

quick start guide

리네아 미니 사용 안내

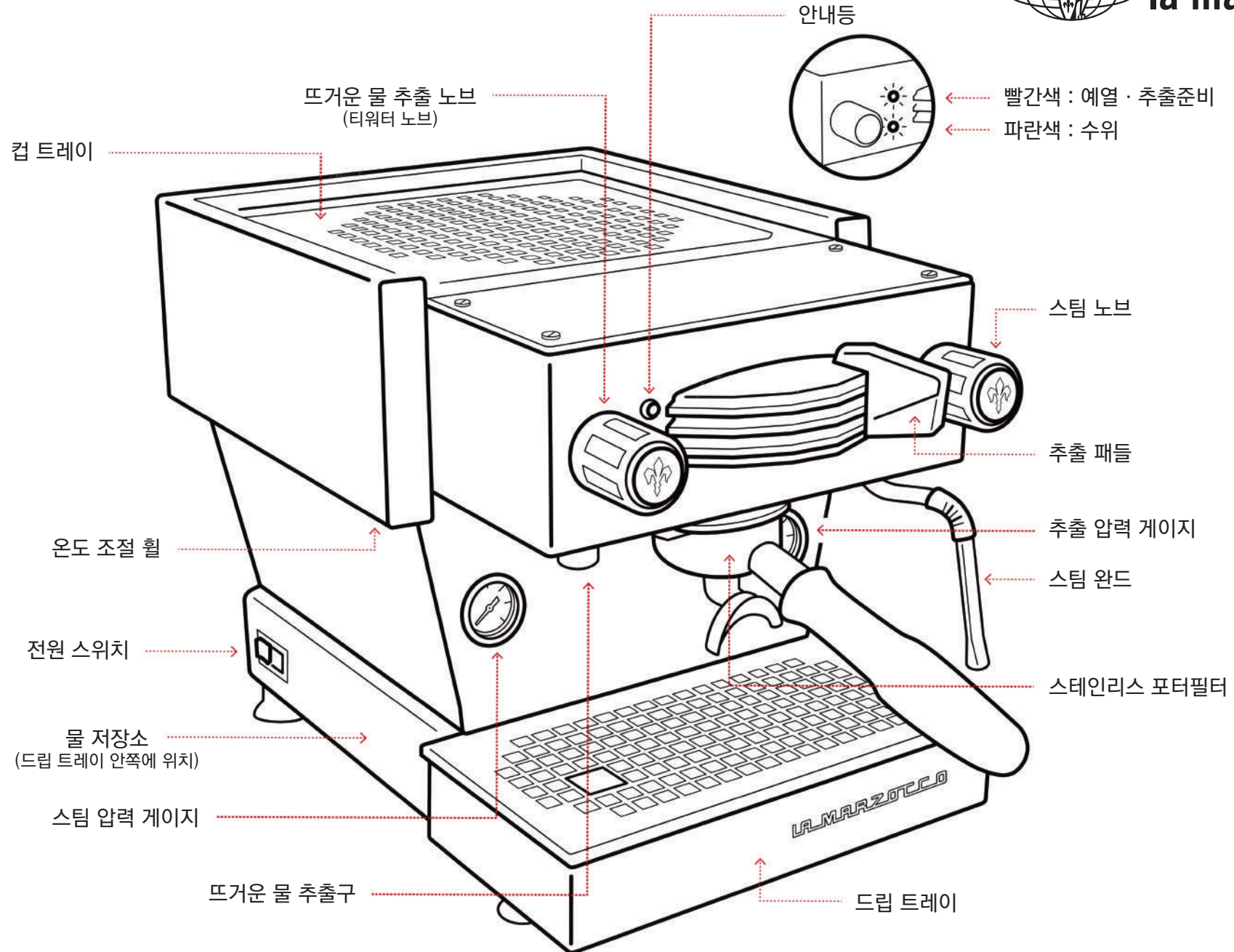


la marzocco

handmade in florence



la marzocco

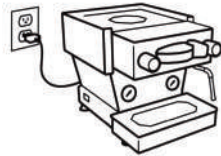


제품 설치 방법

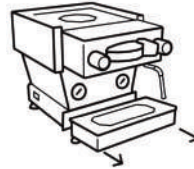
두 사람이 함께 머신을 들어주세요 (제품의 무게가 32kg 이상)



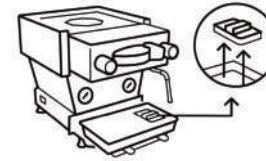
1. 두 사람이 리네아 미니 양 옆에서 앞, 뒤쪽을 잡고 설치할 장소로 옮긴다.



2. 머신을 벽에 있는 콘센트에 연결한다. (멀티탭 사용 금지)



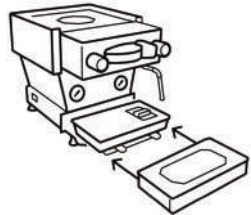
3. 드립 트레이를 제거한다. (들어서 당김)



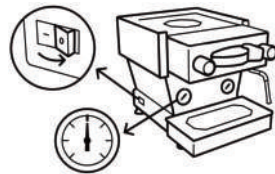
4. 물 저장소를 당겨서 꺼낸 후 뚜껑을 분리한다.



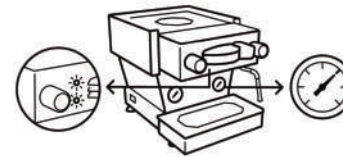
5. 물 저장소에 물을 채운 후 뚜껑을 다시 끼운다.



6. 물 저장소를 밀어 넣어 원위치 후 드립 트레이도 다시 장착한다.



7. 머신을 켜고 물이 데워지는 것을 기다린다. 빨간 불이 깜빡하다가 추출 준비가 완료되면 켜진 상태로 고정된다. 왼쪽에 위치한 스팀 압력 게이지가 1.3 ~ 2.0 사이에 위치하면 스팀을 사용할 수 있다.



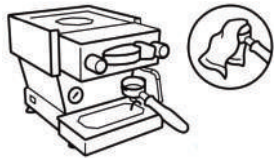
[안내사항]

빨간등 : 히팅 중일때 깜빡이고 추출 준비가 완료되면 켜진 상태로 고정
파란등 : 물저장소에 물이 최소량 이상 있으면 켜진 상태, 깜빡거리면 물 보충 필요

오른쪽 압력 게이지는 12Bar를 절대 넘어서는 안된다.
 만약 12Bar를 넘는다면 매뉴얼에 있는 익스팬션 밸브 조절 방법을 참고.

커피 만들기

필요한 재료 : 원두, 그라인더, Tamp, 넉박스, 저울(저울은 옵션이지만 추천)



1. 포터필터를 리네아 미니에서 분리한다.



2. 만약 저울을 사용한다면 포터필터를 저울 위에 올려 0점을 맞춘다.



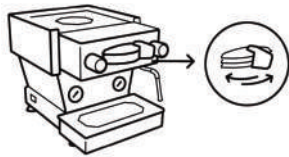
3. 적절한 양의 커피를 분쇄하여 바스켓에 담는다.



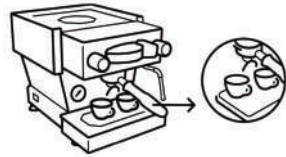
4. 원하는 양의 커피를 담았다면 담긴 커피를 평평하게 한다.



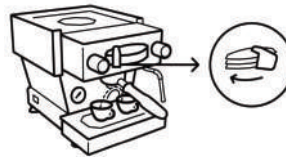
5. 바스켓에 담긴 커피를 Tamp로 눌러 Tamp한다. (9~14kg의 압력)



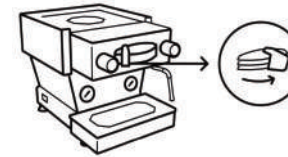
6. 패들을 한번 당겼다가 원위치로 돌려서 그룹헤드의 물을 조금 흘려 보낸다. (그룹헤드 플러싱)



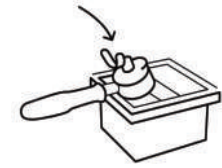
7. 리네아 미니에 포터필터를 장착한다. 원하는 컵을 저울 위에 올려 0점을 맞추고 포터필터 아래에 놓는다.



8. 패들을 왼쪽으로 넘겨 추출을 시작한다.



9. 원하는 양의 에스프레소 추출 후 패들을 오른쪽으로 넘겨 추출을 종료한다.



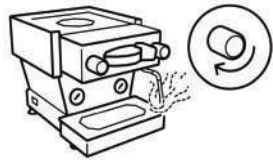
10. 포터필터를 분리하고 커피팩을 넉박스에 버린다.

스팀 밀크 만들기

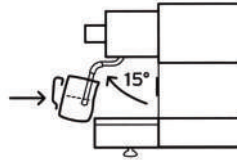
필요한 재료 : 스팀피처, 차가운 우유



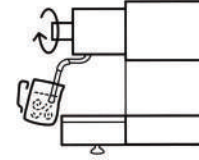
1. 차가운 우유를 움푹 파인 피처의 입구 1cm 아래까지 채운다.



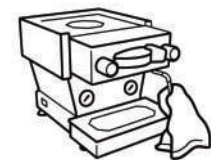
2. 스팀 노브를 돌려 스팀 완드에 남아있는 잔여물을 제거한다.



3. 스팀 완드를 15°의 각도로 우유가 담긴 피처에 넣고 스팀 팁이 우유의 표면에 살짝 잠기게 한다.



4. 스팀을 켜서 우유에 공기를 주입한다. 칩-칩- 하는 소리가 우유에 공기가 들어가는 것을 알게 해준다.



5. 스팀을 켜서 잔여물을 청소하고 형검으로 닦는다.



6. 피처 안의 우유를 회전시키면서 탁자에 바닥면을 쳐서 표면에 떠있는 거품을 제거하고 피처를 살짝 회전시켜서 위쪽의 거품과 아래쪽의 액체를 골고루 섞어준다.



7. 에스프레소와 함께 잔에 붓는다.

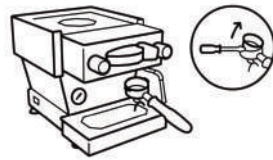
우유가 30~50%정도 팽창되면 스팀 팁을 우유 속으로 완전히 넣어 우유가 회전되도록 한다. 스팀 피처의 온도가 57~65°C가 되면 스팀을 잠근다.

유지 관리

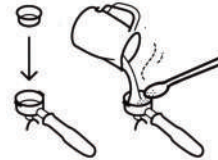
필요한 재료: 일자 드라이버, 중간크기 용기, 뜨거운 물, 머신 전용세제, 숟가락



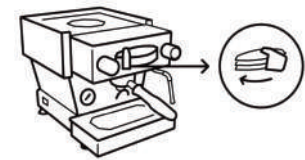
1. 용기에 뜨거운 물을 채운 뒤 6g의 전용 세제를 넣고 한쪽에 놔두고 희석시킨다.



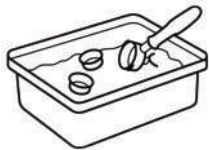
2. 포트필터를 분리한 뒤 바스켓을 제거한다. (일자 드라이버가 필요하며 분리한 필터는 세제를 희석한 용기에 넣어둔다)



3. 포트필터에 블라인드 바스켓을 끼운다. 그리고 3g의 세정제와 약간의 뜨거운 물을 넣고 완전히 녹을 때까지 섞는다.



- [청소 방법]**
15초간 추출 후 30초 기다림
5초 추출, 5초 대기 5번 반복
포트필터 해제 후 추출을 실행해서 잔여 약품을 흘려보낸다.
다시 포트필터를 장착 후 5초씩 10번 추출 실행



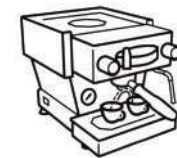
4. 모든 부품(바스켓, 포트필터)을 전용 세제를 물에 희석시킨 용기에 넣는다.



5. 모든 부품을 20~30분간 담근 뒤 빼내서 흐르는 물에 헹군다.



6. 모두 깨끗하게 헹군 후 건조시키고 재결합한다.



7. 남아있을지 모를 약품을 깨끗하게 제거하기 위해 에스프레소를 한잔 추출해서 버린다.



la marzocco

라마르조코 코리아 (라마르조코 한국지사) 서울시 강남구 도산대로 15길 8. 4F

T. 02-3444-1177

F. 02-3444-1277

lm_korea@naver.com

korea.lamarzocco.com