

-  
linea micra

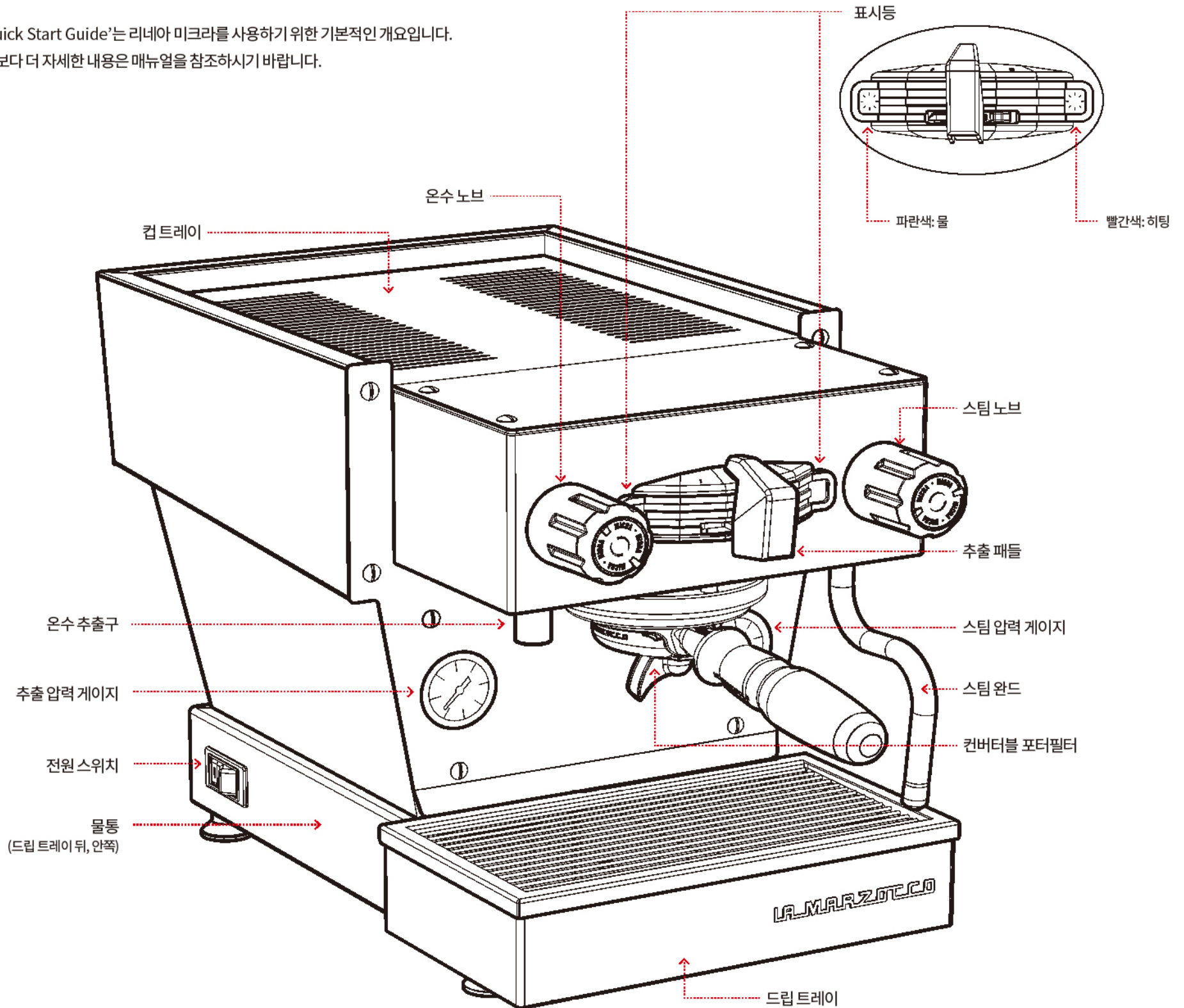
# quick start guide



la marzocco  
HOME

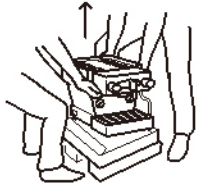
# linea micra overview

'Quick Start Guide'는 리네아 미크라를 사용하기 위한 기본적인 개요입니다.  
이보다 더 자세한 내용은 매뉴얼을 참조하시기 바랍니다.

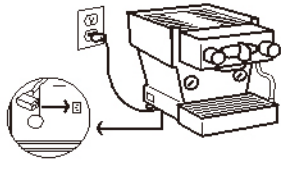


## 언팩킹 & 셋업

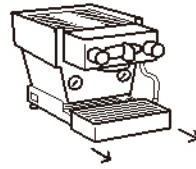
머신의 무게가 19kg이 넘습니다. 최소 두 사람이서 머신을 들어주세요.



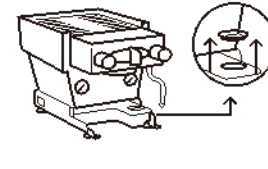
1. 두 사람이 양옆에서 리네아 마이크라를 들어 올려 설치 장소에 놓으세요. (한 손은 앞 부분의 아래를, 다른 한 손은 뒤쪽 코너를 들어주세요.)



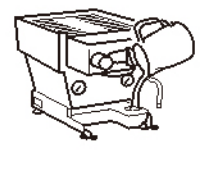
2. 전원 코드를 머신 하단에 위치한 코드에 꽂은 뒤 전기 콘센트에 전원을 연결하세요.



3. 드립트레이를 분리해주세요. (살짝 들어서 앞으로 빼주세요.)

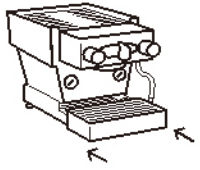


4. 물통의 뚜껑을 분리해주세요.

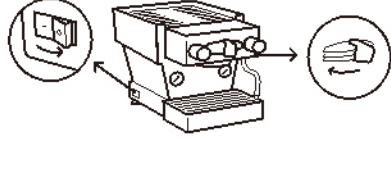


5. 물통에 물을 부은 뒤 뚜껑을 다시 닫아주세요.

**여기서 사용하는 수질은 머신이 올바르게 작동하는데 매우 중요합니다.**  
수질에 대한 자세한 정보는 사용자 매뉴얼을 참고해주세요.



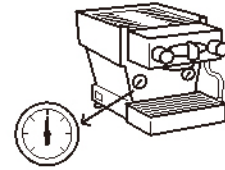
6. 드립트레이를 다시 장착해주세요.



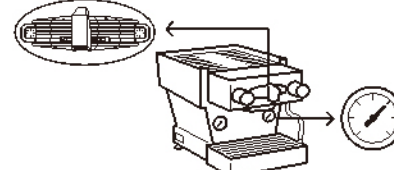
7. **중요: 머신을 사용하기 전에 반드시 이 단계를 수행해야 합니다.**

드립트레이를 다시 장착해주세요. 머신의 전원을 켜주세요. 물과 가열 표시 등이 깜빡이며 머신에 물을 채워야 함을 알려줍니다.

패들 손잡이를 추출 위치로 이동하여 머신을 물로 채워줍니다. 이는 머신이 초기 배출이 끝나면 배출을 멈출 때까지 약 25초 정도 실행되어야 합니다. 이 시점에서 패들 손잡이를 꺼짐 위치로 옮길 수 있으며, 머신이 예열되고 있음을 나타내는 빨간색 표시등만 깜빡입니다.



8. 머신이 예열될 때까지 기다리십시오. 깜빡이는 빨간색 전원 표시등은 커피 보일러가 온도에 도달하고 추출할 준비가 되면 지속적으로 켜집니다. 왼쪽에 위치한 게이지가 1.3~2.0 사이에 있으면 스팀이 준비됩니다.



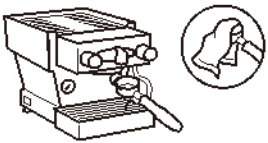
### 참고사항

머신이 예열중일 때 오른쪽의 빨간색 표시등이 깜빡이고, 추출 준비가 완료되면 빨간색으로 켜집니다.

왼쪽의 파란색 표시등은 물이 최소 수위보다 높으면 계속 켜져 있습니다. 물통의 수위가 최소 수위보다 낮을 경우 파란색 표시등이 깜빡이게 됩니다.

## 커피 추출하기

커피 추출을 위해서는 홀 빈 상태의 커피, 그라인더, 탬퍼, 넉박스 그리고 저울(선택사항이나 권장)이 필요합니다.



1. 리네아 마이크라에서 포트필터를 탈착한 뒤 필터바스켓을 깨끗하고 건조하게 닦아줍니다.



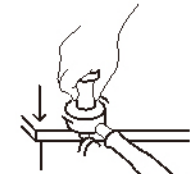
2. 저울을 사용한다면, 저울 위에 포트필터를 올려준 뒤 영점을 맞춥니다.



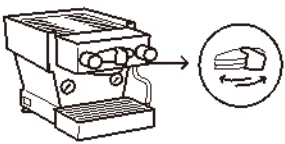
3. 바스켓에 적절한 양의 커피를 담습니다. 17g 바스켓을 사용하는 경우 17g을 넣거나 바스켓을 채운 뒤 윗부분을 쓸어넘기면 됩니다.



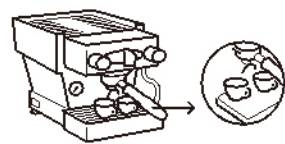
4. 원하는 양을 담았을 때, 담겨진 커피를 평평하게 해주세요.



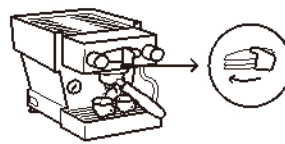
5. 탬퍼를 이용해 약 9~14kg의 압력으로 바스켓에 담긴 커피를 탬핑합니다.



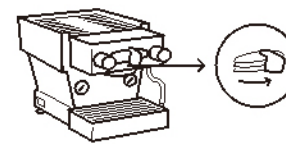
6. 패들 손잡이를 왼쪽의 추출 위치로 이동시킨 뒤 오른쪽의 정지 위치로 이동하여 그룹헤드를 행급니다.



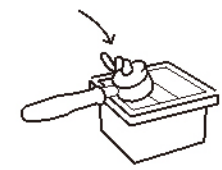
7. 리네아 마이크라에 포트필터를 장착해주세요. 준비한 컵을 포트필터 스파우트 아래에 놓습니다. 저울을 사용할 경우 컵을 저울에 올린 뒤 저울을 0으로 맞춰주세요.



8. 추출을 시작하려면 패들을 왼쪽 추출 위치로 밀어줍니다. 커피가 담기게 되면 25~30초 안에 28~34g(1온스)의 에스프레소가 추출되어야 합니다.



9. 추출 샷을 멈추기 위해 패들 손잡이를 오른쪽 정지 위치로 다시 옮겨주세요.



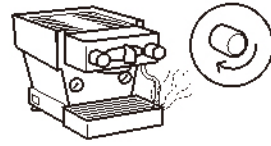
10. 포트필터를 제거한 뒤 커피 찌꺼기를 버려주세요. 커피 추출에 대한 더 많은 정보를 위해 [lamarzocchohome.com](http://lamarzocchohome.com)의 교육 페이지를 방문해주세요.

## 우유 스팀하기

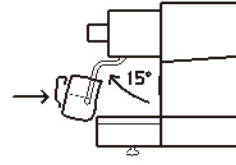
우유 스팀을 위해서는 스팀 피쳐, 차가운 우유, 타월 그리고 온도계(선택사항)가 필요합니다.



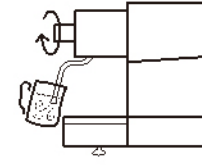
1. 피쳐 내부 주둥이의 움푹 들어간 곳 1cm 아래까지 차가운 우유를 채워줍니다.



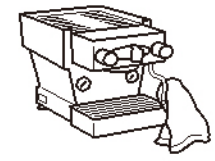
2. 스팀 노브를 잠시 켜다가 꺼서 스팀 완드를 퍼징\*해줍니다.



3. 스팀완드를 우유 안에 넣어서(약 15도) 스팀 팁을 잠기도록 하고 우유 표면이 스팀 팁의 선과 정렬이 되도록 합니다.



4. 스팀을 켜고 우유에 공기를 주입하기 시작하면 우유에 공기가 유입되고 있음을 알려주는 몇 번의 소리를 들을 수 있습니다.



5. 스팀 완드를 퍼징\*하고 젖은 천으로 닦아 주십시오.

우유가 30~50% 팽창한 후 스팀 팁을 우유 안으로 더 깊게 넣어 소용돌이를 만듭니다. 스팀 피쳐가 뜨거워지면 스팀을 끕니다.



6. 피쳐를 부드럽게 두드리고 소용돌이를 일으켜 거품을 터트리고 위에 떠있는 거품을 아래의 액체와 섞어주세요.



7. 에스프레소가 담긴 컵에 스팀당한 우유를 부어주세요.

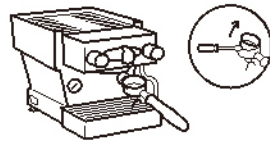
\*퍼징: 스팀을 작동시켜서 스팀완드 내부 이물질들을 배출시키는 행위

## 머신의 유지관리

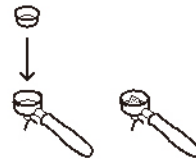
머신의 유지관리를 위해서 짧은 일자 드라이버, 중간 크기의 그릇, 뜨거운 물 그리고 머신 세정제가 필요합니다.



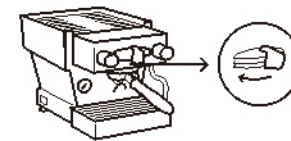
1. 중간 크기의 그릇에 뜨거운 물을 채우고 물에 세정제 6g(티스푼 1/2)을 넣어줍니다.



2. 포터필터를 제거하고 필터 바스켓을 분리시킵니다. (이 과정에서 드라이버가 필요할 수도 있습니다.) 분리한 필터 바스켓을 세정제가 담긴 그릇에 담아줍니다.



3. 구멍이 없는 '블라인드' 바스켓을 포터필터에 장착합니다. 블라인드 바스켓에 세정제를 약 3g 넣어줍니다.

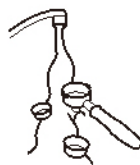


4. 세척 과정은 'La Marzocco Home' 앱을 사용하여 자동으로 작동하거나 다음 방법을 사용하여 수동으로 작동할 수 있습니다.

포터필터를 머신에 장착하고 다음 단계를 수동으로 진행합니다.  
 a. 1x 15초 켜짐, 30초 꺼짐      c. 포터필터를 비우고 브루잉 사이클을 켜 세정제를 씻어냅니다.  
 b. 5x 5초 켜짐, 5초 꺼짐      d. 포터필터를 다시 끼우고 5초씩 10회 실행합니다.



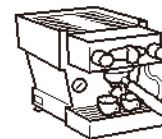
5. 모든 부품(필터 바스켓 및 포터필터 헤드)을 뜨거운 물에 세정제가 담긴 그릇에 넣습니다.



6. 부품을 20~30분 담근 후 흐르는 물에 씻어내면서 세척합니다.



7. 헹굼이 완료되면 모든 부품을 건조시키고 다시 장착하십시오.



8. 에스프레소를 한 번 추출하여 머신 내부에 남아있을 수 있는 세정제를 청소합니다.



**LINEA MICRA.  
BRING THE  
CAFE HOME.**

LAMARZOCCOKOREA.CO.KR