자료 21-05

시각장애인을 위한
보이스아이 코드

쉬운정보

발달장애인을 위한

반자동 커피 머신 사용설명서



한국장애인개발원

책의 순서

이 책은 반자동 커피 머신 사용방법을 쉽게 안내합니다.

카페 아이갓에브리씽에서 일하는
발달장애인 바리스타를 위해 만들어졌습니다.

* 바리스타: 커피 만드는 일을 하는 사람



커피 용어 이해하기 2

1 커피 머신 사용하기
- 커피 머신 알기 6
- 커피 머신 켜기 7
- 커피 가루 준비하기 8

2 커피 만들기
- 에스프레소(커피) 추출하기 10
- 포터필터 청소하기 12
- 커피용 우유 만들기 13

3 커피 머신 청소하기
- 그라인더 청소하기 16
- 스팀 배출구 청소하기 19
- 브로잉 그룹, 드레인 닦기 20

커피 용어 이해하기

카페에서 일하며 많이 쓰는 말을 알아봅니다.



로스팅

커피를 볶는 것



원두

커피나무 열매의 씨앗을
로스팅 한 것



분쇄

원두를 가는 것



추출

원두를 갈아서 만든 커피 가루와
물을 사용해 커피를 뽑아내는 것



그라인더

원두를 갈아서
커피 가루로 만드는 기계



커피 머신

여러 종류의 커피를 만드는 기계



에스프레소

곱게 간 커피 가루로
뽑아낸 진한 커피



넉박스

커피 찌꺼기를 버리는 통
* 너크박스라고도 한다.

커피 용어 이해하기

카페에서 일하며 많이 쓰는 말을 알아봅니다.



샷잔(벨 크리머)

커피 머신에서 추출된
에스프레소 샷을 담는 잔



블렌드

여러 가지 원두를 섞는 것



카페라떼

우유가 들어간 커피
* 라떼는 이탈리아어로 '우유'를 말한다.



카푸치노

우유를 넣고 거품을 낸 커피



휘핑크림

커피 위에 올리는 생크림



크레마

에스프레소를 추출했을 때
커피 위에 생기는 갈색 크림



포터필터

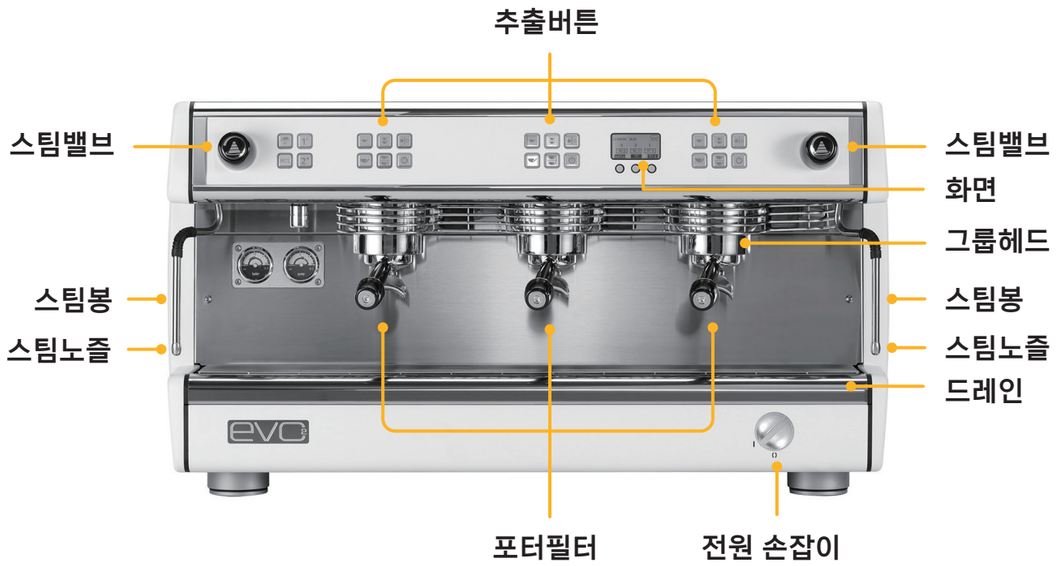
커피 가루를 담아
커피 머신에 끼우는 도구



스팀피처

우유거품을 만들거나
우유를 데울 때 사용하는 도구

커피 머신 알기



주로 사용하는 버튼 설명



❶ 싱글샷 추출 버튼
❷ 더블샷 추출 버튼
→ 에스프레소(커피)를 추출할 때

❸ 연속 추출 버튼
→ 포터필터를 청소할 때

❹ 그룹별 전원 버튼
❺ 펑션 버튼
(화면 아래 동그란 버튼)
→ 에스프레소 머신을 청소할 때

커피 머신 켜기

커피 머신을 켜고 커피를 추출할 준비를 합니다.



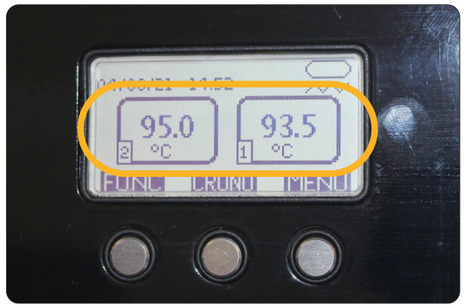
머신의 오른쪽 아래에
전원을 켜는 손잡이가 있습니다.



손잡이를 화살표 방향으로 돌려서
머신을 켭니다.

머신을 켜면 머신이 예열됩니다.

*예열: 기계가 작동을 준비하기 위해 열이 나고 뜨거워지는 것



화면에서 온도가 올라가는 것을
볼 수 있습니다.

머신의 준비가 다 되면
'삐-삐-' 소리가 나고
화면의 깜빡임이 멈춥니다.

(왼쪽 사진은 머신의 준비가 끝난 모습입니다.)

머신은 끄지 않고 계속 켜놓습니다.
특히 겨울에는 머신의 물이 얼기 때문에
머신을 계속 켜놓는 것이 좋습니다.

커피 가루 준비하기

원두를 갈아서 커피 가루를 준비합니다.



그라인더에서
커피 가루가 나오는 구멍 아래에
동그란 버튼이 있습니다.



버튼 앞에
포터필터를 갖다 대고
거치대의 움푹 들어간 부분에
맞춰 끼웁니다.



동그란 버튼을
포터필터로 누르면
정해진 양만큼
커피 가루가 나옵니다.



커피 가루가 다 나오면
포터필터를
2번 정도 살살 쳐줍니다.
커피 가루를 평평하게 만듭니다.

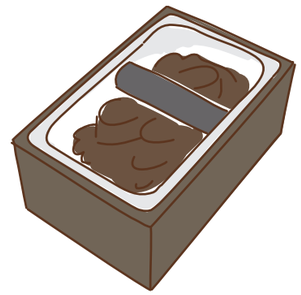


탬퍼로 포터필터를 세게 눌러서
커피 가루를 완전히 평평하게 만듭니다.
이것을 **탬핑**이라고 합니다.



탬핑을 한 다음 포터필터 주위에
가루가 묻어 있으면
손으로 넉박스에 털어줍니다.

포터필터 주위에 커피 가루가 묻은 채로
커피를 추출하면, 커피에서 탄 냄새가 나고
머신이 고장날 수 있습니다.



에스프레소(커피) 추출하기

추출 버튼을 눌러 에스프레소(커피)를 추출합니다.



포터필터는 싱글과 더블,
2가지 종류가 있습니다.

보통 더블을 사용합니다.

· 싱글(1샷): 8~11g(그램)

· 더블(2샷): 10~16g(그램)



포터필터를 그룹헤드에
잘 맞춰 끼웁니다.



홈에 맞춰 끼운 포터필터를
오른쪽으로 최대한 돌립니다.



오른쪽으로 돌렸을 때
더 이상 돌아가지 않으면
잘 끼워진 상태입니다.

포터필터를 너무 세게 조이지 마세요!
포터필터 안의 고무링이
빨리 닳을 수 있습니다.



샷잔(벨 크리머)을
포터필터 아래에 놓습니다.



포터필터를 끼우고
왼쪽 위에 있는
추출 버튼을 누릅니다.



에스프레소 추출이 끝나면
깜빡이는 추출 버튼의 불이 꺼집니다.

추출 버튼 불이 꺼지기 전에
포터필터를 빼면 절대 안 돼요!
멈추려면 깜빡이는 음료 추출 버튼을
한 번 더 누릅니다.



포터필터 청소하기

추출이 끝난 포터필터를 청소합니다.



추출이 끝나면 포터필터를 빼고
커피 찌꺼기를 넉박스에
바로 버립니다.



포터필터를
그룹헤드 아래에 놓고
오른쪽 위의
연속 추출 버튼을
한 번 누릅니다.



그룹헤드에서 나오는 물로
포터필터를 깨끗하게 씻습니다.



깨끗하게 씻은 포터필터를
다시 그룹헤드에 끼워놓습니다.

커피는 온도가 매우 중요해요!
온도를 맞추기 위해 포터필터를
그룹헤드에 항상 끼워놓습니다.

커피용 우유 만들기

스팀으로 우유를 따뜻하게 데웁니다.



스팀피처에 우유를 붓습니다.
스팀피처의 중간 높이까지 올 정도로
우유를 붓습니다.

*우유의 양: 250~280ml(밀리리터)



우유 스팀을 하기 전에, 스팀밸브를 돌려서
물을 2~3초 동안 빼줍니다.

스팀봉과 스팀노즐은 매우 뜨겁습니다!
스팀노즐의 방향은 반드시 머신의
안쪽으로 두고, 사람이 있는 방향으로
스팀이 나오지 않도록 조심해요!



스팀피처의 주둥이 부분에
스팀봉을 비스듬히 기울여 가져다 댑니다.

스팀노즐 끝부분에 우유가 잠기도록
담급니다.



스팀밸브를 반 정도 돌려서 우유를 데웁니다.

스팀밸브를 어떻게 사용하느냐에 따라
우유 거품 양이 달라집니다.



우유가 데워지면
스팀밸브를 제자리로 돌려서 끕니다.
스팀피처를 뺍니다.

❗ 뜨거운 스팀봉과 스팀노즐은
맨손으로 만지지 않습니다.
우유 스팀용 행주로 만집니다.



스팀피처를 빼고
스팀밸브를 다시 반 정도 돌려서
스팀노즐에 남아 있는 우유를 뺍니다.

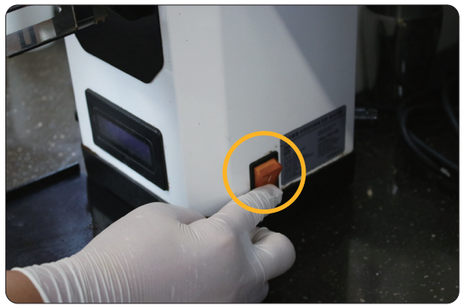


거품이 묻은 스팀봉과 스팀노즐을
우유 스팀용 행주로
깨끗하게 닦아줍니다.



그라인더 청소하기

그라인더 속 원두를 옮기고, 그라인더를 깨끗하게 씻고 닦습니다.



그라인더 전원을 끕니다.



그라인더 청소할 때
원두가 빠져나오지 않도록
락킹 슬라이드를 잡아당겨서
잠급니다.



호퍼에 고정된
나사 3개를 풉니다.



호퍼를 분리합니다.



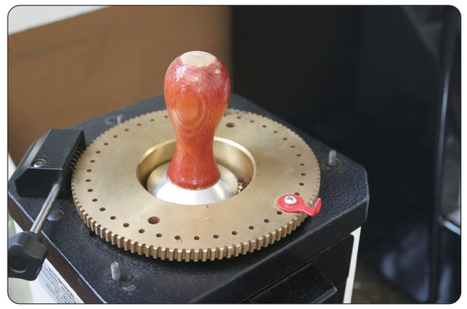
호퍼 안에 남은 원두를
원두보관용 비닐에 담습니다.



스푼을 이용해 입자조절판에
남아 있는 원두도 원두보관용 비닐에
함께 옮겨 담습니다.

남은 원두 보관방법

비닐에 담은 원두는 햇빛이 들지 않는
서늘한 곳에 보관했다가,
다음날 아침 가장 먼저 사용합니다.



청소하는 동안 입자조절판에
먼지나 벌레가 들어가지 않도록
탬퍼로 막아둡니다.



붓을 사용해서
그라인더 주변에 묻어 있는
커피 가루, 먼지를 청소합니다.
(입자조절판, 받침대 등)



그라인더 받침대는
분리하여 씻습니다.



행주로 그라인더 주변을 닦아줍니다.
행주는 물기를 최대한 짜서 사용합니다.

❗ 그라인더 입자조절판에는
절대 물기가 들어가면 안돼요!



호퍼는 매일 마감한 후 씻습니다.
반드시 미지근한 물에
스펀지 수세미를 사용해서 씻습니다.

❗ 호퍼는 일반 수세미로 씻으면 안돼요!
플라스틱이라 긁히게 되고, 긁힌 틈 사이로
더러운 찌꺼기 등이 끼게 됩니다.



다 씻은 호퍼를
커피 머신 위쪽에 올려놓고 말려줍니다.
(다음 날 아침에 마른 호퍼를
그라인더에 끼워 사용합니다.)

스팀 배출구 청소하기

액체 세정제를 이용해 스팀노즐을 청소합니다.



스팀피처에
뜨거운 물 500ml(밀리리터)를 담은 후
세정제 5ml(밀리리터)를 넣습니다.



세정제를 넣은 스팀피처에
스팀노즐이 완전히 잠길 만큼 담그고
5분 동안 불려줍니다.



5분 후 스팀밸브를 돌려
2~3초 동안 스팀이 나오게 합니다.
(2번 반복)



사용한 스팀피처를 치운 다음
스팀밸브를 돌려서
10초 동안 스팀을 빼줍니다.

브로잉 그룹, 드레인 닦기

- 가루 세정제를 사용해 브로잉 시브, 블라인드 시브, 드레인을 닦습니다.



브로잉 시브



블라인드 시브



세정제



커피 머신에 끼워져있는
포터필터를 뺍니다.



온수 버튼을 누르고 뜨거운 물이 나오면
전용 브러시로 그룹헤드 내부를
양치질하듯이 씻어줍니다.

❗ 뜨거운 물에 손이 데지 않게 조심하세요.



포터필터에 끼워진 브로잉 시브를
다른 브로잉 시브를 이용해서 분리합니다.

❗ 손으로 분리하면 다칠 수 있어요.
꼭 브로잉 시브를 이용해서 분리하세요.



포터필터에
블라인드 시브를 끼웁니다.



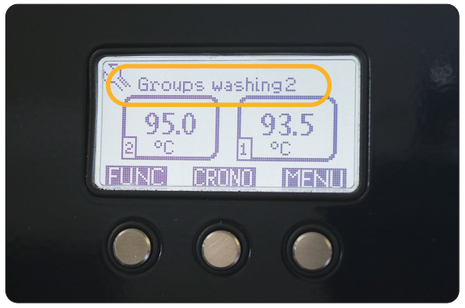
각 포터필터에 세정제(가루)를
1 스푼씩 넣습니다.



세정제를 넣은 포터필터를
머신에 끼웁니다.



그룹별 전원 버튼과
펑션 버튼을
동시에 3초 동안 누릅니다.



커피 머신 화면에
Groups Washing(그룹워싱)
글자가 뜨고 청소가 시작됩니다.

청소하는 동안
개별 전원 버튼 불빛이
계속 깜빡입니다.

청소가 끝나면 화면에서
Groups Washing(그룹워싱)
글자가 사라지고 불빛도 꺼집니다.

청소는 3분 정도 진행되고
중간에 멈출 수 없습니다.



머신에서 포터필터를 뺀 다음
연속 추출 버튼을 눌러
포터필터를 씻어줍니다.



포터필터와 블라인드 시브를
분리합니다.



넉박스에
분리된 포터필터, 브로잉 시브 등
모든 부품을 담은 후
한쪽에 잠시 둡니다.



두 손으로
드레인을 바깥으로 빼냅니다.

드레인 아래에 물 빠지는 구멍이 있어서,
행주로 구멍을 받쳐서 빼야 합니다.



싱크대로 드레인을 옮겨서
흐르는 물에 깨끗하게 닦습니다.



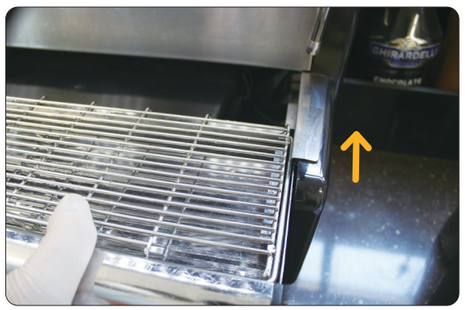
스팀피처에 뜨거운 물을 가득 담아서
드레인 배수관에 2번 부어
커피 찌꺼기를 없애줍니다.

드레인 배수관이 막히면
기계가 고장날 수 있어요.



마른 행주에 뜨거운 물을 살짝 묻혀서
더러워진 머신을 모두 닦습니다.
앞면, 옆면 등 겉부분 전체를 닦습니다.

청소용 행주는 반드시 우유 스팀용 행주와
다른 것으로 사용해야 합니다.
사용한 다음에는 꼭 빨아놓습니다.



세척한 드레인을 완전히 말린 후,
홈에 맞춰 다시 머신에 끼워줍니다.



아까 분리했던 포터필터,
브로잉 시브 등을 담은 넉박스에
가루 세정제를 2스푼 넣습니다.



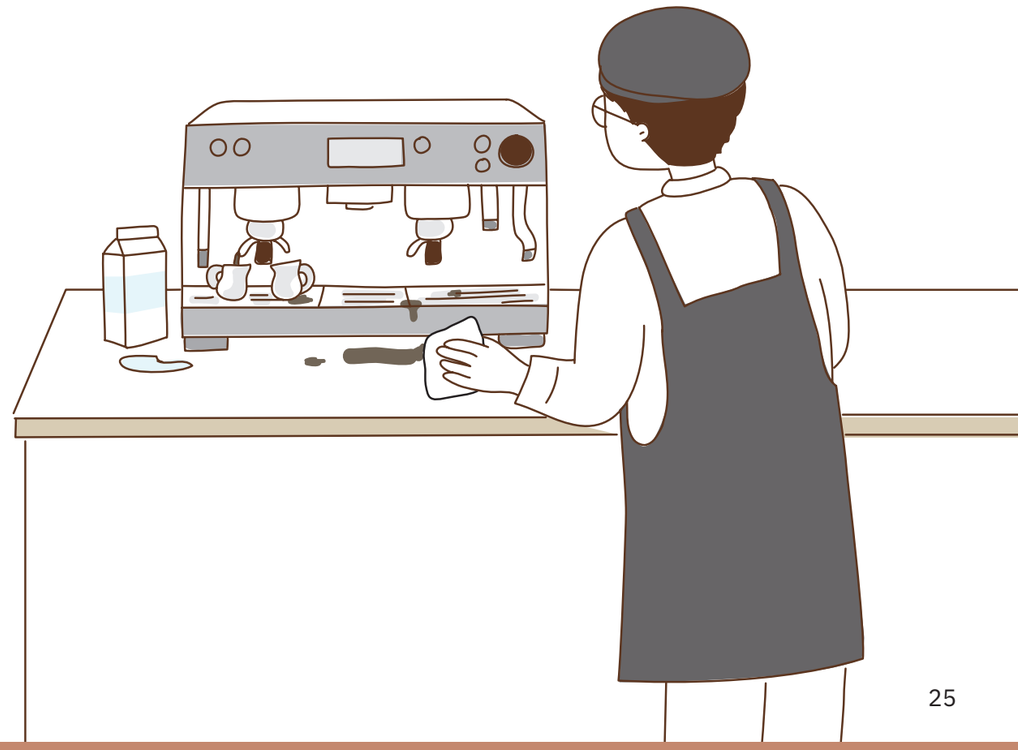
넉박스에 뜨거운 물을 넣은 다음
10~15분 정도 불립니다.

넉박스에 물을 넣을 때는 부품이
다 잠길 정도로 채워 주세요.



넉박스를 싱크대 안에 넣어두고
퇴근합니다.
다음날 출근하여 다시 조립해 사용합니다.

넉박스는 싱크대에 두는 것이 좋습니다.
넉박스가 낡으면 뜨거운 물이 샐 수 있어요.



I got everything.

With us,
understanding and sharing
lead to happiness.

발달장애인을 위한
반자동 커피 머신 사용설명서

만든 날짜	2021년 10월
책 만든 곳	한국장애인개발원
주소	서울시 영등포구 의사당대로 22, 5층
연락처	02-3433-0600
글·그림	소소한소통
디자인·인쇄	소소한소통
ISBN	978-89-6921-407-2 13570

13570
9 788969 214072
ISBN 978-89-6921-407-2