품을 처음 설치하거나 원두 분쇄기 청소, 교체후 아래와 같은 방법으로 원두 가루를 원두 분쇄기에 채워주세요.

1. 제품 도어를 열고, 브로맥을 제품에서 분리하세요.
※브로맥 분리 방법 페이지를 참조하세요.



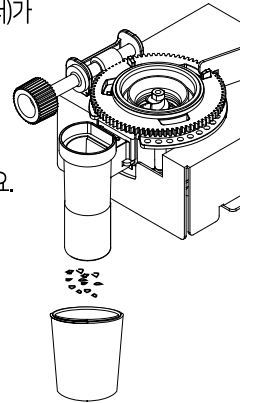
2. 제품 도어 내부의 "설정/해제"버튼을 누르세요.

3. 원두 가루가 투출되는 원두 분쇄기의 슈트 밑에 컵등의
용기를 대고 테스트 하고자 하는 음료 버튼을 누르면 원두 분쇄기(그라인더)가
동작하여 원두량 테스트가 됩니다.

5. 같은 방법으로 원두량 테스트를 2~3회하여 원두 분쇄기 내부를
원두 가루로 채워 줍니다.

6. 원두량 테스트시, 투출되는 원두 가루의 입자 크기와 양을 확인하여 주세요.

7. 확인이 끝나면 브로맥을 제품에 장착하여 주세요.
※브로맥 장착 방법 페이지를 참조하세요.



[원두 분쇄기 이상 증상]

1. 원두에 이물질(돌, 나무 등)이 있을 경우, 세라믹 나이프의 날이 훼손되거나, 그라인더 모터 고장으로
원두가 나오지 않습니다.

2. 원두 입자 조절을 아주 가능하게 할 경우,
1) 원두 투출량이 줄어듭니다.
2) 그라인더 슈트가 막힐 수 있습니다.
3) 세라믹 나이프의 수명이 줄어듭니다.
4) 음료맛이 진해집니다. (쓴맛이 많이 남)

3. 원두 입자 조절을 아주 굵게 할 경우,
1) 원두 투출량이 늘어납니다.
2) 크레마 양이 작습니다.
3) 음료맛이 연해집니다.
4) 슬러지 형성이 잘 되지 않습니다.

1 브로멕을 판매 대기 상태로 복귀시키는 기능입니다.

- 제품 도어 내부의 "모드 / 브로멕 초기화"버튼을 3초이상 1회 길게 눌러 주세요. 브로멕이 동작하여 판매 대기 상태의 위치로 이동합니다.
- "브로멕 행정 예러"상태는 브로멕 모터 또는 회로의 소손으로 인해 동작하지 않는 경우이므로 A/S 접수하여 조치받으시기 바랍니다.



음료라인 세척 방법

1 제품 도어 내부에 있는 세척 버튼을 누르세요.

- "증가 / 브로멕 세척" 버튼 길게 3초이상 1회 누름 → 브로멕 세척
- "감소 / 믹싱볼 세척" 버튼 길게 3초이상 1회 누름 → 크림 원료 혼합통 세척



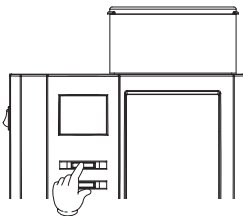
2 물받이에 고인 물을 버리고 제자리에 놓아 주세요.

- 배출되는 온수가 뜨거운물로 화상에 주의하세요.
- 세척 동작을 완료한 후에 고인 물을 버려 주세요.



물없음시 급수 방법

- 1 물없음 상태 표시인 "Water"+ "Fill"인 경우
제품 도어의 음료 버튼 6개 중에 임의의 버튼을 누르시면,
급수 동작을 합니다.
급수 동작을 실행하기 전, 급수 호스 연결 상태와 급수통에 물을
채워진 상태를 확인하시기 바랍니다.



디스플레이 아이콘 기능 설명



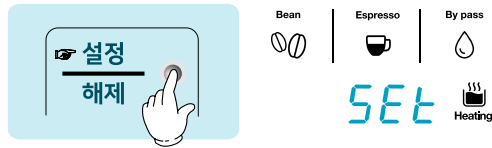
아이콘 기능 설명

아이콘	설명
8.8.8.8	총판매 수량, 이상코드 내용, 설정값 표시
Bean	원두량 설정 표시
Espresso	원두 물량 설정 표시
By pass	온수량 설정 표시
Heating	가열중 표시
Brewer	브로멕 장착 표시
Water	물없음 표시
Cake	슬러지 비움 알림 표시
Error	기기 이상 표시

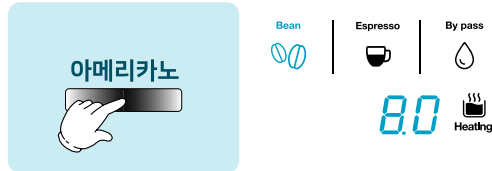
원료량 설정 모드

** 온수 버튼은 설정 기능이 없고, 버튼을 누르고 있는 시간만큼 투출됩니다.

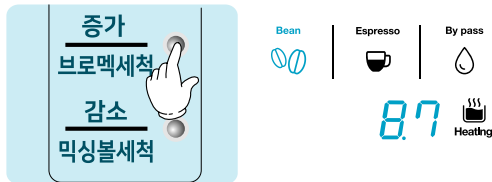
- 1 판매 대기 상태에서 제품 도어 내부에 있는 “설정/해제” 버튼을 누르세요. 원두량 설정 모드가 표시됩니다.



- 2 아메리카노 음료 버튼을 1회 누르세요. 아메리카노 음료의 원두량 설정 시간이 표시됩니다. (증가/감소 단위: 0.1초)

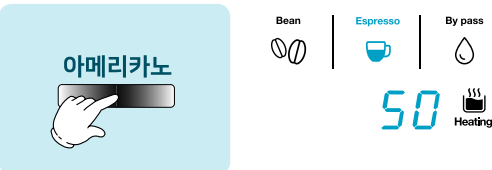


- 3 원두량 표시 상태에서 제품 도어 내부에 있는 “증가/브로맥 세척”, “감소/믹싱볼 세척” 버튼을 눌러 원두량을 설정하세요.

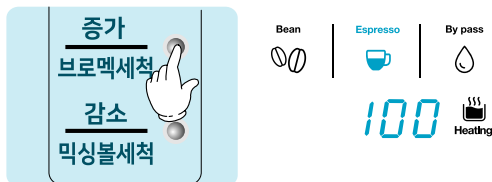


*원두량 설정 범위: 0초, 6.0초 ~ 12.0초

- 4 원두량 설정 시간이 표시된 상태에서 아메리카노 음료버튼을 1회 더 누르면, 원두 물량이 표시됩니다. (증가/감소 단위: 5ml)

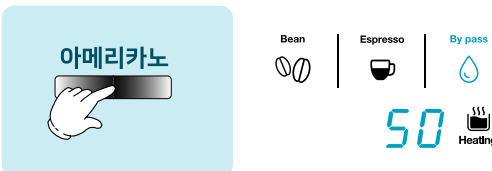


- 5 원두 물량이 표시된 상태에서 제품 도어 내부에 있는 “증가/브로맥 세척”, “감소/믹싱볼 세척” 버튼을 눌러 원두 물량을 설정하세요.



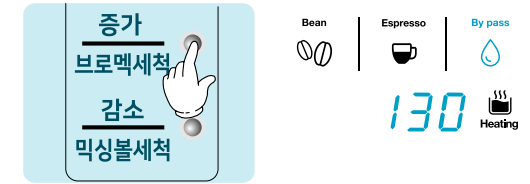
*설정 범위: 0, 20 ~ 200ml

- 6 원두 물량이 표시된 상태에서 아메리카노 음료 버튼을 1회 더 누르세요. By-pass 물량이 표시됩니다.

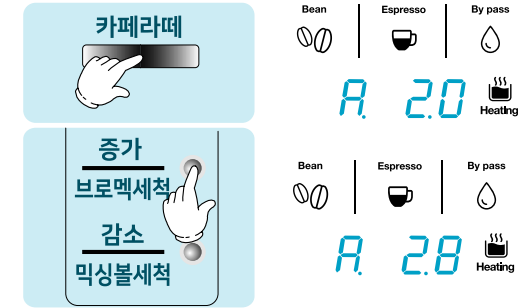


원료량 설정 모드

- 7 By-pass 표시 상태에서 제품 도어 내부에 있는 “증가/브로맥 세척”, “감소/믹싱볼 세척” 버튼을 눌러 By-pass 물량을 설정하세요.
*설정 범위: 0, 20~ 300ml
*증가/감소 단위: 5ml



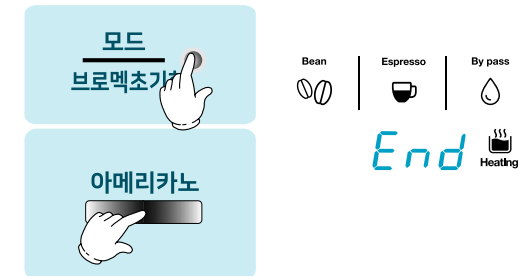
- 8 카페라떼, 카푸치노 음료 설정시 By-pass 물량 표시 상태에서 해당 음료 버튼을 한번 더 누르면 크림 원료통의 원료량이 표시되며, 제품 도어 내부에 있는 “증가/브로맥 세척”, “감소/믹싱볼 세척” 버튼을 눌러 원료량을 설정하세요.
*설정 범위: 0 ~ 20초
*증가/감소 단위: 0.1초



- 9 크림 원료량 표시 상태에서 해당 음료 버튼을 한번 더 누르면 크림 원료통의 물량이 표시됩니다. 제품 도어 내부에 있는 “증가/브로맥 세척”, “감소/믹싱볼 세척” 버튼을 눌러 물량을 설정하세요.
*설정 범위: 0, 20~ 300ml
*증가/감소 단위: 5ml



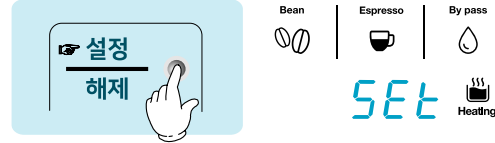
- 10 같은 방법으로 다른 음료 버튼의 원두량, 원두 물량, By-pass량, 크림 원료량, 물량을 설정하세요. 설정을 완료한 후, 모드 버튼을 눌러 종료 모드(End)로 이동한 후, 임의의 음료 버튼을 1회 누르면 현재까지 설정값이 저장되면서 판매 대기 상태로 전환됩니다.



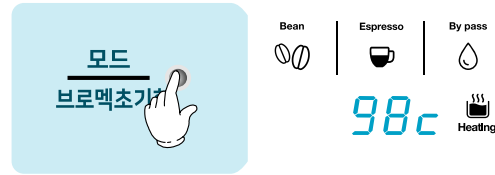
** 설정 모드 상태에서 30초 이상 조작이 없는 경우, 자동으로 저장되면서 판매 대기 상태로 전환됩니다.
** 설정을 완료한 후, “설정/해제” 버튼을 누르는 즉시 설정값이 저장되면서 판매 대기 상태로 전환됩니다.

온수 온도 설정 모드

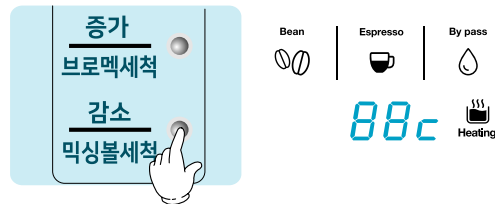
- 1 판매 대기 상태에서 제품 도어 내부에 있는 "설정/해제" 버튼을 누르세요.
원두량 설정 모드가 표시됩니다.



- 2 제품 도어 내부에 있는 "모드/브로맥 초기화" 버튼을 눌러 온수 온도 설정 모드로 이동하세요.
설정되어 있는 온수 온도값이 표시됩니다.

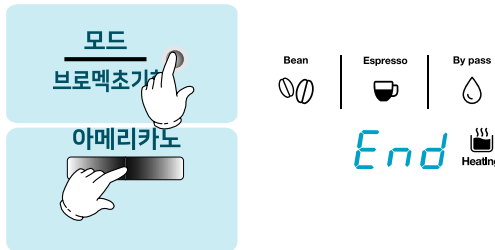


- 3 온수 온도값 표시 상태에서 제품 도어 내부에 있는 "증가/브로맥 세척", "감소/믹싱볼 세척" 버튼을 눌러 온수 온도를 설정하세요.



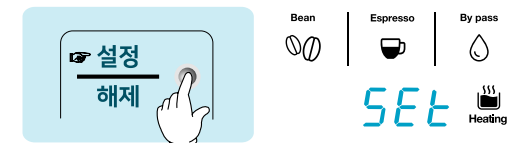
*온수 온도 설정 범위: 70 ~ 99℃

- 4 설정을 완료한 후, 모드 버튼을 눌러 종료 모드(End)로 이동한 후, 임의의 음료 버튼을 1회 누르면 현재까지 설정값이 저장되면서 판매 대기 상태로 전환됩니다.
*모드 상태에서 30초 이상 누르는 동작이 없는 경우, 자동으로 판매 대기 상태로 전환됩니다.

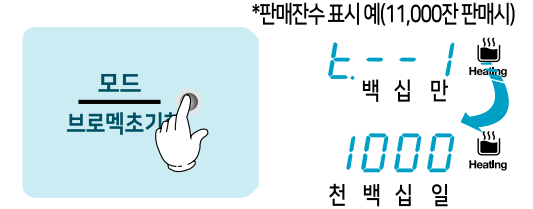


판매 잔수 확인 모드

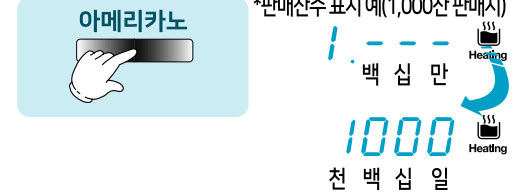
- 1 판매 대기 상태에서 제품 도어 내부에 있는 "설정/해제" 버튼을 누르세요.
원두량 설정 모드가 표시됩니다.



- 2 제품 도어 내부에 있는 "모드/브로맥 초기화" 버튼을 눌러 판매 잔수 확인 모드로 이동하세요.
전체 판매 잔수(t)가 표시됩니다.



- 3 전체 판매 잔수 표시 상태에서 확인하고자 해당 음료 버튼을 누르면 해당 음료의 판매 잔수가 표시됩니다.
아메리카노 음료 버튼을 누른 예.

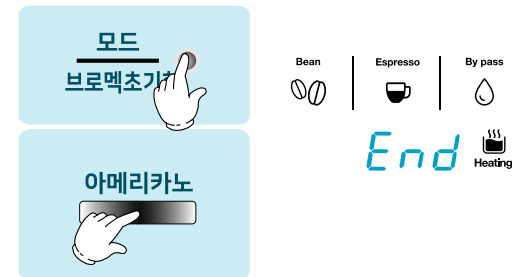


[음료 버튼에 따른 표시 번호]

*아메리카노: 1. *연한 아메리카노: 2. *에스프레소: 3. *카페라떼: 4. *카푸치노: 5.

**온수는 판매 잔수 집계를 하지 않습니다.

- 4 같은 방법으로 다른 음료 버튼의 판매 잔수를 확인하세요.
확인을 완료한 후, 모드 버튼을 눌러 종료 모드(End)로 이동한 후, 임의의 음료 버튼을 1회 누르면 현재까지 설정값이 저장되면서 판매 대기 상태로 전환됩니다.
*모드 상태에서 30초 이상 누르는 동작이 없는 경우, 자동으로 판매 대기 상태로 전환됩니다.

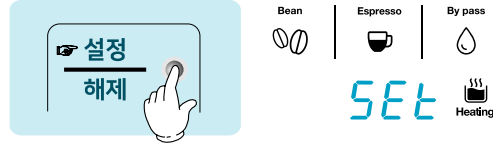


CAKE 비움 카운터 설정 방법



※ 원두 음료 추출시, 브로맥에서 배출되는 압축된 원두 가루를 원두 찌꺼기 또는 "CAKE"라 지칭합니다.
※ CAKE가 빈 드레인 통에 쌓여 넘치거나 오래도록 비우지 않음으로 인해 곰팡이등의 오염이 발생하므로, 카운터를 설정하여 제품을 위생적으로 관리하도록 합니다.

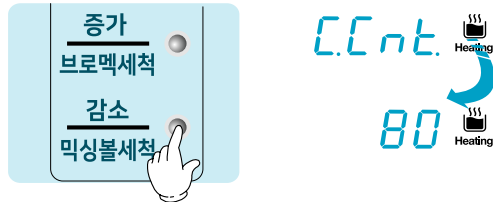
- 1 판매 대기 상태에서 제품 도어 내부에 있는 "설정/해제" 버튼을 누르세요.
원두량 설정 모드가 표시됩니다.



- 2 제품 도어 내부에 있는 "모드/브로맥 초기화" 버튼을 눌러 CAKE 비움 카운터 설정 모드로 이동합니다.
"C.Cnt." → "카운터 설정값"을 번갈아 가며 표시합니다.
*CAKE 카운터 설정 범위: 0 ~ 200잔



- 3 제품 도어 내부에 있는 "증가/브로맥 세척", "감소/믹싱볼 세척" 버튼을 눌러 CAKE 카운터 설정값을 설정합니다.



*"0"으로 설정하면 CAKE 카운터를 하지 않습니다. 관리에 주의하시기 바랍니다.
*CAKE를 비우지 않아 생기는 곰팡이등의 오염에 대해서는 당사에서는 책임을 지지 않습니다.

- 4 설정을 완료한후, 모드 버튼을 눌러 종료 모드(End)로 이동한후, 임의의 음료 버튼을 1회 누르면 현재까지 설정값이 저장되면서 판매 대기 상태로 전환됩니다.
*모드 상태에서 30초이상 누르는 동작이 없는 경우, 자동으로 판매 대기 상태로 전환됩니다.

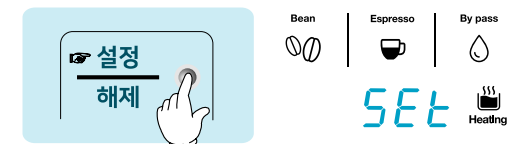


컵 센서 선택 방법

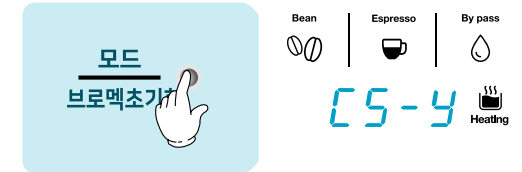


※ 컵 센서를 사용하지 않는 경우, 음료 버튼을 누르면 바로 뜨거운 음료가 배출되므로 화상에 주의하시기 바랍니다. 이로 인한 화상등의 상해에 대해서는 당사는 책임을 지지 않습니다.

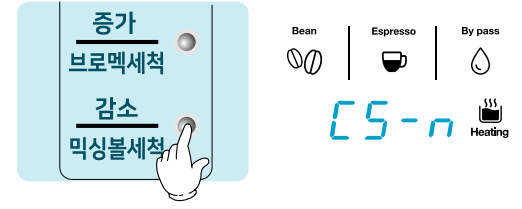
- 1 판매 대기 상태에서 제품 도어 내부에 있는 "설정/해제" 버튼을 누르세요.
원두량 설정 모드가 표시됩니다.



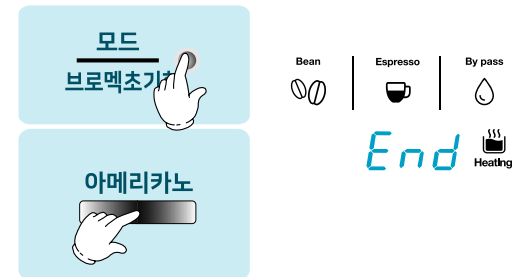
- 2 제품 도어 내부에 있는 "모드/브로맥 초기화" 버튼을 눌러 컵 센서 선택 모드로 이동합니다.
*컵 센서 사용하는 경우: CS-y
*컵 센서 사용하지 않는 경우: CS-n



- 3 제품 도어 내부에 있는 "증가/브로맥 세척", "감소/믹싱볼 세척" 버튼을 눌러 컵 센서 사용 여부를 설정합니다.

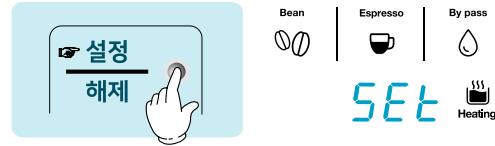


- 4 컵 센서 선택이 끝나면, 모드 버튼을 눌러 종료 모드(End)로 이동한후, 임의의 음료 버튼을 1회 누르면 현재까지 설정값이 저장되면서 판매 대기 상태로 전환됩니다.
*모드 상태에서 30초이상 누르는 동작이 없는 경우, 자동으로 판매 대기 상태로 전환됩니다.

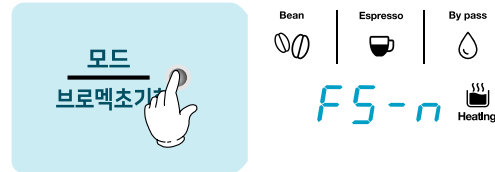


※전체 음료의 원료량, 물량값을 공장 출하값으로 전환시키는 기능입니다.

- 1 판매 대기 상태에서 제품 도어 내부에 있는 "설정/해제" 버튼을 누르세요. 원두량 설정 모드가 표시됩니다.



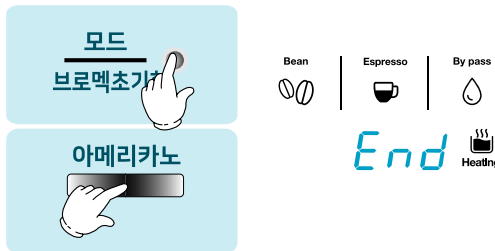
- 2 제품 도어 내부에 있는 "모드/브로맥 초기화" 버튼을 눌러 원료량 초기화 모드로 이동합니다.



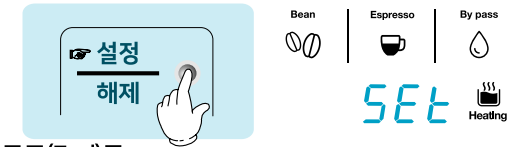
- 3 제품 도어 내부에 있는 "증가/브로맥 세척", "감소/믹싱볼 세척" 버튼을 누른 후 도어 내부의 "설정/해제" 버튼을 길게 누르면 음료의 레시피가 공장 출하값으로 초기화됩니다.



- 4 원료량 초기화가 끝나면, 모드 버튼을 눌러 종료 모드(End)로 이동한 후, 임의의 음료 버튼을 1회 누르면 현재까지 설정값이 저장되면서 판매 대기 상태로 전환됩니다.
*모드 상태에서 30초 이상 누르는 동작이 없는 경우, 자동으로 판매 대기 상태로 전환됩니다.



- 1 각 모드 기능의 조작이 끝나면, 조절 및 설정이 된 값을 저장하고 판매 대기 상태로 전환하기 위한 모드 기능으로 도어 내부의 "모드/브로맥 초기화" 버튼을 눌러 종료 모드(End)로 이동한 후, 임의의 음료 버튼을 1회 누르면 현재까지 설정값이 저장되면서 판매 대기 상태로 전환됩니다.
*모드 상태에서 30초 이상 누르는 동작이 없는 경우, 자동으로 판매 대기 상태로 전환됩니다.



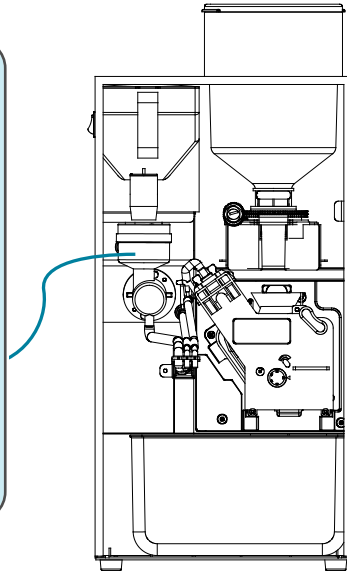
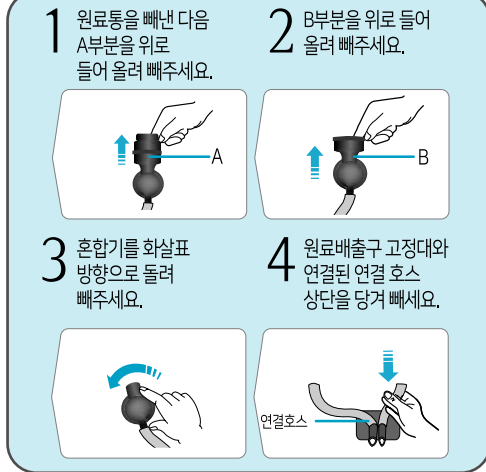
에러 표시

CODE	내용	조치방법
Er-1	온도 센서 이상	히터 및 온도 센서 점검
Er-2	브로맥 오버 로드(과부하)	전원을 끄고, 브로맥 청소 후, 전원을 켜 원두량 확인 후 재조절
Er-3	브로맥 동작 오버 타임	브로맥 분리 후 브로맥 핸들로 동작 확인 원두량 확인 후 재조절
Er-4	브로맥 상사점 스위치 이상	상사점 스위치 점검, 전원 재부팅
Er-5	브로맥 하사점 스위치 이상	하사점 스위치 점검, 전원 재부팅
Er-6	통신 이상	주제어부 및 슬레이브 보드 점검, 하네스 점검
BREWER	ICON 점멸 동작	브로맥 정위치 조립 확인, 브로맥 감지 스위치 점검
WATER	ICON 점멸 동작	급수통 확인 후 물 공급
CAKE	ICON 점멸 동작	제품 내부 슬러지 박스 비운 후, 설정/해제 버튼 누름
HEATING	ICON 점멸 동작	판매 가능 온도 이하 상태임, 1분 이상 점멸시, 온도센서 및 히터 점검

*에러 표시가 반복되는 경우, A/S 접수하셔서 제품 점검을 받으시기 바랍니다.

부품 분해 방법

원료 혼합통 분해 방법



습기 배출팬 커버 분해 방법

1. 제품 전원을 꺼주세요.
2. 백판-하를 제품에서 분리한 후, 팬 박스 체결 나사 4개소를 풀어 주세요.



●제품 전원이 켜진 상태에서 고정 나사를 풀어 습기 배출팬 커버를 분해할 경우, 상해를 입을 수 있습니다.

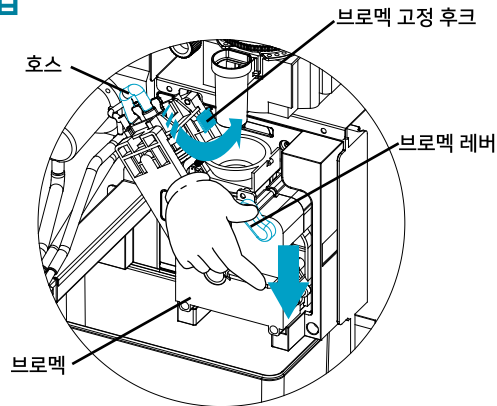


브로맥(원두추출기) 분리 방법

1. 제품 도어를 열고, 브로맥 좌측 상단에 연결되어 있는 호스를 빼 주세요.

2. 브로맥 고정 후크를 살짝 제낀 상태에서 브로맥 레버를 아랫 방향으로 누르면서 브로맥을 당겨 빼 내세요.

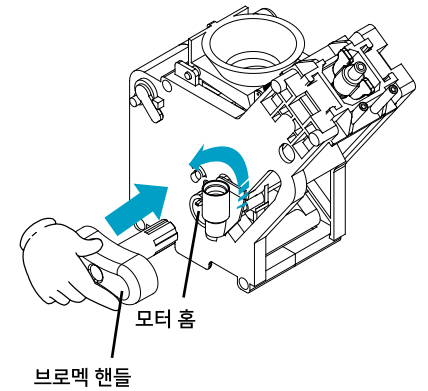
※브로맥을 제품에서 분리시, 브로맥 고정 후크를 과도한 힘으로 제낄 경우, 파손될 우려가 있습니다. 주의하시기 바랍니다.



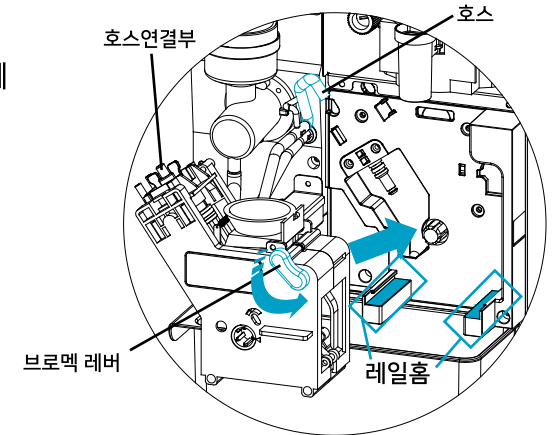
부품 분해 방법

브로맥(원두추출기) 장착 방법

1. 브로맥 뒷면의 모터 홈에 맞춰 브로맥 핸들을 꽃아 반시계 방향으로 돌려 팬대기 상태로 원위치 시켜 주세요.

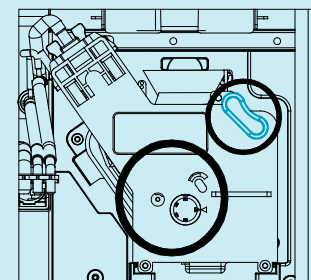


2. 브로맥 레버를 아랫 방향으로 누르면서 제품 내부의 브로맥 조립 레일홈(적색부)에 브로맥 하단부를 맞추후 끝까지 밀어 넣으세요.



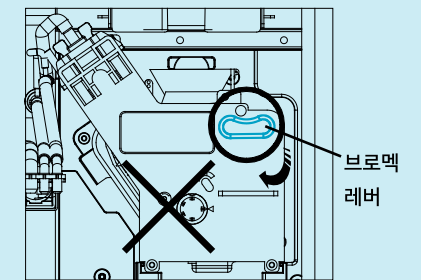
3. 브로맥 장착후 브로맥 좌측 상부의 호스 연결부에 꽃아 주세요.

올바른 장착의 예



1. 브로맥 레버가 올라간 형상
2. 브로맥 몸통을 잡고 당겼을때 빠지지 않을 것

잘못된 장착의 예



1. 브로맥 레버가 내려간 형상
2. 브로맥 몸통을 잡고 당겼을때 빠지는 경우

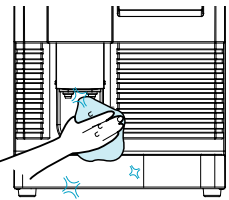
청소 방법 및 청소 주기

※청소를 할 경우에는 전원을 끄고, 전원 플러그를 뽑아 주십시오.

컵센서부 청소

젖은 행주로 깨끗이 닦아 주세요.

- 남아있는 물기를 완전히 제거해 주세요.
- 하루에 한번 이상 청소해 주세요.
- 컵센서 표면에 커피 잔여물등 이물질이 묻어있지 않게 항상 청결을 유지하여 주세요.



원료통 및 원료 혼합통

물에 담가 굳은 원료를 불린 후 부드러운 수세미로 닦아주세요.

- 물기를 완전히 제거한 후 조립하세요.
- 원료통은 한달에 한번 이상 청소해 주세요.
- 원료 혼합통은 하루 한번 이상 청소해 주세요.
- 원료 혼합통의 분해 방법 페이지를 참조하세요.



물받이 / 원두 찌꺼기 통 / 드레인 버킷

1. 고인 물과 찌꺼기를 버린 후 물로 씻어 주세요.

2. 원두찌꺼기 통과 드레인 버킷은 하루 1회 이상 확인하여 넘치지 않게 해 주세요.

- 고장 및 불결의 원인이 됩니다.

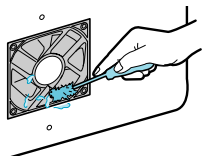
3. 장기간 제품을 사용하지 않을 경우, 원두찌꺼기통과 드레인 버킷을 비운 후 깨끗이 청소해 주세요.



습기배출팬

작은 솔로 원료 분말, 먼지를 털어낸 후 젖은 헝겊으로 닦아 주세요.

- 반드시 전원을 끈 상태에서 청소해 주세요.



습기배출팬 호스

물에 담가 원료 분말, 먼지등을 깨끗이 씻은 후 물기를 제거해 주세요.

- 물기를 완전히 제거해 주세요.
- 3달에 한번 이상 청소해 주세요.



브로멕 청소 방법 (매일 1회 이상 세척 실시)

- * 좋은 커피 맛과 제품을 고장없이 오래 사용하기 위해서는 정기적인 청소 및 올바른 유지 관리를 해야 합니다.
- * 청결함을 위해 수시로 세척하여 주세요.

1. 브로멕을 제품에서 분리하여 주세요.
브로멕 분리 방법 페이지를 참조하세요.

2. 물로 브로멕좌, 우바디 안쪽에 묻어 있는 원두 찌꺼기를 잘 씻어 주세요.

3. 상부 피스톤 바디의 필터부와 실린더 내부의 하부 피스톤은 흐르는 물에 작은 솔등을 이용하여 잔여 원두 커피 분말이 남지 않게 씻어 주세요.

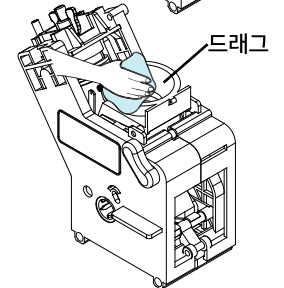
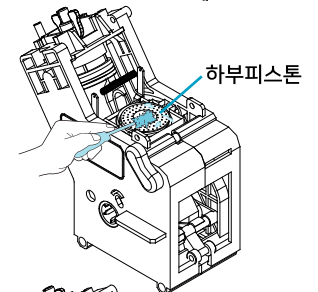
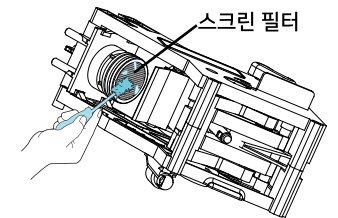
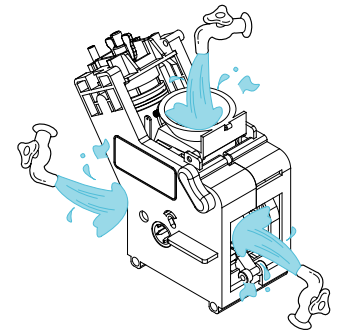
4. 세척후 브로멕을 털어 물기를 제거하세요.

5. 원두 가루가 투출되는 드래그 내벽의 물기를 마른 행주등으로 닦아 주세요.

6. 브로멕을 제품에 장착하여 주세요.
브로멕 조립 방법 페이지를 참조하세요.

(점검 주기)

- 브로멕은 월 1회 내부의 연결부 및 동작부의 윤활 상태를 확인하세요.
- 상하피스톤의 O-ring과 스크린 필터의 손상 및 파손 여부를 확인하시고, 파손되었을 경우, 원두 추출이 안될 수 있으므로 새것으로 교환하여 주세요.



세척시 시너, 벤젠, 솔벤트등의 휘발성 세척제를 사용하면
제품 고장 및 상해의 원인이 됩니다.

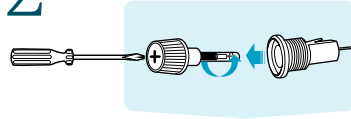
휴즈는 과다한 전류가 흐르면 곧 끊어져 전원을 차단하는 장치입니다.
 휴즈가 끊어졌을 때는 가까운 전기 용품점에 문의하여 정격 휴즈(250V-15A)를 구입한 후 새 휴즈로 교환해 주세요.
 ※휴즈 교환은 A/S사항이 아닙니다.

전류휴즈교환

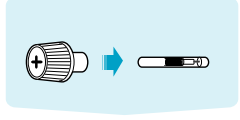
1 휴즈 교환시 반드시 전원 플러그를 뽑아 주세요.



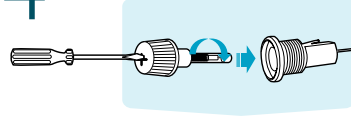
2 휴즈 홀더를 드라이버로 돌려 열어 주세요.



3 휴즈를 빼고 새 휴즈를 끼우세요.



4 휴즈 홀더를 드라이버로 돌려 닫아 주세요.



휴즈가 끊어졌을 때는 반드시 새 규격 휴즈(250V-15A)로 교환하여 주세요.

● 비규격 휴즈 사용시 화재의 원인이 됩니다.

제품규격

모 델 명	DSK-LX600
정 격 지 원	220V / 60Hz
정 격 소 비 전 력	1,400W
온도과승방지장치	바이메탈식(섭씨 125°C에서 작동)
온 수 탱 크 용 량	550mL
원 료 통	1개(크림) / 1개(원두)
표 시 방 식	LCD
제 어 방 식	마이컴 방식
총 중 량	26kg
치 수	높이 706×폭 320×깊이 521 (mm)

※제품 치수는 물받이, 원두통을 조립한 후 측정하여 표시한 것입니다.

The image shows a double-page spread of a notebook. The top of each page has a blue header with the Korean word '메모' (memo) in white. The pages are white with horizontal dotted lines for writing. The notebook is bound in the center, and the pages are slightly curved. The overall design is clean and modern.

A double-page spread of a notebook. The left page is numbered 25 and the right page is numbered 26. Both pages have a blue header with the word '메모' (Memo) in white. The main body of each page is white with horizontal dotted lines for writing. The notebook is bound in the center, and the pages are slightly curved.

A double-page spread of a notebook. The top of each page has a blue header with the Korean word '메모' (memo) in white. The pages are white with horizontal dotted lines for writing. The page numbers '27' and '28' are at the bottom left of each page.

The image shows a double-page spread of a notebook. The top of each page has a blue header with the Korean word '메모' (memo) in white. The pages are filled with horizontal dotted lines for writing. The page numbers '27' and '28' are located at the bottom left and bottom right respectively.

제품보증서

제 품 명 : 커피서비스기

모 델 명 : DSK-LX600

제 품 No. :

본 제품은 (주)동구의 축적된 기술과 엄격한 품질 관리로 생산된 제품입니다.
사용상의 불편함이나 제품에 이상이 발생할 경우 아래와 같이 처리하여 주십시오.

서비스 약관

- 보증 기간 내에 제조상의 결함 또는 자연 발생적인 고장이 발생하였을 경우에는 무상으로 서비스를 해드립니다.
- 보증 기간은 구입일로 부터 1년간입니다.
- 다음과 같은 경우에는 보증기간 중일지라도 유상으로 서비스를 받으셔야 합니다.
 - * 사용상의 잘못 또는 취급 부주의로 인한 고장
 - * 당사 서비스 이외의 수리 및 개조가 원인인 고장
 - * 천재지변(화재, 홍수, 염해, 풍수, 낙뢰, 지진, 이상전압 등)에 의한 고장
 - * 구입자 또는 타인의 고의에 의한 파손
 - * 제품 보증서가 없는 경우
- 보증 기간이 경과한 제품의 서비스는 유상으로 처리하여 드립니다.
- 다음과 같은 경우로 인한 제품의 하자 또는 화재 발생시 당사에서는 어떠한 책임도 지지 않습니다.
 - * 비정격 규격의 휴즈 사용 또는 불법 개조한 휴즈를 사용하는 경우
(끊어진 휴즈를 전선, 알루미늄 호일, 은박지 등으로 강제로 연결하여 사용하는 경우)
 - * 임의로 개조하거나 별도의 제품을 연결하는 등 불법 개조하여 사용하는 경우
 - * 전원 플러그의 핀과 접촉 부분에 먼지나 이물질이 쌓이는 경우 등 청소 또는 관리 소홀로 제품에 하자가 발생하였을 경우
 - * 제품을 임의로 세척하여 재 사용하는 경우

서비스를 받기 전에

- 보증서는 내용을 잘 읽어 보신후 소중히 보관해 주십시오.
- 서비스를 신청하기 전에는 제품 설명서의 해당 부분을 잘 읽어 보시고 사용 방법 미숙으로 인한 문제인지 확인해 주십시오.
- 서비스를 요청하실 때에는 상호, 성명, 전화 번호, 주소, 모델명, 고장 내용등을 상세히 알려 주십시오.

