

the Dose Control™ Pro

Instruction Book – BCG600



Breville®



Contents

- 2 Breville® Recommends Safety First
- 7 Components
- 8 Functions
- 14 Care & Cleaning
- 15 Coffee Making Tips
- 16 Troubleshooting
- 17 Warranty

BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the Breville® Dose Control™ Pro for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of the Breville® Dose Control™ Pro.
- Do not place the Breville® Dose Control™ Pro near the edge of a bench or table during operation.
- Do not place the Breville® Dose Control™ Pro on or near a hot gas burner, electric element or where it could touch a heated oven.

- Do not operate the Breville® Dose Control™ Pro on a sink drain board.
- Ensure that the surface is level, clean and free of water.
- The Breville® Dose Control™ Pro is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- To protect against electric shock, do not immerse the grinder base, power cord or power plug in water or allow moisture to come in contact with these parts.
- Always switch the Breville® Dose Control™ Pro off at the power outlet and unplug if Breville® Dose Control™ Pro is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move, disassembling, assembling and when storing.
- Do not use attachments other than those provided with the Breville® Dose Control™ Pro.
- Do not operate the Breville® Dose Control™ Pro without locking the bean hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the bean hopper during operation.
- The coffee grinder should not be switched on until the bean hopper and hopper lid are locked into position in the grinding chamber.
- Do not operate the Breville® Dose Control™ Pro, continuously for longer than 2 minutes as this could cause overheating. Allow the Breville® Dose Control™ Pro to cool down for 20 minutes after long operation.
- Do not use the Breville® Dose Control™ Pro for any other purpose than grinding coffee beans.

- Do not use pre ground coffee in bean hopper. The Breville® Dose Control™ Pro will not grind food that is sticky, or extremely hard, or make pastes of any fruits, seeds or herbs i.e. curry pastes, nut butters.
- Keep the Breville® Dose Control™ Pro and accessories clean. Follow the Care and Cleaning instructions provided on page 20.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind the power cord fully before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table or, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock, do not immerse the appliance, power cord or power plug in water or any other liquid.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorised

Breville® Service
Centre for examination
and/ or repair.

- Any maintenance, other than cleaning, should be performed at an authorised Breville® Service Centre.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using

electrical appliances.

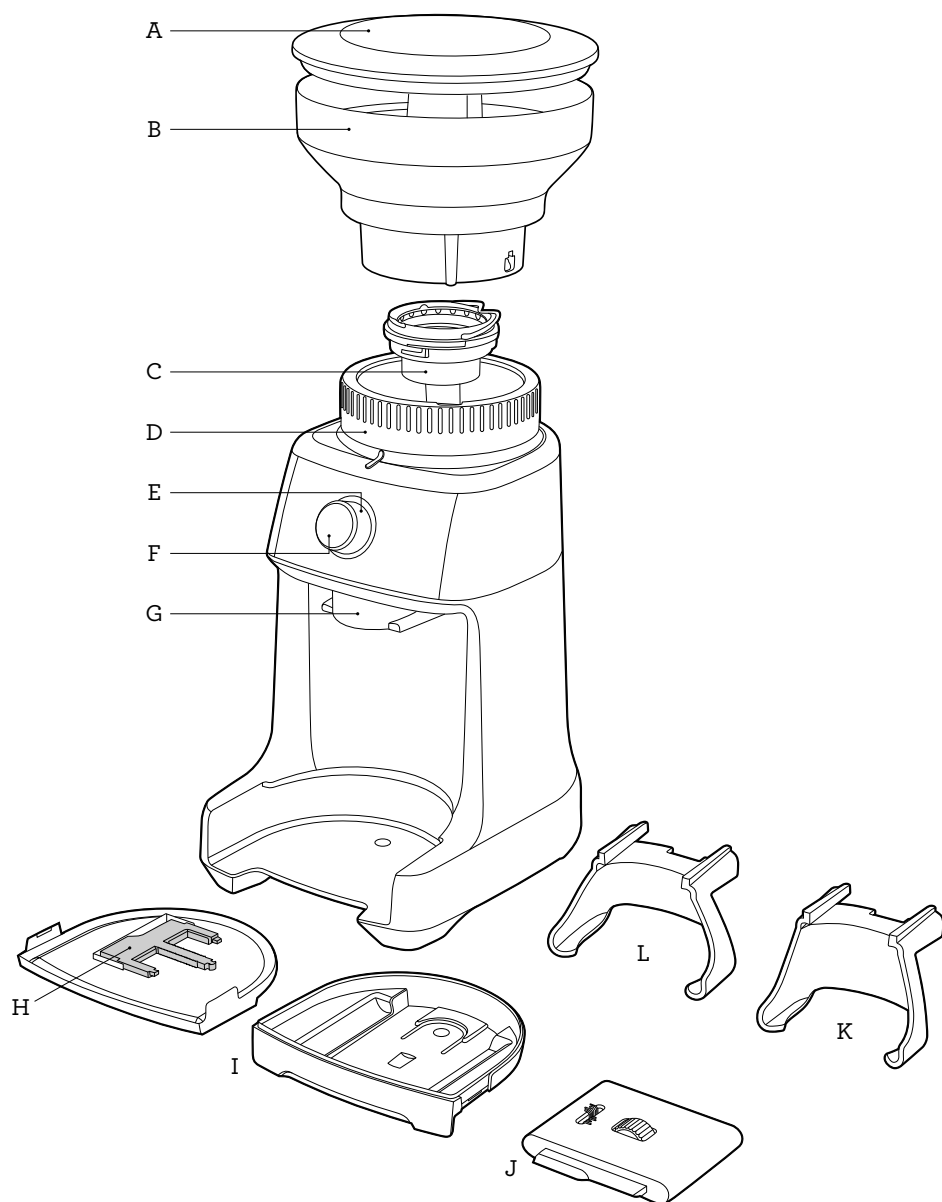
It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Connect only to a 220-240V power outlet.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



A. Bean Hopper Lid.

Air tight seal to maximise bean freshness.

B. Bean Hopper

340g bean hopper with locking system for easy removal and bean transfer.

C. Precision Conical Burrs

Maximise particle size for full flavour potential.

- Removable and Adjustable Upper Burr

D. Grind Size Collar

60 grind settings, from espresso to plunger.

E. GRIND TIME Dial

Adjusts amount to increase or decrease dose.

F. START|CANCEL Button

Starts, pauses and cancels operation.

G. Grind Outlet

H. 50mm blade

I. Grind Tray

Catches grind overflow. Removable for easy cleaning and accessing the Razor™ Dose Trimming Tool

ACCESSORIES

J. Adjustable Razor™ Dose Trimming Tool

Trims the puck to the right level for a consistent extraction.

K. Portafilter Cradle 50–54mm

L. Portafilter Cradle 58mm

NOT SHOWN

Grinding Chamber

Minimises static before dispensing.

Automatic Thermal Safety Shut Off

Protects motor from overheating.

Power Saving/Sleep Mode

Unit powers down to standby after 5 minutes of non use.



Functions

GRINDER OVERVIEW

Your Dose Control™ Pro uses Precision Conical Burrs and can grind whole bean coffee suitable for a range of brewing methods, from the finest setting for Espresso to the coarsest setting for Plunger.

The grind amount (dose) for all coffee types is controlled by an electronic timer. The dose for each brew method can be adjusted by rotating the GRIND TIME dial and changing the time the grinder will run. You can grind directly into a Portafilter, Container or Drip Coffee filter basket.

Within each brew method, Espresso, Percolator, Drip or Plunger, there is a range of grind size settings; the grind settings will differ between each brew method. This is because each method requires different grind sizes for optimum extraction. Experiment with different grind size settings until you achieve the brew that best suits your taste.

Rotating the Bean Hopper will turn the Grind Size Collar to adjust grind size.

BEFORE FIRST USE

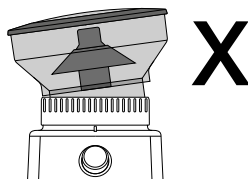
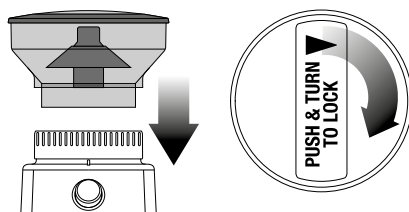
Remove and safely discard all promotional labels and packing materials attached to your Breville® product. Wash hopper, and cradles in warm soapy water and dry thoroughly. Wipe exterior of grinder with a soft damp cloth and dry thoroughly. Place grinder on flat level surface and plug power cord into 220-240V outlet and switch Power 'ON'.

ASSEMBLING YOUR BREVILLE® CONTROL DOSE™ PRO

Bean Hopper

Align tabs on the base of the bean hopper and insert hopper into position. Holding the hopper, press down firmly and turn the bean hopper dial 45° to lock into position.

A "click" sound will be heard when the hopper is properly locked in place.



Ensure the hopper and the Grind Size Collar is aligned properly.

Fill with fresh coffee beans and secure lid on top of bean hopper.



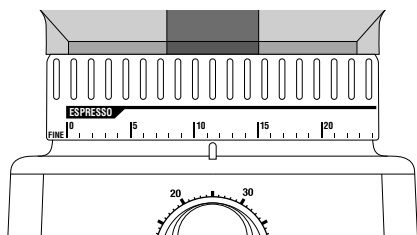
NOTE

If the bean hopper has not been locked into position, the GRIND TIME dial will not be illuminated. This is to disable grinder operation for safety reasons.

The bean hopper can be removed by holding the hopper and turning the Dial anti-clockwise and lifting hopper to remove. The locking system allows you to remove and transfer beans in the hopper to a storage container safely.

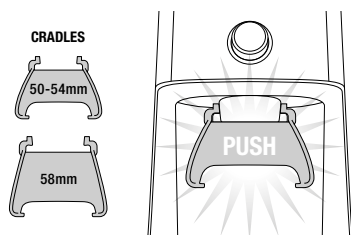
GRINDING FOR ESPRESSO COFFEE

Use single wall filter baskets when grinding fresh coffee beans. Use the finer 1-25 settings in the ESPRESSO range.



Step 1:

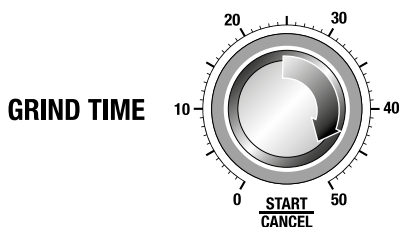
Insert the appropriate portafilter cradle size. Insert your portafilter into the cradle.



Step 2:

Selecting Grind Amount

Select the desired amount of ground coffee required by turning the GRIND TIME dial.



As a guide, start with 5 secs for a single shot filter basket or 9 secs for a double shot filter basket. This will vary depending on the individual size of your filter basket. Refer to the Coffee Chart on page 14 as a guide. Rotate the GRIND TIME dial to adjust the grind time until the correct dose is achieved. Increasing the time will increase the dose and decreasing the time will decrease the dose.

Step 3:

Tamping the Ground Coffee

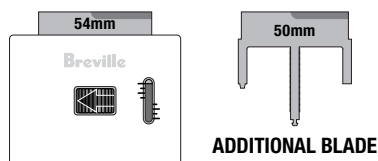
After dosing the portafilter with freshly ground coffee, tamp down with between 15-20kg of pressure. The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.

Step 4:

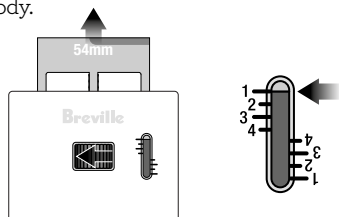
Trimming the Dose

The adjustable Razor™ Dose Trimming Tool allows you to trim the puck to the right level for a consistent extraction.

Select the correct width blade of the Razor™ to match the diameter of your filter basket. The Razor™ has three blades of varying widths: 58mm, 54mm and 50mm. The 58mm and 54mm are already fitted within the Razor™ body. The 50mm is separate.



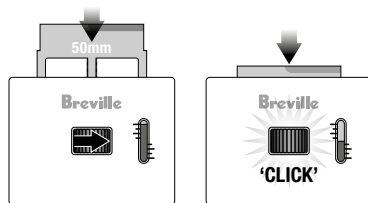
If you require the 50mm blade, turn the Adjustable Dial past #1 until the 54mm blade is fully extended and able to be pulled from the body.



NOTE

The Adjustable Dial may feel tight as you continue to wind it towards the end of its travel.

Insert the 50mm blade into the body. Wind the Adjustable Dial until the blade is retracted past #4. Press the 50mm and 58mm blades at the same time, towards the centre of the body until a “click” sound can be heard.



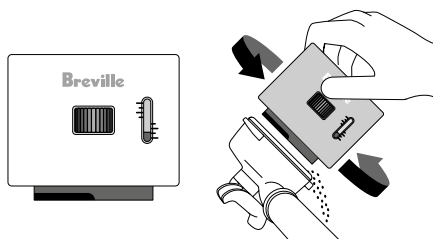
Adjust the Razor™ to the setting in the table below for your Breville® espresso machine. This is a starting point for your dose height.

| Breville® Espresso Machine | Portafilter Size | Dose Height |
|----------------------------|------------------|-------------|
| BES900/BES920 | 58mm | 2 |
| BES870 | 54mm | 2.5 |
| BES840 | 54mm | 2.5 |
| BES810BSS | 54mm | 2.5 |
| 800ES | 50mm | 3 |
| BES250 | 50mm | 3 |

After tamping the coffee, insert the Razor™ into the filter basket until it rests on the rim of the basket. The blade of the dosing tool should penetrate the surface of the tamped coffee.

If the blade does not penetrate the surface of the tamped coffee, your coffee is under dosed. Increase the amount of dosed coffee by adjusting the GRIND TIME dial.

Rotate the Razor™ back and forth while holding the portafilter on an angle over the knock box to trim off a little excess coffee.



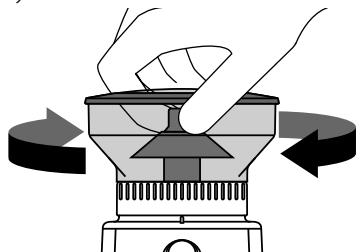
Your filter basket is now dosed with the correct amount of coffee for your Breville® espresso machine.

If using the Razor™ with a non Breville® espresso machine, you will need to adjust the depth of the trimmed coffee by trial and error until you achieve approximately a 1mm gap between the group head dispersion screen and the surface of the trimmed coffee. Start with a dose that is too high, i.e. the dispersion screen leaves an imprint on the surface of the trimmed coffee when inserted and removed from the group head **WITHOUT** extracting. Adjust the height of the dose in small steps until you achieve this clearance. You will then have the correct dose height for your espresso machine. Adjust grind size only until you get the right rate of espresso flow, while keeping the Razor™ dose height and tamp pressure consistent.

Step 5:

Select Your Grind Size

For espresso, we recommend starting with grind size setting 10 and rotating the Hopper (to adjust the Grind Size Collar) either coarser or finer until your preferred flavour profile is achieved. This should be done in conjunction with setting the grind amount (dose).



Refer to the Coffee Chart on page 14 for approximate grind size guide.

You will need to extract a shot of espresso to determine if a change in grind size and/or grind amount is necessary to achieve the correct rate of flow. Traditionally, a single shot of espresso is defined as ~ 30mls in 30 seconds and a double shot of espresso as ~ 60mls in 30 seconds.



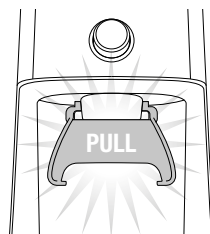
NOTE

If the Grind Size Collar is tight, run the grinder by pressing the **START|CANCEL** button while turning the Hopper. This will release coffee grounds caught between the burrs.

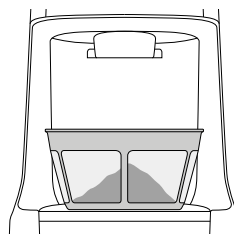
GRINDING INTO A GRINDS CONTAINER OR COFFEE FILTER

Step 1:

Remove cradle by sliding out from under the grind outlet.



Place your container or coffee filter directly under grind outlet.



Step 2:

Select the required amount of ground coffee by rotating the GRIND TIME dial.

Refer to Coffee Chart on page 14 for approximate grind amount guide for various brew methods.

Step 3:

Select Your Grind Size

Rotate the Hopper to adjust the Grind Size Collar until it reaches the required brewing method range. Within each brew method, Percolator, Filter or Plunger, there is a range of grind size settings. We recommend you start in the centre of each range, then experiment with grind size within each range until you get the flavour balance that suits you.

FEATURES OF YOUR BREVILLE DOSE CONTROL™ PRO

Pause Function

You can pause the grinder during operation, allowing you to collapse or settle the coffee in the Portafilter.

- Press the START|CANCEL button to start the grinding operation.
- During grinding, press the START|CANCEL button to pause the grinding operation for up to 10 seconds.

The START|CANCEL button will slowly flash while paused.

- Press START|CANCEL again within this time to resume grinding the remaining dose. Or press and hold the START|CANCEL button for 1 second to cancel.

Manual

Grinding manually allows you to have complete control over how much coffee is dispensed. Press and hold the START|CANCEL button to grind for as long as you require.

- Release START|CANCEL button to stop grinding.

COFFEE CHART

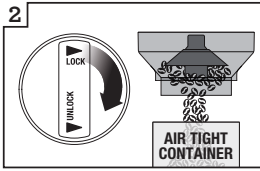
| Brewing Method | Espresso | Percolator | Drip | French Press or Plunger |
|----------------------|--|----------------|----------------|-------------------------|
| Grind Size | Fine | Medium | Medium Coarse | Coarse |
| Grind Setting | 1-25 | 26-34 | 35-45 | 46-55 |
| Amount (Shot/Cup) | 58mm Portafilter | | | |
| | 8 secs per shot 12 secs per 2 shots | | | |
| | 54mm Portafilter | | | |
| | 5 secs per shot 9 secs per 2 shots | 2 secs per cup | 2 secs per cup | 2 secs per cup |

ADJUSTING CONICAL BURRS

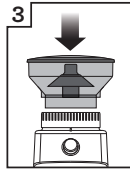
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Dose Control™ Pro is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



Unlock hopper



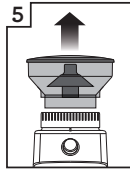
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



Align hopper into position



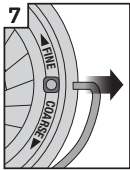
Run grinder until empty



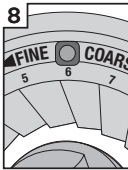
Remove hopper



Remove upper burr



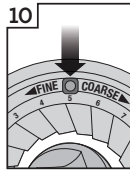
Remove wire handle from both sides of the burr



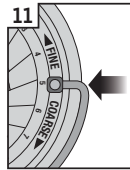
Default setting is 6



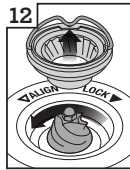
Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



Align the number with the handle opening



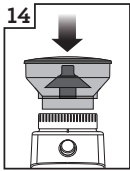
Insert wire handle from both sides of the burr



Push upper burr firmly into position



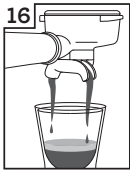
Lock upper burr



Align hopper into position



Press down firmly & rotate to lock into position



Check your extraction



Care & Cleaning

CARE, CLEANING & STORAGE

1. Empty beans from the hopper and grind out any excess beans (see below).
2. Unplug power cord from power outlet before cleaning.
3. Wash the hopper lid and bean hopper in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
4. Wipe and polish exterior of appliance with a soft damp cloth.



NOTE

Do not use alkaline or abrasive cleaning agents, steel wool or scouring pads, as these can damage the surface.

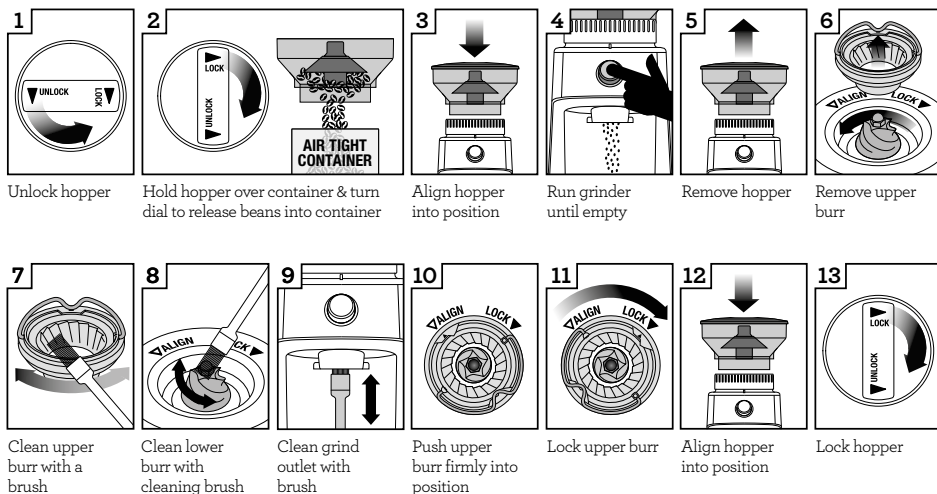


NOTE

Please do not clean any grinder parts or accessories in the dishwasher.

CLEANING CONICAL BURRS

Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso coffee.





Coffee Making Tips

MAKING BETTER QUALITY COFFEE

- Freshly ground coffee is the key to making coffee with more flavour and body.
- Coffee flavour and strength is a personal preference. Vary the type of coffee beans, amount of coffee and grind size to achieve the flavour you prefer.
- Use freshly roasted coffee beans with a 'roasted on' date to maximise flavour, not a use-by or best before date.
- Use coffee beans between 5 and 20 days after the 'roasted on' date for optimal freshness.
- Store coffee beans in a dark, cool and dry place. Vacuum seal if possible.
- Buy in small batches to reduce the storage time.
- Once coffee is ground, it quickly loses its flavour and aroma. For the best results, grind beans immediately before brewing.
- Do not store beans in the bean hopper. Place them back in an airtight container.
- When storing the appliance, run grinder empty to clear ground beans left in chamber.
- Run grinder for 2 seconds to purge some coffee before each use, for maximum freshness.
- Clean the bean hopper and conical burrs regularly.

FRENCH PRESS/PLUNGER

Follow these easy steps for a great cup:

1. Using a variable temperature kettle, heat the appropriate volume of water to 93°C. This is an ideal temperature for brewing coffee. Do not use boiling water.
2. Select grind size setting 50.
3. Select the Grind Amount for the number of cups you are brewing. Refer to Coffee Chart on page 14.
4. Place the ground coffee in the plunger vessel.
5. Pour the heated water into the plunger in a swirling manner to ensure all the ground coffee is soaked and the plunger vessel is full. The 'bloom' (expanding coffee and gases) should reach the top of the plunger.
6. Using a timer, wait 4 minutes.
7. Using a spoon, break the 'crust' (the bloom becomes dense and a bit hard).
8. Insert the plunger and carefully press down.
9. Do not press too hard. Gently release pressure by pulling up slightly and press down again if you have pressed too hard.



Troubleshooting

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | WHAT TO DO |
|--|--|--|
| Grinder does not start after pressing START CANCEL button | • Grinder not plugged in. | • Plug power cord into power outlet. |
| | • Bean hopper not attached correctly. | • Lock bean hopper into position. Refer to the Bean Hopper section on page 10. |
| | • Grinder has overheated. | • Remove power plug from power outlet. Leave for 20 minutes to cool down before using again. |
| Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet | • No coffee beans in bean hopper. | • Fill bean hopper with fresh coffee beans. |
| | • Grinder/bean hopper is blocked. | • Remove bean hopper. Inspect bean hopper and burrs for blockage. Refer to the Cleaning Conical Burrs section on page 16. |
| Can't adjust the Grind Size Collar | • Grind Size Collar too tight. | • Rotate the Bean Hopper to turn the Grind Size Collar to adjust grind settings. |
| | • Coffee beans and grinds caught in the burrs | • Run the grinder by pressing the START CANCEL button while turning the Hopper. |
| | • Hopper not installed correctly. | • Unlock the hopper and install as per instruction. Refer to the Bean Hopper section on page 10. |
| Unable to lock bean hopper into position | • Coffee beans obstructing bean hopper locking device. | • Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock the hopper into position & try again. |
| Not enough/too much coffee grind | • Grind amount requires adjustment. | • Use GRIND TIME dial to fine tune the amount more or less. |
| Portafilter overfills | | • It is normal for the correct amount of coffee to appear overfilled in your portafilter. Untamped coffee has approximately three times the volume of tamped coffee. |
| Emergency stop? | | • Press the START CANCEL button to pause operation. |
| | | • Unplug power cord from power outlet. |



Warranty

2 YEAR WARRANTY

Breville provides product warranty for domestic use in specified territories for 2 year from date of purchase by faulty workmanship and materials. During this warranty period, Breville will provide repairs and replacement for any defective product (based on Breville's Warranty Policy).

Also, all legal warranty rights under Korea's legislation will be protected and will not be impaired by our warranty. For full terms and conditions on the warranty, as well as instructions on how to make a claim, please visit www.breville.com/kr



Notes

the Dose Control™ Pro

설명서 - BCG600



Breville®



목차

- 2 Breville®은 안전을
최우선으로 합니다
- 6 제품 구조
- 8 기능
- 14 관리 및 청소
- 15 커피 만들기 팁
- 16 문제 해결
- 17 보증

BREVILLE®은 안전을 최우선으로 합니다

Breville®은 안전을 매우 중요하게 생각합니다. 소중한 고객의 안전을 최우선으로 생각하여 제품을 설계하고 제조합니다. 아울러 전기 제품을 사용할 때는 각별한 주의를 기울이고 다음의 예방 조치를 준수해 주시기 바랍니다.

중요 안전 지침

사용하기 전에 모든 지침을 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하시기 바랍니다

- Breville® Dose Control™ Pro를 처음 사용하기 전에 모든 포장재와 판촉 라벨을 제거하고 안전하게 폐기하시기 바랍니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 Breville® Dose Control™ Pro의 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 제거하고 안전하게 폐기하시기 바랍니다.
- 작동 중 Breville® Dose Control™ Pro를 조리대나 테이블 가장자리 근처에 두시면 안 됩니다.
- 고압 가스나 전열기 위 또는 근처, 가열된 오븐에 닿을 수 있는 곳에 Breville® Dose Control™ Pro를 놓으면 안 됩니다.
- Breville® Dose Control™ Pro를 싱크대

식기 건조판에 놓고
작동하면 안 됩니다.

- 표면이 평평하고
깨끗하며 물이 없는지
확인하시기 바랍니다.
- Breville® Dose Control™
Pro는 외부 타이머나
별도의 원격 제어
시스템으로 작동하는
제품이 아닙니다.
- 감전을 방지하기 위해
그라인더 베이스, 전원
코드, 전원 플러그를
물에 담그지 마시고,
해당 부분에 물이 닿지
않게 하시기 바랍니다.
- 자리를 비우거나 Breville®
Dose Control™ Pro를
사용하지 않을 경우,
청소, 이동, 분해, 조립하기
전이나 보관하려는
경우에는 항상 전원 버튼을
눌러 Breville® Dose
Control™ Pro의 전원을
끄고 콘센트에서 플러그를
뽑아두시기 바랍니다.
- Breville® Dose Control™
Pro와 함께 제공된 품

목 이외의 부품을
사용하면 안 됩니다.

- Breville® Dose Control™
Pro의 원두 호퍼 뚜껑을
잠그지 않은 상태에서는
제품을 작동하면 안 됩니다.
작업 중에 손가락, 손,
머리카락, 옷, 조리 도구를
원두 호퍼에 가까이 하면
안 됩니다.
- 커피 그라인더의 전원은
반드시 원두 호퍼와
호퍼 뚜껑을 분쇄 챔버의
제자리에 고정시킨 후에
켜야 합니다.
- 과열될 수 있기 때문에
Breville® Dose Control™
Pro를 2분 넘게 연속
작동하면 안 됩니다.
장시간 작동한 후에는
Breville® Dose Control™
Pro를 20분 동안 식혀
주어야 합니다.
- 커피 원두를 분쇄하는
이외의 용도로 Breville®
Dose Control™ Pro를
사용하면 안 됩니다.

- 원두 호퍼에 이미 분쇄된 커피 가루를 넣으면 안 됩니다. Breville® Dose Control™ Pro는 끈적 거리거나 극도로 단단한 재료는 분쇄하지 않으며, 과일이나 씨앗, 허브 등으로 페이스트를 만들 수 없습니다(예: 카레 페이스트, 너트 버터).
- Breville® Dose Control™ Pro와 액세서리를 깨끗하게 유지하시기 바랍니다. 14페이지에 제공된 관리 및 청소 안내를 따르시면 됩니다.
- 이 제품은 어린이가 사용해서는 안 됩니다. 제품과 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해야 합니다.
- 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 분이라도 안전한 방법으로 제품을 사용하는 방법에 관해 보호자의 지도를 받거나

도움을 받고 관련된 위험을 이해한 후에는 제품을 사용할 수 있습니다.

- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 주의해야 합니다.

모든 전기 제품에 대한 중요 안전 지침

- 사용하기 전에 전원 코드가 꼬여있지 않도록 주의합니다.
- 전원 코드가 조리대 또는 테이블 가장자리에 걸리거나 뜨거운 표면에 닿는다거나 꼬이지 않도록 주의하시기 바랍니다.
- 감전 사고를 방지하기 위해서는 제품, 전원 코드, 전원 플러그를 물이나 다른 액체에 담그시면 안 됩니다.
- 제품을 정기적으로 검사하는 것이 좋습니다. 전원 코드, 전원 플러그, 제품이 어떤 식으로든 손상된 경우에는 제품을

사용하시면 안 됩니다.
검사나 수리가 필요한
경우, 가까운 공인 Breville®
서비스 센터에 제품
전체를 맡기시기 바랍니다.

- 모든 유지 보수(청소 제외)는
공인 Breville® 서비스
센터에서 수행해야 합니다.
- 이 제품은 가정용입니다.
이 제품을 원래 용도
이외의 목적으로
사용하시면 안 됩니다.
움직이는 차량이나 선박에서
사용하시면 안 되며,
야외에서도 사용하시면
안 됩니다. 잘못 사용하면
부상당할 수 있습니다.
- 전기 제품을 사용할 때는
추가적인 안전 보호를
위해 누전 차단기(안전

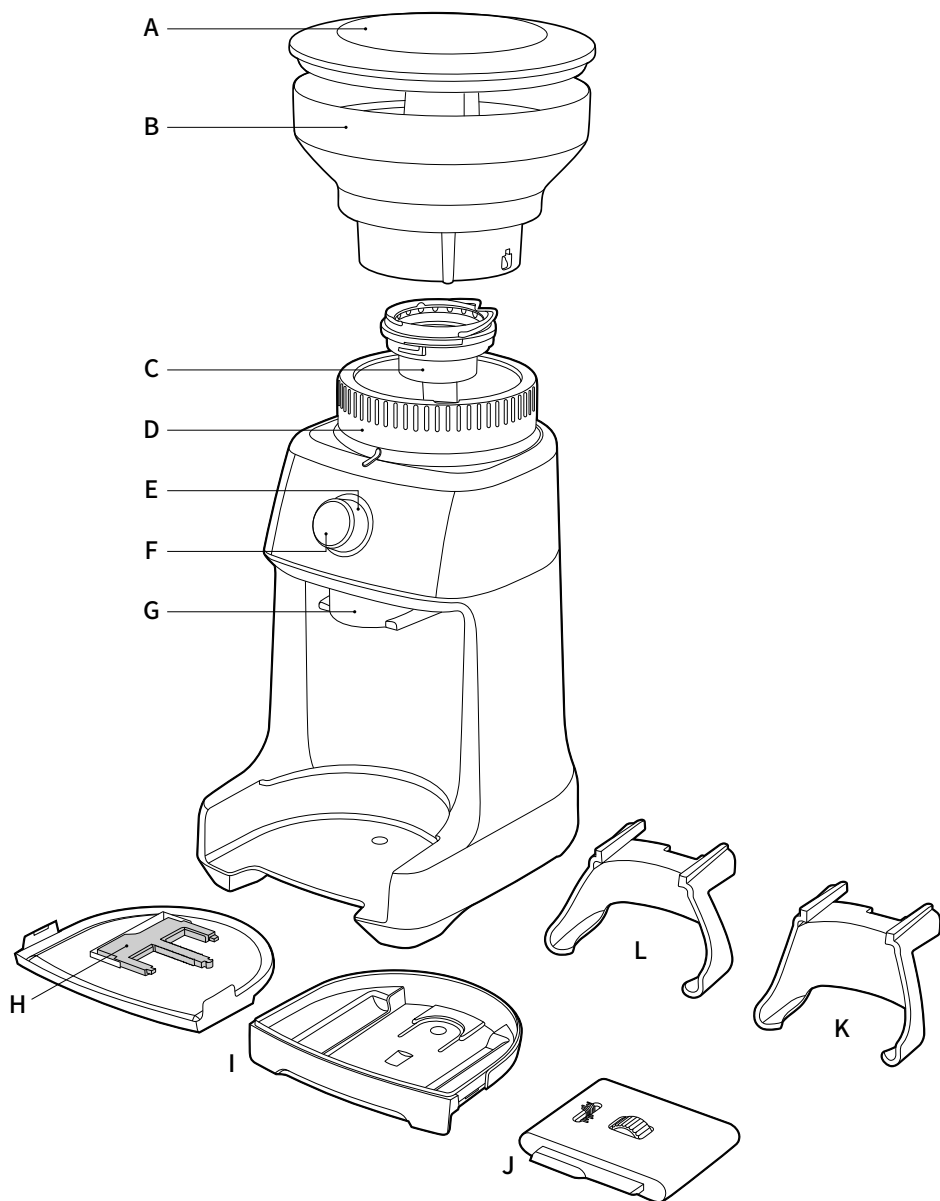
스위치)를 설치하는 것이
좋습니다. 제품에 전기를
공급하는 전기 회로에
정격 잔류 작동 전류가
30mA 이하인 안전
스위치를 설치하는 것이
좋습니다. 전문적인
조언은 전기 기술자에게
문의하시기 바랍니다.

- 이 제품은 외부 타이머나
별도의 원격 제어
시스템으로 작동하는
제품이 아닙니다.
- 220-240V 전원
콘센트에만 연결하시기
바랍니다.

가정용
이 지침을 보관하시기 바랍니다



제품 구조



- A. **원두 호퍼 뚜껑**
공기가 통하지 않게 밀폐해 원두의 신선도를 극대화합니다.
- B. **원두 호퍼**
잠금 시스템을 갖춘 원두 호퍼는 340g 용량으로 원두를 쉽게 제거하고 이동할 수 있습니다.
- C. **정밀 코니컬 버**
풍미를 극대화 할 수 있도록 분쇄 입자 크기를 최대한 조절합니다.
- 상부 버 분리 및 조절 가능
- D. **분쇄도 칼라**
에스프레소에서 플런저까지 60단계 분쇄도를 제공합니다.
- E. **분쇄 시간(GRIND TIME) 다이얼**
분쇄량을 늘리거나 줄여 조절합니다.
- F. **시작|취소(START|CANCEL) 버튼**
작동을 시작하고 일시 중지하거나 취소합니다.
- G. **추출구**
- H. **50mm 블레이드**
- I. **분쇄 트레이**
넘친 커피 가루를 받아냅니다. 분리 가능하여 세척이 편리하며, Razor™ Dose Trimming Tool을 이용할 수 있습니다

액세서리

- J. **조절 가능한 Razor™ Precision Dose Trimming Tool**
일관된 추출을 위해 커피 찌꺼기를 알맞은 수준으로 트리밍합니다.
- K. **포터필터 크레이들 50-54mm**
- L. **포터필터 크레이들 58mm**

표시되지 않음

분쇄 챔버
분쇄된 커피를 내리기 전에 정전기 발생을 최소화합니다.

자동 과열 차단 기능
모터가 과열되지 않도록 합니다.

절전/수면 모드
5분 동안 사용하지 않으면 제품의 전원이 꺼집니다.



기능

그라인더 소개

정밀 코니컬 버를 사용하는 Dose Control™ Pro는 에스프레소 추출에 적절한 고운 분쇄도부터 커피 플런저에 적절한 굵은 분쇄도까지 다양한 커피 추출법에 맞게 원두를 분쇄합니다.

모든 커피의 분쇄량(도즈)은 전자 타이머로 제어합니다. 각 추출 방법당 분쇄량은 분쇄 시간(GRIND TIME) 다이얼을 돌려 그라인더의 작동 시간을 변경하여 조절할 수 있습니다. 포터필터, 용기 또는 드립 커피 필터 바스켓에 분쇄된 원두를 직접 받을 수 있습니다.

추출 방법(에스프레소, 퍼컬레이터, 드립 또는 플런저)에 따라 분쇄도가 달리 설정됩니다. 이는 추출 방법마다 최적의 추출에 필요한 분쇄도가 다르기 때문입니다. 취향에 가장 잘 맞는 커피가 나올 때까지 다양한 분쇄도를 시도하시기 바랍니다.

원두 호퍼를 돌리면 분쇄도 칼라가 회전하여 분쇄도를 조정합니다.

처음 사용하기 전에

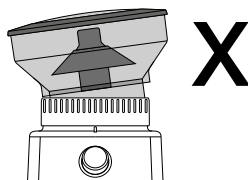
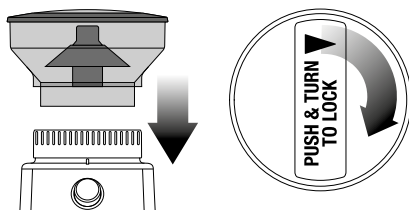
Breville® 제품에 부착된 모든 판촉 라벨과 포장재를 제거하고 안전하게 폐기하여 주시기 바랍니다. 호퍼와 크레이들을 따뜻한 비눗물로 씻고 완전히 건조시킵니다. 그라인더 외부를 부드럽고 젖은 천으로 닦고 완전히 말려 줍니다. 그라인더를 평평한 표면에 놓고 전원 코드를 220-240V 콘센트에 꽂은 뒤 전원을 '켜' 주시기 바랍니다.

BREVILLE® CONTROL DOSE™ PRO 조립하기

원두 호퍼

원두 호퍼 베이스에 있는 탭에 맞춰 호퍼를 삽입합니다. 호퍼를 단단히 누른 상태에서 아래로 밀고 호퍼를 45° 돌려 제자리에 고정합니다.

호퍼가 제자리에 고정되면 "딸깍 하는 소리"가 들립니다.



호퍼와 분쇄도 칼라가 올바르게 놓였는지 확인하시기 바랍니다.

신선한 원두를 채우고 원두 호퍼의 뚜껑을 단단히 닫으시기 바랍니다.



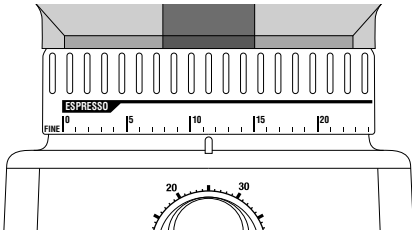
참고

원두 호퍼가 제자리에 고정되어 있지 않으면 분쇄 시간(GRIND TIME) 다이얼에 불이 들어오지 않습니다. 이는 안전상의 이유로 그라인더의 작동을 비활성화했기 때문입니다.

원두 호퍼를 분리할 때는 호퍼를 잡고
다이얼을 반시계 방향으로 돌린 뒤 들어올리면
됩니다. 잠금 시스템을 사용하면 호퍼에 있는
원두를 안전하게 보관 용기로 옮길 수 있습니다.

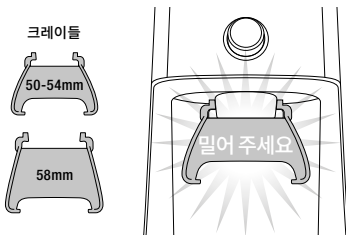
에스프레소용 분쇄

신선한 커피 원두를 분쇄하는 경우 싱글 월
필터 바스켓을 사용하시기 바랍니다.
에스프레소(ESPRESSO) 범위의 1-25 설정으로
곱게 분쇄하시기 바랍니다.



1단계:

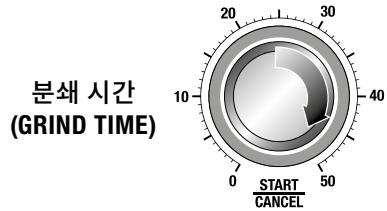
적절한 크기의 포터필터 크레이들을
삽입합니다. 포터필터를 크레이들에
삽입합니다.



2단계:

분쇄량 선택

분쇄 시간(GRIND TIME) 다이얼을 돌려 원하는
커피 분쇄량을 선택합니다.



참고로 싱글 샷 필터 바스켓의 경우 5초, 더블
샷 필터 바스켓의 경우 9초로 시작합니다.
시간은 필터 바스켓의 크기에 따라 달라질
수 있습니다. 12페이지의 커피 차트를
참고하시기 바랍니다. 분쇄 시간(GRIND TIME)
다이얼을 돌려 정확한 분쇄량이 될 때까지
분쇄 시간을 조정합니다. 분쇄 시간을 늘리면
분쇄량은 증가하고 시간을 줄이면 분쇄량은
줄어듭니다.

3단계:

분쇄된 커피 탬핑

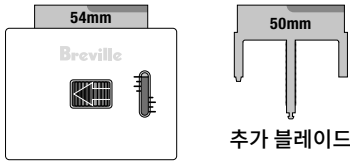
포터필터에 갓 갈아낸 커피를 도징한 후
15~20kg의 압력으로 꼭꼭 눌러 줍니다.
압력의 세기보다는 매번 일정하게 압력을
가하는 것이 더 중요합니다.

4단계:

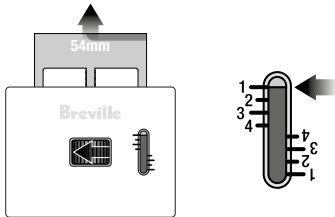
도즈 트리밍

조절 가능한 Razor™ Precision Dose Trimming Tool을 사용하면 일관된 추출을 위해 커피 찌꺼기를 알맞은 수준으로 트리밍할 수 있습니다.

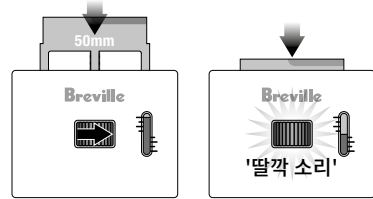
필터 바스켓 자름에 맞는 너비의 Razor™ 블레이드를 선택합니다. Razor™는 58mm, 54mm, 50mm 너비의 세 블레이드를 제공합니다. 58mm, 54mm 블레이드는 Razor™ 본체 안에 포함되어 있으며, 50mm 블레이드는 별도로 제공됩니다.



50mm 블레이드를 사용해야 하는 경우, 조절 다이얼을 #1 이상으로 돌려 54mm 블레이드를 완전히 연장해 본체로부터 빼 줍니다.



50mm 블레이드를 본체로 삽입합니다. 블레이드가 #4를 지났다가 다시 뒤로 갈 때까지 조절 다이얼을 감아 줍니다. "딸깍" 소리가 날 때까지 50mm 및 58mm 블레이드를 본체 중앙을 향해 동시에 눌러 줍니다.



Breville® 에스프레소 머신을 사용하는 경우, 아래 표를 따라 Razor™의 설정을 조정하시기 바랍니다. 이 도즈 높이를 시작으로 고객님의 맞는 높이를 찾으시면 됩니다.

| Breville® 에스프레소 머신 | 포터필터 크기 | 도즈 높이 |
|-----------------------|------------|-------|
| BES900/BES920 | 58mm | 2 |
| BES870 | 54mm | 2.5 |
| BES840 | 54mm | 2.5 |
| BES810BSS | 54mm | 2.5 |
| 800ES | 50mm | 3 |
| BES250 | 50mm | 3 |

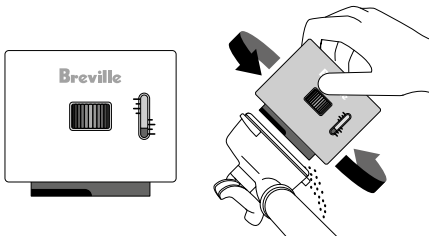
커피를 꼭 눌러 탬핑한 뒤, Razor™를 필터 바스켓의 테두리에 닿을 때까지 바스켓에 삽입합니다. 도징 톨의 날이 탬핑된 커피의 표면을 관통해야 합니다.

도징 톨의 날이 탬핑된 커피의 표면을 관통하지 않는 경우, 커피 도징 양이 부족함을 의미합니다. 이 경우 분쇄 시간(GRIND TIME) 다이얼을 조절하여 커피 도징 양을 늘려 줍니다.

포터필터를 닉 박스 위에 비스듬히 놓고 Razor™를 앞뒤로 움직여 넘치는 커피를 트리밍합니다.



조절 다이얼을 끝까지 감으면 조이는 느낌이 들 수 있습니다.



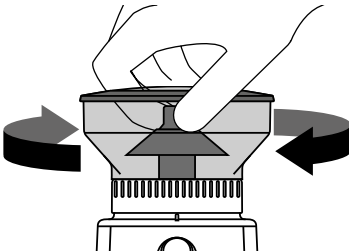
이제 Breville® 에스프레소 머신용 필터 바스켓에 정확한 양의 커피가 도징됩니다.

Breville® 에스프레소 머신 이외의 커피머신에 Razor™를 사용하는 경우, 그룹 헤드의 샤워 스크린과 트리밍된 커피 표면 사이에 약 1mm의 간격이 생길 때까지 시형작을 거치며 커피의 깊이를 조절해야 합니다. 도즈 높이를 높게 설정하는 것으로 시작합니다. 즉, 커피를 추출하지 않고 그룹 헤드에 삽입 및 제거 시, 샤워 스크린이 트리밍된 커피 표면에 자국을 남기는 것에서 시작하면 됩니다. 이 간격에 도달할 때까지 도즈의 높이를 조금씩 조정하시기 바랍니다. 이 과정을 통해 고객님의 사용하는 에스프레소 머신에 맞는 정확한 도즈 높이를 찾을 수 있을 것입니다. Razor™의 도즈 높이와 탬핑 압력을 일관되게 유지하면서 분쇄도만 조절해 적절한 에스프레소 흐름을 찾으시기 바랍니다.

5단계:

분쇄도 선택

에스프레소의 경우 분쇄도 10에서 시작하여 원하는 풍미를 찾을 때까지 호퍼를 회전하여 (분쇄도 칼라 조정) 굵거나 고운 분쇄 입자 크기를 다양하게 시도하는 것이 좋습니다. 이는 분쇄량(도즈) 설정과 함께 수행되어야 합니다.



적절한 분쇄도에 대해서는 12페이지의 커피 차트를 참고하시기 바랍니다.

정확한 흐름 속도를 얻기 위해서는 에스프레소 샷을 추출해 분쇄도 및/또는 분쇄량의 변경이 필요한지 확인해야 합니다. 전통적으로 에스프레소 싱글 샷은 30초에 30ml, 더블 샷은 30초에 60ml로 정의됩니다.

참고

분쇄도 칼라가 타이트한 경우, 호퍼를 돌리면서 시작|취소(START|CANCEL) 버튼을 눌러 그라인더를 작동하시면 됩니다. 이렇게 하면 버 사이에 낀 커피 찌꺼기가 빠집니다.

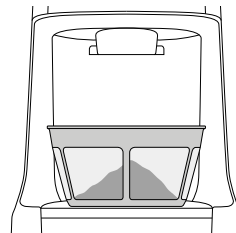
분쇄 용기 또는 커피 필터에 직접 분쇄

1단계:

크레이들을 당겨 분쇄 추출구 아래에서 분리합니다.



용기나 커피 필터를 분쇄 추출구 바로 아래에 놓습니다.



2단계:

분쇄 시간(GRIND TIME) 다이얼을 돌려 원하는 커피 분쇄량을 선택하시기 바랍니다.

다양한 추출 방법별 적절한 분쇄도에 대해서는 12페이지의 커피 차트를 참고하시기 바랍니다.

3단계:

분쇄도 선택

원하는 추출 방법에 맞는 범위에 도달할 때까지 호퍼를 돌려 분쇄도 칼라를 조정하시기 바랍니다. 퍼컬레이터, 필터, 플런저 등 각 추출 방법에 따라 다른 분쇄도 설정이 제공됩니다. 각 범위의 중앙에서 시작해서 취향에 맞는 풍미의 밸런스를 얻을 때까지, 각 범위 내에서 분쇄도를 시도하는 것이 좋습니다.

BREVILLE® DOSE CONTROL™ PRO 기능

중지 기능

작동 중에 그라인더를 일시 중지하여 포트필터의 커피를 빼거나 정리할 수 있습니다.

- 그라인더 작동을 시작하려면 시작|취소(START|CANCEL) 버튼을 눌러 줍니다.
- 작동 중 시작|취소(START|CANCEL) 버튼을 누르면 분쇄를 최대 10초 동안 정지할 수 있습니다.
작동이 일시 중지된 동안에는 시작|취소(START|CANCEL) 버튼이 천천히 깜박입니다.
- 이 시간 내에 시작|취소(START|CANCEL) 버튼을 다시 누르면 남은 분쇄가 재개됩니다. 또는 시작|취소(START|CANCEL) 버튼을 1초 동안 길게 누르면 작업이 취소됩니다.

수동

수동으로 분쇄하면 추출되는 커피의 양을 완벽하게 제어할 수 있습니다. 분쇄하는 동안 시작|취소(START|CANCEL) 버튼을 길게 눌러 원하는 양만큼 분쇄하실 수 있습니다.

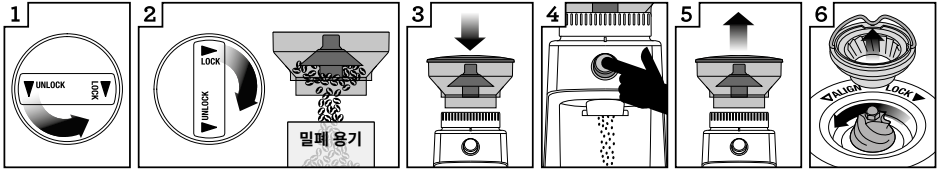
- 분쇄를 중지하려면 시작|취소(START|CANCEL) 버튼에서 손을 떼면 됩니다.

커피 차트

| 추출 방법 | 에스프레소 | 퍼컬레이터 | 드립 | 프렌치 프레스 또는 플런저 |
|------------|----------------------------------|-------|-----------|----------------|
| 분쇄도 | 고음 | 중간 정도 | 중간 정도로 굵음 | 굵음 |
| 분쇄 설정 | 1-25 | 26-34 | 35-45 | 46-55 |
| 양 (샷/잔) | 58mm 포트필터 싱글 샷 8초 더블 샷 12초 | 잔당 2초 | 잔당 2초 | 잔당 2초 |
| | 54mm 포트필터 싱글 샷 5초 더블 샷 9초 | | | |

코니컬 버 조정

일부 종류의 커피는 이상적인 추출을 위해 더 넓은 분쇄 범위가 필요할 수 있습니다. Dose Control™ Pro 의 기능 중 하나는 조절 가능한 상부 버로 분쇄 범위를 확장하는 것입니다. 한 번에 하나의 조절만 수행하는 것이 좋습니다.



호퍼를 잠금 해제합니다

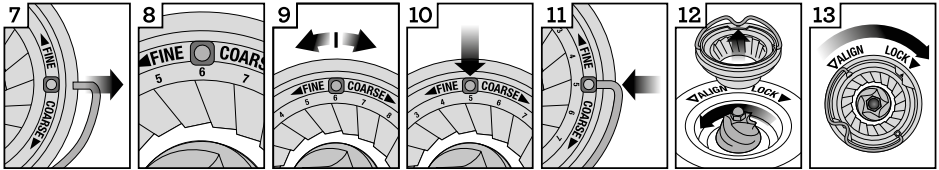
용기 위에서 호퍼를 잡고 다이얼을 돌려 원두를 용기에 넣습니다

호퍼를 제자리에 정렬합니다

빌 때까지 그라인더를 작동시킵니다

호퍼를 분리합니다

상부 버를 분리합니다



버의 양쪽에서 와이어 핸들을 분리합니다

기본 설정은 6입니다

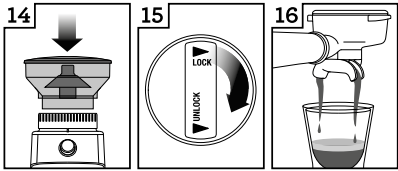
조정 가능한 상단 버를 1씩 움직여, 입자를 더 굵거나 더 곱게 조정합니다

핸들 구멍에 숫자를 정렬합니다

버의 양쪽에서 와이어 핸들을 삽입합니다

상부 버를 제자리에 단단히 밀어 넣습니다

상부 버를 고정합니다



호퍼를 제자리에 정렬합니다

강하게 누르고 회전하여 제자리에 고정합니다

추출을 확인합니다



관리 및 청소

관리, 청소 및 보관

1. 호퍼에서 원두를 비우고 여분의 원두를 갈아냅니다(아래 참조).
2. 청소 전 콘센트에서 전원 코드를 뽑아 둡니다.
3. 호퍼 뚜껑과 원두 호퍼를 따뜻한 비눗물로 씻고 행군 뒤 완전히 말립니다.
4. 물에 적신 부드러운 천으로 제품 외부를 닦아 줍니다.



참고

알칼리성 또는 연마성 세척제, 철 수세미, 수세미는 제품 표면을 손상시킬 수 있으므로 사용하면 안 됩니다.



참고

그라인더 부품이나 액세서리를 식기세척기로 세척하면 안 됩니다.

코니컬 버 청소

정기적으로 버를 청소하면, 특히 에스프레소용 커피 분쇄에 중요한 일관된 분쇄 결과를 얻는 데 도움이 됩니다.

1. 호퍼를 잠금 해제합니다
2. 용기 위에서 호퍼를 잡고 다이얼을 돌려 원두를 용기에 넣습니다
3. 호퍼를 제자리에 정렬합니다
4. 빌 때까지 그라인더를 작동시킵니다
5. 호퍼를 분리합니다
6. 상부 버를 분리합니다
7. 상부 버를 브러시로 청소합니다
8. 하부 버를 청소용 브러시로 청소합니다
9. 추출구를 브러시로 청소합니다
10. 상부 버를 제자리에 단단히 밀어 넣습니다
11. 상부 버를 고정합니다
12. 호퍼를 제자리에 정렬합니다
13. 호퍼를 고정합니다



커피 만들기 팁

더 훌륭한 커피 만들기

- 풍미와 바디감이 훌륭한 커피를 만드는 비결은 갓 분쇄한 원두에 있습니다.
- 커피의 풍미와 농도는 개인의 취향입니다. 원하는 풍미를 찾기 위해 다양한 원두 종류와 분쇄량, 분쇄도를 시도해 보시기 바랍니다.
- 풍미를 극대화하려면 유통 기한이 아닌 '로스팅한 날짜'가 표시된 갓 로스팅한 원두를 사용하시기 바랍니다.
- 최상의 신선도를 위해 '로스팅한 날짜'로부터 5~20일 사이의 커피 원두를 사용하시기 바랍니다.
- 커피 원두는 어둡고 서늘하며 건조한 곳에 보관하시기 바랍니다. 가능하면 진공 밀봉하는 것이 좋습니다.
- 커피 원두는 소량으로 구매해서 보관 시간을 줄이시기 바랍니다.
- 분쇄 후 원두의 풍미와 향은 빠르게 사라집니다. 최상의 결과를 얻으려면 추출 직전에 원두를 분쇄하시기 바랍니다.
- 원두 호퍼에 원두를 보관하지 않는 것이 좋습니다. 남은 원두는 다시 밀폐 용기에 옮겨 보관하시기 바랍니다.
- 제품을 보관할 때는 빈 그라인더를 작동하여 챔버에 남아 있는 원두 가루를 제거하시기 바랍니다.
- 최상의 신선도를 위해 매 사용 전, 2초 간 그라인더를 작동시켜 남은 원두 가루를 제거하시기 바랍니다.
- 주기적으로 원두 호퍼와 코니컬 버를 청소하시기 바랍니다.

프렌치 프레스/플런저

간단한 다음 단계를 따르면 훌륭한 커피를 추출할 수 있습니다.

1. 온도 조절 가능 주전자를 사용하여 적절한 양의 물을 커피를 내리기에 이상적인 온도인 93°C로 가열하시기 바랍니다. 끓는물은 사용하면 안 됩니다.
2. 분쇄도를 50으로 선택하시기 바랍니다.
3. 추출하려는 잔 수에 맞춰 분쇄량을 선택합니다. 12페이지의 커피 차트를 참고하시기 바랍니다.
4. 플런저 용기에 분쇄된 원두를 넣습니다.
5. 중심으로부터 달팽이 모양을 그리며 데운 물을 플런저에 부어 줍니다. 원두 가루가 흠뻑 다 젖었는지, 플런저 용기가 가득 찼는지 확인하시기 바랍니다. '뜸'(원두와 가스 팽창)이 플런저의 상단에 도달해야 합니다.
6. 타이머를 사용해 4분 동안 기다려 주시기 바랍니다.
7. 손가락을 사용하여 부풀어 오른 '크러스트'를 깨뜨려 주시기 바랍니다 (이때 뜸 들인 원두는 더욱 밀도가 높아지고 조금 단단해집니다).
8. 플런저를 삽입하고 조심스럽게 눌러 줍니다.
9. 너무 세게 누르면 안 됩니다. 너무 세게 누른 경우 위로 살짝 당겨 부드럽게 압력을 풀어준 뒤 다시 눌러 주시기 바랍니다.



문제 해결

| 문제 | 가능한 원인 | 해야 할 일 |
|---|---|---|
| 시작 취소 (START CANCEL) 버튼을 눌렀는데도 그라인더가 작동하지 않습니다 | • 그라인더의 플러그가 콘센트에 제대로 연결되지 않았습니다. | • 제품의 전원 코드를 콘센트에 꽂으시기 바랍니다. |
| | • 원두 호퍼가 제대로 결합되지 않았습니다. | • 원두 호퍼를 제자리에 고정합니다. 8페이지의 원두 호퍼 섹션을 참조하시기 바랍니다. |
| | • 그라인더가 과열되었습니다. | • 콘센트에서 전원 플러그를 뽑습니다. 20분 동안 제품을 식힌 뒤 다시 사용하시기 바랍니다. |
| 모터는 작동하는데 분쇄 추출구에서 분쇄된 커피가 나오지 않습니다 | • 원두 호퍼에 커피 원두가 없습니다. | • 원두 호퍼에 신선한 원두를 채우시기 바랍니다. |
| | • 그라인더/원두 호퍼가 막혔습니다. | • 원두 호퍼를 분리합니다. 원두 호퍼와 버가 막혔는지 확인합니다. 14페이지의 코니컬 버 청소 섹션을 참조하시기 바랍니다. |
| 분쇄도 칼라를 조절할 수 없습니다 | • 분쇄도 칼라가 너무 빡빡하게 조여져 있습니다. | • 원두 호퍼를 돌려 분쇄도 칼라를 회전시켜 분쇄도를 조정하시기 바랍니다. |
| | • 버에 커피 원두와 가루가 걸렸습니다 | • 원두 호퍼를 분리면서 시작 취소(START CANCEL) 버튼을 눌러 그라인더를 작동시키면 됩니다. |
| | • 원두 호퍼가 올바르게 설치되지 않았습니다. | • 원두 호퍼를 잠금 해제하고 지침에 따라 설치합니다. 8페이지의 원두 호퍼 섹션을 참조하시기 바랍니다. |
| 원두 호퍼를 제자리에 고정할 수 없습니다 | • 커피 원두가 원두 호퍼의 잠금 장치를 막고 있습니다. | • 원두 호퍼를 분리합니다. 버의 상단에서 커피 원두를 제거합니다. 그런 다음 원두 호퍼를 제자리에 고정하고 다시 시도하시기 바랍니다. |
| 커피 분쇄량이 너무 적거나 많습니다 | • 분쇄량은 조절이 필요합니다. | • 분쇄 시간(GRIND TIME) 다이얼을 사용하여 분쇄량을 미세 조정합니다. |
| 포터필터가 과도하게 채워져 있습니다 | | • 정확한 양의 커피가 포터필터에 과도하게 채워진 것처럼 보이는 것은 정상적인 현상입니다. 탬핑하지 않은 커피의 부피는 탐핑한 커피의 약 3배에 달합니다. |
| 비상 정지 | | • 시작 취소(START CANCEL) 버튼을 눌러 작동을 일시 중지합니다. |
| | | • 전원 콘센트에서 전원 코드를 뽑습니다. |



보증

2년 품질 보증

Breville은 구입일로부터 2년 동안 대한민국 내에서 가정용으로 사용되는 제품의 잘못된 제조 공정 및 자재로 인한 결함에 대하여 보증 서비스를 제공합니다. 보증기간 동안 Breville은 결함이 있는 제품에 대해 수리 또는 교체를 제공합니다(Breville의 보증 정책에 따름).

또한, 고객이 대한민국의 법률에 따라 제품의 하자에 관하여 행사할 수 있는 법적 권리는 보호되며 Breville의 보증정책으로 인하여 이러한 법적 권리가 훼손되는 것은 아닙니다.

Breville의 보증 서비스에 관한 자세한 내용과 고객센터에 대한 문의 방법을 살펴 보시려면 **www.breville.com/kr**를 방문해 주시기 바랍니다.

브레빌코리아 유한회사
서울특별시 강남구 테헤란로 518, 13층 125호 (대치동)
고객 서비스 센터: 080-822-1691

Breville®
Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

지속적인 제품 개선으로 인해, 본 책자에 담긴 제품 삽화 및 사진은 실제 제품과 약간 다를 수 있습니다.

BCG600 KOR - C22