the Dose Control™ Pro

설명서 - BCG600

Breville®

목차

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

BREVILLE은 안전을 최우선으로 합니다

Breville은 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 품목 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 끈적거리거나 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.
- 전기 제품을 사용할 때는 추가적인 안전 보호를 위해서 누전 차단기(안전 스위치)를 설치하는 것이 좋습니다. 제품에 전기를 공급하는 전기 회로에 정격 전류가 30mA 이하인 안전 스위치를 설치하는 것이 좋습니다. 전문적인 조언은 전기 기술자에게 문의하시기 바랍니다.
- 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.

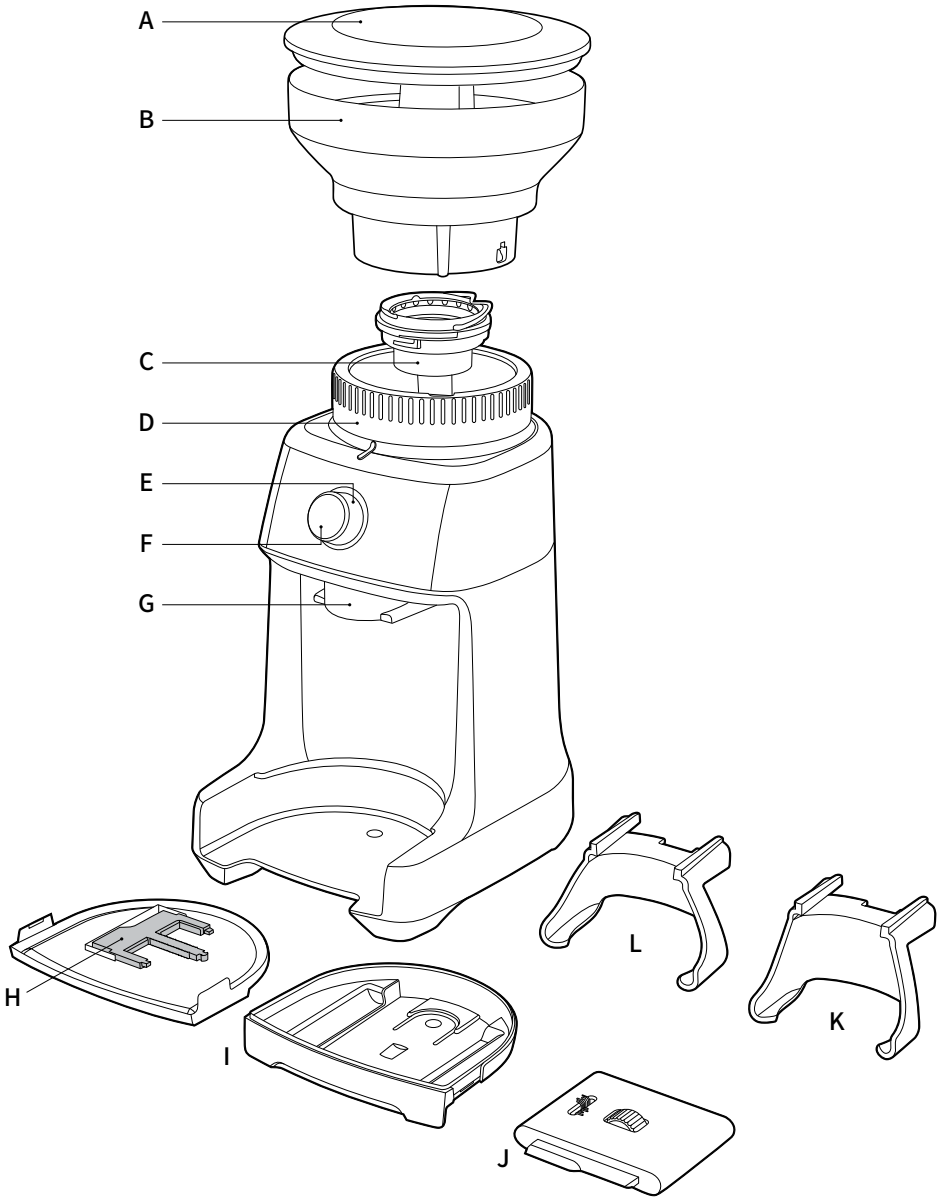
모든 전기 제품에 대한 중요 안전 지침

- 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 퍽을 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

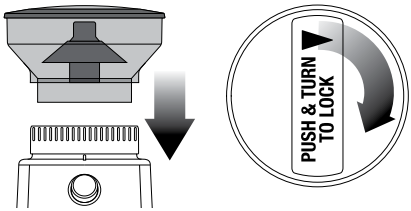
Breville 제품에 부착된 모든 판촉 라벨과 포장재를 제거하고 안전하게 폐기하여 주시기 바랍니다. 호퍼와 크레이들을 따뜻한 비눗물로 씻고 완전히 건조시킵니다. 그라인더 외부를 부드럽고 젖은 천으로 닦고 완전히 말려 줍니다. 그라인더를 평평한 표면에 놓고 전원 코드를 220-240V 콘센트에 꽂은 뒤 전원을 '켜' 주시기 바랍니다.

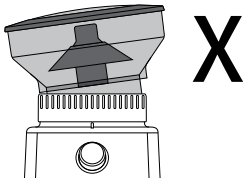
BREVILLE CONTROL DOSE™ PRO 조립하기

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.

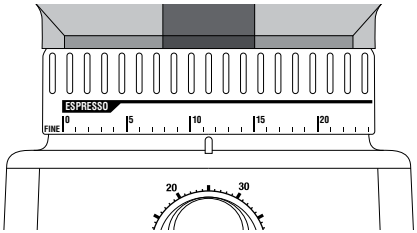
참고

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.

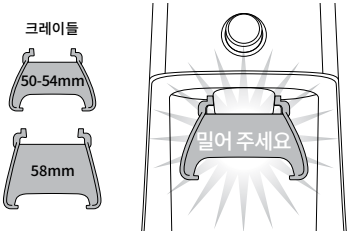
에스프레소용 분쇄

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



1단계:

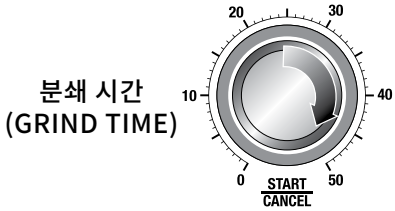
적절한 크기의 포터필터 크레이들을 삽입합니다. 포터필터를 크레이들에 삽입합니다.



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

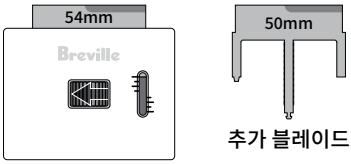
포터필터에 갓 갈아낸 커피를 도징한 후 15~20kg의 압력으로 꾹꾹 눌러 줍니다. 압력의 세기보다는 매번 일정하게 압력을 가하는 것이 더 중요합니다.

4단계:

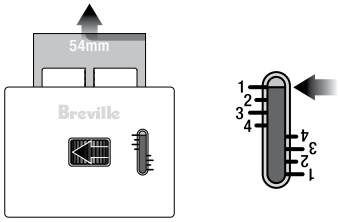
도즈 트리밍

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

필터 바스켓 지름에 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.



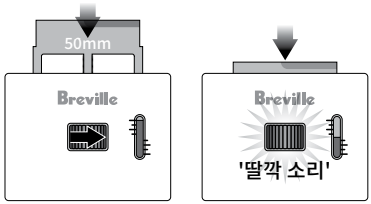
50mm 블레이드를 사용해야 하는 경우, 조절 다이얼을 #1 이상으로 돌려 54mm 블레이드를 완전히 연장해 본체로부터 빼 줍니다.



참고

조절 다이얼을 끝까지 감으면 조이는 느낌이 들 수 있습니다.

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.



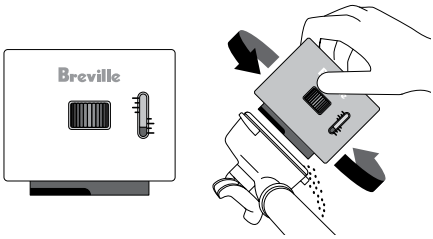
Breville 에스프레소 머신을 사용하는 경우, 아래 표를 따라 Razor™의 설정을 조정하시기 바랍니다. 이 도즈 높이를 시작으로 고객님께 맞는 높이를 찾으시면 됩니다.

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

도징 툴의 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 넉 박스 위에 비스듬히 놓고 Razor™를 앞뒤로 움직여 넘치는 커피를 트리밍합니다.



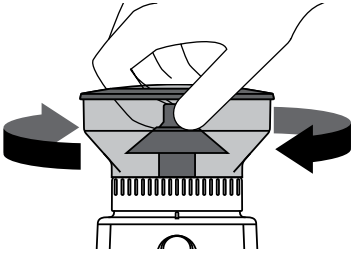
이제 Breville 에스프레소 머신용 필터 바스켓에 정확한 양의 커피가 도징됩니다.

Breville 에스프레소 머신 이의외 커피머신에 Razor™를 사용하는 경우, 그룹 헤드의 샤워 스크린과 트리밍된 커피 표면 사이에 약 1mm의 간격이 생길 때까지 시행착오를 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 고객님이 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.

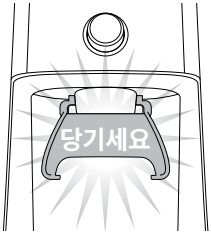
참고

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

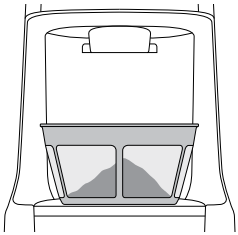
분쇄 용기 또는 커피 필터에 직접 분쇄

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 포터필터의 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.

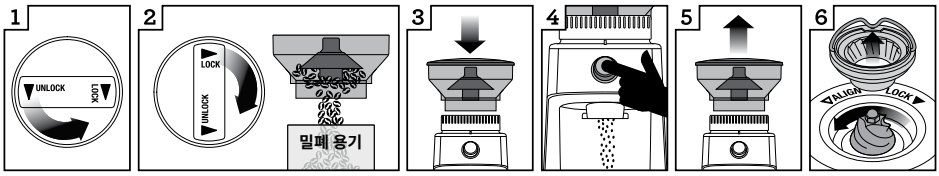
- 분쇄를 중지하려면 시작|취소(START|CANCEL) 버튼에서 손을 떼면 됩니다.

커피 차트

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

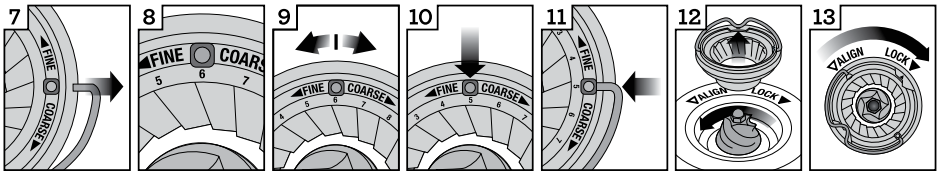
용기 위에서 호퍼를 잡고 다이얼을 돌려 원두를 용기에 넣습니다

호퍼를 제자리에 정렬합니다

빌 때까지 그라인더를 작동시킵니다

호퍼를 분리합니다

상부 버를 분리합니다



버의 양쪽에서 와이어 핸들을 분리합니다

기본 설정은 6입니다

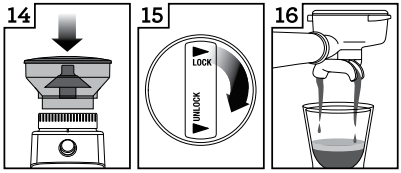
조정 가능한 상단 버를 1씩 움직여, 입자를 더 굵거나 더 곱게 조정합니다

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 헹군 뒤 완전히 말립니다.
4. 물에 적신 부드러운 천으로 제품 외부를 닦아 줍니다.

참고

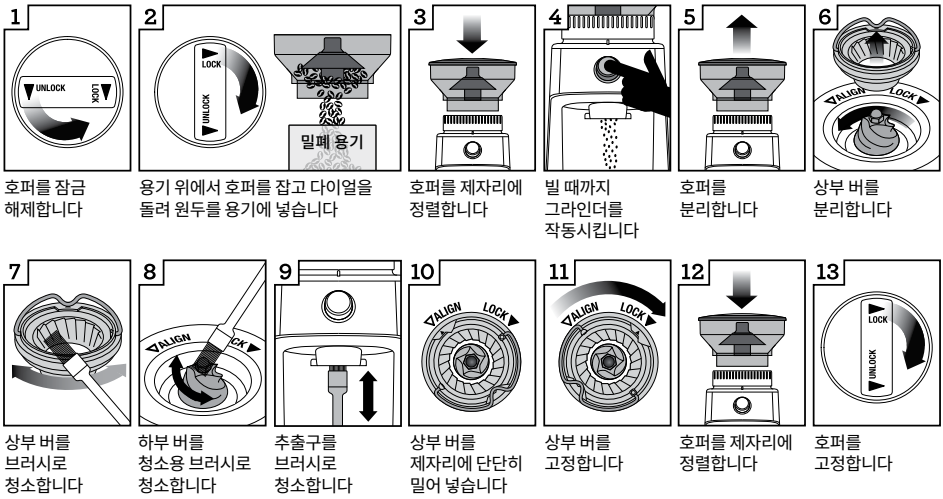
알칼리성 또는 연마성 세척제, 철 수세미, 수세미는 제품 표면을 손상시킬 수 있으므로 사용하면 안 됩니다.

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.



호퍼를 잠금 해제합니다 | 용기 위에서 호퍼를 잡고 다이얼을 돌려 원두를 용기에 넣습니다 | 호퍼를 제자리에 정렬합니다 | 빌 때까지 그라인더를 작동시킵니다 | 호퍼를 분리합니다 | 상부 버를 분리합니다

상부 버를 브러시로 청소합니다 | 하부 버를 청소용 브러시로 청소합니다 | 추출구를 브러시로 청소합니다 | 상부 버를 제자리에 단단히 밀어 넣습니다 | 상부 버를 고정합니다 | 호퍼를 제자리에 정렬합니다 | 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. 끓는 물은 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. 숟가락을 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 돌리면서 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 탬핑한 커피의 약 3배에 달합니다.
비상 정지		• 시작|취소(START|CANCEL) 버튼을 눌러 작동을 일시 중지합니다.
		• 전원 콘센트에서 전원 코드를 뽑습니다.

보증

1년 품질 보증

Breville은 구입일로부터 1년 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**을 방문해 주시기 바랍니다.

브레빌코리아 유한회사
서울특별시 강남구 테헤란로 518, 13 층 125 호 (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 – B22