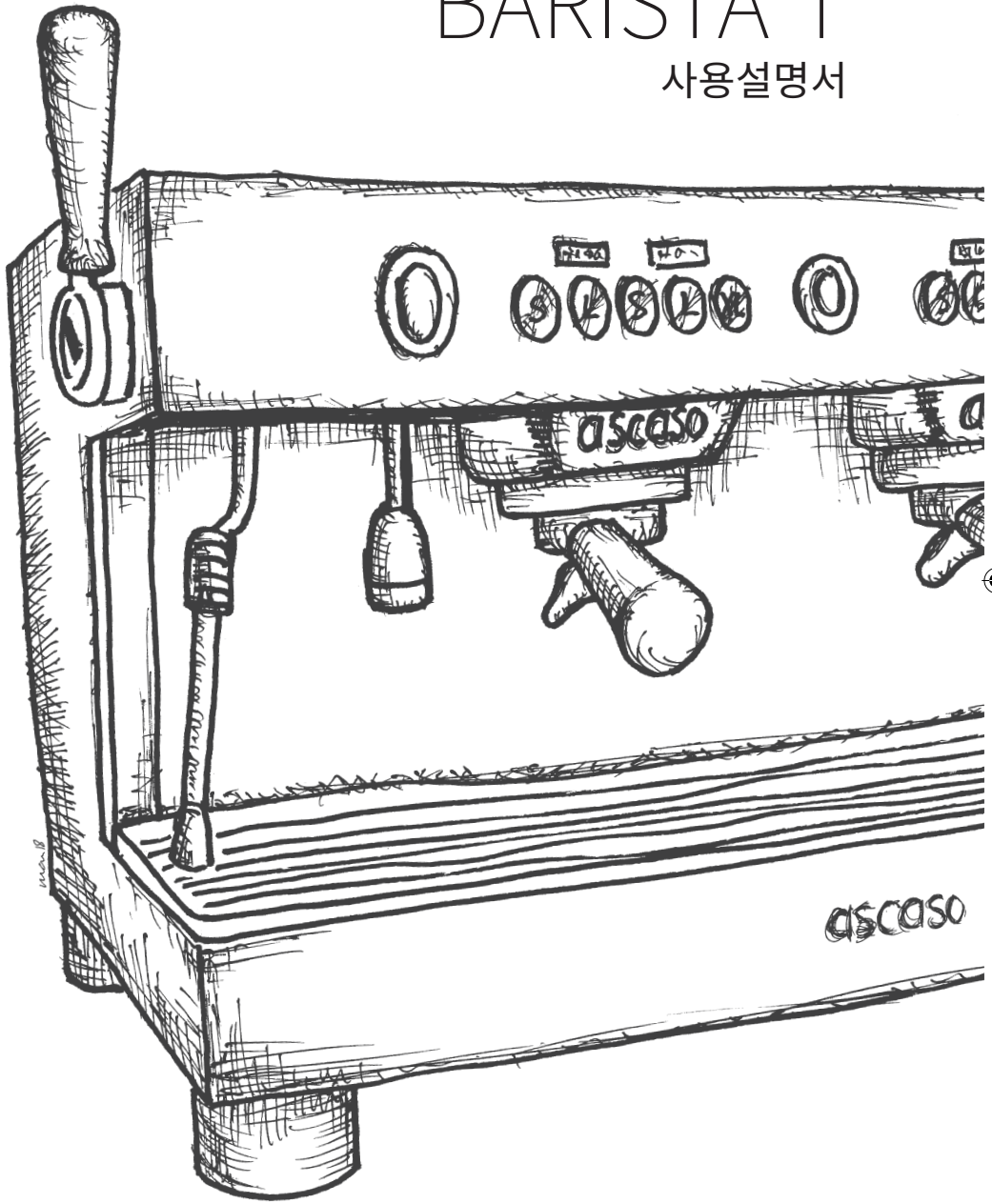




# BARISTA T

사용설명서



MAN-31K V11 / 2022 (KO)

**ascaso**  
BARCELONA







## 감사합니다!

---

**ascaso** 제품을 구매해주셔서 감사합니다. 이 제품으로 최고의 에스프레소와 맛있는 카푸치노를 만들 수 있습니다.

이 커피 머신은 IT 및 엔지니어링 분야의 최첨단 기술 혁신 요소를 적용하여 설계 및 제작되어 그 결과로 안전하고 신뢰할 수 있는 높은 품질의 제품이 탄생하였습니다.

중  
대  
형

## 커피 머신 재활용

---

커피 머신에는 재활용 가능한 소재가 포함됩니다.

유통업체 또는 현지 재활용 센터에 문의하시기 바랍니다.







# 콘텐츠

적합성.....	6
1. 안전 규칙.....	7
2. 사용.....	9
3. 구성 요소.....	9
4. 기계의 특징.....	10
5. 설치.....	11
6. 전기 연결.....	11
7. 유압 연결.....	13
8. 작동.....	14
9. 커피 준비.....	15
10. 커피 추출량 설정.....	17
11. 카푸치노 준비.....	18
12. 온수 준비.....	20
13. ONE과 PLUS 모델 특정 기능.....	21
14. ZERO 모델 특정 기능.....	23
14. 유지 관리 및 청소.....	26
15. 보증.....	27



## 규정 - EC 적합성 선언



### Ascaso Factory S.L.U

Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark  
08850 Gavá / Barcelona / Spain

커피 머신 제조업체로서 다음과 같이 선언합니다.

유형: 커피 머신

모델:

일련번호:

ASCASO FACTORY SLU는 당사의 책임 아래 본 선언이 언급하는 전문가용 커피 머신 제품이 98/37/CE - 기계 지침 73/23/CEE, 93/68/CEE - 저전압 지침 89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE - EMC 지침 97/23/ - 고압 장치 지침(PED)과 같은 특정 지침의 조항을 따르며, EN 292-1, EN292-2, EN 60335-1, EN60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 50141, EN55104 EN 합의 표준과 같은 규정을 준수함을 선언합니다.

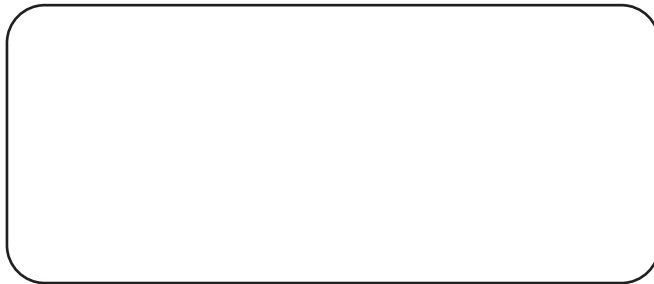
본 선언은 제조업체의 명시적인 승인 없이 기기를 개조하거나, 본 사용설명서 및 안내에서 지시하는 것과 다른 방식으로 기기를 설치하거나 사용한 경우에는 그 유효성을 잃습니다. 기술 관련 서류는 회사의 법인 주소의 "R&D Manager"에 의해 보관됩니다.

법인 주소:

### Ascaso Factory S.L.U

Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark  
08850 Gavá / Barcelona / 스페인

날짜: 2017년 7월 24일



(운영 부장)



# 1 - 안전 규칙

- 커피 머신을 연결하기 전에 메인 배전반을 확인하세요.
- 연장 코드, 어댑터 또는 멀티탭을 사용하지 마세요.
- 적절한 접지 장치 및 효율적인 전기 안전장치와 연결되었는지 확인합니다.
- 어린이 또는 반려동물이 접근할 수 없고 열원에서 먼 곳에서 평평하고 안정적인 표면에 기계를 배치합니다.
- 온도가 5°C(41°F) ~ 40°C(95°F)인 환경에서 사용하십시오.
- 서비스의 경우, 특히 안전과 위생과 관련하여 본 커피 머신에 대한 지식 및 실제 경험이 있는 사람으로 사용이 제한됩니다.
- 본 커피 머신은 최대 경도가 3.5/5 프랑스도(60/85ppm)로 연화된 식수를 공급하는 수도관에 연결해야 합니다.
- 이 장비는 해당 연방, 주 또는 현지 배관 규정을 준수하여 설치해야 합니다.
- 본 제품은 물 분사기를 사용할 가능성이 있는 장소에 설치하기에 적합하지 않습니다.
- 본 제품은 수평에 맞게 놓아야 합니다.
- 본 제품은 교육을 받은 사람만 사용 및 유지 관리할 수 있는 장소에 한해 설치해야 합니다.
- 본 제품은 물 분사기를 이용해 세척할 수 없습니다.
- 이 장비는 실외 또는 결빙 온도가 발생할 수 있는 환경에서 사용할 수 없도록 제작되었습니다.
- 전원 코드가 손상된 경우 제조업체 또는 공인된 기술 자격을 갖춘 사람에 의해서만 교체가 가능합니다.
- 주입구 최고 수압은 10bar(1.0MPa)입니다. 수압이 더 높으면 감압기를 설치하십시오.
- 주입구 최하 수압은 1bar(0.1MPa)입니다.
- 본 커피 머신은 주방에서 사용할 수 없습니다.
- 본 제품은 안전한 방법으로 제품 사용에 관한 감독이나 지시를 받고 관련된 위험을 이해한 경우 8세 이상의 어린이와 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 저하되거나 경험과 지식이 부족한 사람이 사용할 수 있습니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀아선 안 됩니다.
- 어린이가 감독 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 해선 안 됩니다.
- 기계의 가중 음압 레벨은 70dBA보다 낮습니다.



- 주전원에서 분리할 수 있는 수단이 설치되지 않은 고정형 기기가 모든 극에 점점 분리를 가지고 과전압 범주 III 하에서 안전하게 차단시킬 수 있을 때, 안내 지시에서는 분리 수단을 배선에 고정시켜 통합하여 배선 규칙에 따라야 한다고 명시합니다.
- 온도가 5°C를 넘는 환경에서 사용해야 합니다.
- 본 제품은 물 공급 장치에 지속적으로 연결되어 있도록 제작되었습니다.
- 제품에 결함이 있거나 전원 케이블이 손상된 경우 절대 사용하면 안 됩니다.
- 통풍구를 막으면 안 되며, 특히 잔을 데우는 표면을 천이나 다른 물건으로 덮어서는 안 됩니다.
- 전원이 연결된 상태에서 세척 또는 유지 관리 작업을 해서는 안 됩니다.
- 커피 머신 전원을 끄기 위해 전원 케이블을 잡아당기지 마세요.
- 어린이나 경험이 없는 사람이 제품을 조작해서는 안 됩니다.
- 손이나 발이 젖었거나 축축한 상태에서 제품을 조작해서는 안 됩니다.
- 제품을 물에 담가서는 안 됩니다.
- 포장재(봉투, 랩 또는 판지)를 어린이의 손에 닿지 않도록 합니다.
- 포장된 커피 머신은 건조하고 습기가 없는 장소에 보관해야 합니다.
- 포장 위에 다른 유형의 무거운 물건을 올려 두어서는 안 됩니다.
- 제조업체가 승인한 액세서리와 부품만을 사용해야 합니다.
- 고장 또는 적절히 작동하지 않는 경우 커피 머신의 전원을 끄고 전원 플러그를 뽑습니다.
- 직접 수리를 시도해서는 안 됩니다. 기술 서비스에 문의하도록 합니다.
- 부적절한 설치는 부상이나 물건의 손상을 초래할 수 있으며, 제조업체는 이에 대한 책임을 지지 않습니다.
- 이러한 주의 사항에 따르지 않으면 제품과 사용자의 안전이 위협받을 수 있습니다.
- 본 사용 설명서를 보관하도록 하세요.
- 본 장비는 해당 연방, 주 및 현지 규정을 준수하도록 적절한 역류 방지 장치를 함께 설치해야 합니다.
- 이 장비는 정기적인 양식으로 적절한 제품을 사용하여 세척 및 소독해야 합니다. 세척 및 소독에 대한 자세한 안내는 이 사용 설명서의 15장 - 유지보수 및 세척을 참조하십시오.





## 2 - 사용

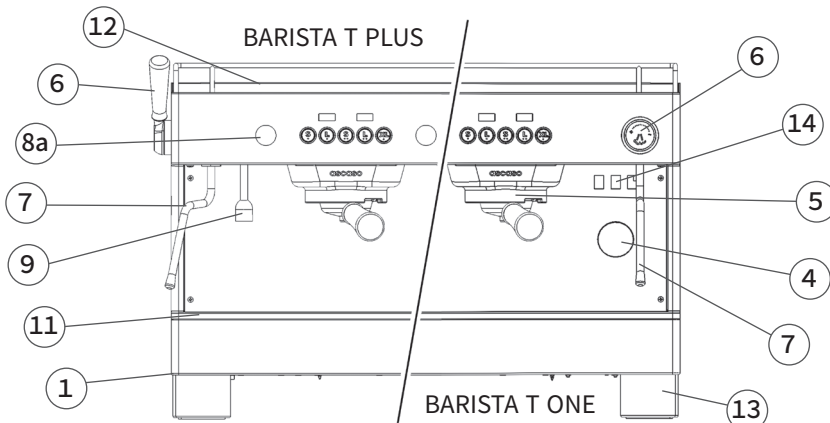
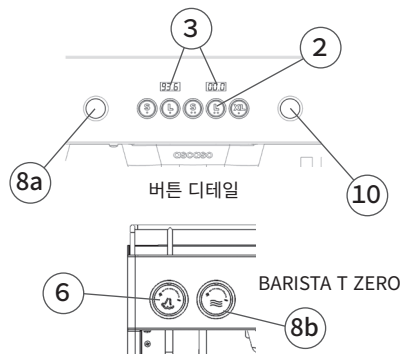
본 커피 머신은 에스프레소 커피와 뜨거운 음료(차, 카푸치노, 카모마일 등)를 준비하기 위한 기계로 사용되도록 설계, 제작 및 보호되었습니다. 그 외 모든 다른 사용은 부적절하고 위험한 사용으로 고려되어야 합니다.

### 주의!

제조사에서는 부적절한 사용이나 오남용으로 인한 부상 또는 물건 손상에 대한 책임을 지지 않습니다.

## 3 - 구성 요소

1. 일반 스위치(0 OFF, I ON)
2. 그룹 버튼 패널
3. 그룹 정보 스크린(ONE과 PLUS 모델 전용)
4. 보일러 압력/펌프 압력용 게이지
5. 커피 추출 그룹
6. 스팀 밸브
7. 스팀 노즐
- 8a. 온수 스위치(ONE과 PLUS)
- 8b. 온수 밸브(ZERO)
9. 온수 배출구
10. 반자동 추출 스위치  
(Barista T Plus 모델 전용).
11. 배수 트레이
12. 컵 워머 표면
13. 높이 조절 다리
14. 조명, 컵 워머 및 그룹 워머 스위치(0 OFF, I ON)



ascaso  
BARCELONA



## 4 - 기계의 특징

BARISTA 시리즈 커피 머신은 에스프레소 커피와 뜨거운 음료 준비를 위해 설계되었습니다.

주 작동 원리는 개별 커피 그룹, 그리고 뜨거운 물과 스팀용 보일러에 공급되는 커피 머신 내부의 용적 펌프로 구성됩니다.

음료를 준비하기 위해 사용하는 물은 준비 시 급수망에서 공급되며, 펌프에 의해 가압되어 온수/스팀 보일러를 통해 사전 예열 회로를 통과하면서 사전 예열 온도에서 최종적으로 열 교환기 작동에 의한 온도까지 상승합니다.

각 추출 그룹은 온수/스팀 보일러와 같이 작동 온도가 달라질 수 있습니다.

본 커피 머신은 기계 및 전기 구성 요소가 고정된 스틸 소재 지지 구조로 구성됩니다. 모든 부분은 오븐 채색 강철판과 스테인리스 스틸 소재 패널로 완전히 이중 처리됩니다. 커피 머신 앞부분에서 커피를 제조할 수 있으며, 이곳에 제어 장치와 관리 도구 및 커피 추출 그룹이 있습니다. 커피 머신 상단에는 잔을 데우는 표면이 있습니다.

BARISTA T	1GR	2GR Compact	2GR	3GR
전압	380V 3F / 220-240V 50/60Hz			
최대 전력(w)	3500	4500	5500	6500
스팀 보일러(w)	2000	2000	3500	3500
커피 그룹(w)	1x1000	2x1000	2x1000	3x1000
스팀 보일러				
최대 압력(mpa)	0.27	0.27	0.27	0.27
작동 압력(mpa)	0.2	0.2	0.2	0.2
용량(l)	4.5	4.5	8.5	8.5
크기(mm)	440x550x465	560x550x465	700x550x465	920x550x465
중량(kg)	40	65	71	93
물 주입구	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
최소/최대 압력(mpa)	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0	0,1 / 1,0
배수구 직경(mm)	16			

1잔용 포트필터	1		
2잔용 포트필터	1	2	3
블라인드 필터	1		
탐퍼	1		
배수관	1		
급수 호스	1		





## 5 - 설치

커피 머신의 설치, 유지 관리 및 보수 작업은 자격이 있는 사람에 의해서만 수행되어야 합니다.

커피 머신은 지지면에서 적어도 1.20m의 높이에 설치되어야 합니다. 지지면은 평평하고 건조하며 안정적인 표면이어야 합니다. 커피 머신에는 높이 조절용 다리가 있습니다.

이 커피 머신은 물 분사가 사용될 수 있는 공간이나 야외에 설치되어서는 안 됩니다. 이 커피 머신은 자격이 있는 사람만 사용 및 유지 관리할 수 있도록 제한된 공간에 설치되어야 합니다.

정확한 사용을 보장하기 위해 커피 머신을 +5°C에서 +32°C 사이의 실온과 70% 이하의 습도가 유지되는 환경에 설치해야 합니다.

유지 관리 작업을 용이하게 하고 커피 그라인더를 놓을 수 있도록 커피 머신 주위에 여유 공간이 있는 것이 좋습니다.

커피 머신의 물이 얼지 않도록 주위 온도가 0°C 이하인 환경에서는 설치하지 않아야 합니다. 물이 언 경우, 커피 머신을 사용하지 말고 제조업체에 연락합니다.

현행법에 따라 커피 머신에는 음용이 가능하고 차가운 물만 공급해야 합니다. 급수망의 수압은 0.1 - 0.6Mpa 사이여야 합니다. 이 요구 사항이 충족되지 않는 경우, 제조업체에 문의하십시오. 급수망과 커피 머신 급수관 사이에는 필요한 상황에서 급수를 차단할 수 있도록 급수차단기를 설치해야 합니다.

머신 노즐에서 배출되는 물과 증기는 매우 뜨거우며 심한 부상을 일으킬 수 있습니다.

생산업체에서 제공하는 안내 사항 및 경고를 준수하지 않을 경우 제품의 보증이 효력을 잃을 수 있습니다.

## 6 - 전기 연결

커피 머신은 필요한 사양에 따른 연결 장치와 함께 제공됩니다.

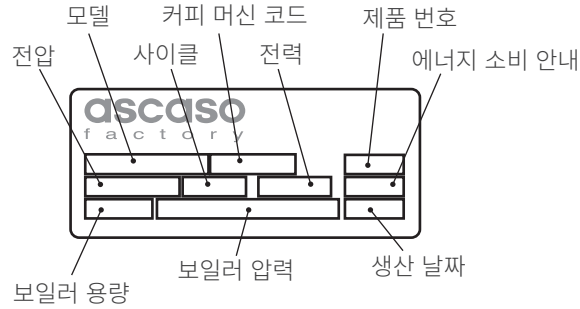
본 기기는 플러그가 없는 전원 공급 케이블과 함께 제공되며, 전력망에 고정 설치하도록 설계되었기 때문에 전체 차단기 설치가 필요합니다.

커피 머신을 연결하기 전에 명판 정보가 배전망 정보와 일치하는지 확인해야 합니다.

전원 케이블이 손상된 경우 제조업체, 애프터 서비스 또는 유사한 자격을 가진 직원이 교체하여 위험을 예방해야 합니다.

전원 공급 케이블은 현지 현행 규정에 명시된 연결 방식으로 연결되어야 합니다.

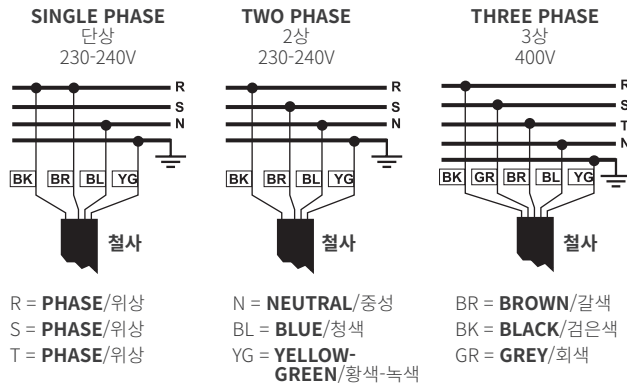
설치 규정에 따라 고정 설치된 시설에 분리 수단이 통합되어 있어야 합니다.

**주의!**

반드시 접지 연결이 되어야 하며 정확하게 연결해야 합니다.

**주의!**

BARISTA T 모델 커피 머신은 연결 케이블에 포함된 다이어그램에 표시된 것처럼 2상(1/2GR) / 3상(3GR) 연결을 하도록 구성되어 있습니다. 각 위상과 전기 시스템의 중성선에 해당하는 케이블 연결에 특별한 주의를 기울여야 합니다.





### 주의!

이러한 단상 교류 연결로 전류 소비가 높아지기 때문에 최소한으로 2개 그룹 모델용으로 25A, 3개 그룹용으로는 30A를 허용하는 콘센트가 필요합니다. 머신 설정 소프트웨어에서 동시 작동하는 저항 수치를 제한하여 필요한 암페어로 제한할 수 있습니다(섹션 12 참조). 동시에 작동하는 저항 수치 설정에 따른 전력/암페어 표는 다음과 같습니다.

BARISTA T	커피(W)	스팀(W)	총 230V 1P	파라미터 CE					
				1	2	3	4	5	6
1GR	1 x 1000	2 x 1000	15A	6.5A	11A	15A	15A	15A	15A
2GR Compact	2 x 1000	2 x 1000	19.5A	6.5A	11A	15A	19.6A	19.5A	19.5A
2GR	2 x 1000	2 x 1750	24A	7.5A	15A	19.5A	24A	24A	24A
3GR	3 x 1000	2 x 1750	29A	7.5A	15A	19.5A	24A	29A	29A
ONE/PLUS 모델 전력/암페어 표									

중대  
경고

## 7 - 유압 연결

먼저, 제공된 배수관의 자유단을 기존에 설치된 일반 배수구에 연결합니다.

일반 급수망 연결 시 필요한 상황에서 기기로 유입되는 급수를 중단할 수 있도록 급수 차단기를 통합 설치해야 합니다. 그다음 플렉시블 호스(3/8" H 연결)를 펌프와 급수망 입구에 연결합니다. 수질 처리 시스템이 설치된 경우, 호스를 해당 시스템에 연결합니다.

주의: 급수망 연결 사용을 위한 수질 분석:

T.D.S.	90-150ppm	pH	6.5-8
총 경도	70-100ppm	알칼리도	40-80ppm
철 함유량	0-0.02ppm	염소	0-30ppm
유리 염소	0-0.05ppm	급수망 수압	0.1-1.0MPa
총 염소	0-0.1ppm	유량	8리터/분



수돗물이 이러한 수질 특성을 충족하지 않는 경우, 음용수에 관한 국가 및 현지의 현행 규정을 준수하는 특정 여과 장치를 설치해야 합니다.

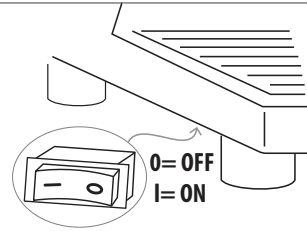
급수관과 배수관을 연결한 후 수도 밸브 또는 꼭지를 열어 보일러를 채웁니다.

**주의:** 이 장비는 국가 및 현지 현행 규정을 준수하는 올바른 역류 방지 장치와 함께 설치해야 합니다.

## 8 - 작동

메인 스위치를 “ON” (I) 위치에 놓으면 물이 설정된 수위까지 자동으로 보일러를 채웁니다. 설정된 수위만큼 물이 채워지면 작동 온도와 압력에 이르기까지 가열되기 시작합니다.

펌프 압력 조절: 펌프는 공장에서 9bar 압력으로 설정되어 제공됩니다. 조절이 필요한 경우, 커피 머신 옆면 패널에 있는 플라스틱 뚜껑을 제거한 후 드라이버를 이용해 펌프의 나사를 돌립니다.



시계 방향으로 돌리면 압력이 증가합니다. 시계 반대 방향으로 돌리면 압력이 감소합니다.

팽창 밸브 조절: 팽창 밸브는 커피 머신의 최대 작동 압력을 제한합니다. 12bar를 초과해서는 안 됩니다. 밸브는 공장에서 11bar로 설정되어 제공됩니다. 밸브를 조절하려면 블라인드 필터가 든 포트afil터를 커피 그룹에 놓습니다. 그룹을 작동시키고 밸브를 조절하고 싶은 압력으로 펌프를 조절한 다음 밸브에서 물이 나올 때까지 밸브 조절기를 돌립니다. 이 절차를 마친 후 펌프를 다시 9bar까지 조절합니다.

### 주의!

팽창 밸브에서 매우 뜨거운 물(93°C/200°F)이 나올 수 있습니다.

커피를 내리기 전에 커피 그룹 온도가 설정점에 도달할 때까지 기다립니다(ONE과 PLUS 모델의 경우 각 온도 전용 버튼 패널의 화면에 표시됨). 온수 및 스팀 서비스를 사용하기 위해서는 온수와 스팀 보일러 온도가 설정된 값(압력 게이지가 프로그램된 온도에 따라 1에서 1.5bar 사이로 압력을 표시함)에 달할 때까지 기다려야 합니다.





### 주의!

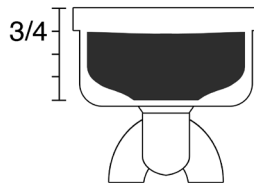
그룹을 가열하는 중에는 설정 온도까지 올라가는 동안 각 제어 패널의 5개 버튼이 ON과 OFF 사이를 오갑니다. 과정이 끝나면 5개 버튼은 ON 상태로 유지됩니다.

## 9 - 커피 준비

모든 유형의 커피를 사용할 수 있습니다. 최적의 결과를 위해 그라인딩 포인트가 적절한 “에스프레소” 커피 전용으로 준비된 블렌딩 커피를 사용하는 것이 좋습니다. 커피가 너무 빨리 또는 너무 느리게 나오는 경우, 더 가늘거나 굵은 입자로 분쇄도를 바꾸고 각자의 선호도에 따라 탬핑을 다르게 시도해봅니다.

따라야 할 단계:

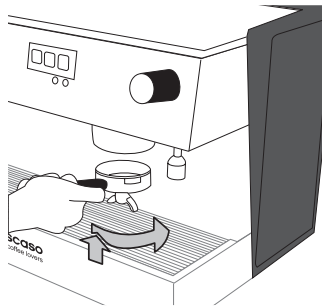
1. 커피 머신 전원이 켜진 상태이어야 합니다. 포트필터(필터 포함)를 그룹에 배치합니다.
2. 5개의 버튼이 깜빡이지 않고 켜진 상태이어야 하며, 이는 커피 머신이 커피를 내리기 위한 이상적인 온도에 달했음을 의미합니다.
3. XL 버튼(커피 연속 추출)을 작동 시켜 그룹으로 물이 통과하게 합니다. 커피 추출 전에 이 작업을 하십시오. 남아 있던 잔여물이 제거되고 최적의 커피가 제공되도록 온도 균형이 맞춰집니다.
4. 필터 홀더는 1회 탬핑 후 용량의 3/4 정도 채워져야 합니다.



5. 필터 홀더 가장자리에 남은 커피 잔여물을 닦아 완벽하게 고정될 수 있도록 합니다.



6. 포트필터를 왼쪽부터 넣고 충분히 힘을 주며 오른쪽으로 돌려 그룹에 삽입합니다.



7. 잔을 트레이 위에 놓고 원하는 옵션의 버튼을 누릅니다. 완벽한 에스프레소 추출을 위해서는 20/25초 정도가 필요합니다.

**주의!**

최적의 커피 추출 품질을 위해 항상 1샷이나 2샷에 맞는 필터를 사용하십시오.

**주의!**

커피가 너무 빨리 또는 너무 느리게 나오는 경우, 더 가늘거나 굵은 입자로 분쇄도를 바꾸고 각자의 선호도에 따라 Tamp을 다르게 시도해봅니다.

**전반적인 권고 사항**

1. 포트필터는 항상 뜨거운 상태를 유지하도록 머신에 잠긴 상태로 넣어두어야 합니다.
2. 잔을 컵 워머에 놓습니다. 적절한 온도(최적 온도 40°C/105°F)는 에스프레소 맛을 더욱 좋게 합니다.
3. 커피 스위치를 끈 다음에도 몇 초 동안 작은 커피 방울이 떨어질 수 있습니다.
4. 원두는 필요할 때 필요한 만큼 분쇄하는 것이 좋습니다. 분쇄된 커피에선 빠르게 아로마가 사라지고 함유된 지방 성분이 산패됩니다.





## 10 - 커피 추출량 설정



커피 추출량을 설정하려면 커피 머신을 켜고 커피를 내릴 준비가 된 상태에서(버튼 키가 깜빡이지 않고 켜져 있음) XL 프로그램 버튼을 깜빡일 때까지 5, 6초 정도 누릅니다. 이 때 나머지 키는 계속 켜져 있습니다.

그다음 추출량을 정하기 원하는 버튼 키를 누르면 해당 버튼이 깜빡이는 동시에 다른 4개의 키는 꺼집니다. 배출 과정이 시작됩니다.

원하는 양이 내려오면 프로그램 중인 옵션에 해당하는 키를 다시 누릅니다. 배출 과정이 중단되고 키는 OFF 상태로 돌아옵니다. XL 키를 다른 버튼 키 모두가 ON 상태가 될 때까지 누르고 XL 키를 다시 2번 눌러 작업 모드로 돌아옵니다. 30초를 기다리면 이 작업이 자동으로 수행됩니다.

### 주의!

2와 3그룹이 있는 커피 머신은 왼쪽 그룹을 설정할 때 오른쪽에 있는 그룹도 자동으로 같은 용량 기준으로 정해집니다. 설정 모드에서 나가지 않고 다른 옵션을 바꿀 수 있으며, 설정하기 원하는 각 옵션에서 같은 단계를 따르기만 하면 됩니다.

임의의 양 만큼 추출하려면(연속) XL 키를 누릅니다. 원하는 양이 내려오면 키를 다시 눌러 배출을 중단합니다.

### 주의!

BARISTA T PLUS 모델에는 수동으로 커피 배출을 활성화하는 반자동 스위치가 있습니다.



## 11 - 카푸치노 준비

진정한 “카푸치노”는 25mL의 에스프레소 커피와 스팀으로 차가운 상태에서 거품을 낸 다음 섭씨 3-4도에서 섭씨 55도까지 데운 우유 125mL로 만듭니다. 우유는 단백질 함량이 3.2%, 지방이 3.5% 정도인 신선한 젖소 우유여야 하며 다른 냄새나 맛과 섞이지 않도록 스틸 용기(피쳐)를 사용하여 한 잔을 위해 필요한 용량만 데웁니다.

폼의 밀도는 액체와 분리되지 않고 균일해야 하며 구멍이나 기포가 있어서는 안 됩니다.

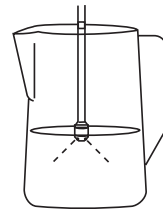
### 준비

- 압력계에선 보일러 압력 1.2/1.5bar를 표시합니다. 보일러는 물과 스팀을 사용할 준비를 합니다(약 20/22분.)
- 스팀 밸브를 돌립니다. 스팀 배출을 시작할 때 일반적으로 스팀 노즐에서 물이 약간 나올 수 있으므로 노즐을 배수 트레이로 향하게 놓는 것이 좋습니다.
- 스팀 노즐을 데우고자 하는 우유 안에 넣습니다. 피쳐에서 최대 1/3까지 채우십시오.

### 1) 질감: 폼 만들기

“벨벳”이라고 불리는 거품을 만들기 위해 카푸치노 노즐을 우유 표면 바로 아래에 위치하게 합니다.

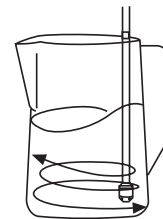
스팀 밸브를 열고 공기 순환으로 인한 에멀션 효과를 얻을 때까지 노즐을 다른 각도로 움직입니다(항상 우유 표면 아래). 원하는 텍스처를 얻으면 우유의 부피는 두 배가 될 수 있습니다.



항상 우유의 표면 부위에서 피쳐와 스팀 노즐을 움직여야 한다는 사실을 잊지 마세요. 이 작업 후 우유는 질감을 냈지만 아직 차가운 상태입니다.

### 2) 온도: 우유 데우기

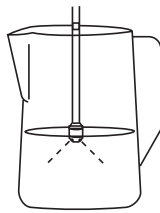
원하는 질감을 얻으면 스팀 노즐(10)을 피쳐의 가장 아랫부분에 넣습니다. 원하는 온도에 달할 때까지 우유 전체를 데우기 위해 원을 그리며 움직입니다.



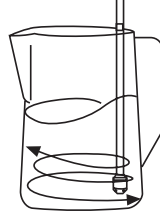


### 중요 사항!

질감을 만들려면 우유 표면에서 움직이고 데우기 위해서는 더 깊은 곳에서 움직입니다.



텍스처 만들기



데우기

우유를 75°C 이상으로 데우지 않도록 합니다. 그 이상의 온도에서는 우유가 익어서 카푸치노에 적절한 특성을 잃게 됩니다.

이 작업이 끝나면 손잡이를 돌려 스팀 배출을 중단합니다.

도움말. 에스프레소는 75-80°C 사이의 온도로 추출됩니다. 우유는 질감을 만들고 데우면 55°C-70°C 사이가 됩니다. 서빙 시 이러한 온도를 유지하는 것이 중요합니다. 이 때문에 커피 머신의 컵 워머 공간을 이용하여 잔을 데워야 합니다. 가능하지 않은 경우, 잔을 사용하기 전에 온수로 데워줍니다.

우유에 질감을 만들고 데우고 나면 에스프레소 베이스에 우유를 추가하여 잔을 서빙할 준비가 된 것입니다.

### 발생 가능한 문제.

거품이 지나치게 자잘하고 흐물거릴 수 있습니다.

1) 이전에 데운 적이 있는 우유일 수 있습니다.

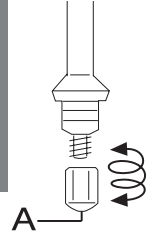
2) 우유가 원하는 질감이 되기 전에 지나치게 데워서일 수 있습니다(스팀 노즐을 너무 피쳐 안에 깊이 넣어 데워서 표면에 공기가 순환하지 않은 상태로 우유를 데움). 1단계 질감 만들기를 제대로 하지 않아서 공기가 효과를 발휘하지 못했습니다.

주의! 오랫동안 멈추지 않고 스팀이나 물을 사용한 경우, 추출 압력이 떨어진 것 같으면 보일러가 회복될 수 있도록 잠시 기다리도록 합니다. 적절한 압력은 1/1.5bar입니다.



### 중요 사항!

사용 후마다 스팀을 5초 동안 나오게 하여 노즐을 청소하고 막히지 않도록 하는 것이 좋습니다. 흡입 구멍(A)을 청소하려면 클립을 사용할 수 있습니다. 노즐에 이물질이 없는지 확인해야 합니다.



## 12 - 온수 준비

물 배출구 아래 잔 또는 용기를 놓습니다. 스팀 밸브를 열거나(ZERO 모델, 8b) 온수 스위치를 켜(ONE/PLUS 모델, 8a) 물을 내립니다. 원하는 양을 얻었으면 밸브를 돌려/스위치를 꺼 물 배출구를 닫습니다.



## 13 - ONE과 PLUS 모델 특정 기능

Barista T ONE과 Barista T PLUS 모델에는 각 그룹 버튼 패널에 2개의 개별 디스플레이가 있어 다음 파라미터를 제어할 수 있습니다.

파라미터	설명
Tx	그룹 X 설정 온도(X=1,2,3), 머신이 작동하는 동안 스크린 왼쪽에 표시됩니다.
Tc	스팀 보일러 온도
Ud	측정 단위: 섭씨(C) 또는 화씨(F)
TEC	P/I/d/b/Ce/Sen/dSP를 포함한 온도 제어 설정 파라미터로 구성된 하위 메뉴
P/I/d/b	PID 온도 제어 설정 파라미터.
Ce	전력 설정 파라미터. 이 파라미터에 따라(1에서 6 사이의 값) 커피 머신에 동시에 작동할 수 있는 저항값을 표시하며, 항상 커피 그룹 저항값이 우선시됩니다. 섹션 5 - 전기 연결의 다양한 옵션을 보려면 전력 제한 표를 참조합니다.
SEn	다음과 같은 방법으로 수위 측정 감도를 수정할 수 있습니다. Low(낮은 감도, 150 kΩ) / Mid(중간 감도, 400 kΩ) / hig(높은 감도, 1 MΩ)
dSP	그룹당 2개의 디스플레이(기본값 002) 또는 그룹당 1개의 디스플레이(값 001)로 모델 간 전환할 수 있습니다.
TeE	대기 모드에서의 스팀 보일러 온도
TiE	(분)스팀 보일러의 온도가 대기 온도(파라미터 TeE)가 된 후 비활성화 시간. 값을 0으로 입력하면 대기 모드가 비활성화됩니다.
Pxy	버튼 패널 x의 옵션 y(y=1,2,3,4), 사전 주입은 0-5초 사이로 설정할 수 있습니다. 예를 들어, P12는 그룹 1의 옵션 2의 사전 주입(펌프 ON) 시간입니다. 펌프 OFF 시간은 항상 3초입니다. 옵션 5(XL, 연속 추출)에는 사전 주입 시간이 없습니다.
Cr	크로노미터 활성화 또는 비활성화. 이를 활성화하면 커피 머신이 작동하는 동안 스크린 오른쪽에 표시됩니다.
Ux	온도 수정 파라미터를 통해 실제 온도와 x(x=1,2,3) 그룹 디스플레이에 표시된 온도 사이의 편차(오프셋)를 입력할 수 있습니다. (-9.9, +9.9)°C 사이에 각 그룹을 조절할 수 있습니다.
AC	스팀 보일러 활성화/비활성화
SP	정보를 보고 있는 그룹의 일부 제공 수치(마지막 0 설정부터)를 보여줍니다.
STG	마지막 0 설정부터 커피 머신의 총 제공 수를 표시합니다.
ST	커피 머신의 총 제공 수를 표시합니다(0으로 재설정된 경우를 고려하지 않은 기록).



93.6

00.0



프로그램 모드를 사용하려면, 첫 버튼 패널의 키 5를 누른 상태에서 바로 키 3(왼쪽에서 오른쪽 방향)을 눌러야 합니다. 5개의 키와 디스플레이가 꺼집니다. 그다음 키 5를 10초 동안 누릅니다. 좌측 디스플레이에 이전 표에 따른 프로그램 옵션이 표시됩니다.

키 1과 2를 이용하여 여러 옵션 사이에서 앞으로 또는 뒤로 이동하고 키 5를 통해 이전에 프로그램한 값을 수정하기 위해 선택한 옵션을 입력할 수 있습니다. 수정할 옵션을 입력한 후 키 1과 2로 해당 값을 올리거나 줄이고 키 5를 통해 수정 사항을 확인하여 프로그램 메뉴로 돌아옵니다.

프로그램 메뉴를 종료하려면 ESC 옵션을 찾아야 하며 키 5를 이용하여 선택합니다. 버튼 패널과 디스플레이가 꺼집니다. 키 3을 눌러 다시 활성화해야 합니다.

**주의!**

커피 머신이 꺼진 상태에서 그룹 1의 키 1, 3과 5를 눌러 프로그램 파라미터를 재설정할 수 있습니다. 계속 누른 상태에서 그룹 스크린 1에 Prt 텍스트가 나올 때까지 메인 스위치를 켵니다. 그다음 누른 키를 놓고, 커피 머신을 끈 다음 다시 켵니다.

**주의! 커피 그룹 ON/OFF**

각 버튼 패널의 키 5를 누른 상태에서 바로 키 2를 눌러 개별적으로 커피 그룹을 끌 수 있습니다. 그룹의 왼쪽 디스플레이가 꺼진 경우 OFF로 표시됩니다. 다시 켜려면 5와 2 키를 동시에 눌러 다시 이 작업을 반복합니다.

**주의!**

각 버튼 패널의 디스플레이는 다음과 같은 알람 목록을 통해 다양한 구성 요소에서 발생할 수 있는 문제에 대한 정보도 제공합니다.

AL2	x 그룹 유량계 오류(x 그룹에만 표시) ( $x=1/2/3$ )
AL3	x 그룹 온도 측정 오류(x 그룹에만 표시) ( $x=1/2/3$ )
AL4	x 그룹 저항 오류(x 그룹에만 표시) ( $x=1/2/3$ )
AL5	회로 오류(모든 디스플레이에 표시)
AL6	보일러 물 보충 최대 시간(맨 왼쪽 ON 디스플레이에 표시)





### 주의!

저항과 알람은 차단하고 버튼 패널과 스크린만 켜지도록 커피 머신을 활성화할 수 있습니다. 커피 머신을 이 방식으로 연결하려면 커피 머신이 꺼진 상태에서 그룹 1의 1과 4 키를 누르고, 버튼 패널과 스크린이 켜질 때까지 메인 스위치를 켜는 동안 누른 상태를 유지합니다. 이를 비활성화하려면 같은 작업을 반복합니다.

## 14- ZERO 모델 특정 사양

BARISTA T ZERO 모델은 커피 그룹 버튼 패널을 통해 다음 옵션을 설정할 수 있습니다.

- ㄱ. 커피 그룹 온도 제어, 8가지 옵션 제공.
- ㄴ. 저항과 알람을 비활성화한 데모 모드 활성화.
- ㄷ. 동시에 작동하는 저항값 조절과 함께 최대 전력 설정(섹션 5 - 전기 연결에서 전력 제한 표 참조).
- ㄹ. 사전 주입 활성화.
- ㅁ. 스팀 보일러 켜기 및 끄기와 보일러 온도 설정.

### ㄱ. 커피 그룹 온도 설정(기본값 93°C).

- 설정 모드 시작(그룹 1의 키 5 + 3 누르기).
- 모든 그룹의 각 버튼 패널에서 키 5가 깜빡거립니다.
- 온도 설정은 다음과 같습니다.

	키 1	키 2	키 3
90°C	OFF	OFF	OFF
91°C	OFF	OFF	ON
92°C	OFF	ON	OFF
93°C	OFF	ON	ON
94°C	ON	OFF	OFF
95°C	ON	OFF	ON
96°C	ON	ON	OFF
97°C	ON	ON	ON





- 온도를 변경하려면 원하는 조합이 될 때까지 각 그룹의 1-3 키를 누릅니다. 기본 온도는 93°C입니다.
- 개별적으로 각 그룹을 설정합니다.
- 종료하려면 그룹 1의 키 5를 5초 동안 누릅니다. 모든 키가 꺼지면 그룹 1의 키 3을 눌러 작업 모드로 돌아갑니다.

**ㄴ. 스팀 보일러 온도 설정.** 기본 온도는 125°C로 맞춰져 있으며, 이를 변경하려면 다음과 같은 방법으로 그룹 1과 2의 버튼 패널을 사용합니다.

- 설정 모드 시작(그룹 1의 키 5 + 3 누르기).
- 모든 그룹의 각 버튼 패널에서 키 5가 깜빡거립니다.
- 온도 설정은 다음과 같습니다.

	그룹 1 키 4(L2)	그룹 2 키 4(L2)
OFF	OFF	OFF
120°C	ON	OFF
125°C	OFF	ON
130°C	ON	ON

- 온도를 변경하려면 원하는 조합이 될 때까지 1과 2 그룹의 키 4를 누릅니다. 기본 온도는 125°C입니다.
- 종료하려면 그룹 1의 키 5를 5초 동안 누릅니다. 모든 키가 꺼지면 그룹 1의 키 3을 눌러 작업 모드로 돌아갑니다.

#### ㄷ. 설정 모드에 들어가지 않고 버튼 패널을 통해 조절 가능한 기능

- 자동 순환 세척 - 각 커피 그룹에서 5+1 키를 누릅니다.
- 커피 그룹 ON/OFF - 각 그룹에서 5+2 키를 누릅니다. 그룹의 키 5는 꺼져야 합니다.
- 사전 주입 - 각 그룹의 5+4 키를 눌러 사전 주입을 3초 활성화합니다. 비활성화하려면 각 그룹의 5+4 키를 다시 누릅니다.
- ECO 모드(CE 파라미터):
  1. CE=5 - 커피 머신이 꺼진 상태에서 그룹 1의 키 1을 누르고 커피 머신을 켭니다. 첫 그룹의 키 1이 켜지고 나머지는 꺼져 있습니다. 다시 머신을 켜다가 켭니다. 이는 기본 설정입니다.
  2. CE=4 - 커피 머신이 꺼진 상태에서 그룹 1의 키 1+2를 누르고 커피 머신을 켭니다. 첫 그룹의 키 1+2가 켜지고 나머지는 꺼져 있습니다. 다시 머신을 켜다가 켭니다.





3. CE=3 – 커피 머신이 꺼진 상태에서 그룹 1의 키 1+3을 누르고 커피 머신을 켭니다. 첫 그룹의 키 1+3이 켜지고 나머지는 꺼져 있습니다. 다시 머신을 껐다가 켭니다.
  4. CE=2 – 커피 머신이 꺼진 상태에서 그룹 1의 키 1+5을 누르고 커피 머신을 켭니다. 첫 그룹의 키 1+5이 켜지고 나머지는 꺼져 있습니다. 다시 머신을 껐다가 켭니다.
- 데모/휴식 모드(CE=0, 램프만 켜짐) – 커피 머신이 꺼진 상태에서 그룹 1의 키 1+4를 누르고 커피 머신을 켭니다. 첫 그룹의 키 1+4이 켜지고 나머지는 꺼져 있습니다. 다시 머신을 껐다가 켭니다. 일반 작동 모드로 돌아가려면 작업을 반복합니다.

## 주의! 알람

	그룹 i 버튼 패널(i=1,2,3)				
	버튼 S1	버튼 L1	버튼 S2	버튼 L2	버튼 XL
그룹 예열	그룹 키가 반복적으로 깜빡이고, 나머지는 ON 상태입니다.				
숏 커피 S1	옵션을 활성화하는 그룹에서 키 S1는 계속 켜져 있고, 나머지는 OFF 상태입니다.				
롱 커피 L1	옵션을 활성화하는 그룹에서 키 L1는 계속 켜져 있고, 나머지는 OFF 상태입니다.				
더블 숏 커피 S2	옵션을 활성화하는 그룹에서 키 S2는 계속 켜져 있고, 나머지는 OFF 상태입니다.				
더블 롱 커피 L2	옵션을 활성화하는 그룹에서 키 L2는 계속 켜져 있고, 나머지는 OFF 상태입니다.				
연속 커피 XL	옵션을 활성화하는 그룹에서 키 XL는 계속 켜져 있고, 나머지는 OFF 상태입니다.				
커피 그룹 초기 가열	그룹 키가 반복적으로 깜빡이고, 나머지는 ON 상태입니다.				
보일러 물 보충 최대 시간	모든 그룹에서 키 S2 + L2가 깜빡이고 나머지는 OFF 상태입니다.				
i 그룹 용적 펌프 알람	i 그룹의 키 S2(i = 1,2,3)가 깜빡이고 그룹의 나머지 키는 OFF 상태입니다.				
그룹 i 온도 측정 알람	i 그룹의 키 S1(i = 1,2,3)가 깜빡이고 그룹의 나머지 키는 OFF 상태입니다.				
그룹 i 스팀 측정 알람	모든 그룹에서 키 L1가 깜빡이고 나머지는 OFF 상태입니다.				



## 15 - 유지 관리 및 세척

최적 품질의 에스프레소를 만들기 위해 커피 머신의 내부 시스템을 세척하고 예방 관리하는 것이 중요합니다.

전반적인 경고 사항! 세척 및 유지 관리 작업은 커피 머신이 식은 후 전원 연결을 분리하고 실행해야 합니다. 제품을 물에 담가서는 안 됩니다. 식기 세척기를 사용할 수 없습니다.

### 1) 일일 세척 방법

- 커피 머신의 외부를 세척하려면 스테인리스 스틸 전용 제품을 사용하도록 합니다.
- 알코올로 스크린을 닦으면 안 됩니다.
- 정기적으로 배수 트레이를 빼내어 세척합니다.
- 사용 후 바로 젖은 천으로 스팀 노즐을 닦아줍니다.
- 매일 영업이 끝나면 스팀 노즐을 세척하여 우유 찌꺼기를 제거합니다. 이를 위해 Ascaso V.8410 스팀 노즐 전용 세척제를 제품에 표시된 용량에 따라 준비합니다. 준비 후 세척제 지침에 따라 노즐을 세척하고 깨끗한 물로 이 절차를 반복하여 스팀 노즐에 남아 있는 세척제를 제거합니다.
- 배수 거름망, 커피 찌꺼기나 잔여물을 티스푼으로 모아 제거합니다.

**커피 그룹 자동 세척.** 커피 그룹 자동 세척 시스템을 활성화하려면 세척하고자 하는 그룹의 키 5를 누른 상태에서 키 1을 바로 누릅니다. 자동으로 10회 연속으로 배출 절차가 시작되고, 그 사이에 3초씩 정지됩니다. 이 절차를 중단하려면 세척이 진행 중인 그룹의 키 5를 누릅니다.

### 2) 주간 세척 방법

- 커피 그룹 샤워와 가스켓을 매주 세척합니다. Ascaso 코드 V.26 특수 브러시를 이용하여 포트필터 샤워와 가스켓을 닦아줍니다.
- 필터와 포트필터도 매주 세척합니다. 제품에 표시된 지침에 따라 제품 번호 V.8401 또는 V.8402 세척제를 준비합니다. 포트필터와 필터를 세척제에 최소한 20분 담가 둡니다. 하룻밤 담가 두는 것이 가장 좋습니다. 이 시간이 지나면 부품을 꺼내서 깨끗한 물로 충분히 헹구어 줍니다.
- 내부 부품도 매주 세척합니다. 커피 머신이 작동하는 상태에서 포트필터의 커피 필터를 제공되는 블라인드 필터로 교체합니다. 제품에 표시된 지침에 따라 제품 번호 V.8401 또는 V.8402 세척제를 사용합니다. 이 절차는 블라인드 필터의 가루를 녹이고 덕트와 솔레노이드 밸브, 샤워 및 그룹 디퓨저를 세척해줍니다.



그룹에서 완전히 깨끗한 물이 나올 때까지 필요한 만큼 이 절차를 반복할 수 있습니다.  
그다음 포타필터를 꺼내고 그룹을 작동시켜 30초 동안 깨끗한 물이 통과되도록 합니다.

### 3) 보일러 세척

사용하는 물의 경도와 사용에 따라 스팀 보일러를 세척해야 합니다. 이를 위해 제품에 표시된 지침에 따라 V.8412 세척제를 사용합니다.

## 16 - 보증

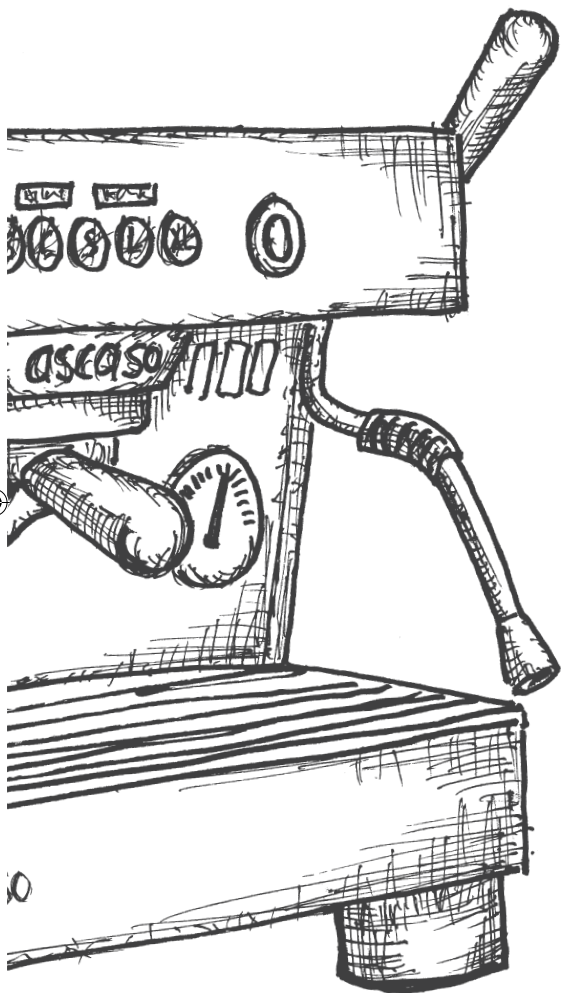
보증서는 그 자체가 구매 영수증이 됩니다. 이를 보관하세요. 고장이 나는 경우 애프터 서비스에 보증서를 제시합니다.

이 제품은 구매일로부터 유통업체에 의해 모든 제조상 또는 소재상의 결함에 대해 보증됩니다.

운송 또는 포장 비용이 발생할 경우 사용자가 부담합니다.

다음의 경우 보증이 유효하지 않습니다.

1. 영수증이 없는 경우.
2. 부적절한 제품 사용.
3. 제품 세척이 제대로 수행되지 않았거나 석회가 축적된 경우.
4. Ascaso 공식 기술 지원 서비스에 속하지 않은 다른 사람이 제품을 해체한 경우.



## ascaso

for coffee lovers

Ascaso Factory SLU  
Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark  
08850 Gavá / Barcelona / Spain  
Tel. (34) 93 475 02 58  
[ascaso@ascaso.com](mailto:ascaso@ascaso.com)  
[www.ascaso.com](http://www.ascaso.com)



기술 사양과 모델은 사전 통보 없이 수정될 수 있습니다.

