

# 스텝 바이 스텝

---

## 퀵 스타트 가이드

decent  
ESPRESSO

# 소개

---

디센트 에스프레소 머신의 유저가 되신것을 축하드립니다!

디센트 에스프레소 머신과 함께 에스프레소의 세계를 재밌게 즐기시길 바랍니다.  
퀵 스타트 가이드가 처음 머신을 사용하시는 여러분에게 도움을 드릴겁니다.



파트 1

# 머신 캐리어 언박싱



# 머신 캐리어 언박싱

유튜브 에서 [DE1 머신 언박싱 영상](#)을 참고해주세요.

1. 박스 위를 먼저 열고 뒤집은 다음, 박스를 위로 들어 올리면 캐리어 바퀴가 아래쪽으로 오는 상태로 꺼내실 수 있습니다.
2. 캐리어를 옆으로 눕히고 지퍼를 열어주세요. 캐리어를 열고 내부 포장재를 꺼내주세요
3. 에스프레소 머신을 캐리어에서 꺼내주시고 평평한 테이블 위에 올려주세요. 한 손은 그룹헤드를, 다른 한 손으로는 머신 다리를 잡으면 쉽게 꺼낼 수 있습니다.
4. 태블릿을 포함한 머신 구성품들을 캐리어에서 모두 꺼내주세요
5. 박스는 추후 머신 수리가 필요한 경우 배송에 사용해야하기 때문에 잘 펴서 보관해주세요.



박스를 뒤집어서 캐리어를 꺼내시면 바퀴가 아래쪽으로 오도록 꺼내실 수 있습니다.



에스프레소 머신은 양손으로 잡아서 들어주세요



# 머신 캐리어에 포함된 구성품

온라인에서도 [리스트](#)를 확인하실 수 있습니다.

Part name	
에스프레소 머신	A
물탱크	B
드립트레이, 드립트레이 커버	C
태블릿 스탠드	D
태블릿	E
포터필터	F
그룹헤드 핸들	G
태블릿 충전용 USB 케이블	H
블라인드 바스켓	I
18g 바스켓	J
머신 전원 케이블	K



파트 2

# 머신 설치



# 설치 - 부품

---

이제 부품을 설치할 준비가 완료되었습니다.

## 그룹헤드와 포터필터

1. 그룹헤드 핸들 포장을 벗긴 후 그룹헤드에 시계방향으로 돌려서 고정해주세요.
2. 포터필터에 18g 바스켓을 장착해주세요. 딱 소리가 크게 나면 정상적으로 장착된 것입니다.
3. 포터필터 핸들이 왼쪽을 보도록 잡고 그룹헤드 아래에 장착한 뒤 오른쪽으로 돌려서 고정해주세요.
4. 오른쪽으로 돌려서 고정 할 때 너무 세게 조이실 필요는 없습니다.



포터필터 포장을 벗겨주세요



포터필터는 그룹헤드 핸들과 대칭이 되도록 장착됩니다.

# 설치 - 부품

## 물탱크, 드립트레이, 태블릿

1. 물탱크의 핸들이 정면이 되도록 들어서 머신 아래쪽으로 밀어넣어주세요. 물탱크를 밀어 넣을 때 머신 후면의 레버를 들어서 물탱크를 끝까지 뒤로 밀어주신 뒤 레버를 내려주세요.
2. 드립트레이는 커버를 위에 올린 뒤 머신 전면 커버 아래에 올리고 머신에 닿을 때 까지 살짝 밀어넣어주세요
3. 태블릿은 스탠드를 머신 전면 상단의 슬롯에 밀어서 넣어주세요. 끝까지 들어갔다면 고정된 느낌을 받으실 수 있습니다. 태블릿 장착 후 스크린에 부착된 플라스틱 필름을 벗겨주세요.



드립트레이에 커버를 장착한 뒤 머신 앞에 올려주세요



머신에 태블릿이 부착된 스탠드를 장착해주세요



# 설치 - 물

## 물 탱크 채우기

1. (XL 머신의 경우) 자석으로 부착된 후면판을 제거하신 뒤 레버를 고정하고 있는 고무줄을 벗겨주세요. 이 고무줄은 머신을 배송 혹은 머신을 캐리어에 포장해서 이동할 때만 사용됩니다.
2. 후면 레버를 들어올린 상태에서 물탱크를 앞으로 당겨 꺼내주세요. 그리고 정수 2L를 물탱크에 채워주세요. 칼슘이 적게 포함된 물을 사용하시는 것을 추천드립니다.
3. 물탱크를 제자리로 밀어넣어주세요. 물탱크를 밀어넣으실 때 레버를 들어 올린 상태에서 끝까지 밀어넣어주셔야합니다.
4. (XL 머신의 경우) 후면판을 부착해주세요

리필키트를 사용해서 머신 자동리필을 사용하시려는 경우, 아래 리필키트 사용 설명을 확인해주세요.



물 탱크를 장착하거나 분리할 때 레버를 올려주세요



물탱크를 앞으로 꺼내고 물을 채워주세요 (최대 2 리터).



# 설치 - 리필 키트

---

## 리필키트를 사용하시는 경우

이 설명은 물탱크 수위가 낮아졌을 때 자동으로 물을 채워주는 리필 키트를 사용하는 경우에만 적용됩니다. 리필키트를 사용하지 않고 물탱크에 물을 수동으로 채우시는 경우 아래 "위 물탱크 채우기" 설명을 참고해주세요

디센트 리필키트의 구성품은

- 배수 키트 : 자동 배수
  - 케이터링 키트 : 자동 급수 (외부 물통 사용)
  - 배관 키트 (필터 급수 사용)
- 입니다. 각 키트는 개별로 구매하실 수 있습니다.

**주의** : 케이터링 키트와 배관 키트는 머신 부팅이 완전히 완료된 후 작동 가능합니다. 그렇기 때문에 머신 후면 스위치를 켤 때는 꼭 물 탱크에 물을 직접 채워주시고 키트 스위치를 올린 후(ON) 켜주세요. 키트는 머신 물탱크의 수위가 낮을 때 자동으로 작동됩니다.



디센트 케이터링 키트

# 설치 - 리필 키트

---

## 배수 키트 설치

1. 짧은 검정색 실리콘 튜브를 드립 트레이 아래쪽 튀어나온 구멍에 끼워주세요.
2. 긴 튜브를 실리콘 튜브의 끝 부분에 연결해주세요.
3. 긴 튜브의 반대쪽 끝을 배수구나 버리는 물 통 안으로 옮겨주세요. 이 때 튜브를 일자로 오도록 설치하는 것을 추천드립니다. 튜브가 꺾이거나 말려있으면 배수가 원활하게 되지 않을 수 있습니다. 필요한 길이만큼 튜브를 잘라주세요



드립트레이 바닥에 튜브를 연결해주세요



머신에서 나오는 사용된 물은 드립트레이와 튜브를 통해 아래 배수 물통으로 나옵니다

# 설치 - 리필 키트

---

## 케이터링 키트 설치

1. 케이터링 키트를 카운터에 올려주세요. 케이터링 키트는 외부 물 탱크의 물을 끌어서 머신 물탱크에 물을 채워줍니다.
2. 큰 튜브를 케이터링 키트 뒤쪽에 연결해주시고, 다른 한쪽 끝은 외부 물통에 넣어주세요.
3. 작은 튜브는 케이터링 키트 뒤쪽에 연결해주시고, 다른 한쪽은 머신에 연결해주세요
4. 이더넷 케이블을 머신과 케이터링 키트에 연결해주세요. 이 케이블로 케이터링 키트에 전원이 공급됩니다.
5. 머신을 처음 켤 때는 머신 물탱크에 물을 먼저 직접 채워주시고 케이터링 키트 스위치를 켜주세요. 머신 후면 버튼을 켜면 키트 스위치 왼쪽에 LED가 켜집니다. 케이터링 키트에서 리필이 진행 될 때 그 옆의 LED가 켜집니다.

리필키트 [설치 방법 안내 영상](#)을 확인해주세요



작은 튜브는 케이터링 키트와 머신 뒷편에 연결됩니다.

# 설치 - 물 종류

---

## 어떤 종류의 물을 사용해야 할까요?

머신을 오랜기간 잘 유지하기 위해서 미네랄 함량이 낮은(특히 칼슘 함량이 낮은) 연수를 사용해주세요. 연수를 사용하면 머신 내부에 스케일이 잘 쌓이지 않습니다.

인터넷에서 현재 계신 지역의 물 테스트 보고서를 참고하시면 경도와 pH를 확인하실 수 있습니다. 해당 정보를 확인하실 수 없는 경우, 테스트지나 장비를 구매해주세요. 사용하기에 적절한 pH는 7.0 정도입니다.

디센트 에스프레소 머신에 어떤 물이 맞는지에 대해서는 아주 많은 의견이 있습니다. 아래는 추천 드리는 방식입니다.

- 역삼투필터 (RO)
- 물통으로 판매되는 물 혹은 필터링된 수돗물

저렴한 TDS (총 용존 고형분 양) 측정기를 구매하시는 것을 추천드립니다. 이 측정기로 물의 경도를 확인할 수 있습니다. 측정치가 120ppm 이하인 경우 스케일이 잘 쌓이지 않습니다.

일반적인 카본 필터를 사용하시는 경우, 물의 경도가 낮아지진 않습니다. 만약 TDS가 120ppm 초과로 측정되는 경우, 추천드리는 방법은

- 연수기를 설치해주세요 (물의 경도가 아주 높은 경우, 연수기로 충분히 경도를 낮출수 없을 수도 있습니다.)
- RO 필터를 설치해주세요 (더 안전한 방식입니다만 여러 필터와 압력 물탱크를 설치해야 합니다)
- 물통으로 판매되는 물을 사용해주세요
- 증류수에 미네랄을 직접 섞어서 사용해주세요

# Setting up — water type

---

에스프레소 머신에 사용하는 물에 대한 더 많은 정보는 아래 링크를 확인해주세요

- Scott Rao: [“Demystifying Water for Coffee”](#)
- Jim Schulman’s [Insanely Long Water FAQ](#)
- A Waste of Coffee: [Mixing Water](#)
- Water Defense: [4 Ways to test for water hardness \(easy methods\)](#)
- Water Defense: [How to test water hardness without test kit \(strips\)](#)
- Quality Water Lab: [What is TDS — How they work and what they measure](#)
- CoffeeShin: [Different Water with Different TDS Makes Different Espresso Extraction and Different Flavor](#)





# 머신 뒷편 구성

Part name	
튜브 연결 급수 커넥터 (리필 키트 전용)	A
레버 (물탱크 장착)	B
리필키트 전원 연결 플러그	C
전원 플러그	D
전원 스위치	E

모델별 차이가 있습니다.

DE1XL/XXL 모델의 경우 후면 패널이 있습니다.

DE1PRO는 후면 구성이 노출되어있습니다.



파트 3

# 시작하기



# 시작하기

---

1. 전원 케이블을 에스프레소 머신에 연결해주세요. XL/XXL 모델의 경우 케이블을 머신 뒷편 다리에 있는 구멍에 아래에서 위로 통과시킨 뒤 연결해야 합니다. 그리고 에스프레소 머신 스위치를 켜주세요.
2. USB 케이블을 머신 전면 USB 포트와 태블릿에 연결해주세요. 이 포트를 통해 태블릿이 충전됩니다.
3. 머신이 여러 자가진단을 모두 마칠 때 까지 기다려주세요. 이 진단에는 펌프와 압력 테스트가 포함됩니다. 자가진단을 진행하는 동안 그룹헤드 컨트롤러에 LED가 원을 그리면서 켜집니다. 그리고 머신 전면 버튼에 불이 들어오는 것도 확인하실 수 있습니다. 만약 불이 들어오지 않는 경우, 전면 버튼이 켜져있는지 확인해 주시고, 꺼져있다면 전면 버튼을 눌러 켜짐 상태로 만들어주신 뒤 후면 스위치를 다시 꺾다가 켜주세요.



전원 케이블을 머신에 연결해주세요.

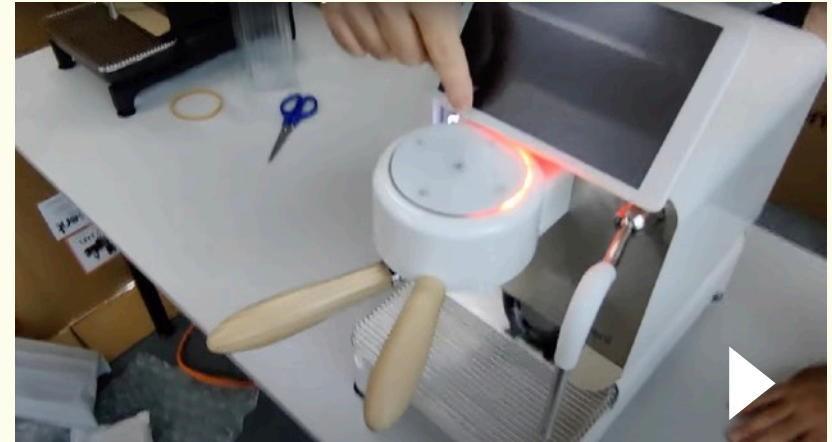


머신을 켜주세요.

# 시작하기

---

4. 머신의 예열이 끝나기 까지 기다려주세요. 그룹헤드 위에 빨간 색 LED가 원을 끝까지 그리면 예열이 완료됩니다. 예열이 완료 되면 이제 머신이 사용 준비가 되었습니다.
5. 태블릿 상단의 전원 버튼을 눌러서 켜주세요. 태블릿은 저희가 머신을 배송하기 전에 미리 충전해서 보내드리지만 배송 중 배터리가 소모될 수 있습니다. 이 경우엔 태블릿이 켜지지 않을 수 있기 때문에 사용전 한 번 충전해주세요.
6. 머신을 사용하지 않는 경우, 머신을 끄지 마시고 슬립 모드로 전환해주세요. 이 모드에서 태블릿 충전을 유지할 수 있습니다. 태블릿 배터리 보호 방법 및 배터리 제거 태블릿 제작 방법은 "[안드로이드 태블릿 배터리 제거 방법](#)"을 참고해주세요.



머신에서 테스트와 예열을 진행합니다.



USB 케이블을 태블릿에 연결해주세요.



파트 4

# 첫 디센트 에스프레소 추출하기





# 첫 디센트 에스프레소 추출하기

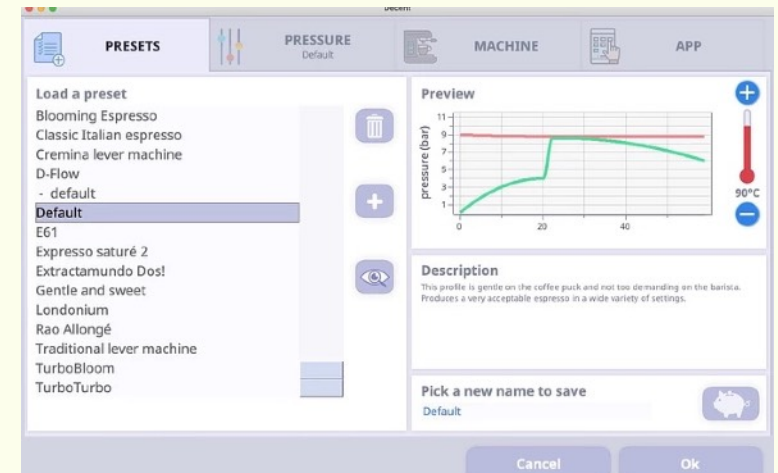
## 머신 예열하기

1. 디센트 태블릿 스크린을 터치해서 슬립 모드에서 깨워주세요. 머신이 예열되는 동안은 시작 버튼에 "대기"가 표시됩니다. 예열이 완료되면 "준비" 상태로 변경됩니다.
2. 태블릿 스크린 오른쪽 아래의 **설정** 아이콘을 터치해주세요.
3. **설정** 스크린의 **프리셋** 탭을 터치해주세요. 프리셋 페이지에는 여러 추출 프로파일이 있습니다. "기본값" 프로파일이나 "부드럽게 달콤하게" 프로파일을 선택해주세요.
4. "**확인**" 버튼을 터치해서 다시 메인 페이지로 이동해주세요.

1주일 정도는 같은 프로파일과 원두를 사용하시는 것을 추천드립니다. 이 경우 여러가지 변수 없이 에스프레소를 여러분의 입맛에 맞게 조절해보실 수 있습니다.



머신 예열이 완료되면 "준비"가 표시됩니다.



"기본값" 프로파일을 선택해주세요.

# 첫 디센트 에스프레소 추출하기

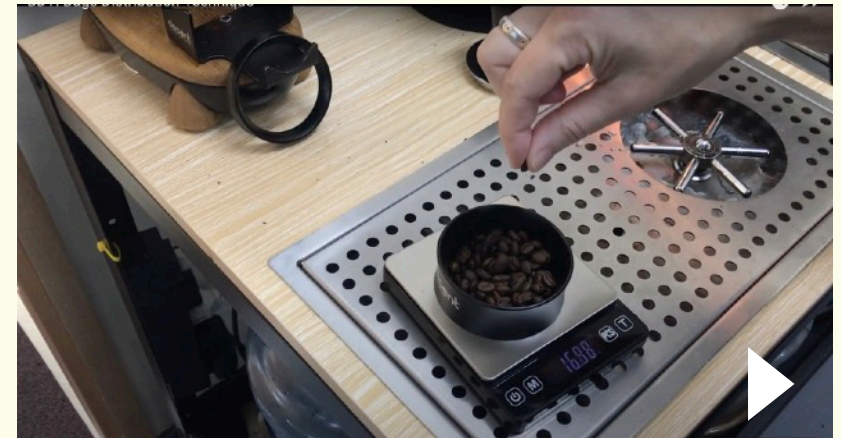
---

## 원두 무게 측정하기

원두 무게를 측정하기 위해서는 저울이 필요합니다. 분쇄된 원두의 무게를 측정하는 것은 에스프레소의 퀄리티를 유지하는데 필수요소입니다.

보통 처음 추출할 때는 바스켓 사이즈(디센트 바스켓 18g)와 같은 원두 무게로 시작하시는 것이 좋습니다.

처음에는 추출하는 에스프레소의 무게가 사용한 원두 무게와 2:1(사용한 원두 양의 두배)이 되도록 추출해주세요.



저울에 원두의 무게를 측정해주세요.

# 첫 디센트 에스프레소 추출하기

## 원두 분쇄하기

커피떡의 밀도는 추출에 아주 중요합니다. 분쇄를 가늘게 할수록 더 많은 커피 성분을 추출할 수 있고, 커피떡을 통과하는 물의 속도는 느려집니다. 분쇄를 두껍게 하면 커피 성분이 덜 나오게 됩니다.

하지만 분쇄를 너무 가늘게 하는 경우, 물이 커피떡을 통과하기가 아주 어려워지기 때문에, 추출된 에스프레소의 양이 적어지거나 그 맛이 너무 써질 수 있습니다.

반대로 분쇄를 너무 두껍게 하는 경우, 물이 커피떡을 너무 빠르게 통과해서 에스프레소의 맛이 너무 연하거나 써질 수 있습니다. 커피 분쇄도에 대한 더 많은 정보는 저희 ["그라인더 분쇄도 조절하는 방법"](#) 영상을 확인해주세요.

1. 18g 바스켓을 사용하는 경우, 원두의 무게를 18g 만큼 저울에 측정해서 담아주세요. 추출 비율이 2:1 이라는건 추출된 에스프레소의 무게가 원두 무게의 2배라는 뜻입니다 (36g).
2. 그라인더의 분쇄도를 에스프레소에 맞게 설정해주세요. 정확한 분쇄도를 얻기 위해서는 몇 번 시도를 해야할 수 있습니다.



분쇄된 커피가 포트필터 바스켓 안으로 쏟아지는 모습.

# 첫 디센트 에스프레소 추출하기

## 커피 가루 다듬고 탬핑하기

1. [사침봉](#)을 이용해서 바스켓에 담긴 분쇄된 원두가 전체적으로 골고루 퍼지고 높이가 일정하도록 정리해주세요. 그리고 혹시 뭉친 가루가 있다면 사침봉으로 깨서 정리해주세요. 이 과정을 거치면 물이 커피팩에 전체적으로 골고루 흐를 수 있습니다.
2. 탬퍼를 이용해서 분쇄된 커피를 수평하게 탬핑해주세요.
3. 포트필터의 모서리에 묻은 원두 가루를 가볍게 닦아서 없애주세요. 이렇게 하면 그룹헤드 실링(가스켓)을 비교적 깨끗하게 유지할 수 있습니다.



사침봉으로 바스켓에 담긴 커피 가루를 흐뜨려서 뭉친 가루는 깨주시고 전체적으로 평평하게 만들어주세요.



팩 프레스 : 탬핑

# 첫 디센트 에스프레소 추출하기

## 첫 에스프레소 추출하기

1. 포트필터를 그룹헤드 아래에 넣고 오른쪽으로 돌려서 고정해주세요.
2. 컵을 포트필터 아래에 놓아주세요. 에스프레소는 포트필터 헤드 아래로 추출됩니다.
3. 그룹헤드 컨트롤러의 커피잔 아이콘을 터치하시면, 디센트 에스프레소 머신에서 추출이 시작됩니다.

참고 영상

[디센트 에스프레소의 첫 에스프레소](#)

[그라인더 분쇄도 조절하는 방법](#)



포트필터와 그룹헤드 핸들 장착 모습



커피잔 아이콘을 터치해서 추출을 시작하세요



# 첫 디센트 에스프레소 추출하기

## 우유 스팀하기

우유를 스팀하는건 약간의 기술이 필요합니다. 스팀을 이전에 한번도 해보시지 않으신 경우, 아래 영상을 먼저 시청하시는 것을 추천드립니다.

- Decent Espresso: [Milk frothing tutorial](#)
- Decent Espresso: [Basic lesson on steaming milk](#)
- Decent Espresso: [How to ghost steam](#)

**주의 :** 스팀을 다 하셨다면, 그룹헤드 컨트롤러 가운데 정지버튼을 눌러서 먼저 종료해주신 다음 피처를 제거해주세요. 그 동안 태블릿 스크린에 "대기"가 표시됩니다. 그리고 2~3초 뒤 스팀완드에 남은 우유를 제거하기 위해 머신에서 자동으로 스팀을 한 번 배출합니다.



스팀피처의 각도와 높이를 조절해서 우유가 회전하도록 만들어주세요



스팀버튼(A)를 터치해서 스팀을 시작해주시고, 우유의 온도가 적정 온도에 도달하면 (B)버튼을 터치해서 종료해주세요

# 첫 디센트 에스프레소 추출하기

## 우유 스팀 관련 팁

- 스팀 우유의 온도는 55~70°C 사이로 맞춰주세요.
- 55~60°C는 바로 마시기에 너무 뜨겁지 않고 커피 맛이 더 잘 느껴집니다.
- 63~65°C는 보통 스팀을 하는 온도입니다. 일반적인 라떼의 맛을 느끼실 수 있습니다.
- 65~70°C은 라떼를 뜨겁게 마실 때 적합한 온도입니다. 우유 맛이 변할 수 있습니다.
- 70°C를 넘어가는 경우, 우유가 탈 수 있습니다.
- 스팀 완드의 각도와 스팀피처의 위치는 우유의 텍스처를 결정하는데 아주 결정적입니다.
- 사용하시는 컵에 따라서 음료의 온도에 차이가 있을 수 있습니다. 세라믹 컵의 경우 우유의 온도가 10°C 가량 떨어질 수 있고, 종이컵의 경우 2°C 정도 떨어질 수 있습니다. 이중벽 유리잔은 온도가 3°C 정도 떨어집니다.



온도계에 집중해주세요. 약간의 딜레이를 감안해서 원하는 온도 -1~-2°C 정도에 도달하면 스팀을 종료해주세요.

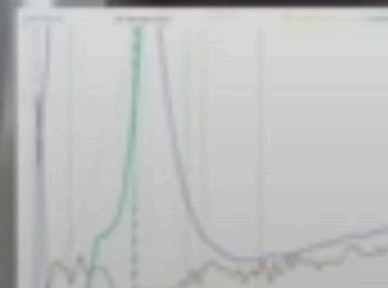


사용하는 컵의 종류 따라서 커피의 온도와 온도 유지에 영향을 미칩니다.



파트 5

# 에스프레소 추출 변수



# 에스프레소 추출 변수

## 에스프레소 추출의 주요 변수들

영상을 시청해주세요 : [어려운 에스프레소](#)

### 유량

추출하려는 에스프레소 음료의 타입에 따라서 유량과 압력은 크게 달라질 수 있습니다. 우유 없이 혹은 우유를 아주 소량 첨가한 커피를 만들 때는 빠른 유량을 사용해주시고, 카푸치노, 라떼 같이 우유가 들어간 커피를 만들기 위해서는 느린 유량으로 에스프레소를 더 무겁게 추출해주세요.

### 압력

낮은 압력을 사용하면 더 신 커피가 추출될 수 있습니다. 더 높은 압력을 사용하는 경우, 에스프레소의 바디감이 더 좋아지고 "초콜렛" 같은 플레이버를 더 추출해낼 수 있습니다만, 너무 높은 압력을 사용하면 커피가 써질 수 있습니다.

### 온도

- 약배전 원두 추출은 더 높은 온도로 추출해주세요.
- 중강배전 원두 추출을 더 낮은 온도로 추출해주세요.



모든 프리셋 프로파일은 이미 변수값이 정해져있습니다. 하지만 실험을 원하신다면 설정 페이지에서 값을 변경하실 수 있습니다.

# 에스프레소 추출 변수

## 디센트 에스프레소 앱 피드백

디센트 에스프레소 앱의 에스프레소 탭에서 커피 추출에 대한 피드백을 확인하실 수 있습니다.

### 어떤 의미인가요?

그래프 위의 점선은 목표치를 표시하고, 실선은 실제 추출이 어떻게 되고 있는지 실시간으로 표시해주는 정보입니다.

그리고 화면 오른쪽 끝에서는 프리인퓨전 시간, 추출 시간, 총 추출된 커피 무게 등 커피 추출에 대한 데이터를 표시합니다.

물론 추출 설정은 수정 가능합니다.

[프리셋과 프로파일 에디터\(압력/유량\) 페이지 사용방법](#)



추출 중 앱에서 더 많은 추출 정보를 표시합니다.

**추출 시간:** 위 그래프 상에서는 추출 시간이 20초 였지만, 보통 이상적인 추출 시간은 25~30초 사이입니다. 변수를 조절하면 추출 시간이 바뀔 수 있습니다.

**추출 무게:** 이 프로파일의 사전 설정은 2:1 추출로 되어있습니다. 원두를 18g 사용한 경우, 에스프레소를 36g 추출하는 설정입니다.



# 에스프레소 추출 변수

---

## 디센트 에스프레소 추출 프리셋

디센트 에스프레소 앱에는 전문 바리스타들의 레시피들을 터치한 번으로 간편하게 사용할 수 있는 여러가지 추출 프리셋 프로파일들이 저장되어 있습니다.

이 프리셋 프로파일들의 설정값들은 처음 머신을 사용하시는 분들을 위한 "합리적인 시작 포인트" 입니다. 이 프로파일을 이용한 추출은 이미 괜찮을겁니다. 하지만 프로파일의 설정값이나 원두양, 분쇄도를 변경하면 더 좋은 커피를 추출하실 수 있습니다.

좋은 추출에서 훌륭한 추출을 만드는건 어느정도 경험이 쌓여야 합니다. 그렇기 때문에 일단 프리셋 그대로 사용하시는 것을 추천드립니다.



## 프리셋 프로파일 추출 가이드

### '80 에스프레소

18g 바스켓 / 18g 원두 / 36g 추출양 / 28초 / 중배전 강배전 ~

### 자동조절 (중배전)

18g 바스켓 / 18g 원두 / 36g 추출양 / 28초 / 중배전

### 최상의 압력 프로파일

18g 바스켓 / 18g 원두 / 36g 추출양 / 28초 / 중약배전 중배전 ~

### 블루밍 에스프레소

18g 바스켓 / 18g 원두 / 36g 추출양 / 66초 / 약배전(노르딕) ~ 중약배전

# 에스프레소 추출 변수



## 클래식 이탈리아안 에스프레소

18g 바스켓 / 18g 원두 / 36g 추출양 / 28초 / 중배전 ~ 강배전

## 크레미나 레버 머신

18g 바스켓 / 18g 원두 / 36g 추출양 / 28초 / 중배전 ~ 강배전

## 기본값

18g 바스켓 / 18g 원두 / 36g 추출양 / 28초 / 중배전 ~ 강배전

에스프레소 추출을 기존에 해보신 적이 있으시다면 이 프로파일을 사용해보세요. "부드럽게 달콤하게" 프로파일보다 더 긴 프리인퓨전 시간과 높은 압력을 사용합니다.

## Extractamundo Dos!

18g 바스켓 / 18g 원두 / 40~45g 추출양 / 18초 / 두꺼운 분쇄도 / 약배전 (노르딕) ~ 중배전

추출양 : 원두양 비율이 3:1 ~ 4:1 정도로 설정되어 있습니다. 너무 무겁거나 향미가 과하면 추출 비율을 줄여주시고, 너무 날카롭거나 시다면 비율을 높여주세요.

## 부드럽게 달콤하게

18g 바스켓 / 18g 원두 / 36g 추출양 / 28초 / 중배전 ~ 강배전

이 프로파일은 상대적으로 낮은 압력에서 추출을 진행합니다. 때문에 분쇄도를 너무 가늘게 조이실 필요는 없습니다. 기존에 에스프레소 추출을 해본 적이 없으신 경우 이 프로파일을 이용해주세요.

# Coffee-making variables

---

## 런더니움

18g 바스켓 / 18g 원두 / 36g 추출양 / 28초 / 중배전  
전 ~ 강배전

## 알롱제 by Rao

18g 바스켓 / 18g 원두 / 90g 추출양 / 28초 / 약배전 (노르  
딕) ~ 중약배전

## 일반적인 레버머신

18g 바스켓 / 18g 원두 / 36g 추출양 / 28초 / 중배전  
~ 강배전

## 터보블루밍

18g 바스켓 / 18g 원두 / 36g 추출양 / 16초 / 약배전 ~ 중약  
배전

## 터보 터보

18g 바스켓 / 18g 원두 / 36g 추출양 / 16초 / 약배전



파트 6

# 청소



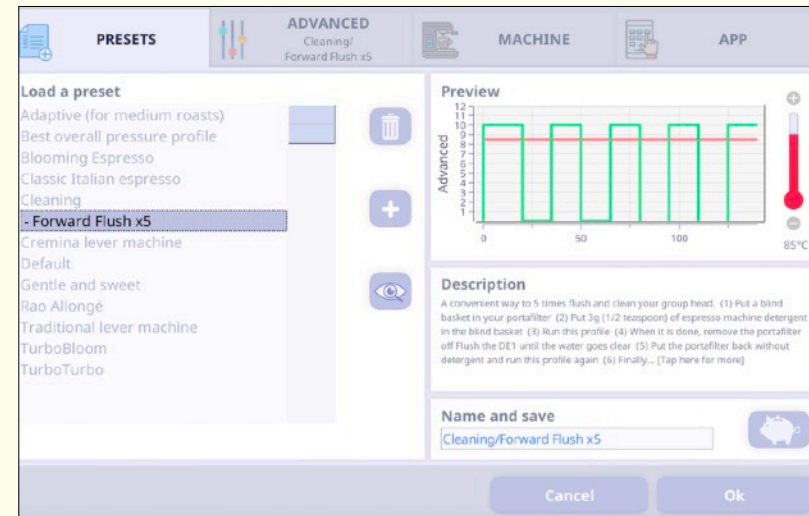


# 청소 - 매일 청소

## 매일 청소

더 자세한 청소 방법은 "[DE1 청소방법 및 청소주기](#)" 영상(22분)을 시청해주세요.

머신 사용 후 "포워드 플러쉬 x 5" 프리셋 프로파일을 이용해서 간단하게 청소해주세요. 매일 청소에는 세제를 사용하실 필요는 없습니다.



포워드 플러쉬 x 5 프로파일



그룹헤드 물 흘리기 버튼

# 청소 - 매일 청소

## 포워드 플러쉬 x 5 사용 방법

1. 포트필터의 커피팩을 버려주시고 바스켓을 포트필터에서 분리 후 세척해주세요.
2. 블라인드 바스켓을 포트필터에 장착해주세요 (구멍이 없는 바스켓). 블라인드 바스켓은 머신 구성품에 포함되어 있습니다.
3. 블라인드 바스켓이 장착된 포트필터를 그룹헤드에 장착해주세요.
4. "포워드 플러쉬 x 5" 프로파일을 작동해주세요.
5. 프로파일 작동이 완료되면 포트필터를 분리해주세요. 그리고 물흘리기 버튼을 터치해서 그룹헤드 밑에 아직 남아있는 커피 찌꺼기를 제거해주세요.
6. 그룹헤드 아래 샤워스크린을 닦아주세요
7. 포트필터에서 블라인드 바스켓을 빼고 커피 바스켓을 장착해주세요.



포트필터 바스켓을 교체할 때, 안에 있는 스프링이 빠지지 않도록 주의해주세요.



포트필터 분리 후 물흘리기를 이용해서 린싱해주세요.

# 청소 - 매일 청소

## 물흘리기 버튼 청소

그룹헤드 컨트롤러 9시에 있는 물 흘리기 버튼을 누르면 그룹헤드를 통해 깨끗한 물이 나오게 됩니다. 두 번 진행해주세요.

## 포워드 플러쉬 프로파일 청소

- 설정 > 프리셋 > 포워드 플러쉬 x 5 순서대로 터치해주세요
- 그룹헤드의 추출 버튼을 터치해서 프로파일을 실행해주세요.
- 프로파일이 완료되면 원래 추출 프로파일을 선택해주세요.

## 마지막 린싱...

블라인드 바스켓을 포트필터에서 제거한 뒤, 일반 커피 바스켓으로 교체해주세요. 물흘리기 버튼을 터치해서 그룹헤드 아래에 남아있는 찌꺼기를 제거해주세요



블라인드 바스켓을 제거한 뒤 그룹헤드에 남은 찌꺼기를 제거하기 위해 물흘리기를 진행해주세요

# 청소 - 매일 청소

## 스팀 완드 청소

매번 스팀 후 완드를 닦아주세요. 하루에 한번 머신 사용을 마친 후 스팀피처에 깨끗한 물을 담고 스팀을 돌려서 완드를 헹궈주세요.

스팀을 많이 사용하신 경우, 스팀 완드를 알칼라인 용액에 담궈주세요. Urnex사의 Rinza 제품을 추천드립니다.

스팀 피처에 Rinza 30ml를 따뜻한물 500ml에 희석해주세요. 그리고 이 용액에 15~30분 동안 스팀 완드가 어느정도 잠기도록 담궈주세요.

이 용액에 스팀완드가 잠겨있는 상태에서 스팀을 돌리시면 안됩니다! 15~30분 후 용액을 버리고 깨끗한 물을 피처에 담아주세요. 우유를 스팀하는 것 처럼 물을 스팀해주세요.



깨끗한 물을 스팀해서 완드 내부가 막히지 않도록 청소해주세요



스팀이 막힌 경우, 스팀 팁을 반시계 방향으로 풀어서 분리해주시고, 물에 담가 불린 뒤, 바늘로 팁 구멍을 뚫어주세요.



# 청소 주간 청소

---

## 물 탱크 세척

머신 세라믹 물탱크는 최소한 일주일에 한번 세척해주세요.

물탱크를 꺼내서 세제로 세척해주세요. 이 과정에서 물탱크에 쌓일 수 있는 이물질이 제거됩니다.

빌트인 모델 머신을 사용하시는 경우, 물탱크를 꺼내기 전에 리필 키트를 꺼주세요. 리필키트가 켜져있는 상태에서 물탱크를 제거하는 경우, 물탱크가 없는 상태에서 리필이 진행되어 홍수가 날 수 있습니다.

물탱크를 꺼내실 때는 머신을 뒤 쪽으로 약간 기울이신 상태에서 꺼내시거나 머신을 살짝 돌려서 브라켓위에 올리신 뒤 물탱크를 꺼내실 수 있습니다.

## 드립트레이

머신 드립트레이는 일주일에 한 번 세척해주세요.

드립트레이와 드립트레이 커버를 머신에서 분리해서 내부의 물을 비워주시고 세제를 사용해서 세척해주세요.



머신이 빌트인 되어있는 경우 먼저 드립트레이를 분리한 후 머신을 테이블에 올리거나 기울여서 물탱크를 분리할 수 있습니다.

# 청소 - 주간 청소

---

## 스팀완드 세척 - 매주

스팀완드를 Rinza로 세척해주세요

세척 방법 :

1. 액체형 Rinza를 사용하시는 경우, 스팀피처에 Rinza 30ml를 넣고 뜨거운물을 500ml 넣어주세요. 알약형 Rinza를 사용하시는 경우, 스팀피처에 한 알을 넣고 물을 250ml 담아주세요. Rinza는 액체형, 알약형이 있습니다.
2. 액체형 Rinza를 사용하시거나, 알약형 Rinza를 뜨거운 물에 녹이신 경우, 용액 안에 스팀완드를 담귀주세요. 알약형 Rinza를 찬물에 넣으신 경우, 용액 안에 스팀완드를 넣고 스팀을 작동시켜서 녹여주세요.
3. 15~30분 후 용액을 버려주시고 스팀피처에 깨끗한 물을 넣어주신 뒤 스팀완드에 남은 약품을 제거해주기 위해서 스팀완드를 피처에 넣고 스팀을 작동시켜주세요. 물을 버려주시고 다시 한번 깨끗한 물을 스팀해주세요.



물에 Rinza 알약을 넣고 스팀해주세요

# 청소 - 주간 청소

## 그룹헤드 - 약품 청소

그룹헤드를 약품과 블라인드 바스켓을 사용해서 청소해주세요. 청소 약품으로는 Cafiza를 추천드립니다.

### 그룹헤드 청소 방법 :

1. 블라인드 바스켓을 포터필터에 장착해주시고 Cafiza 파우더를 3g(반 티스푼) 바스켓에 담아주세요.
2. 포터필터를 드립트레이에 올려놓고 물흘리기 기능을 이용해서 바스켓에 물을 약간 받은 뒤 살짝 돌려가면서 약품을 녹여주세요.
3. 약품이 쏟아지지 않게 조심해서 포터필터를 그룹헤드에 장착해주세요



포터필터에 장착된 블라인드 바스켓에 그룹헤드 청소 세제 파우더를 3g (반 티스푼) 담아주세요.



세제에 물을 약간 담아서 세제를 녹인 후 포터필터를 그룹헤드에 장착해주세요.

# 청소 - 주간 청소

4. 프리셋 페이지(설정 - 프리셋)에서 "포워드 플러쉬 x 5" 프로파일을 선택해서 추출을 실행해주세요. 이 과정에서 블라인드 바스켓에 있는 약품을 이용해서 그룹헤드를 청소합니다.
5. 추출이 끝나면 포터필터를 분리해주시고 바스켓에 남은 물을 드립트레이에 버려주세요.
6. 물흘리기 기능을 사용해서 그룹헤드 안에 남은 세제를 제거해주세요. 그룹헤드에서 깨끗한 물이 나오면 물흘리기를 종료해주세요.
7. 4~6 과정을 세제 없이 진행해서 행귀주세요.
8. 블라인드 바스켓을 커피 바스켓으로 교체해주세요.

**경고 :** 그룹헤드 청소 세제를 절대 물탱크에 넣으시면 안됩니다! 이 경우 히터에 문제가 생길 수 있습니다. 만약 디스케일을 하신다면 꼭 식품안전인증이 된 구연산을 사용해주세요.



머신이 세제물을 배수하는 모습을 확인하실 수 있습니다.



더 자세한 내용은 위 영상을 참고해주세요!



# 청소 - 월간 청소

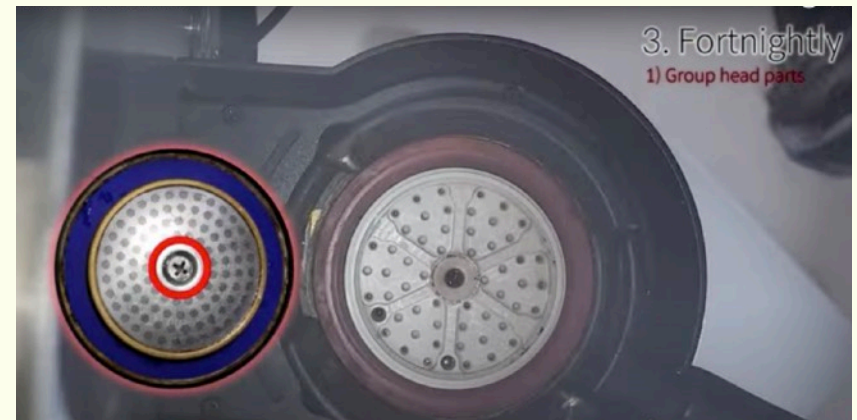
## 그룹헤드 부품을 분리해주세요.

이번 청소에서는 그룹헤드 부품을 분리해하기 때문에 드라이버가 필요합니다. 청소 영상의 [그룹헤드 분해 청소](#) 부분을 참고해주세요.

1. 디센트 에스프레소 머신을 꺼주세요.
2. 드립트레이를 제거해주세요.
3. 그룹헤드 아래 샤워스크린의 가운데 나사를 제거해주세요 (십자나사의 경우 PH2 사이즈, 별나사의 경우 T20 사이즈 드라이버를 사용해주세요). 거울을 사용하시거나 머신을 거꾸로 놓으시면 더 잘 보면서 작업할 수 있습니다. 가운데 나사를 제거하면 샤워스크린과 첫 번째 디퓨저를 분리하실 수 있습니다. 그리고 상단 디퓨저 하나만 남게 됩니다.



가운데 나사는 샤워스크린과 하단 디퓨저를 고정합니다.

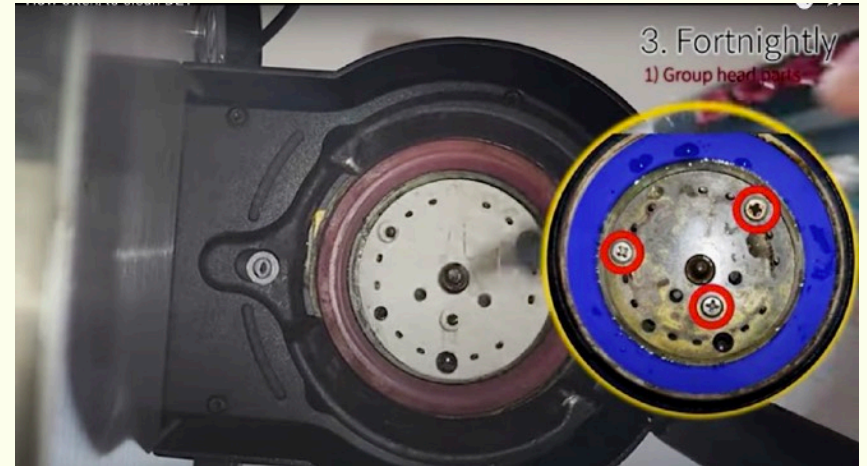


하단 디퓨저는 샤워스크린과 같은 나사로 고정되어 있습니다. 상단 디퓨저는 개별적으로 나사 3개로 고정되어 있습니다.

# 청소 - 월간 청소

---

4. 상단 디퓨저를 고정하고 있는 나사 3개(십자나사의 경우 PH2, 별나사의 경우 T10 사이즈 드라이버를 사용해주세요)를 제거해주세요.
5. 상단 디퓨저 분리 후 그룹헤드 아래쪽을 튀어나와있는 센서를 조심해서 닦아주세요.



상단 디퓨저의 나사 위치. 청소나 부품 분해/결합 중 온도센서가 손상되지 않도록 조심해주세요.

# 청소 - 월간 청소

---

## 그룹헤드 부품을 세제에 담궈서 세척해주세요

1. 분리한 세 그룹헤드 부품을 드립트레이에 넣고 그룹헤드 청소 세제(Cafiza 파우더)를 15g 담아주신 뒤 뜨거운물을 500g 부어주세요.
2. 이 상태로 하룻밤이나 몇 시간 정도 담궈놓아주세요. 그룹헤드 부품 나사를 잃어버리지 않도록 꼭 잘 보관해주세요!
3. 다음날 아침이나 몇 시간 뒤 드립트레이의 물을 버려주시고 부품을 깨끗한 물로 헹궈주세요.



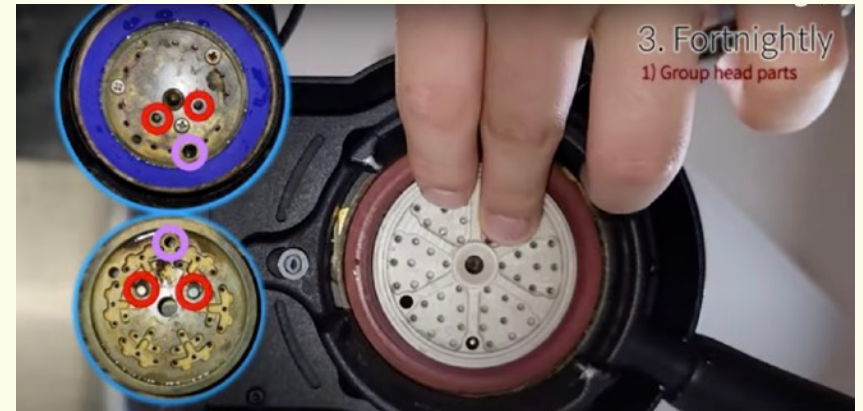
부품을 그룹헤드 청소 세제를 녹인 물에 담가주세요.

# 청소 - 월간 청소

---

## 그룹헤드 부품 설치

1. 상단 디퓨저와 나사 3개를 먼저 설치해주세요. 디퓨저의 온도 센서 구멍을 튀어나온 온도 센서에 잘 맞춰서 장착해주세요.
2. 하단 디퓨저를 상단 디퓨저에 장착해주세요. 이 때 하단 디퓨저의 파여있는 두개 구멍이 상단 디퓨저의 튀어나온 두 부분에 맞춰주세요. 디퓨저에도 온도 센서가 빠져나오는 구멍이 있습니다. 만약 이 부품이 잘 맞지 않는다면, 어딘가 틀어진 부분이 있을 수 있습니다. 다시 확인 후 장착해주세요.
3. 하단 디퓨저가 잘 들어갔으면 해당 위치에 고정해주시면 서 샤워스크린으로 덮어주세요. 샤워스크린을 덮은 후에도 계속 제 위치를 고정해주셔야 틀어지지 않습니다. 샤워스크린 가운데 나사를 장착해서 고정해주세요.



하단 디퓨저는 상단 디퓨저 바로 아래에 장착됩니다. 그리고 중앙 나사로 샤워스크린과 함께 고정됩니다.



# 청소 - 디스케일

---

## 디스케일

디스케일을 통해 머신 내부에 쌓여서 작동에 영향을 미칠 수 있는 미네랄을 제거할 수 있습니다. 지역에 따라서 경수를 사용하는 경우, 디스케일을 자주 해야할 필요가 있습니다.

## 준비물

- 물 : 정제수 1500ml (1.5L)
- 구연산 : 구연산 사용량은 사용하는 물의 타입, 디스케일 주기에 따라 다릅니다. 다음 페이지를 확인해주세요.



디스케일에는 식품 전용 구연산을 사용해주세요.

# 청소 - 디스케일

## 구연산을 얼마나 사용해야 하나요?

### 디스케일을 처음하시거나, 6개월에 한 번씩 하시는 경우 :

구연산 물의 농도를 20% 정도로 맞춰주세요. 물을 1500ml 사용하는 경우, 300g (20 큰스푼) 정도 사용하시면 맞습니다. 첫 디스케일 후 주기적으로 매달 디스케일을 하시는 경우 5%를 사용하셔도 괜찮습니다.

### 디스케일을 매달 하시는 경우 :

구연산물의 농도를 5% 정도로 맞춰주세요. 물을 1500ml 사용하는 경우, 75g (5 큰스푼) 정도입니다.

## 경고 :

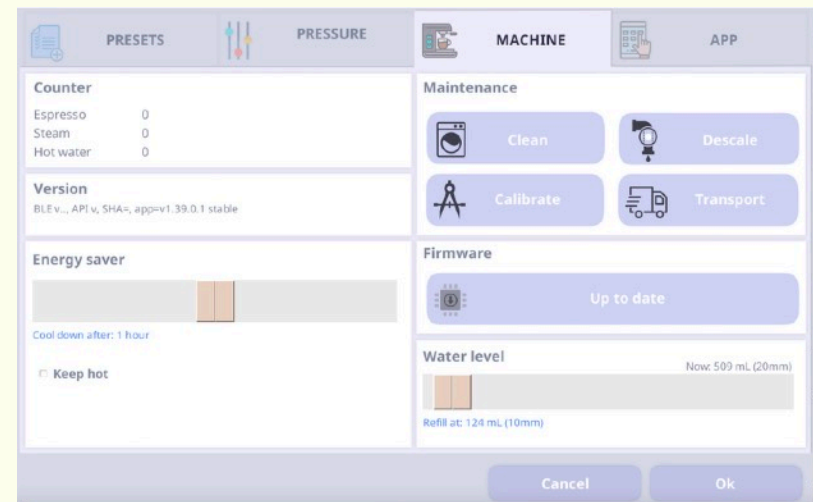
머신에 스케일이 심하게 쌓인 경우, 5% 농도 구연산물을 사용하시는 경우, 머신이 막혀 수리가 필요하게 될 수 있습니다. 스케일이 잘 녹지 않고 머신 물관에서 분리되어 튜브를 막게 되는 경우가 생길 수 있습니다.

디스케일 빈도	구연산물 농도
첫 디스케일 (스케일이 심한 경우)	20%
디스케일 주기가 긴 경우 (6개월 이상)	20%
매달 디스케일을 하는 경우	5%
칼슘이 많이 포함되지 않는 물만 사용하는 경우	디스케일 필요하지 않음

# 청소 - 디스케일

## 구연산물을 준비해주세요.

1. DE1 앱의 [설정 - 머신] 탭에서 "디스케일"을 선택해주시면, 스크린에 표시되는 설명서에서 1.5L 물에 300g 구연산을 사용하라는 안내가 표시됩니다. 300g은 일반적으로 필요한 구연산보다 많을 수 있습니다. 스케일이 심하게 쌓이지 않은 상태라면, 구연산을 38~80g 정도만 사용하셔도 충분합니다.
2. 드립트레이와 커버, 물탱크를 제거해주세요. 리필키트를 이용하시는 경우 꼭 리필키트 스위치를 먼저 꺼주세요.
3. 물탱크의 물을 모두 버려주시고 세척해주세요. 그리고 깨끗한 정수 1500ml를 담아주세요.
4. 구연산 38~80g (3~6 큰스푼) 혹은 300g (20 큰스푼 - 스케일이 심하게 낀 경우)을 물탱크에 넣고 저어서 녹여주세요.
5. 머신 뒤에 있는 레버를 올려서 물탱크를 끝까지 밀어넣어주세요. 리필키트를 사용하신다면 꺼놓은 상태로 유지해주세요. 드립트레이를 다시 올려놓고 스팀완드의 팁이 드립트레이쪽을 바라보도록 위치해주세요.

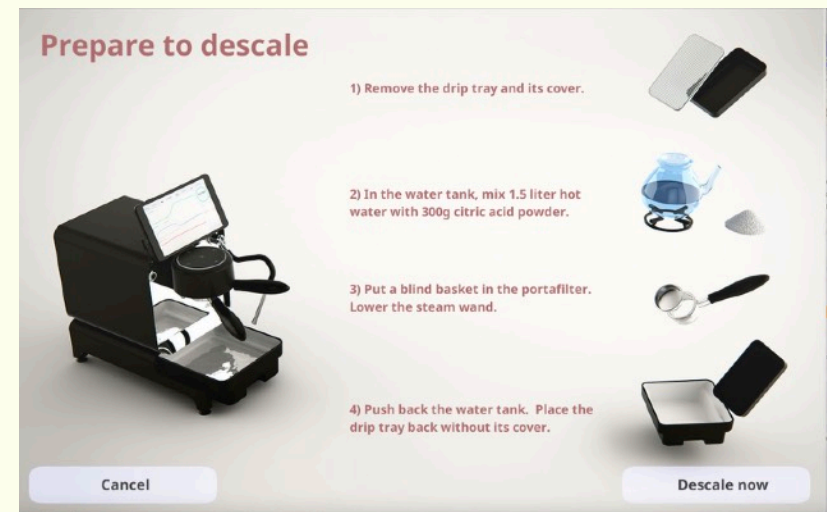


설정 > 머신 > 디스케일 순서로 터치해주세요

# 청소 - 디스케일

## 디스케일 시작하기

1. 블라인드 바스켓을 포터필터에 장착 후 포터필터를 그룹헤드에 장착해주세요.
2. 태블릿 앱 디스케일 화면에서 "디스케일 시작" 버튼을 터치해주세요.
3. 머신 내부에 압력이 차는 소리가 들리고, 몇 분 뒤 머신과 스팀완드에서 물이 배출됩니다. 이 과정은 10~12분 정도 소요됩니다. 디스케일이 완료되면 앱에 디스케일 메인 화면이 표시됩니다.
4. "취소" 버튼을 터치해서 디스케일을 종료해주세요.
5. 드립트레이와 물탱크를 머신에서 제거해주세요. 물탱크 안의 구연산이 들어있는 물을 모두 버려주시고 세척해주세요. 세척이 완료된 물탱크에 깨끗한 물을 담아주시고, 머신에 장착해주신 뒤 드립트레이를 다시 올려주세요.
6. 포터필터에서 블라인드 바스켓을 분리해주시고 커피 바스켓을 장착해주세요. 포터필터를 다시 그룹헤드에 장착해주세요.





# 청소 - 디스케일

## 디스케일 후 린싱

물흘리기 기능을 이용해서 다량의 물을 배출해주셔야합니다. 물에서 구연산 맛과 향이 남아있지 않을 때 까지 과정을 진행해주세요.

1. "물흘리기" 버튼을 사용해서 최소한 한 번 물탱크 안의 모든 물을 비워주세요. 아직 머신에서 나오는 물에서 구연산의 맛과 향이 느껴지는 경우, 이 과정을 반복해주세요.
2. 스팀 피처에 깨끗한 물을 담아서 깨끗한 물이 나올 때 까지 여러번 스팀을 작동시켜주세요. 이 과정은 스팀팁을 분리 후 진행해주시고, 끝나면 스팀을 다시 장착해주세요.
3. 그룹헤드에서 나오는 물과 스팀에서 더 이상 구연산의 맛과 향이 나지 않으면 이제 디스케일의 모든 과정이 완료되었습니다. 깨끗한 머신으로 맛있는 커피를 즐겨주세요!



물흘리기를 반복해주시고, 그룹헤드에서 나오는 물의 맛을 확인해주세요.

파트 7

# 트러블슈팅



# 트러블슈팅

---

## 에러 및 해결방법

머신을 사용하시는 중 발생할 수 있는 몇 가지 에러에 대한 설명입니다.

### 태블릿 스크린에 사람들이 의자에 앉아서 잠들어 있는 이미지가 표시되는 경우

이 이미지는 태블릿에 블루투스 연결 문제가 있는 경우 표시됩니다. 태블릿 상단 전원 버튼을 이용해서 태블릿 전원을 재시작해주시고 문제가 해결되었는지 확인해주세요. 문제가 해결되지 않은 경우, 머신 전원을 껐다가 다시 켜주세요.



위 이미지가 표시되면서 태블릿이 터치에 반응하지 않는 경우, 태블릿과 머신을 전원버튼을 이용해 재시작해주세요.

# 트러블슈팅

---

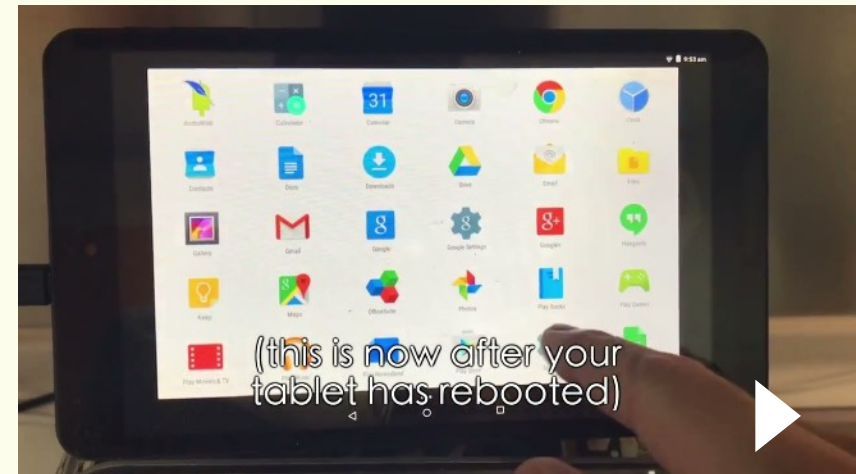
## 블루투스 안정성 문제

태블릿과 머신을 재부팅 한 이후에도 블루투스 문제가 지속 된다면, 안드로이드 블루투스를 리셋해야합니다. [영상](#)을 참고 해서 블루투스를 리셋해주시고, 아래와 같은 순서로 머신을 켜주세요.

- 1) 머신을 끄고 앱을 종료해주세요.
- 2) 머신을 켜고 예열모드에 진입할 때 까지 기다려주세요.
- 3) 앱을 실행해주세요.

## 배터리 부족 메시지

이 메시지가 표시되면 태블릿 배터리가 아주 부족한 상태입니다. 이 경우, 외부 충전기를 이용해서 태블릿의 배터리를 60% 이상 충전해 주시고, 다시 태블릿을 머신에 연결해서 충전해주세요.



"태블릿 블루투스 리셋 방법" 영상을 참고해주세요.



# 트러블슈팅

## 머신 부팅 실패

부팅 중 그룹헤드 불빛이 끝까지 차지 않고 멈추는 경우, 실수로 머신 전면 스위치를 껐는지 확인해주세요. 이 버튼은 머신이 배송될 때 ON 상태로 배송됩니다.

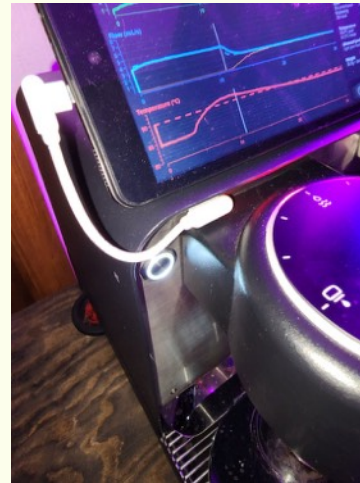
### 전면 스위치 확인 방법 :

**V1.4~V1.43** 머신의 전면버튼은 나온 상태가 ON 입니다.

**V1.44 이상** 머신은 들어간 상태가 ON 입니다.

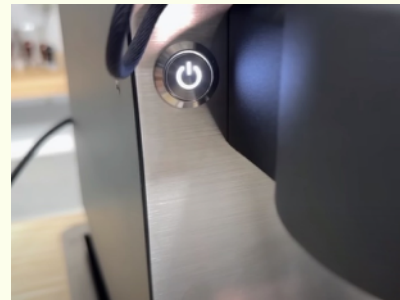
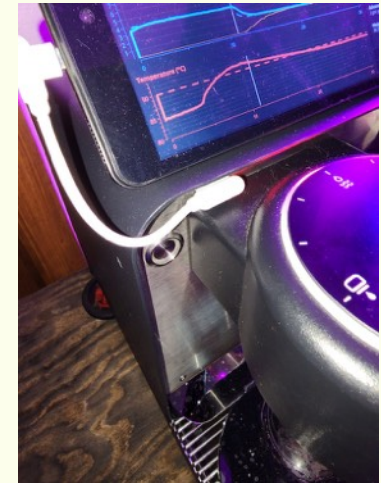
정상적으로 전면 버튼이 켜진 경우에는 머신 부팅 중 버튼에 불이 들어옵니다.

ON



**V1.4~V1.43** 머신의 전면버튼은 나온 상태가 ON 입니다.

OFF



**V1.44 이상** 머신은 들어간 상태가 ON 입니다.



# 트러블슈팅

---

## 유량 및 사용 물량 오류

혹시 블루투스 저울이 앱에 연결되어 있을까요? 사용하신다면 혹시 저울이 머신 전면판에 닿아있는지 확인해주세요. 저울이 전면판에 닿아있는 경우, 머신의 진동이 측정되어 무게가 정확히 계산되지 않기 때문에, 표시되는 물량이 달라질 수 있습니다.

## 앱 재설치

DE1 앱을 실수로 삭제하신 경우, 혹은 태블릿을 공장초기화 하셔서 다시 앱을 설치해야하는 경우, 아래 영상을 참고해주세요.

[태블릿에서 직접 DE1 앱 설치하는 방법](#)



컵이 무게의 중앙에 위치하지 않는 경우에도 무게 측정이 잘못될 수 있습니다.

# 용어

---

**바스켓** - 메탈 바스켓은 포터필터에 장착되어 분쇄된 커피를 받습니다.

**채널링** - 물이 커피팩 내부 커피 가루 사이의 공간을 통과할 때 균일하게 통과하지 못하는 현상입니다. Tamp이 수평하게 되지 않거나 커피팩 내부에 빈 공간이나 약한 부분이 있는 경우 발생할 수 있고, 커피맛에 좋지 않은 영향을 미치게 됩니다.

**유량** - 펌프가 작동하는 동안 얼마나 많은양의 물이 그룹헤드로 나가는지에 대한 측정값입니다. ml/s 단위를 사용합니다.

**그룹헤드** - 디센트 에스프레소 머신 앞쪽 둥근 모양 부분입니다. 포터필터가 장착되고, 이 포터필터를 통해 에스프레소가 추출됩니다.

**포터필터** - 긴 핸들이 달린 아이스크림 스푼처럼 생긴 악세서리입니다. 여기에 바스켓을 장착해서 분쇄된 커피를 담아 Tamp해서 그룹헤드에 장착한 뒤 에스프레소를 추출할 수 있습니다.

**프리인퓨전** - 에스프레소를 추출하기 전 물이 커피팩을 적시는 단계입니다. 초 단위로 측정됩니다.

**커피팩** - 바스켓에 압축된 커피 가루입니다. 에스프레소를 추출하기 위해서는 바스켓 안의 분쇄된 커피를 Tamp해야 합니다. 커피분쇄, WDT, Tamp하는 과정을 "팩 프렙"이라고 합니다.

**Tamp** - 바스켓에 커피 원두를 압축시킬 때 필요한 도구입니다.

# 더 많은 정보

---

Decent User Manual version 1.0 (2023)

## 더 많은 정보

질문이 있으시거나 해답을 찾으신다면 디센트 디아스포라  
포럼(유저 전용 포럼)을 확인해주세요.

**디센트 에스프레소에서 운영하는 유튜브 채널입니다.**

[Decent Espresso Machines](#)

[Decent Espresso Tech](#)

**고객 지원은 아래 링크를 통해 연락주세요**

[decentespresso.com/support/](https://decentespresso.com/support/)

Image of falling coffee beans from [Freepik](#)