



Dream PID/ONE

사용설명서



MAN-29K V10 / 2022 - KO

ascaso
for coffee lovers





ascaso



소개

ascaso 제품을 구매해 주셔서 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.

www.ascaso.com





ascaso



EC 지침 2002/96/EC

커피 머신 재활용.

커피 머신에는 재활용 가능한 소재가 포함됩니다.

유통업체 또는 현지 재활용 센터에 문의하시기 바랍니다.





ascaso

중요 주의사항 설명서를 모두 읽으십시오

1-본 제품은 자격이 있는 사람만 설치할 수 있으며, 유지 관리가 제한된 공간에 설치되어야 합니다.

2-어린이나 경험이 없는 사람이 제품을 조작할 수 없습니다.

3-청소나 유지보수는 전원이 연결된 상태에서 하지 마십시오.

4-전원 케이블을 잡아당겨서 커피 머신 전원을 끄지 마십시오.

5-안전을 보장하기 위해, 전원 코드가 손상된 경우에는 제조사, 애프터 서비스 또는 이와 유사한 자격을 갖춘 직원에 의해서만 교체되어야 합니다.

6-결함이 있는 기기나 전원 코드가 손상된 기기는 절대 켜지 마십시오.

7-뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 손잡이 등을 사용하십시오.

8- 사용하지 않을 때 및 청소하기 전에는 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오. 부품을 장착하거나 제거하기 전, 기기를 청소하기 전에는 냉각시키십시오.

9-기기 제조업체에서 권장하지 않는 액세서리를 사용하면 화재, 감전 또는 부상을 유발할 수 있습니다.

10-테이블이나 카운터 가장자리에 전선을 걸어 두거나 뜨거운 표면을 만지지 마십시오.

11-뜨거운 가스 버너 또는 전기 버너 혹은 뜨거운 오븐 위 또는 근처에 두지 마십시오.

12-항상 먼저 플러그를 기기에 먼저 연결한 다음 케이블을 콘센트에 연결합니다. 기기의 플러그를 뽑으려면 제어 장치를 "꺼짐" 위치로 돌린 다음 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오.

13-원래의 용도 이외의 용도로 제품을 사용하지 마십시오.

14-젖은 손이나 발로 제품을 다루지 마십시오.

15-어린이와 동물이 접근할 수 없고 열원에서 멀리 떨어진 평평하고 안정적인 표면에 제품을 배치하십시오.

16-물에 담그지 마십시오.

17-성능이 제대로 나오지 않거나 오작동하는 경우 기기를 끄고 플러그를 뽑습니다.

18-이 제품은 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 저하된 사람(어린이 포함)이나 경험이나 지식이 부족한 사람이 안전 책임자에게 기기 사용에 대해 적절한 지시를 받거나 감독되지 않는 경우에는 사용할 수 없습니다.

19-어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 지켜보아야 합니다.

20-본 제품은 실외에서 사용할 수 없습니다.





ascaso

21-주위 온도가 40°C 이상 또는 0°C
미만인 경우 기기를 사용하지 마십시오.

22-청소 및 사용자 유지 관리는
어린이가 감독 없이 할 수 없습니다.

23-이 기기는 다음과 같이 가정
및 유사한 곳에서 사용하도록
고안되었습니다.

-상점, 사무실 및 기타 작업 환경의
직원용 탕비실

-농가

-호텔, 모텔 및 기타 숙박 환경의 고객

- "베드 앤 브렉퍼스트" 유형의 환경.

24-커넥터에 액체를 흘리지 마십시오.

25-기기를 잘못 사용하면 부상을 입을
수 있습니다.

26-주의: 전열선은 사용 후 잔류열이
오래 지속될 수 있습니다.

27-주의사항을 기억하지 않으면 기기와
사용자의 안전이 위험해질 수 있습니다.

28-기기를 사용할 때 캐비닛이나 이와
유사한 곳에 두어서는 안 됩니다.

**이 설명서를 안전한 장소에
보관하십시오.**





PID 쿼 가이드

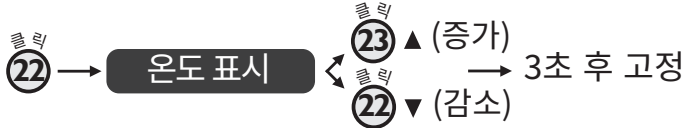
ascaso
BARCELONA

22

화면

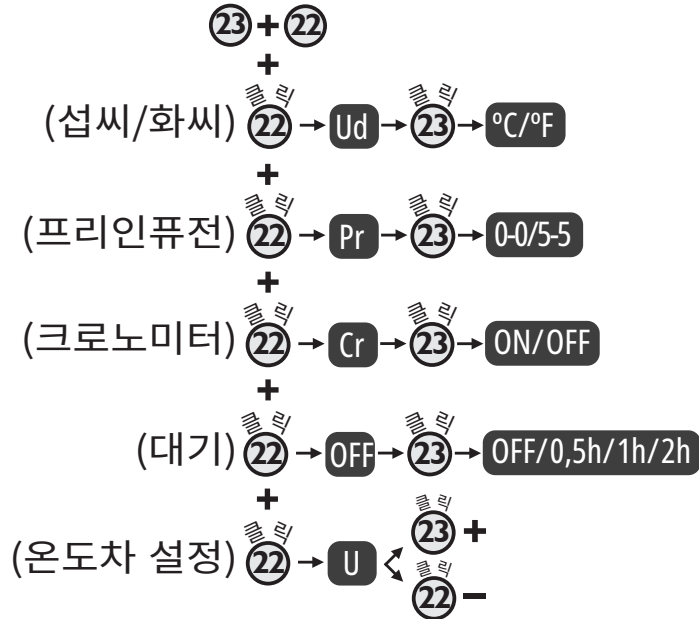
23

커피 온도 보기/선택



설정

3초 동안 누르기



추출량 설정

커피 만들기

'x' 또는 'y'를 누르고 있다가
원하는 용량이 되면 뽐니다

누르고 풀어서 커피를 만듭니다



차례

1. 기술 특성
2. 개요. 시작하기
3. 커피 준비
4. 카푸치노 준비
5. 뜨거운 물 준비
6. PID 모델 특정 기능
7. 대기 모드
8. 유지 관리 및 세척
9. 보증
10. EC 적합성 선언
11. 표시등 및 알람
12. 빨리 찾기



1. 기술 특성

	DREAM ONE	DREAM PID
전압(V)	230VAC/50Hz - 120VAC/60Hz	
전력(W)	1050	1090
펌프 압력(bar)	20	
중량(kg)	8 (PF) / 7 (PM)*	
치수(길이x너비x깊이)**	245 x 345 x 280	
탱크 용량(L)	1.3	
포타필터 크기(mm)	Ø 60	Ø 60

* PF: 고정 포타필터. PM: 가동 포타필터

** 길이 x 너비 x 깊이(mm)

특성

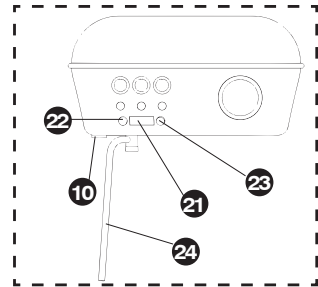
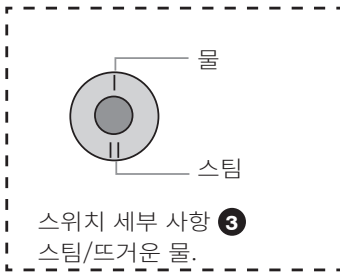
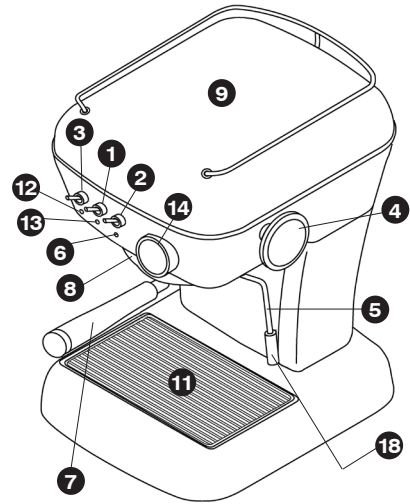
펌프 압력 20bar.
 전문가용 시스템, 스테인리스 스틸 배관 교환기.
 식품안전에 적합한 소재.
 전자식 온도 제어.
 작동 압력 게이지.
 폼 메이커 및 뜨거운 물.
 360° 내열 스팀 노즐.
 PID 모델의 효과적인 잔 보온기.
 PID 모델의 조명 탱크.
 EC 인증.



ascaso

2. 개요. 시작하기

- ① 커피 스위치
- ② ON/OFF 스위치
- ③ 스팀(3-II) / 온수(3-I) 스위치
- ④ 스팀/온수 밸브 손잡이
- ⑤ 스팀/온수 배출 노즐
- ⑥ ON/ OFF 표시등
- ⑦ 가동 포타필터(분쇄 원두용)
- ⑧ 커피 그룹
- ⑨ 컵 워머 작동(뜨거운 표면 주의)
- ⑩ OPV 밸브
- ⑪ 배수 트레이
- ⑫ 스팀 표시등
- ⑬ 커피 온도 표시등
- ⑭ 압력계
- ⑮ 스푼(7g)
- ⑯ 커피 탬퍼
- ⑰ 화면(PID 모델)
- ⑱ PID 시스템 제어 버튼
- ⑳ 배출관(다용도 버전만 해당)



다용도

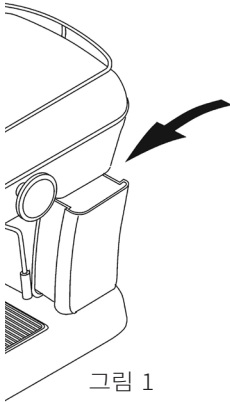


설치하는 사람은 시작하기 전에 이 설명서를 주의 깊게 읽어야 합니다. 작동하는 사람은 성인이며 책임자여야 합니다.

어떤 유형이라도 이상이 발생하면 대리점에 문의하십시오.

시작하기

전압이 제품 현판에 표시된 것과 동일한지 확인하십시오.



탱크를 깨끗한 물로 채웁니다 (그림1 참조). 취수관이 탱크에 잠겨 있는지 확인합니다.

주의

미네랄 함량이 낮은 물을 사용하는 것이 좋습니다. 물의 품질은 커피의 맛과 품질에 영향을 미치며 향후 고장을 예방합니다. 본사의 석회 방지 특수 필터 (선택사항)에 대해 알아보십시오. 탱크에 물이 충분한지 확인합니다. 물 없이 커피 머신을 작동시키면 펌프가 손상될 수 있습니다. 눈으로 살피며 수위를 관리해야 합니다.

다용도 모델. 배출관 ⑭을 배수 트레이 ⑪ 위에 놓습니다배수 트레이 위에.

주의: 커피 추출이 끝나면 포트필터 ⑦의 압력이해당 배출관을 통해

방출됩니다. 바르게 놓지 않으면 남은 물이 모두 배수 트레이 밖으로 흐릅니다. 플러그를 전기 소켓에 연결합니다.

중요 사항

제품을 처음 켜면 시작 모드로 들어갑니다. 표시등 ⑥이 빛나고, ⑬이 적절한 온도에 이를 때까지 가열하는 과정임을 의미하며 깜박입니다. 이 과정 도중에는 아무 기능도 사용할 수 없습니다. PID 모델의 화면 ②①에선 설정 지점까지 온도가 점차 올라가는 것을 볼 수 있습니다.

A) 기계를 처음 사용하거나 오랫동안 사용하지 않은 경우.

급수 회로의 물을 교체하십시오.

1. (I) 위치의 메인스위치 ②로 커피 메이커를 켜십시오.
2. 커피를 채우지 않은 포트필터 ⑦를 제자리에 놓고 그 아래에 용기를 받칩니다.
3. 커피 스위치 ①를 작동시켜탱크에서 약 절반 정도의 깨끗한 물을 통과시킵니다.

B) 프라이밍.

- 커피가 나오지 않는 경우
- 일정 기간 사용하지 않은 후
- 스팀을 사용한 후
- 물 탱크를 비워 두었던 경우

프라이밍 과정을 거쳐야 합니다.

1. 커피 메이커가 켜진 상태에서 스팀 손잡이 ④를 엽니다.
2. 물 기능(3-I)을 켜고 스팀 노즐 ⑤에서 물(한 컵 분량)을 흘려 보냅니다.



ascaso

- 물 기능(3-I)을 끄고 스팀 손잡이 ④를 잠급니다. 이제 커피 메이커를 사용할 준비가 되었습니다.

C) 스팀을 사용한 후에 다시 커피를 내리려면 5분간 기다려야 합니다. 아니면 프라임링 과정을 거쳐 워밍업 온도 표시등 ⑬이 깜박이지 않을 때까지 물을 내보냅니다(B2 지점).

3. 커피 준비

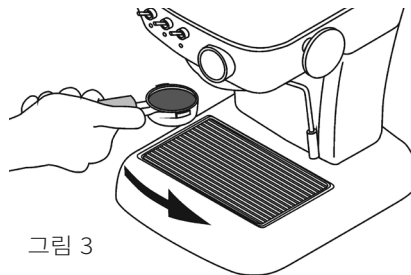
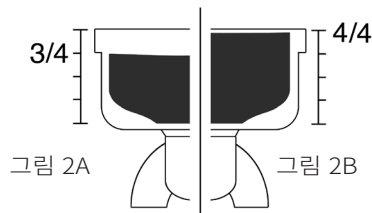
시스템 확인: 분쇄 원두, 1회용 포트 또는 캡슐인지 확인하십시오.

분쇄 원두(가동 홀더)

모든 유형의 커피를 사용하실 수 있습니다. 분쇄 원두나 1회용 종이 포트(POD) 등, 목적에 따라 5가지 필터가 있습니다. 분쇄 원두용 필터 2개(1잔 및 2잔용), 가압 분쇄 원두용 필터 2개(크레마+ 1잔 및 2잔용), 1회용 포트 필터 1개입니다.

최적의 결과를 얻기 위해 분쇄 원두용 필터를 사용할 수 있고 그라인딩 포인트가 적절한 “에스프레소” 커피 전용으로 준비된 블렌딩 커피를 사용하는 것이 좋습니다. 얻은 결과물이 예상과 다를 경우 가압 필터를 사용해야 합니다. 이 필터를 사용하면 원두의 분쇄 입자 굵기와 관계 없이 최적의 결과를 얻을 수 있습니다.

사용하는 분쇄 원두용 필터의 종류와 관계 없이, 그리고 커피를 추출하는 기능에 있어서 너무 빠르거나 느리다면 커피의 종류, 분쇄 입자 굵기를 변경하거나 그에 맞추어 기호에 따른 탬핑 실험을 하는 것이 좋습니다.



분쇄 원두를 사용하는 경우:

- (I) 위치의 메인 스위치 ②로 기기를 켜십시오. 포트 필터 ⑦ (필터 포함)을 그룹 ⑧에 놓습니다.
- 표시등 ⑬이 켜진 채로 고정될 때까지 기다립니다. 여기엔 1.5분 정도 걸립니다. 이것은 커피 메이커가 적절한 온도가 되었음을 의미합니다. 커피 스위치 ①를 켜고 물이 그룹을 통과하게 하십시오. 커피 추출 전에 이 작업을 하십시오. 남아 있던 잔여물이 제거되고 최적의 커피가 제공되도록 온도 균형이 맞춰집니다.
- 필터 홀더는 1회 탬핑 후 용량의 3/4 정도 채워져야 합니다(그림 2A 참조).
- 필터 홀더 가장자리에 남은 커피 잔여물을 닦아 완벽하게 고정될 수 있도록 합니다.
- 커피 그룹 ⑧에 포트 필터 ⑦를 왼쪽부터 넣고 충분히 힘을 주며 오른쪽으로 돌려 그룹에 삽입합니다. (그림 3 참조)



- 잔을 트레이 위에 놓고 커피 스위치 **1** 를 작동시킵니다.
- 커피가 다 나오면 커피 스위치를 끕니다 **1**.

주의: 커피 추출이 끝나면 배출관으로 남은 물이 떨어집니다 **24**. 트레이 **9** 에 올바르게 놓였는지 확인하십시오.

주의: 추출 후 포타필터 **7** 를 곧바로 빼내면 포타필터 **7** 의 분쇄 원두가 액체 상태로 남아 있는 것은 정상입니다.

주의: 탬핑.
완벽한 에스프레소를 얻으려면 커피를 강하게 눌러야 합니다.

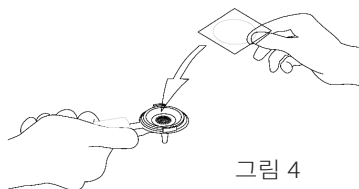


그림 4

종이 포드(POD) 또는 캡슐(FAP)을 사용하는 경우:

캡슐 전용 포타필터나 포드용 필터를 사용하십시오. 그 안에 포드를 놓습니다(그림 4 참조). 이전 섹션에서와 같이 1, 2, 5, 6, 7번 항목을 따르십시오.

포드용(고정 홀더)

따라야 할 단계:

- 분쇄 원두 섹션에서와 같이 1번과 2번 항목을 따릅니다.
- 포타필터에 덩어리를 넣고 오른쪽으로 끝까지 부드럽게 돌립니다. 힘 주지 마십시오.

부드럽게 닫습니다.
(그림 5 참조)

- 이전 섹션에서와 같이 5, 6, 7번 항목을 따르십시오.

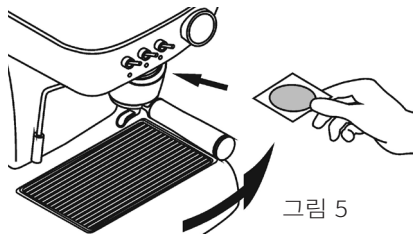


그림 5

전반적인 도움말:

- 포타필터 **7** 는 항상 뜨거운 상태를 유지하도록 머신 **8** 에 넣어둡니다. 닫은 상태로 놓아두십시오.
- 커피가 매우 뜨겁게 나오지 않는 경우에는 커피 설정 온도를 높입니다. 이 설명서의 섹션 6을 참조하십시오.
- 잔을 컵 위머 **9** 에 놓습니다. 온도 (40°C/105°F 최적)는 에스프레소를 더 좋게 만들어 줍니다(그림6 참조).
- 커피 스위치를 끈 다음에도 몇 초 동안 작은 커피 방울이 떨어질 수 있습니다.

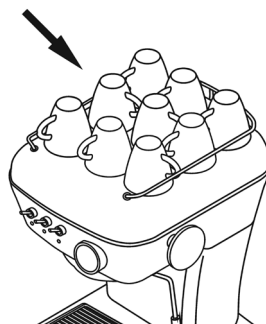


그림 6



ascaso



주의: 압력계.

PID 버전에서는 제공된 전용 화면 21에 온도가 표시됩니다. 작동 압력은 제품 전면의 압력계 14에 표시됩니다. 적절한 작동 압력은 커피의 종류와 분쇄도에 따라 다릅니다. 어떤 경우든 작동 압력은 9~12bar 사이가 적절합니다.



주의: 머신의 최대 작동 압력은 커피 그룹 8 옆에 있는 OPV 밸브 10로 조절할 수 있습니다. 조절하려면 포트필터 7에 장착된 알맞는 블라인드 필터를 사용해야 합니다. 이를 그룹 8에 삽입하고 커피 스위치 1를 컵니다. 일자 드라이버를 사용해 OPV 밸브 10를 돌려 압력을 조절할 수 있습니다. 오른쪽으로 돌리면 최대 작동 압력이 증가하고 왼쪽으로 돌리면 감소합니다.

PID 모델 - 추출량 설정

PID 모델에는 커피 제공량 제어 기능이 있어 두 가지 선택(샷 커피, 카페 룬고)에서 각각 추출하려는 커피의 양을 조절할 수 있습니다.

이를 위해 커피 스위치 1에 3가지 위치가 있습니다. 스위치 레버를 위나 아래로 옮겨 두 가지 커피를 선택할 수 있으며, 중간 위치에서는 커피 기능이 꺼진 상태로 유지됩니다.



주의: PID 모델에서 커피 스위치 1는 고정되지 않고, 기능이 실행되고 나면 원래 위치로 돌아갑니다. 레버를 작업 위치에 계속 놓아둘 필요는 없습니다. 지정된 커피 양이 추출되면 기능이 자동으로 중지됩니다.

두 가지 선택 사항 중 하나에서 용량을 정하려면 원하는 양이 나올 때까지 선택한 것에 해당하는 위치에서 레버를 유지하기만 하면 됩니다. 손을 떼면 제공량이 설정됩니다.

4. 카푸치노 준비

진정한 “카푸치노”는 25mL의 에스프레소 커피와 스팀으로 차가운 상태에서 거품을 내고 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(피처)를 사용하여 한 잔을 위해 필요한 용량만 데웁니다. 폼의 밀도는 액체와 분리되지 않고 균일해야 하며 구멍이나 기포가 있어서는 안 됩니다.

따라야 할 단계:

1. 메인 스위치를 컵니다 2. 표시등 6이 켜지고 표시등 13이 깜박입니다. PID 모델에선 PID 시스템 화면 21에 온도가 올라가는 과정이 표시됩니다.
2. 표시등 13에 불빛이 고정되고 화면 21에 커피 설정 온도가 표시되면 스팀 스위치를 작동시킵니다 (3-II). 표시등 12이 깜박이며 스팀 온도까지 가열되는 과정을 나타냅니다. PID 모델에선 화면 21에 스팀 설정 온도가 깜박이며 표시됩니다.



3. 뜨거운 물/스팀 손잡이 ④를 열고, 물이 간헐적으로 끓길 때까지 계속 내보냅니다. 다시 잠그십시오.
4. 표시등 12 이 켜진 채로 고정될 때까지 기다립니다. 이것은 커피 메이커가 적절한 온도가 되었음을 의미합니다. 온도값 역시 화면 21 에 고정적으로 표시됩니다. 펌프가 작동을 시작합니다. 이때 스팀을 사용하려면 손잡이 ④ 를 다시 엽니다.

주의: 표시등 12 은 스팀 생성이 시작되기 약 10초 전부터 더 빠르게 깜박입니다. 이 신호를 이용해 손잡이 ④를 여십시오.

5. 스팀 노즐 5 을 데우려는 우유에 약 절반 정도 담급니다.
6. 마지막에 물/스팀 손잡이 ④ 를 잠그고 스팀 스위치(3-II)를 다시 작동시켜 기능을 끕니다.
7. 카푸치노를 연속으로 3잔 이상 만들거나 그 뒤에 커피를 만들고 싶다면 섹션 2B 및 2C를 참조하십시오.

주의: 스팀 생성 시스템에는 3 분 연속으로 작동하고 나면 사용을 중단하는 안전 한도가 있습니다.

주의: 스팀을 사용하고 나면 커피 머신의 온도가 너무 높아 커피를 만들 수 없습니다. 온도가 다시 맞춰질 때까지 표시등 13 이 깜박이고 화면 21 에 간헐적으로 커피 설정 온도가 표시됩니다. 강제로 냉각시키려면 2.B 항목을 따르십시오.

주의: 매번 사용한 후에는 5초 동안 스팀을 배출해서 노즐을 청소하고 막히지 않게 하는 것이 좋습니다. 바늘이나 클립을 사용하여 흡수관 입구를 청소할 수 있습니다. 노즐에 이물질이 없도록 확인하십시오.

카푸치노 만들기 팁.

1. 질감: 폼 만들기

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

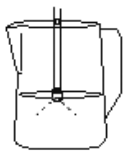
원하는 질감을 얻으면 스팀 노즐을 피쳐의 가장 아랫부분에 넣습니다. 원하는 온도에 달할 때까지 우유 전체를 데우기 위해 원을 그리며 움직입니다.



ascaso



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



질감



가열

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

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 위머 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.**

5. 뜨거운 물 준비

3. 스팀 노즐 아래에 컵을 놓습니다 **5**.
4. 뜨거운 물/스팀 손잡이 **4**를 열고 스위치(3-1)를 켜면 표시등 **13**이 켜집니다. 필요한 물을 받은 후 반대 순서대로 하십시오.

6. PID 모델 기능

PID 모델에는 화면 **21**으로 구성된 제어 시스템이 있으며, 2개의 컨트롤 키 **22** **23**를 사용해 제어할 수 있는 기능은 다음과 같습니다.

1. **화면에 표시되는 커피 온도.**
수정하려면 키 **22**를 눌러야 합니다. 화면에 PrG 메시지가 표시되어 온도 설정 모드에 있음을 나타냅니다. 키 **22**를 눌러 온도를 내리고 키 **23**를 눌러 온도를 올립니다. 3초 동안 아무 키도 누르지 않으면 시스템이 초기 상태로 돌아갑니다.
2. 온도 표시 단위. °C 또는 °F.
3. 프리인퓨전. 펌프 작동 및 꺼짐 시간을 0초에서 5초 사이에서 선택합니다.
4. 커피를 만드는 동안 걸린 시간을 보여주는 크로노미터. 설정 메뉴에서 이 기능을 켜거나 끌 수 있습니다. 켜져 있는 경우, 커피를 만드는 중에 화면 **21**에 온도가 아닌 경과 시간을 표시합니다.
5. 대기 모드. 0(비활성화), 0.5/1/2시간 사이에서 활성화 시간 선택.



6. 수온과 기기 범위 사이의 수정 파라미터. 주변 온도에 따라 수온을 조절할 수 있습니다.
- 2~7의 파라미터 값을 수정하려면 설정 메뉴에 들어가야 합니다. 해당 과정은 다음과 같습니다.
7. 기계가 켜진 상태에서 **23** 키를 누른 상태에서 동시에 **22** 키를 3초 동안 누르면 화면 **21**에 SET UP이 번갈아서 표시됩니다. 이는 설정 메뉴로 들어왔음을 의미합니다.
8. **22** 키를 눌러 수정할 수 있는 다양한 파라미터를 찾을 수 있습니다. 원하는 항목을 발견하면 **23** 키를 눌러 값을 수정하러 들어갑니다.

9. 선택한 파라미터의 값을 수정하려면 **22** 키와 **23** 키를 눌러 값을 각각 줄이거나 늘립니다.
10. 3초 동안 아무 키도 누르지 않으면 데이터를 저장하고 시작 상태로 돌아갑니다.

주의: PID 시스템은 다음과 같이 재설정할 수 있습니다: 기계가 켜진 상태에서 3초 동안 **23** 키를 누릅니다. 화면 **21**에 제작사 설정이 복원되었음을 나타내는 글자인 PrS가 표시됩니다.

파라미터 표와 사용 가능한 값은 다음과 같습니다.

파라미터. 값 - 설명			기본값
Ud	C	섭씨 온도	C
	F	화씨 온도	
Pr	0	프리인퓨전 꺼짐	0
	1	1초 프리인퓨전	
	2	2초 프리인퓨전	
	3	3초 프리인퓨전	
	4	4초 프리인퓨전	
	5	5초 프리인퓨전	
Cr	ON	크로노미터 켜짐	OFF
	OFF	크로노미터 꺼짐	
OFF	OFF	대기 모드 꺼짐	OFF
	0.5	대기 모드 ON, 0.5시간 후 시작	
	001	대기 모드 ON, 1시간 후 시작	
	002	대기 모드 ON, 2시간 후 시작	
U	X	X는 조절된 온도와 화면에 표시된 온도 사이의 오프셋을 나타냅니다	0
tSt	스팀 생성 중에 그룹 온도를 110°C에서 165°C로 조절할 수 있습니다.		165



ascaso

CLn	C.on	세척 모드 꺼짐(DUO 모델에서)	OFF
	OFF	세척 모드 꺼짐(DUO 모델에서)	
Ct1	전체 커피 잔수 계산 (1잔용)		0
Ct2	전체 더블 샷 커피 잔수 계산 (2잔용)		0
CP1	부분적 커피 잔수 계산 (1잔용)		0
CP2	부분적 더블 샷 커피 잔수 계산 (2잔용)		0
rS1	부분적 커피 잔수 계산 재설정 (1잔용)		OFF
rS2	부분적 더블 샷 커피 잔수 계산 재설정 (2잔용)		OFF
rSt	머신 환경 설정에 전체 재설정을 적용하여 제조사 기본 설정으로 돌아갑니다.		OFF
rSt	머신 환경 설정에 전체 재설정을 적용하여 제조사 기본 설정으로 돌아갑니다.		OFF

7. 대기 모드

PID 모델

PID 모델에는 2시간 동안 기능이 작동되지 않으면 기기를 비활성화하는 에너지 절약 모드가 포함되어 있습니다. 대기 모드가 켜지면 표시등 **6** 만 켜지고 나머지는 꺼집니다. 머신을 다시 켜려면 스위치 중 하나만 켜도 됩니다. 처음 켜 것처럼 기계가 초기 상태로 돌아갑니다.

주의: 해당 기능은 **21** 및 **22** **23** PID 시스템 제어로 켜거나 꺼 놓을 수 있습니다. 이 설명서의 섹션 6을 참조하십시오.

ONE 모델

다음과 같이 대기 모드를 끌 수 있습니다.

1. 머신이 꺼진 상태에서 커피 스위치 **1** 및 스팀 3-II을 켜십시오.
2. 메인 스위치 **2** 를 켭니다.
3. 5초 후 스팀 표시등 **12** 이 대기 기능의 상태를 보여줍니다. 깜박이면 대기 기능이 꺼져 있다는 뜻이고, 계속 켜져 있으면 켜져 있음을 의미합니다.
4. 작동 모드로 돌아가려면 커피 스위치 **1** 및 스팀 **3** -II을 끄십시오.

8. 유지 관리 및 세척

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





ascaso

⚠ 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.

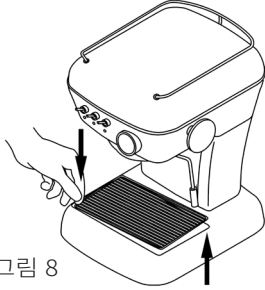


그림 8

- 외부 청소:** 커피 머신의 외부를 세척하려면 96% 알코올 또는 스테인리스 스틸 전용 제품을 사용하도록 합니다.
 - 정기적으로 배수 트레이를 빼내어 세척합니다(그림 8).
 - 기기를 장기간 사용하지 않을 경우 물탱크를 비워 두십시오.
 - 사용 후 바로 젖은 천으로 스팀 노즐을 닦아줍니다. 머신 내부의 경우, 물을 순환시킵니다.
 - 바늘이나 클립을 사용하여 스팀 노즐 입구를 청소할 수 있습니다. 이렇게 하면 관이 막히지 않습니다.
 - 내부 세척:** 최적 품질의 에스프레소를 만들기 위해 커피 머신의 내부 시스템을 세척하고 예방 관리하는 것이 중요합니다. 추출 그룹 내부 세척엔 **Ascaso coffee washer V.666**. 해당 제품은 머신의 석회질 제거에도 유용합니다. 커피 메이커에서 정기적으로 석회질을 제거하면 커피 품질이 우수하도록 보장하고 제품의 수명 연장에 도움이 됩니다.
- 대리점에 문의하십시오.

Coffee washer 제품 사용에 대한 권장 사항:

커피/일	석회질 제거
>10	매달
5-10	2개월마다
1-5	3개월마다

석회질 문제를 방지하기 위해 수질 관리 필터를 사용할 수도 있습니다. 다만, 사용량에 따라 적절하게 세척을 하는 것을 권장합니다. 필터와 Coffee washer 제품을 사용하여 최적의 상태로 커피 메이커의 수명을 연장할 수 있습니다.

내부 세척(역세척) - 블라인드 필터. 주간 관리. 포드 모델(고정 홀더) 제외.
포타필터에 블라인드 필터를 넣고 머신에 끼웁니다. 커피 스위치를 켭니다. 10초 후 스위치를 꺼서 그룹 작동을 끕니다. 이 작업을 2회 반복합니다.

⚠ 주의: 역세척 과정이 끝나면 배출관 24 으로 남은 물이 떨어집니다. 트레이 9 위에 올바르게 놓였는지 확인하십시오.

⚠ 중요 사항
분쇄 원두 시스템(가동 홀더).
홀더에 분쇄 원두나 포드를 남겨두지 않는 것이 좋습니다. 원두는 찌꺼기를 남기고 이는 커피 메이커의 청결 및 커피 맛에 영향을 끼칩니다. 그렇게 되면 물이 많이 통과시키십시오.

3. 포타필터 및 사워 세척

- 가동 홀더:** 온수와 중성 세제로 포타필터를 씻습니다. 충분히 행굽니다. 부드러운 천으로 홀더를 닦습니다. 식기세척기에 넣지 마십시오.





ascaso

- 필터, 배수 트레이 및 탱크는 식기 세척기의 상단 구역에서 세척할 수 있습니다. 직접 세척하는 경우에는 충분한 양의 물로 행구는 것을 잊지 마십시오. 부드러운 천으로 닦습니다.
- 브러시나 이와 유사한 것을 사용하여 샤워 헤드에서 커피 찌꺼기를 청소하십시오.

중요 사항

분쇄 원두 시스템(가동 홀더). 80~100 잔의 에스프레소 커피를 뽑은 후에는 상부 샤워를 청소해야 합니다. 뜨거운 물과 중성 세제로 샤워를 세척하십시오. 세척한 다음 다시 삽입합니다.

4. 물 탱크 청소.

머신 측면으로 탱크를 빼냅니다. 내부를 세척하고 물로 행굽니다.

www.ascaso.com에서 커피 머신 청소 및 유지 관리에 대한 모든 정보를 찾으실 수 있습니다.

9. 보증

보증서는 그 자체가 구매 영수증이 됩니다. **이를 보관하십시오.** 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.

10. EC 적합성 선언

ASCASO FACTORY SLU는 본 선언이 언급하는 제품(에스프레소 커피 머신)이 1989년 6월 14일자 기계류 관련 회원국 법률의 근사치에 대한 지침(89/392/CEE), 전기 재료에 대한 지침(73/23/CEE) 및 전자기 호환성에 대한 지침(89/396/CEE)의 요건을 준수함을 선언합니다.





ascaso

11. 표시등 및 알람

	ON/OFF 표시등 (6)	온도 표시등 (13)	스팀 표시등 (12)	MOD. PID 화면 (21)
커피 모드				
시작 (시작 모드)	ON	1Hz 깜박임	OFF	실제 온도 표시
가열	ON	1Hz 깜박임	OFF	커피 설정 온도
작동 준비	ON	ON	OFF	커피 설정 온도
스팀 모드				
스팀 모드 (가열 중)	ON	ON (PID) 1Hz 깜박임 (ONE)	1Hz 깜박임 (PID) ON (ONE)	스팀 설정 온도(깜박임)
스팀 모드 (시작 알림)	ON	ON	2Hz 깜박임	스팀 설정 온도
스팀 모드 (작동 중)	ON	ON	ON	스팀 설정 온도
스팀 모드 종료 시(냉각 중)	ON	1Hz 깜박임	ON (PID) OFF (ONE)	스팀 설정 온도(깜박임)
기타				
대기 모드	ON	OFF	OFF	—
제공량 제어 오류	ON	OFF	2Hz 깜박임	E01
커피 온도 측정 오류	ON	2Hz 깜박임	2Hz 깜박임	E02
교환기 고장	ON	4Hz 깜박임 (PID) ON (ONE)	2Hz 깜박임 (PID) 1Hz (ONE)	E03
내부 결함	ON	OFF	OFF	E98





ascaso

12. 빨리 찾기

발생 가능한 문제	원인	어떻게 합니까?
커피가 뜨겁지 않습니다.	커피 메이커가 적정 온도에 도달하지 않았습니다. 액세서리(컵, 포트필터)가 차갑습니다.	켜져 있는 표시등이 꺼질 때까지 기다리십시오. 전반적인 도움말을 참조하십시오. 항목 3. PID 시스템 온도를 높입니다.
커피가 너무 빨리 나옵니다(분쇄 원두).	분쇄도가 너무 굵거나 탬핑이 잘 되지 않았습니다. 분쇄 원두의 양이 부족합니다.	에스프레소용 원두를 사용합니다. 탬핑을 더 강하거나 약하게 실험합니다. 필터 가장자리까지 채웁니다.
커피가 너무 빨리 나옵니다(포드).	분쇄도가 너무 굵거나 커피 양이 적고/또는 잘 담겨 있지 않습니다.	그룹 8 옆의 팽창 밸브 10을 이용해 작동 압력을 조절합니다. 이 과정은 기술 자격을 갖춘 직원이 해야 합니다.
커피에 크레마가 충분하지 않습니다.	분쇄도가 너무 굵습니다. 원두 탬핑이 잘 되지 않았습니다. 원두가 오래되었거나 품질이 좋지 않습니다.	에스프레소용 원두를 사용합니다. 탬핑을 더 강하거나 약하게 실험합니다. 원두 종류를 바꿉니다. 신선하고 갓 분쇄한 원두를 사용하십시오.
커피가 나오지 않거나 너무 느리게 나옵니다.	탱크에 물이 없거나 위치가 잘못되었습니다. 분쇄도가 너무 가늘거나 탬핑이 너무 강합니다. 필터 및/또는 샤워가 막혔습니다. 머신에 석회가 쌓였습니다. 작동 압력이 충분하지 않습니다.	탱크를 채우거나 제대로 놓습니다. 에스프레소용 원두를 사용합니다. 탬핑을 실험합니다. 필터 및/또는 샤워를 세척하십시오. 머신을 세척하십시오. 6번 항목을 참조하십시오. 그룹 8 옆의 팽창 밸브 10을 이용해 작동 압력을 높입니다. 이 과정은 기술 자격을 갖춘 직원이 해야 합니다.





ascaso

커피를 내린 후 필터에 물이 많습니다.	원두 탬핑이 제대로 되지 않았습니다. 필터 속에 원두 양이 부족합니다.	탬핑을 올바르게 합니다. 3번 항목을 참조하십시오. 필터 속에 원두 양이 부족합니다. 3번 항목을 참조하십시오.
필터 가장자리에서 원두가 빠져나옵니다.	포트afil터가 올바르게 끼워지지 않았습니다. 필터 가장자리에 분쇄 원두가 남아 있습니다. 헤드 개스킷이 더럽습니다. 헤드 개스킷 불량입니다.	포트afil터 조정 과정을 따르십시오. 항목 3. 필터 가장자리를 닦아내십시오. 젖은 천으로 개스킷을 세척하십시오. 고객 센터에 전화해서 문의하십시오.
우유에 폼이 생기지 않습니다.	스팀 노즐이 막혔습니다. 우유가 상했습니다. 우유가 뜨겁거나 미지근합니다. 온도가 적절하지 않습니다.	스팀 노즐을 청소하십시오. 신선하고 차가운 우유를 사용하십시오(냉장고 온도).
기계에서 소음이 많이 납니다.	탱크에 물이 없습니다. 탱크가 잘못 배치되었습니다. 탱크에 물이 들어오지 않습니다. 급수 연결 문제. 원두가 오래되거나 너무 건조합니다.	탱크에 물을 채웁니다. 탱크 위치를 조정합니다. 급수관을 탱크 내부에 놓습니다. 신선한 커피를 사용하십시오.





메모





기술 사양 및 모델은 예고 없이 변경될 수 있습니다.

ascaso
for coffee lovers

Ascaso Factory SLU
Coneixement 1 Pol. Ind. GaváPark
08850 Gavá Barcelona / 스페인
전화번호 (34) 93 475 02 58
ascaso@ascaso.com
www.ascaso.com



더 인 라 그 피 커 소 레 프 스 에

