

the Dual Boiler™

설명서 - BES920



Breville®



목차

- 2 Breville은 안전을 최우선으로 합니다
- 6 특성
- 7 제품 구조
- 9 작동
- 19 커피 만들기 팁 및 준비
- 23 관리, 청소 및 보관
- 27 문제 해결
- 32 시도해 볼 만한 커피
- 33 보증

BREVILLE은 안전을 최우선으로 합니다

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

모든 전기 제품에 대한

중요 안전 지침

- 작동하기 전에 모든 지침을 꼼꼼하게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하시기 바랍니다.
- 제품을 처음 사용하기 전에 모든 포장재와 판촉 라벨 또는 스티커를 제거해야 합니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 제품의 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 제거하고 안전하게 폐기해야 합니다.
- 작동 중 제품을 조리대나 테이블 가장자리 근처에 두면 안 됩니다. 표면이 평평하고 깨끗하며 물과 기타 물질이 없는지 확인합니다. 전원 코드가 조리대나 테이블 가장자리에 걸리거나 매듭이 생기지 않도록 해야 합니다. 고압 가스나 전기 버너 또는 가열된 오븐에 닿을 수 있는 곳에 가까이하면 안 됩니다.
- 8세 이상의 어린이도 안전한 방법으로 제품을 사용하는 방법에 관해 보호자의 감독을 받거나 지침이 주어지고 관련된 위험을 이해하는 경우 이 제품을 사용할 수 있습니다.

- 8세 미만 어린이가 보호자의 감독 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 하면 안 됩니다. 제품과 코드를 3세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관합니다. 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람도 안전한 방법으로 제품을 사용하는 방법에 관해 보호자의 감독을 받거나 지침이 주어지고 관련된 위험을 이해하는 경우 제품을 사용할 수 있습니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀면 안 됩니다.
- 전원 코드, 플러그 및 실제 제품에 손상이 있는지 정기적으로 검사합니다. 어떤 식으로든 손상된 것으로 판명되면 즉시 제품 사용을 중단하고 전체 제품을 가장 가까운 공인 Breville 서비스 센터에 맡겨서 검사, 교체 또는 수리를 받아야 합니다.
- 제품과 액세서리를 깨끗하게 유지합니다. 이 설명서에 명시된 청소 지침을 따릅니다. 이 설명서에 명시되지 않은 모든 절차는 공인 Breville 서비스 센터에서 수행해야 합니다.

- 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 기술자에게 문의하시기 바랍니다.

메모리 저장소에 관한 고객 공지 사항

고객에게 더 나은 서비스를 제공하기 위해 내부 메모리 저장소가 제품에 내장되어 있습니다. 이 메모리 저장소는 제품 사용 빈도 및 제품 사용 방식을 포함해서 제품에 관한 특정한 정보를 수집하는 작은 칩으로 구성됩니다.

서비스를 위해 제품을 맡기는 경우 칩에 수집된 정보를 이용해서 제품을 빠르고 효율적으로 서비스할 수 있습니다.

수집된 정보는 또한 향후 고객의 요구에 더 잘 부응할 수 있는 제품을 개발하기 위한 귀중한 자료로 사용됩니다. 칩에는 제품을 사용하는 개인이나 제품이 사용되는 가정에 관한 정보는 수집되지 않습니다. 메모리 저장 칩에 관하여 궁금한 점이 있으면 privacy@breville.com으로 문의해 주시기 바랍니다

BES920 DUAL BOILER에 대한 구체적인 지침

이 제품은 가정용으로만 사용할 것을 권장합니다. 이 제품을 원래 용도 이외의 목적으로 사용하면 안 됩니다. 움직이는 차량, 선박 또는 야외에서 사용하면 안 됩니다.

• 전원 차단

- 자리를 비우는 경우
- 청소할 경우
- 옮길 경우
- 조립할 경우
- 보관할 경우

항상 에스프레소 머신의 전원(POWER) 버튼을 눌러 전원을 끄고 전원 콘센트를 끈 다음 플러그를 뽑습니다.

- 처음 사용하기 전에 제품이 올바르게 조립되었는지 확인하시기 바랍니다.
- 차가운 수돗물 이외의 다른 액체를 사용하면 좋지 않습니다. 고도로 여과된 물이나 탈염수 또는 증류수는 커피의 맛과 에스프레소 머신이 기능을 발휘하도록 설계된 방식에 영향을 미칠 수 있으므로 사용을 권장하지 않습니다.
- 추출을 시작하기 전에 포터필터가 그룹 헤드에 단단히 삽입되고 고정되었는지 확인합니다. 추출 프로세스 동안에는 포터필터를 절대 제거하면 안 됩니다.
- 사용 중에 자리를 비워 제품을 방치하면 안 됩니다.
- 뜨거운 표면을 만지면 안 됩니다. 이동시키거나 부품을 청소하기 전에 제품을 식혀야 합니다.
- 금속 표면은 사용 중에 뜨거워지기 쉬우므로 머신을 작동할 때 주의해야 합니다.
- 뜨거운 스팀이 방출될 수 있으므로 디스케일링할 때 주의해야 합니다. 디스케일링 전에 드립 트레이가 삽입되어

있는지 확인합니다. 추가
지침은 '관리 및 청소'를
참조하시기 바랍니다.



뜨거운 표면
만지면 안 됩니다

이 기호는 제품이 작동 중일 때와
사용 후 일정 시간 동안에는 접근
가능한 표면의 온도가 높을 수
있음을 나타냅니다.

경고

전원 코드, 전원 플러그, 기기의
부품 또는 제품을 물 등의
액체에 담그면 안 됩니다.

정수 필터에 대한 구체적인 지침

- 필터 카트리지는 어린이의
손이 닿지 않는 곳에 보관해야
합니다.
- 필터 카트리지는 원래 포장
상태로 건조한 곳에 보관하시기
바랍니다.
- 열과 직사광선으로부터
카트리지를 보호합니다.
- 손상된 필터 카트리지는
사용하면 안 됩니다.
- 필터 카트리지를 열면
안 됩니다.
- 장기간 자리를 비울 경우
물탱크를 비우고 카트리지를
교체해야 합니다.

이 설명서를 잘 보관하시기 바랍니다



특성

트리플 가열 시스템

듀얼 스테인리스 스틸 보일러

최적의 온도에서 우유 텍스처링과 에스프레소 추출을 동시에 수행할 수 있는 전용 에스프레소 및 스팀 보일러.

열안정성이 우수한 그룹 헤드

추출 중 최적의 열 안정성을 유지해 주는 장치가 내장된 영업용 58mm 그룹 헤드.

정밀 제어

전자식 PID 온도 제어

전자식 온도 제어로 정확한 수온을 유지하여 에스프레소 풍미를 최적화합니다. 프로그래밍을 할 수 있습니다.

추출 압력 조절

과압 밸브(OPV)로 최대 압력을 제한하여 최적의 에스프레소 풍미를 제공합니다.

저압 프리 인퓨전

수압을 점차 높여 균일하게 추출되도록 분쇄 커피를 부드럽게 늘립니다. 프로그래밍을 할 수 있습니다.

듀얼 펌프

전용 에스프레소 및 스팀 보일러 펌프가 추출하는 동안 일정한 압력을 유지하는 데 도움이 됩니다.

프로그래밍 가능한 원액 온도

커피 원산지와 로스팅 정도에 따라 최적의 에스프레소 풍미를 내도록 물 온도를 조절합니다.

추가 특성

백라이트 LCD

현재 설정을 표시하고 프로그래밍 기능을 단순화합니다.

대용량 순간 스팀

950mL 전용 스팀 보일러로 즉각적으로 그리고 지속해서 스팀을 공급합니다.

영업용 스팀 봉

더 부드러운 질감을 내기 위하여 3개의 구멍 팁을 갖춘 스테인리스 스틸 360° 회전식 스팀 봉.

순간 온수

롱블랙을 만들고, 잔을 예열할 때 사용하는 전용 온수 추출구가 있습니다.

58mm 전체 스테인리스 스틸 포터필터

추출을 보다 균일하게 유지하고 청소 또한 쉬워집니다.

원액 시계

에스프레소 원액이 추출되는 시간을 표시합니다.

자동 시작

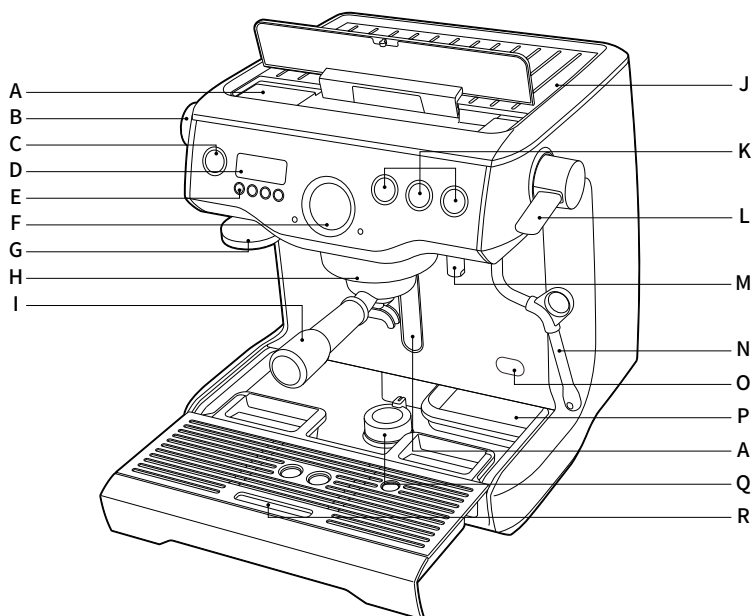
지정된 시간에 머신이 켜집니다.

Razor™ Dose Trimming Tool

특허받은 트위스트 블레이드로 정밀한 도징과 일관된 추출을 위해 찌꺼기를 알맞은 수준으로 트리밍합니다.



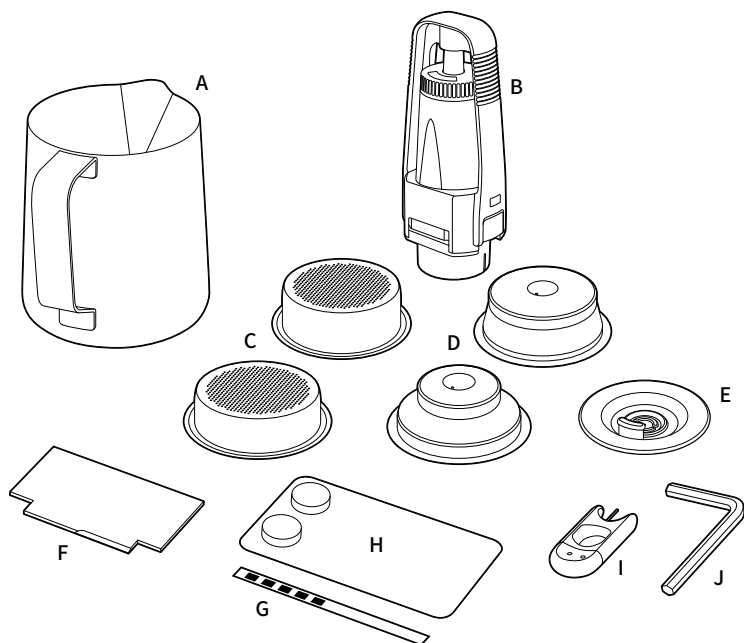
제품 구조



BREVILLE 제품 알아보기

- A. 상부에서 바로 채우는 2.5L 착탈식 물탱크 통합형 정수 필터와 백라이트 수위 표시등이 있습니다.
- B. 온수(Hot Water) 다이얼 회전하여 온수 추출구에서 온수의 흐름을 시작하고 중지합니다.
- C. 전원(POWER) 버튼
- D. 백라이트 LCD
현재 설정을 표시하고 프로그래밍 기능을 단순화합니다.
- E. 메뉴(MENU) 버튼
LCD와 함께 프로그래밍 가능한 기능을 설정할 때 사용합니다.
- F. 에스프레소 압력 게이지
추출 압력을 모니터링합니다.
- G. 통합형 착탈식 58mm Tamp
- H. 내장 요소가 있는 가열형 58mm 그룹 헤드
- I. 58mm 전체 스테인리스 스틸 포트필터

- J. 가열형 잔 워밍 트레이
- K. 1잔(1 CUP), 2잔(2 CUP) 및 수동(MANUAL) 버튼
사전 설정된 원액 지속 시간, 수동 중단 또는 재프로그래밍 지속 시간/양 포함.
- L. 스팀 레버
즉각적이고 지속적인 스팀용.
- M. 전용 온수 추출구
롱블랙 및 잔 예열을 위한 온수를 제공합니다.
- N. 360° 회전식 스팀 봉
더 부드러운 질감을 위한 3개의 구멍 팁 포함.
- O. 디스케일링 액세스 포인트
- P. 툴 보관 트레이
사용하지 않을 때 액세서리를 보관합니다.
- Q. 드롭다운 회전식 다리
쉽게 이동할 수 있도록 머신을 들어 올립니다.
- R. 비워 주세요(Empty Me)! 표시등이 있는 착탈식 드립 트레이.



액세서리

- A. 스테인리스 스틸 우유 용기
- B. 필터가 있는 정수 필터 홀더
- C. 1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 싱글 월 필터 바스켓
- D. 1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 듀얼 월 필터 바스켓
- E. 청소용 디스크
- F. Razor™ Precision Dose Trimming Tool
- G. 물 경도 테스트 스트립
- H. 에스프레소 청소용 세제
- I. 스팀 봉 팁 청소용 톨
- J. 육각 렌치



작동

처음 사용하기 전에

머신 준비

에스프레소 머신에 부착된 모든 라벨 및 포장재를 제거하고 폐기합니다. 포장을 폐기하기 전에 모든 부품과 액세서리를 꺼냈는지 확인하시기 바랍니다.

물탱크 핸들을 아래로 당겨 머신 뒷면에 있는 물탱크를 분리합니다. 정수 필터와 정수 필터 홀더가 들어 있는 비닐 백을 꺼냅니다. 부품과 액세서리(물탱크, 포트필터, 필터 바스켓, 용기)를 따뜻한 물과 부드러운 식기 세척액으로 세척합니다. 잘 행군 다음 완전히 말립니다.

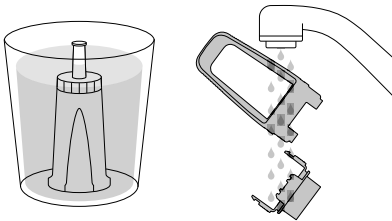


팁

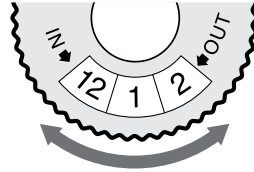
머신을 쉽게 이동하려면 드립 트레이 아래에 있는 드롭다운 회전식 다리를 사용합니다. 잠금 해제(UNLOCK)로 돌리면 회전식 다리가 아래로 내려오고 머신이 들어 올려져 착탈식 물탱크에 접근하거나 머신을 다른 위치로 옮기기 더 쉬워집니다.

정수 필터 설치

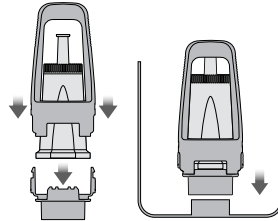
- 비닐 백에서 정수 필터와 정수 필터 홀더를 꺼냅니다.
- 정수 필터를 찬물에 5분 동안 담가 놓습니다.
- 필터 홀더를 찬물로 씻어 줍니다.



- 다음 교체 달 알림을 설정합니다. 3개월 후에 필터를 교체하는 것을 권장합니다.



- 필터를 필터 홀더의 두 부분에 넣습니다.
- 조립된 필터 홀더를 물탱크에 설치하려면 필터 홀더의 베이스를 물탱크 내부의 어댑터에 맞춥니다. 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.



- 물탱크에 찬물을 채우고 물탱크를 머신 뒤쪽 위치로 다시 밀어 넣어 제자리에 고정합니다.



참고

3개월 또는 40L 후에 정수 필터를 교체하면 머신을 디스케일링하는 횟수를 줄일 수 있습니다. 필터는 Breville 웹페이지에서 구매하실 수 있습니다.



참고

커피 맛에 영향을 줄 수 있으므로 고도로 여과된 물, 탈염수, 증류수는 사용하지 않는 것이 좋습니다.

초기 시작

- 탱크에 찬 수돗물을 채웁니다.
- 물 경도 테스트 스트립을 물탱크에 1초간 담근 후 따로 보관합니다.
- 스팀 레버와 온수(Hot Water) 다이얼이 닫힘(CLOSED) 위치에 있는지 확인합니다.
- 전원(POWER) 버튼을 누릅니다.
- 펌핑 소리가 들리는 것으로 빈 보일러에 물이 최초로 채워지는 것을 알 수 있습니다.
- 머신에 물 경도를 설정하라는 메시지가 표시됩니다. 물 경도는 테스트 스트립을 참조합니다. 위 화살표 또는 아래 화살표 키를 사용해서 물 경도 1~5를 선택합니다. 메뉴(Menu)를 눌러 설정합니다. 머신에서 신호음이 울려 선택됐음을 알려 줍니다.
- 머신이 작동 온도에 도달하고 대기(STANDBY) 모드로 들어갑니다.

머신 세척

머신이 대기(STANDBY) 모드에 도달하면,

1. 2잔(2 CUP) 버튼을 눌러 그룹 헤드에 물이 30초 동안 흐르게 합니다.
2. 온수(HOT WATER) 다이얼을 열림(OPEN) 위치로 돌려 온수 추출구를 통해 물이 나오게 합니다. 30초 후에 온수(HOT WATER) 다이얼을 닫힘(CLOSED) 위치로 돌립니다.
3. 스팀 봉을 통해 스팀을 방출하려면 스팀 레버를 열림(OPEN) 위치로 들어 올립니다. 30초 후에 스팀 레버를 닫힘(CLOSED) 위치로 내립니다.
4. 1~3단계를 두 번 반복합니다.
5. 필요하면 물탱크와 빈 드립 트레이를 다시 채웁니다.

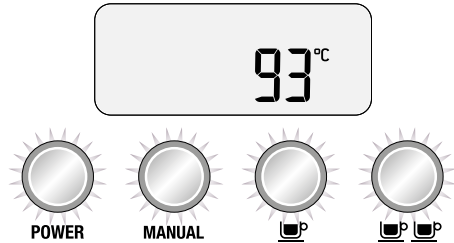


팁

드립 트레이 아래에 있는 드롭다운 회전식 다리를 사용해서 머신을 이동할 수 있습니다.

시작하기

전원(POWER) 버튼을 눌러 머신을 켭니다. 전원(POWER) 버튼이 깜박이고 LCD 화면에 현재 에스프레소 보일러 온도가 표시됩니다. 머신이 작동 온도에 도달하면 전원(POWER) 버튼 표시등이 깜박임을 멈추고 수동(MANUAL), 1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 버튼에 불이 들어옵니다.



머신은 이제 사용 준비가 되어 대기(STANDBY) 모드에 있습니다.



참고

머신이 작동 온도에 도달(대기(STANDBY) 모드)할 때까지는 1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 기능을 선택할 수 없고, 메뉴 옵션에서 청소 사이클에 액세스할 수 없으며, 스팀 봉을 활성화할 수 없습니다. 이들 기능 중 하나를 선택하면 머신에서 신호음이 3번 울립니다.

절전 모드

1시간 동안 유휴 상태를 유지한 후에 머신은 절전 모드(POWER SAVE)로 들어가고 4시간 동안 연속해서 사용하지 않으면 완전히 꺼집니다.

절전 중 아무 버튼을 누르거나(전원(POWER) 제외) 스팀 레버 또는 온수(HOT WATER) 다이얼을 작동하면 기기가 작동 온도로 가열됩니다.

절전 중 전원(POWER) 버튼을 누르면 머신이 꺼집니다.

LCD 인터페이스

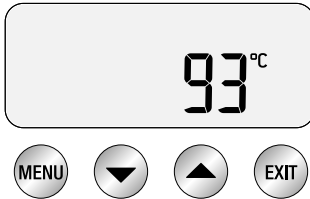
디스플레이 모드

LCD 화면에는 다음 3가지 모드가 표시될 수 있습니다. 원액 온도, 원액 시계, 시계.

위 또는 아래 화살표를 누르면 디스플레이 모드가 변경됩니다.

1. 원액 온도

선택한 추출 온도가 표시됩니다. 기본값은 93°C(200°F)이지만, 86°C~96°C(190°F~205°F) 사이에서 변경할 수 있습니다. 14페이지 '추출 온도'를 참조합니다.



2. 원액 시계

에스프레소 추출 시간을 초 단위로 표시합니다. 22페이지 '추출 가이드'를 참조합니다.



원액 시계는 추출 도중 및 추출 10초 후 기본 원액 온도 표시 모드로 돌아가기 전에 표시됩니다.

3. 시계

현재 시간을 표시합니다. 시간을 설정하지 않은 경우 기본값은 오전 12:00입니다. 14페이지 '시계 설정'을 참조합니다.



선택할 경우 시계는 기본 원액 온도 표시 모드로 돌아가기 전에 10초 동안 표시됩니다.

일반 작동

1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 버튼은 추출 시간을 조정하여 에스프레소 양을 조절합니다. 추출 시간은 사전 설정되어 있지만, 다시 프로그래밍할 수 있습니다(13페이지 '원액 지속 시간 재프로그래밍' 참조). 또는 에스프레소 양을 결정하기 위해 추출 시간 대신 용량 제어를 사용하려면 고급 기능에 액세스합니다(17페이지 '용량 제어(vOL)' 참조).

1잔(1 CUP) 버튼

사전 설정된 추출 시간(30초)으로 에스프레소 싱글 샷을 추출하려면 1잔(1 CUP) 버튼을 한 번 누릅니다. 추출은 저압 프리 인퓨전을 사용해서 시작됩니다.



머신은 30초 후에 정지하고 대기(STANDBY) 모드로 돌아갑니다.

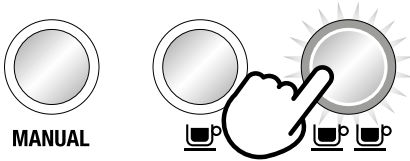


팁

저압 프리 인퓨전을 건너뛰고 최대 펌프 압력으로 그룹 헤드에 물을 공급하려면 1잔(1 CUP) 버튼을 길게 누릅니다. 원하는 양의 에스프레소가 추출되면 버튼에서 손을 뗍니다. 이 기능은 그룹 헤드를 퍼지할 때 사용할 수 있습니다.

2잔(2 CUP) 버튼

사전 설정된 시간(30초)으로 에스프레소 더블 샷을 추출하려면 2잔(2 CUP) 버튼을 한 번 누릅니다. 추출은 저압 프리 인퓨전을 사용해서 시작됩니다.



머신은 30초 후에 정지하고 대기(STANDBY) 모드로 돌아옵니다.

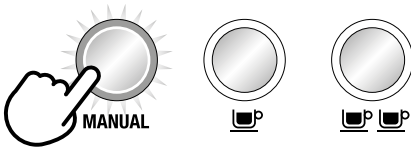


팁

저압 프리 인퓨전을 건너뛰고 최대 펌프 압력으로 그룹 헤드에 물을 공급하려면 2잔(2 CUP) 버튼을 길게 누릅니다. 원하는 양의 에스프레소가 추출되면 버튼에서 손을 뗍니다. 이 기능은 그룹 헤드를 퍼지할 때 사용할 수 있습니다.

수동(MANUAL) 버튼

수동(MANUAL) 버튼으로 취향에 맞추어 에스프레소 추출 시간과 양을 조절할 수 있습니다. 에스프레소 추출을 시작하려면 수동(MANUAL) 버튼을 한 번 누릅니다. 추출은 저압 프리 인퓨전을 사용해서 시작됩니다. 추출을 중지하려면 수동(MANUAL) 버튼을 다시 누릅니다.



팁

저압 프리 인퓨전 추출 시간을 수동으로 제어하려면 수동(MANUAL) 버튼을 길게 누릅니다. 필요한 프리 인퓨전 추출 시간이 충족되면 버튼에서 손을 떼어 전체 펌프 압력을 시작합니다. 추출을 중지하려면 수동(MANUAL) 버튼을 다시 누릅니다.

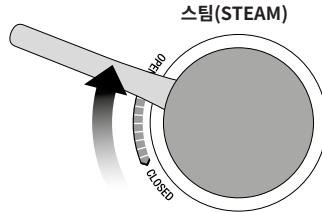


참고

언제라도 추출을 중지하려면 1잔(1 CUP), 2잔(2 CUP) 또는 수동(MANUAL) 버튼을 누릅니다. 머신이 대기(STANDBY) 모드로 돌아옵니다.

스팀(STEAM)

순간 스팀을 사용하려면 스팀 레버를 열림(OPEN) 위치로 이동합니다. 스팀(STEAM) LED에 불이 들어옵니다.



스팀을 끄려면 스팀 레버를 닫힘(CLOSED) 위치로 이동합니다. 머신이 대기(STANDBY) 모드로 돌아옵니다.



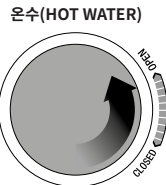
주의: 화상 위험

머신이 꺼진 후에도 가압된 스팀이 여전히 방출될 수 있습니다.

어린이를 항상 감독해야 합니다.

온수(HOT WATER)

순간 온수를 사용하려면 온수(HOT WATER) 다이얼을 열림(OPEN) 위치로 돌립니다. 온수(HOT WATER) LED에 불이 들어옵니다.



온수를 끄려면 온수(HOT WATER) 다이얼을 닫힘(CLOSED) 위치로 돌립니다. 머신이 대기(STANDBY) 모드로 돌아옵니다.



참고

온수 내리기와 에스프레소 추출을 동시에 할 수는 없습니다.



참고

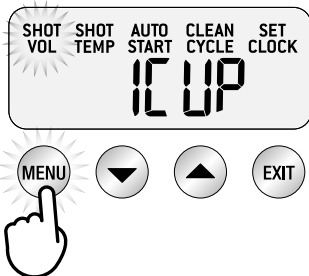
온수 공급은 약 30초 후에 중단됩니다. 잔 크기에 따라 '온수(HOT WATER)' 다이얼을 닫았다가 다시 열어야 할 수도 있습니다. 18페이지 '온수 LED 깜박임'을 참조합니다.

프로그래밍 가능한 기능

프로그램 모드로 들어가려면 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. LCD에서 원하는 기능이 깜박일 때까지 메뉴(MENU) 버튼을 계속 누릅니다.

프로그램 모드에서 다음을 프로그래밍할 수 있습니다.

- 원액 양
- 원액 온도
- 자동 시작
- 청소 사이클
- 시계 설정



프로그램 모드를 종료하려면 종료(EXIT) 버튼을 누릅니다.



참고

메뉴(MENU) 버튼은 추출 중이거나 온수를 공급할 때 비활성화됩니다.

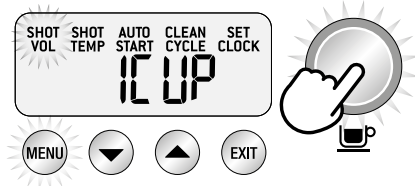
원액 추출 시간 재프로그래밍

1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 버튼은 추출 시간을 조정하여 에스프레소 양을 조절합니다. 사전 설정된 추출 시간 30초를 원하는 대로 다시 프로그래밍합니다.

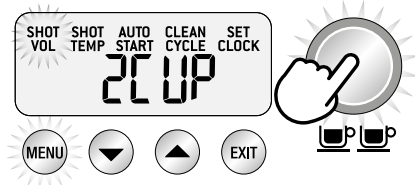
다시 프로그래밍하려는 버튼에 따라 '원액 양(SHOT VOL)'이 깜박이고 '1잔(1 CUP)' 또는 '2잔(2 CUP)'이 표시될 때까지 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다.

포터필터가 제자리에 있지 않은 상태에서 다시 프로그래밍하려면 버튼(1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼)을 눌러 그룹 헤드에서 물이 흐르게 합니다. LCD의 원액 시계를 사용해서 필요한 지속 시간에 도달하면 1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼을 누릅니다.

1잔(1 CUP) 버튼 재프로그래밍



2잔(2 CUP) 버튼 재프로그래밍



머신에서 신호음이 울립니다. 종료(EXIT) 버튼을 눌러 새로운 추출 시간을 설정합니다.

원액 양 재프로그래밍

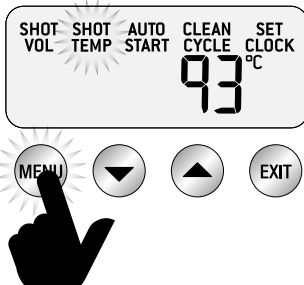
1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 버튼은 추출 시간을 조정하여 에스프레소 양을 조절합니다. 에스프레소 양을 결정하기 위해 추출 시간 대신 용량 제어를 사용하려면 고급 기능에 액세스합니다(17페이지 '용량 제어(VOL)' 참조). 그런 다음 다음과 같은 지침을 따릅니다.

다시 프로그래밍하려는 버튼에 따라 '원액 양(SHOT VOL)'이 깜박이고 '1잔(1 CUP)' 또는 '2잔(2 CUP)'이 표시될 때까지 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다.

포터필터에 분쇄된 커피를 도징하고
탐핑합니다. 포터필터를 그룹 헤드에
삽입합니다. 다시 프로그래밍하려는
버튼(1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼)을
눌러 에스프레소 추출을 시작합니다. 원하는
에스프레소 양이 추출되면 1잔(1 CUP) 또는
2잔(2 CUP) 버튼을 누릅니다. 머신에서
신호음이 울립니다. 종료(EXIT) 버튼을 눌러
새로운 양을 설정합니다.

추출 온도

'원액 온도(SHOT TEMP)'가 깜박일 때까지
메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. LCD에 현재의
원액 온도가 표시됩니다.



위 또는 아래 화살표를 눌러 온도를 조정합니다.
기본값은 93°C(200°F)로 설정되어 있지만,
86°C~96°C(190°F~205°F) 사이에서 변경할
수 있습니다.



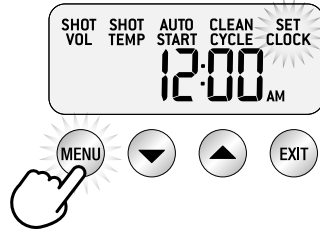
최적의 온도는 커피 원두의 원산지, 신선도,
로스팅 정도에 따라 달라집니다.

최적의 풍미를 위해 90°C~95°C(194°F~203°F)
의 온도 범위를 권장합니다.

새로운 온도가 LCD에 표시됩니다. 종료(EXIT)
버튼을 눌러 설정합니다.

시계 설정(SET CLOCK)

시계 설정은 선택 사항입니다. '시계 설정(SET
CLOCK)'이 깜박일 때까지 메뉴(MENU)
버튼을 누릅니다. 시간을 설정하지 않으면
기본값은 오전 12:00입니다.



위 또는 아래 화살표를 눌러 시간을
조정합니다. 더 빠르게 스크롤하려면 위 또는
아래 화살표를 길게 누릅니다. 종료(EXIT)
버튼을 눌러 설정합니다.



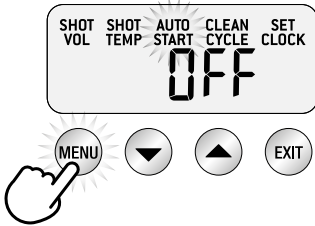
참고

자동 시작 기능을 활성화하기 전에 먼저 시계를
설정해야 합니다.

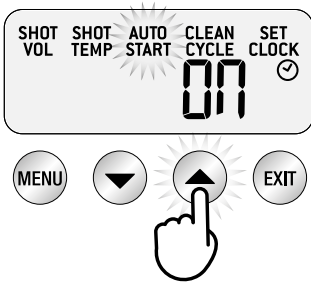
자동 시작(AUTO START)

자동 시작은 선택 사항입니다. 자동 시작으로 머신이 자동으로 켜지는 특정한 시간을 프로그래밍할 수 있습니다. 머신을 프로그래밍하면 머신이 예열되는 것을 기다릴 필요가 없습니다.

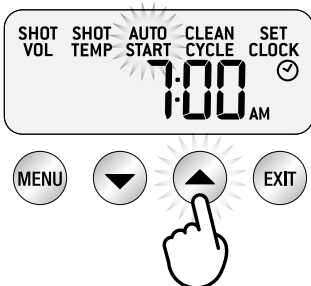
'자동 시작(AUTO START)'이 깜박일 때까지 메뉴(MENU) 버튼을 누르면 현재의 자동 시작 설정(켜기(ON) 또는 끄기(OFF))가 LCD에 표시됩니다.



위 또는 아래 화살표를 눌러 자동 시작(AUTO START)을 켜기(ON) 또는 끄기(OFF)로 설정합니다.



끄기(OFF)가 선택됐으면 종료(EXIT) 버튼을 눌러 설정합니다. 켜기(ON)가 선택됐으면 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 자동 시작 시간을 조정합니다. 더 빠르게 스크롤하려면 위 또는 아래 화살표를 길게 누릅니다.



종료(EXIT) 버튼을 눌러 설정합니다. 자동 시작 기능을 프로그래밍하면 LCD에 작은 시계 아이콘이 표시됩니다.

청소 사이클

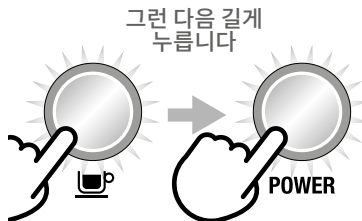
청소 사이클에서는 샤워 스크린이 청소되고 그룹 헤드가 역류 세척됩니다. LCD에 '청소해 주세요(CLEAN ME)!'가 표시되면 이 기능을 선택합니다. 15페이지 '청소 사이클'을 참조합니다.



고급 기능

숙련된 사용자만 이러한 기능에 액세스해야 합니다. 고급 기능에 액세스하려면 머신이 꺼진 상태에서 1잔(1 CUP) 버튼을 길게 누른 채로 전원(POWER) 버튼도 누릅니다. 위 화살표를 눌러 원하는 기능으로 이동한 다음 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 기능 설정에 액세스합니다.

종료하려면 언제든지 종료(EXIT) 버튼을 누릅니다.

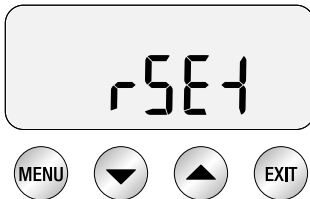


기본 설정 재설정(rSEt)

이 기능을 사용하여 프로그래밍 가능한 모든 값을 기본 설정으로 다시 설정합니다. 다음과 같은 기본 설정이 있습니다.

1. 온도 - 93°C(200°F)
2. 프리 인퓨전 - 지속 시간 Pd07
3. 프리 인퓨전 - 출력 PP60
4. 스팀 온도 - 135°C(275°F)
5. 머신 오디오 - LO
6. 자동 끄기 - ON
7. 자동 시작 - OFF
8. 온도 단위 - 화씨
9. 물 경도 - Hrd3
10. 원액 추출 시간 - 30초

LCD에 'rSEt'이 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 모든 설정값을 공장 기본값으로 다시 설정합니다. 머신에서 선택을 확인하는 신호음이 울립니다.



화면에서 'Hrd3'가 깜박입니다. 머신은 이제 |물 경도(Water Hardness) 모드에 있습니다. 제공된 물 경도 테스트 스트립으로 물 경도를 측정합니다. 10페이지 '물 경도 설정'을 참조합니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 'Hrd1'(경도가 가장 낮은 물)부터 'Hrd5'(경도가 가장 높은 물) 사이에서 필요한 설정을 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 머신에서 선택을 확인하는 신호음이 울립니다. 물 경도를 설정하면 '새 필터(NEW FILTER)' 알림 시기가 결정되며, 이는 물탱크의 정수 필터를 교체할 시기를 표시합니다.



디스케일링(dESC)

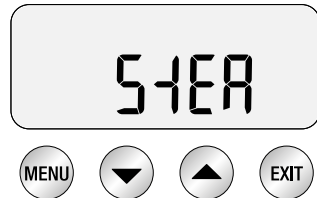
LCD에서 단계별 디스케일링 절차에 액세스하려면 이 기능을 선택합니다. 그에 따른 지침은 16페이지를 참조합니다.

온도 단위 - °C/°F(SET)



단위를 미터법 또는 야드·파운드법으로 설정합니다. LCD에 'SEt'가 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 원하는 단위를 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 머신에서 신호음이 울려 선택되었음을 알립니다.

스팀 온도(StEA)



스팀 보일러 온도를 조정합니다. 그러면 뒤이어 스팀 압력이 조절됩니다. 더 적은 양의 우유를 텍스처링하거나 더 잘 조절하려면 스팀 온도를 낮춥니다. 더 많은 양의 우유를 텍스처링하려면 스팀 온도를 높입니다.

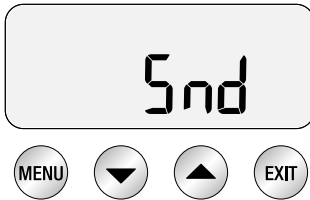
LCD에 'StEA'가 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 원하는 온도를 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 머신에서 신호음이 울려 선택되었음을 알려 줍니다.

자동 꺼짐(AUTO OFF, A OF) 비활성화



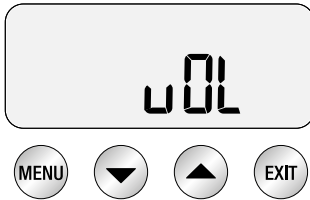
이 기능을 사용해서 자동 꺼짐 기능을 비활성화합니다. LCD에 'A OF'가 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 끄기 또는 켜기를 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 머신에서 신호음이 울려 선택되었음을 알려 줍니다.

머신 오디오(Snd)



알림음을 조정합니다. LCD에 'Snd'가 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 끄기(OFF), 낮음(LO) 또는 높음(HI)을 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 선택한 설정에 따라 머신에서 선택을 확인하는 신호음이 울릴 수 있습니다.

볼륨 제어(vOL)



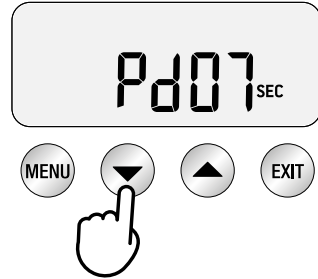
에스프레소 도징 양 측정에 대해 용량 기반(FLO) 또는 시간 기반(SEC) 방법 중에서 선택합니다. LCD에 'vOL'이 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 원하는 방법을 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 머신에서 선택을 확인하는 신호음이 울립니다.

프리 인퓨전 프로그래밍

머신이 켜져 있고 대기(STANDBY) 모드에 있는 상태에서 위 및 아래 화살표를 함께 눌러 프리 인퓨전 프로그래밍 모드로 들어갑니다. 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 프리 인퓨전 지속 시간(Pd)과 프리 인퓨전 출력(PP) 설정을 할 수 있습니다.

프리 인퓨전 지속 시간(Pd)

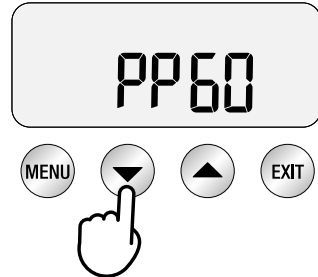
LCD에 현재의 프리 인퓨전 지속 시간이 표시됩니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 시간을 변경합니다.



5~15초가 가장 좋습니다. 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 프리 인퓨전 출력에 액세스하거나 종료(EXIT) 버튼을 눌러 설정합니다.

프리 인퓨전 출력(PP)

LCD에 현재의 프리 인퓨전 출력이 표시됩니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 출력을 변경합니다.



최적의 범위로 55~65초가 가장 좋습니다. 종료(EXIT) 버튼을 눌러 설정합니다.

알림

가열 중 스팀 레버 신호음

스팀 레버가 열림(OPEN) 위치에 있으면 머신에서 신호음이 3번 울리고 작동 온도(대기(STANDBY) 모드)에 도달하지 못합니다. 스팀 레버를 닫힘(CLOSED) 위치로 이동합니다.

가열 중 온수(HOT WATER) LED 깜박임

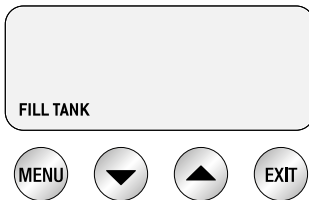
온수(HOT WATER) 다이얼이 열림(OPEN) 위치에 있으면 머신이 작동 온도(대기(STANDBY) 모드)에 도달하지 못합니다. 온수(HOT WATER) LED가 깜박입니다. 온수(HOT WATER) 다이얼을 닫힘(CLOSED) 위치로 돌립니다.

온수(HOT WATER) LED 깜박임

물이 정확한 온도로 공급되면 온수 공급이 약 30초 후에 중단되고 온수(HOT WATER) LED가 깜박입니다. 온수(HOT WATER) 다이얼을 닫힘(CLOSED) 위치로 돌립니다.

탱크 채우기

머신에서 수위가 낮은 것을 감지합니다. LCD에 '탱크 채우기(FILL TANK)'가 표시됩니다.



탱크에 차가운 담수를 채웁니다. 탱크가 비어 있으면 머신에서 커피나 온수를 만들 수 없습니다.

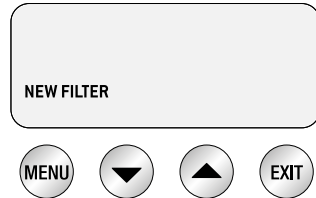
청소해 주세요(Clean Me)!

마지막 청소 사이클 이후 추출이 200회 이루어졌음을 나타냅니다. 청소 사이클에서는 샤워 스크린이 청소되고 그룹 헤드가 역류로 세척됩니다. 머신 청소 방법에 관한 정보는 15페이지 '청소 사이클'을 참조합니다.



새 필터

물탱크의 정수 필터 교체 시기를 표시합니다. 필터 교체에 관한 정보는 23페이지 '정수 필터 교체'를 참조합니다. 이 알림의 시기는 선택한 물 경도 설정(Hrd1~Hrd5)에 따라 결정됩니다. 자세한 정보는 10페이지 '물 경도 설정'을 참조하시기 바랍니다.



온도 깜박임

머신이 가열 중이거나 사용 중에 온도가 지나치게 떨어지는 경우를 나타냅니다.

운반 및 보관

머신을 운반하거나 장기간 보관하기 전에 두 보일러를 모두 완전히 배수하는 것을 권장합니다. 이 절차는 머신이 극도로 낮은 온도에 노출되는 경우에 어는 것을 방지하기 위한 것입니다.



커피 만들기 팁 및 준비

예열

컵이나 유리잔 데우기

잔이 따뜻하면 커피를 최적 온도로 유지하는 데 도움이 됩니다. 온수 추출구에서 나오는 온수로 잔을 행구어 예열하고 잔 워밍 트레이에 놓습니다.

포터필터 및 필터 바스켓 가열

포터필터와 필터 바스켓이 차가우면 에스프레소의 품질에 상당한 영향을 미칠 만큼 추출 온도가 낮아질 수 있습니다. 처음 사용하기 전에 포터필터와 필터 바스켓이 온수 추출구에서 나오는 온수로 예열되었는지 항상 확인합니다.



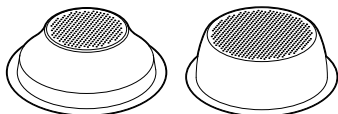
참고

추출 중에 수분 때문에 물이 분쇄된 커피의 한 곳으로 빠져나가는 '채널링'이 유발될 수 있으므로 분쇄된 커피를 도징하기 전에 항상 포터필터와 필터 바스켓을 닦고 잘 말립니다.

필터 바스켓 선택

싱글 월 필터 바스켓

신선한 커피 원두를 분쇄하는 경우 싱글 월 필터 바스켓을 사용합니다. 싱글 월 필터 바스켓을 사용하면 분쇄, 도징, 탬핑을 시도하여 더 균형 잡힌 에스프레소를 만들 수 있습니다.

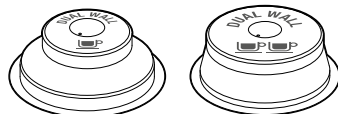


1잔(1 CUP)

2잔(2 CUP)

듀얼 월 필터 바스켓

미리 분쇄한 커피를 사용할 경우 듀얼 월 필터 바스켓을 사용합니다. 듀얼 월 필터 바스켓은 압력을 조절하고 분쇄, 도징 또는 신선도와 관계없이 추출을 최적화하는 데 도움이 됩니다.



1잔(1 CUP)

2잔(2 CUP)



참고

싱글 월 또는 듀얼 월 필터 바스켓을 사용하는지에 관계없이 한 잔을 추출할 때는 1잔(1 CUP) 바스켓을 사용하고 두 잔 또는 더 강한 한 잔이나 머그잔에 추출할 때는 2잔(2 CUP) 바스켓을 사용합니다.

분쇄

커피 원두를 분쇄할 경우 분쇄도는 고와야 하지만 너무 곱지는 않아야 합니다. 분쇄도는 필터 바스켓에서 분쇄된 커피를 통과하는 물의 속도와 에스프레소의 맛에 영향을 미칩니다.

분쇄도가 너무 고우면(가루처럼 보이고 손가락으로 비벼 보면 밀가루처럼 느껴짐) 압력을 가해도 물이 커피를 통과해 흐르지 않습니다. 그 결과 에스프레소가 과다하게 추출되고 색깔이 진하며 풍미가 씹쓸해집니다.

분쇄된 커피가 너무 곱으면 물이 필터 바스켓에서 분쇄된 커피를 너무 빨리 통과합니다. 그 결과 에스프레소가 과소 추출되고 색깔과 풍미가 떨어집니다.

도징 및 탬핑

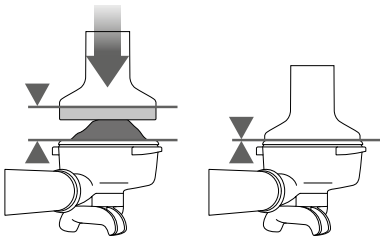
마른 천으로 필터 바스켓을 닦아 줍니다.

싱글 월 필터 바스켓을 사용할 경우 필터 바스켓을 채울 만큼의 커피만 분쇄합니다. 정확한 도징 양을 얻으려면 그라인더를 얼마나 오래 작동해야 하는지 시도해 봐야 할 수도 있습니다.

포터필터를 여러 번 두드려 커피를 필터 바스켓에 고르게 분배합니다.

강하게 탬핑합니다(약 15~20kg의 압력 사용). 압력의 세기보다는 매번 일정하게 압력을 가하는 것이 더 중요합니다.

도징에 대한 참고 사항으로, 커피를 탬핑한 후에는 탬퍼에 있는 금속 캡의 상단 가장자리가 필터 바스켓 상단과 수평이 되어야 합니다.

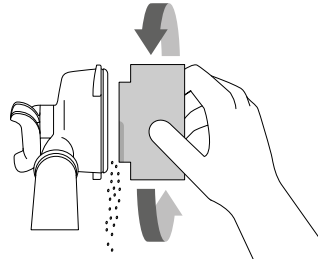


도즈 트리밍

Razor™ Precision Dose Trimming Tool을 사용하면 적을 알맞은 수준으로 트리밍하여 추출이 일정하게 이루어지게 할 수 있습니다.



- 톨의 어깨 부분이 바스켓의 테두리에 닿을 때까지 Razor™ Dose Trimming Tool을 필터 바스켓에 삽입합니다. Dose Trimming Tool의 날이 탬핑된 커피의 표면을 관통해야 합니다.
- 포터필터를 닦 박스 위에 비스듬히 잡은 채로 Razor™ Dose Trimming Tool을 앞뒤로 회전시켜 과다한 분쇄 커피를 제거합니다. 이제 필터 바스켓에 정확한 양의 커피가 도징됩니다.



- 필터 바스켓 테두리에 남은 커피를 닦아 내어 그룹 헤드가 제대로 밀봉되는 것을 확인합니다.



팁

추출 속도가 너무 빠르면 더 곱게 분쇄하고 위의 단계를 반복합니다. 추출 속도가 너무 느리면 더 곱게 분쇄하고 위의 단계를 반복합니다.

그룹 헤드 퍼징

포터필터를 그룹 헤드에 넣기 전에 1잔(1 CUP) 버튼을 길게 눌러 그룹 헤드를 통해 물이 잠깐 흐르게 합니다. 5초 동안 물이 흐르도록 한 다음 1잔(1 CUP) 버튼에서 손을 떼어 물이 흐르는 것을 멈춥니다. 그러면 그룹 헤드에서 분쇄된 커피의 잔여물을 퍼지하고 추출 전에 온도가 안정됩니다.

포터필터 삽입

핸들이 삽입(INSERT) 위치에 일치하도록 포터필터를 그룹 헤드 아래에 놓습니다. 포터필터를 그룹 헤드에 삽입하고 핸들이 제자리에 단단히 고정될 때까지 오른쪽으로 돌립니다. 중심을 지나쳐 돌려도 실리콘 씰은 손상되지 않습니다.

에스프레소 추출

- 예열한 잔을 포터필터 아래에 두고 수동(MANUAL), 1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼을 누릅니다.
- 참고로 에스프레소는 8~12초(프리 인퓨전 시간 포함) 후에 흐르기 시작하며 끓어 떨어지는 농도여야 합니다.
- 에스프레소가 7초 이내에 흐르기 시작하면 필터 바스켓에 부족하게 도징했거나 너무 굵게 분쇄된 것입니다. 이것은 과소 추출된 원액입니다.
- 에스프레소가 12초 후에 내려지거나 흐르기 시작하면 필터 바스켓에 과다하게 도징했거나 너무 굵게 분쇄된 것입니다. 이것은 과다하게 추출된 원액입니다.

훌륭한 에스프레소는 단맛과 신맛과 쓴맛이 완벽하게 균형을 이루어야 합니다.

커피의 풍미는 커피 원두 종류, 로스팅 정도, 신선도, 분쇄된 커피의 굵거나 고운 정도, 분쇄된 커피의 도징 양, 탬핑 압력 등 여러 요인에 따라 달라집니다.

원하는 취향에 맞추어 이들 요소를 한번에 하나씩 조정해 가면서 시도해 봅니다.

우유 텍스처링

- 항상 신선하고 차가운 우유를 사용합니다.
- 주둥이 바닥의 'V'자 바로 아래까지 우유를 채웁니다.
- 스팀 팁을 드립 트레이 위에 놓고 스팀 레버를 들어 올려 스팀 봉에 응축된 물을 퍼지합니다.
- 3시 위치에서 용기의 오른쪽에 가까운 우유 표면 아래 1~2cm 깊이에 스팀 팁을 삽입합니다.
- 스팀 레버를 열림(OPEN) 위치로 이동합니다.
- 우유가 시계 방향으로 회전하여 소용돌이(소용돌이 효과)가 생길 때까지 팁을 우유 표면 바로 아래에 둡니다.
- 우유가 회전하는 상태에서 용기를 천천히 내립니다. 그러면 스팀 팁이 우유 표면으로 올라가고 우유에 공기가 들어가기 시작합니다. 우유가 충분히 빨리 회전하도록 하려면 팁으로 우유 표면을 부드럽게 휘저어야 할 수도 있습니다.
- 소용돌이를 계속 유지하면서 팁을 표면 또는 표면 약간 아래에 둡니다. 충분한 양을 얻을 때까지 우유를 텍스처링합니다.
- 용기 핸들을 들어 올려서 팁을 표면 아래로 낮추되 우유의 소용돌이는 계속 회전하도록 합니다. 용기를 만지기에 뜨거우면 우유가 정확한 온도(60~65°C 또는 140~150°F)에 있는 상태입니다.
- 팁을 우유에서 꺼내기 전에 스팀 레버를 닫힘(CLOSED) 위치로 이동합니다.
- 용기를 한쪽으로 치워 둡니다. 젖은 천으로 봉과 팁을 닦아 줍니다. 스팀 팁을 드립 트레이 위에 놓고 스팀 레버를 들어 올려 남아 있는 우유를 퍼지합니다.
- 용기를 조리대에 대고 두드려서 거품을 가라앉힙니다.
- 용기를 돌려 "닦아내고" 질감을 다시 냅니다.
- 에스프레소에 우유를 곧바로 부으십시오.
- 우유가 분리되기 시작하기 전에 신속하게 작업하는 것이 중요합니다.

힌트 및 팁

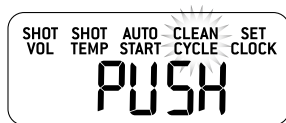
- 신선하고 품질이 좋은 커피 원두를 사용하면 최상의 추출 결과를 얻습니다.
- '유통기한'이나 '사용기한' 날짜가 아닌 '로스팅한 날짜'가 포장에 표시된 고품질 100% 아라비카 원두가 좋습니다.
- 커피 원두는 '로스팅한 날짜'로부터 5~20일 사이에 소비하는 것이 가장 좋습니다. 이상적으로는 풍미를 극대화하기 위해 추출 직전에만 분쇄해야 합니다.
- 커피 원두는 소량으로 구매해서 보관 시간을 줄입니다.
- 커피 원두를 서늘하고 어두우며 건조한 용기에 보관합니다. 가능하면 진공 밀봉합니다.

추출 가이드

	분쇄	분쇄 도징 양	탬핑	추출 시간
과다 추출 쓴맛 • 떼은맛	너무 고음	너무 많음 Razor를 사용하여 트리밍	너무 섬	35초 이상
균형 잡힘	최적	최적	15~20kg	25~30초
과소 추출 미숙성 • 신맛	너무 굵음	너무 적음 도징 양을 늘리고 Razor를 사용하여 트리밍	너무 약함	20초 미만



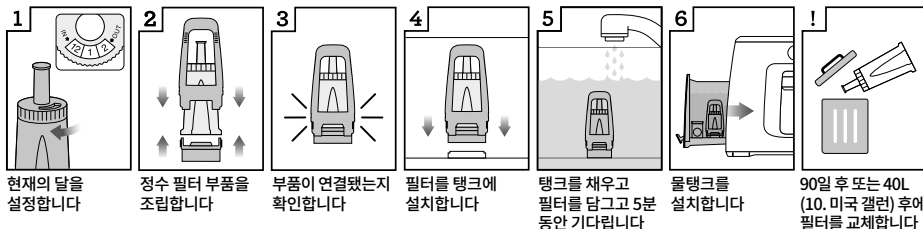
관리, 청소 및 보관



청소 사이클

- 청소 사이클(약 200 샷)이 도래한 경우 LCD에 청소해 주세요(CLEAN ME)!가 표시됩니다.
- 1잔(1 CUP) 필터 바스켓을 포터필터에 삽입하고, 뒤이어 제공된 청소용 디스크와 청소용 세제 1개를 차례로 삽입합니다.
- 포터필터를 그룹 헤드에 고정하고 핸들이 제자리에 단단히 고정될 때까지 오른쪽으로 돌렸는지 확인합니다.
- 물탱크에 냉수가 채워져 있는지 확인하고 드립 트레이를 비웁니다.
- '청소 사이클(CLEAN CYCLE)'이 깜박이고 LCD에 '누름(PUSH)'이 표시될 때까지 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다.
- 청소 사이클을 시작하려면 불이 들어온 수동(MANUAL) 버튼을 누릅니다.
- '청소 사이클(CLEAN CYCLE)'이 깜박이고 머신에서 370초부터 카운트다운이 시작됩니다.
- 청소 사이클이 끝나면 포터필터를 꺼내고 세제가 완전히 녹았는지 확인합니다. 세제가 녹지 않았으면 새 세제를 넣지 않은 채로 위의 단계를 반복합니다.
- 청소 사이클이 이제 완료되었습니다. 포터필터 및 필터 바스켓을 완전히 행구어 사용하기 전에 세제의 잔여물을 제거합니다.

정수 필터 교체



제공된 정수 필터는 많은 내부 기능 부품에 스케일이 쌓이는 것을 방지하는 데 도움이 됩니다. 3개월 또는 40L 후에 정수 필터를 교체하면 머신을 디스케일링하는 횟수를 줄일 수 있습니다.

40L의 제한은 물 경도 레벨 4를 기준으로 합니다. 레벨 2 영역에 있는 경우 이 제한을 60L까지 늘릴 수 있습니다.



참고

정수 필터 구입 정보는 Breville 웹페이지에서 확인할 수 있습니다.



경고

전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 다른 액체에 담그면 안 됩니다. 디스케일링하는 동안 물탱크를 분리하거나 완전히 비워서는 안 됩니다.

스팀 봉 청소

- 우유를 텍스처링한 직후 젖은 천으로 스팀 봉을 닦고 스팀 레버를 몇 초 동안 들어 올려 퍼지합니다.
- 스팀 봉 팁의 구멍 중 하나라도 막히면 스팀 레버가 닫힘(CLOSED) 위치에 있는지 확인하고 제공된 청소 툴 끝에 있는 핀을 사용해서 청소합니다.
- 스팀 봉이 계속 막혀 있으면 청소 툴에 들어있는 통합 스페너를 사용해서 팁을 분리하고 온수에 담급니다. 청소 툴에 들어있는 통합 스페너를 사용해서 팁을 다시 스팀 봉에 나사로 고정합니다.

필터 바스켓 및 포터필터 청소

- 필터 바스켓과 포터필터는 사용 직후 온수로 행구어 남아 있는 커피 오일을 모두 제거해야 합니다.
- 필터 바스켓의 구멍이 막히면 온수에 청소용 세제를 녹이고 필터 바스켓과 포터필터를 용액에 약 20분 동안 담가 두었다 꺼내서 잘 행귀 줍니다.

샤워 스크린 청소

- 그룹 헤드 내부와 샤워 스크린은 젖은 천으로 닦아서 분쇄된 커피 입자를 모두 제거해야 합니다.
- 머신을 온수로 주기적으로 퍼지해서 남아 있는 커피를 행귀 냅니다. 빈 필터 바스켓을 포터필터에 넣습니다. 저압 프리 인퓨전을 건너뛰고 최대 펌프 압력으로 그룹 헤드에 물을 공급하려면 2잔(2 CUP) 버튼을 길게 누릅니다. 20초 후에 버튼에서 손을 뗍니다.

깨끗한 물로 역류 세척

각각의 커피 만들기 세션 후에 머신을 끄기 전에 깨끗한 물로 역류 세척하는 것을 권장합니다. 청소용 디스크를 필터 바스켓에 넣은 다음 포터필터를 그룹 헤드에 넣습니다. 2잔(2 CUP) 버튼을 눌러 20초 동안 압력이 높아지도록 한 다음 눌러서 압력을 중지하고 방출합니다. 이 작업을 5회 반복해서 물이 추출되는 경로에서 미세한 커피 찌꺼기와 남아있는 커피 오일을 제거합니다.

드립 트레이 및 보관 트레이 청소

- 드립 트레이는 매번 사용 후 또는 드립 트레이 표시등에 비워 주세요(Empty Me)!가 표시되면 분리하고 비운 다음 청소해야 합니다. 드립 트레이에서 그릴을 분리합니다. 두 가지 모두 따뜻한 비눗물로 씻어 줍니다. 드립 트레이에서 비워 주세요(EMPTY ME)! 표시등도 분리할 수 있습니다.
- 보관 트레이를 분리해서 부드럽고 젖은 천으로 청소할 수 있습니다(표면에 흠집을 낼 수 있는 연마성 세제, 패드, 천을 사용하면 안 됩니다).

외부 하우징 및 잔 워밍 트레이 청소

외부 하우징과 잔 워밍 트레이는 부드럽고 젖은 천으로 청소할 수 있습니다. 부드럽고 마른 천으로 닦아 줍니다. 표면에 흠집을 낼 수 있는 연마성 세제, 패드, 천을 사용하면 안 됩니다.



참고

어떤 부품이나 액세서리도 식기세척기로 세척하면 안 됩니다.



참고

머신을 디스케일링할 때 디스케일링 파우더를 추가하기 전에 물탱크에서 정수 필터를 제거했는지 확인합니다.

디스케일링(DESC)

LCD에 디스케일링 알림이 표시되면 이 기능을 사용해서 디스케일링 절차에 액세스합니다.

DE-SCALE!

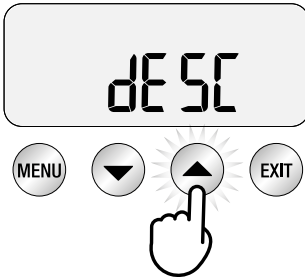
전체 디스케일링 프로세스를 완료하고 단계별 지침을 따르는 데 약 1.5시간이 소요되므로 이 시간을 확보합니다. **머신 사용을 막 끝낸 경우 머신을 끄고 디스케일링 프로세스를 시작하기 전에 1시간 이상 식혀야 합니다.**

1 - 디스케일링 준비

- a) 드립 트레이를 비우고 제자리에 삽입합니다.
- b) 머신을 끄고 1시간 이상 식힙니다. 머신이 꺼진 상태에서 1잔(1 CUP) 버튼을 길게 누른 다음 전원(POWER) 버튼도 함께 3초 동안 길게 누릅니다. LCD 화면에 rSEt가 나타납니다.

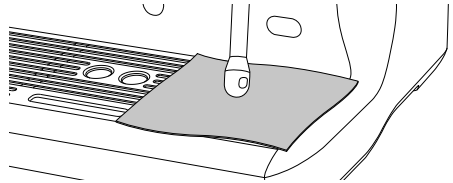
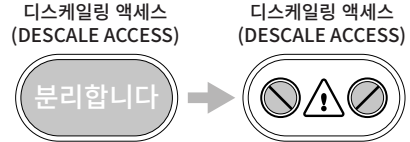


- c) 위 또는 아래 화살표를 눌러 모드를 설정합니다. LCD에 'dESC'가 나타납니다. 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 디스케일링(Descale) 모드로 들어갑니다.



2 - 보일러 비우기

- a) 디스케일링 액세스(DESCALE ACCESS)라고 표시된 하단 전면 패널의 회색 실리콘 커버를 분리합니다. 스팀이 새지 않도록 드립 트레이 위에 천을 놓습니다.



- b) 일자 드라이버를 사용해서 밸브가 완전히 열릴 때까지 오른쪽 나사를 시계 반대 방향으로 돌립니다. 밸브가 열리면 스팀이 방출될 수 있습니다.



참고

드립 트레이에 물이 나오지 않으면 1잔(1 CUP) 버튼을 3초 동안 길게 누릅니다. 그러면 보일러에서 물이 나옵니다.

물이 완전히 비워지면 밀봉될 때까지 나사를 시계 방향으로 돌려 밸브를 닫습니다. 밸브가 손상되지 않도록 나사를 너무 조이면 안 됩니다.



- c) 그런 다음 왼쪽 나사에 대해서도 위의 과정을 반복합니다.
- d) 드립 트레이를 비웁니다. 드립 트레이가 뜨거울 수 있으므로 주의해야 합니다.

- e) 물탱크를 비우고 정수 필터를 제거합니다.
- f) 디스케일링 용액을 물탱크에 넣고 찬물을 최대(MAX) 선까지 채웁니다(대체 세척 용액을 사용하는 경우 해당 제조업체의 지침을 따르시기 바랍니다). 물탱크를 머신 뒤쪽의 제자리에 다시 고정합니다.

3 - 디스케일링 시작

1잔(1 CUP) 버튼을 눌러 시작합니다.
머신에서는 보일러에 디스케일링 용액이 채워지고 적정 온도로 가열됩니다. 이 시간 동안 그룹 헤드를 통해 물이 흐를 수 있습니다. 카운트다운 타이머가 0이 될 때까지 기다립니다. 그러면 용액 때문에 쌓인 스케일이 용해될 수 있습니다. 그러나 언제든지 1잔(1 Cup) 버튼을 눌러 다음 단계로 진행할 수 있습니다.



- a) 스팀이 새지 않도록 드립 트레이 위에 천을 놓습니다.
- b) 2b와 2c 단계를 반복해서 보일러를 비웁니다.
- c) 드립 트레이를 비우고 다시 제자리에 넣습니다.
- d) 물탱크를 비운 다음 행구고 깨끗한 물을 최대(MAX) 선까지 채웁니다. 물탱크를 제자리에 다시 고정합니다.

4 - 보일러 세척

1잔(1 CUP) 버튼을 눌러 시작합니다.
이 절차를 수행하는 동안 LCD에 카운트다운 시간(20분)이 표시됩니다.



이 시간 동안 머신에서는 보일러에 깨끗한 물이 채워지고 적정 온도로 가열됩니다. 언제든지 1잔(1 Cup) 버튼을 눌러 다음 단계로 진행할 수 있습니다.

- a) 스팀이 새지 않도록 드립 트레이 위에 천을 놓습니다.
- b) 2b와 2c 단계를 반복해서 보일러를 비웁니다.
- c) 드립 트레이를 비우고 다시 제자리에 넣습니다.
- d) 물탱크를 비운 다음 행구고 깨끗한 물을 최대(MAX) 선까지 채웁니다. 물탱크를 제자리에 다시 고정합니다.

5 - 4단계 보일러 세척 반복

보일러를 다시 세척해서 보일러에 남아 있는 디스케일링 용액을 제거하는 것을 권장합니다. 전원(POWER) 버튼을 눌러 디스케일링(Descale) 모드를 종료합니다. 디스케일링 프로세스가 이제 완료되어 사용할 준비가 되었습니다.



문제 해결

문제	가능한 원인	해야 할 일
온수 머신을 켜면 LED가 깜박입니다	온수(HOT WATER) 다이얼이 열려 있습니다.	온수(HOT WATER) 다이얼을 닫힘(CLOSED) 위치로 돌립니다.
전원을 켜면 머신에서 신호음이 울립니다	스팀 레버가 열려 있거나 머신이 작동 온도에 도달하기 전에 활성화되었습니다.	스팀 레버를 닫힘(CLOSED) 위치로 이동합니다.
그룹 헤드에서 물이 흐르지 않습니다	머신이 작동 온도에 도달하지 않았습니다.	머신이 작동 온도에 도달할 때까지 기다립니다. 머신이 준비가 되면 전원 (POWER) 버튼의 깜박임이 멈춥니다.
	물탱크가 비어 있습니다.	탱크를 채웁니다.
	물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 밀어 넣고 잠금 걸쇠를 닫습니다.
LCD에 탱크 채우기(FILL TANK)가 표시되지만, 물탱크는 가득 차 있습니다	물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 밀어 넣고 잠금 걸쇠를 닫습니다.
스팀 또는 온수가 나오지 않습니다	머신이 켜져 있지 않습니다.	머신이 전원 콘센트에 꽂혀 있고 전원(POWER) 버튼이 켜져 있는지 확인합니다.
온수가 나오지 않습니다	물탱크가 비어 있습니다.	물탱크를 채웁니다.
스팀이 나오지 않습니다	스팀 완드가 막혔습니다.	제공된 청소용 툴 끝에 있는 핀을 사용합니다. 스팀 완드가 계속 막혀 있으면 청소 툴에 들어있는 통합 스패너를 사용해서 팁을 분리하고 온수에 담급니다. 청소 툴에 들어있는 통합 스패너를 사용해서 팁을 다시 스팀 봉에 나사로 고정합니다.

문제	가능한 원인	해야 할 일
머신이 켜져 있지만, 작동이 중단되었습니다		머신을 끕니다. 60분 동안 기다렸다가 머신을 다시 켭니다. 문제가 지속되면 Breville 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.
그룹 헤드에서 스팀이 쏟아져 나옵니다		머신을 끕니다. 60분 동안 기다렸다가 머신을 다시 켭니다. 문제가 지속되면 Breville 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.
에스프레소가 포터필터 주둥이에서 내려지지만, 흐름이 제한됩니다	• 커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다.	약간 더 곱게 분쇄된 커피를 사용합니다.
	• 필터 바스켓에 커피가 너무 많습니니다.	탐핑해서 커피 도징 양을 줄인 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과도한 커피를 트리밍합니다.
	• 커피를 너무 강하게 탐핑합니다.	15~20kg의 압력으로 탐핑합니다.
	• 필터 바스켓이 막혔을 수 있습니다.	제공된 청소용 툴에 있는 가는 핀을 사용해서 필터 바스켓 아랫면에 있는 배출구 구멍을 뚫어 줍니다. 구멍이 계속 막혀 있으면 온수에 청소용 세제를 녹이고 필터 바스켓과 포터필터를 용액에 약 20분 동안 담갔다 꺼내서 잘 헹궈 줍니다.
압력 게이지가 작동하지 않습니다	• 도징이 올바르게 않거나 필터 바스켓에 커피가 부족합니다.	제공된 'Razor'를 사용해서 포터필터에 정확한 양의 커피가 도징되는 것을 확인합니다.
	• 유통 기한이 지난, 오래 전에 로스팅한 커피 원두 사용.	새로 로스팅한 커피를 로스팅 날짜로부터 4주 이내에 사용합니다.
	• 커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다.	분쇄도를 더 고운 설정으로 조정합니다. 고무 디스크를 1잔(1 cup) 필터 바스켓(커피 없이) 안에 넣고 샷을 실행합니다. 바늘이 움직이면 압력 게이지 다이얼이 작동하는 것입니다.

문제	가능한 원인	해야 할 일
에스프레소가 너무 빨리 흘러나옵니다	커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	약간 더 굵게 분쇄된 커피를 사용합니다.
그리고/또는	필터 바스켓에 커피가 충분하지 않습니다.	커피 도징 양을 늘립니다. 탬핑한 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과다한 커피를 트리밍합니다.
압력 게이지가 9bar에 도달하지 못합니다	커피가 충분히 강하게 탬핑되지 않았습니다.	15~20kg의 압력으로 탬핑합니다.
		위의 제안 사항이 도움이 되지 않으면 머신을 확인합니다. 빈 듀얼 월 필터 바스켓을 포터필터(1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 중 하나)에 넣습니다. 수동(MANUAL) 버튼을 누릅니다. 압력 게이지가 5bar를 초과하면 머신이 올바르게 작동하는 것입니다. 위의 3가지 제안 사항(더 고운 분쇄, 도징 양 늘리기, 탬핑 강도 늘리기)을 사용해서 커피 원액을 다시 추출합니다. 압력 게이지가 5bar 미만이면 Breville 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.
	커피 원두가 신선하지 않습니다.	'로스팅한 날짜'가 표시된 것 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비합니다.
커피가 충분히 뜨겁지 않습니다	잔이 예열되지 않았습니다.	온수 추출구 아래에서 잔을 행구고 잔 워밍 트레이에 놓습니다.
	우유가 충분히 뜨겁지 않습니다(카푸치노, 라테 등을 만드는 경우).	용기 베이스가 만지기에 뜨거워질 때까지 우유를 가열합니다.
	추출 온도가 너무 낮습니다.	추출 온도를 높입니다. 14페이지 '추출 온도'를 참조합니다.

문제	가능한 원인	해야 할 일
크레마가 없습니다	커피 원두가 신선하지 않습니다.	'로스팅한 날짜'가 표시된 것 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비합니다.
	미리 분쇄한 커피와 함께 싱글 월 필터 바스켓 사용.	듀얼 월 필터 바스켓을 미리 분쇄한 커피와 함께 사용하는지 확인합니다.
포터필터 가장자리 주변에서 에스프레소가 흘러나옵니다 그리고/또는	포터필터가 그룹 헤드에 올바르게 삽입되지 않았습니다.	포터필터를 핸들이 제자리에 단단히 고정될 때까지 오른쪽으로 돌렸는지 확인합니다. 중심을 지나쳐 돌려도 실리콘 씬은 손상되지 않습니다.
추출하는 동안 포터필터가 그룹 헤드에서 나옵니다	필터 바스켓 테두리 주변에 커피 찌꺼기가 있습니다.	필터 바스켓 테두리에서 과다한 커피를 청소해서 그룹 헤드에 제대로 밀봉되는 것을 확인합니다.
	필터 바스켓 테두리가 젖었거나 포터필터 러그의 아랫면이 젖었습니다. 표면이 젖어 있으면 추출 중 압력을 받는 동안 포터필터를 제자리에 유지하는 데 필요한 마찰이 줄어듭니다.	커피를 채우고 탬핑해 그룹 헤드에 삽입하기 전에 필터 바스켓과 포터필터가 완전히 말라 있는지 항상 확인합니다.
	필터 바스켓에 커피가 너무 많습니다.	탬핑 후 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 커피 도징 양을 트리밍합니다.
자동 시작 시간을 설정할 수 없습니다	시계가 설정되지 않았거나 시계가 잘못된 시간으로 설정되었습니다.	시계와 자동 시작 시간이 정확하게 프로그래밍되었는지 확인합니다. 자동 시작 시간이 프로그래밍되면 LCD에 시계 아이콘이 표시됩니다.
LCD의 E1, E2 또는 E3 오류 메시지	사용자가 재설정할 수 없는 오류가 발생했습니다.	Breville 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.
커피 찌꺼기 샤워 스크린에 달라붙습니다	이것은 정상이며 가끔씩 생기는 일입니다. 찌꺼기 건조 기능 때문에 커피 찌꺼기 상단에 약간의 진공 상태가 생기며, 그에 따라 가끔씩 찌꺼기 필터 바스켓에 있는 대신 샤워 스크린에 달라붙습니다.	

문제	가능한 원인	해야 할 일
펌프가 계속 작동합니다 / 스팀이 너무 축축하고 내뿜어집니다 / 온수 추출구에서 물이 샅니다	고도로 여과된 물, 탈염수 또는 증류수를 사용하고 있으며, 그 때문에 머신이 기능을 발휘하도록 설계된 방식에 영향을 미치고 있습니다.	차갑고 여과된 물을 사용하는 것을 권장합니다. 탈염수나 증류수와 같이 미네랄 함량이 없거나 낮은 정수를 사용하는 것은 권장하지 않습니다. 문제가 지속되면 Breville 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.
너무 많은 커피가 추출됩니다	- 커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다. - 원액 추출 시간/양을 다시 프로그래밍해야 합니다.	- 분쇄도를 약간 더 곱게 조정합니다. 탬핑한 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과다한 커피를 트리밍합니다. - 원액 추출 시간과 양을 다시 프로그래밍합니다. 13페이지 '원액 추출 시간과 양 재프로그래밍'을 참조합니다.
커피가 충분히 추출되지 않습니다	- 커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다. - 원액 추출 시간/양을 다시 프로그래밍해야 합니다.	- 분쇄도를 약간 더 곱게 조정합니다. 탬핑한 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과다한 커피를 트리밍합니다. - 원액 추출 시간과 양을 다시 프로그래밍합니다. 13페이지 '원액 추출 시간과 양 재프로그래밍'을 참조합니다.
모든 설정이 동일하지만, 추출된 커피의 양이 바뀌었습니다	커피 원두가 오래 되면 추출 속도가 변하고 원액 양에 영향을 미칠 수 있습니다.	- 분쇄도를 약간 더 곱게 조정합니다. 탬핑한 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과다한 커피를 트리밍합니다. - 원액 추출 시간과 양을 다시 프로그래밍합니다. 13페이지 '원액 추출 시간과 양 재프로그래밍'을 참조합니다. '로스팅한 날짜'가 표시된 갓 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비합니다.



시도해 볼 만한 커피



카푸치노

텍스처링된 우유를 곁들인 에스프레소 한 잔에 마시는 초콜릿으로 가니쉬를 합니다.



에스프레소

강렬하고 향기로운 이 커피는 샷블랙이라고도 하며, 작은 잔이나 유리잔으로 제공됩니다.



라테

라테는 텍스처링된 우유와 약 10mm의 거품이 있는 에스프레소 한 잔으로 구성됩니다.



마키아토

전통적으로 적은 분량으로 제공되는 마키아토는 또한 약간의 우유나 텍스처링된 우유 한 덩이와 함께 롱블랙으로 제공됩니다.



롱블랙

온수와 함께 제공되는 에스프레소 한 잔(싱글 또는 더블). 아메리카노라고도 합니다.



리스트레토

리스트레토는 약 15mL의 분량의 아주 적은 에스프레소로, 강렬한 풍미와 뒷맛이 특징입니다.



보증

2년 제한적 보증

Breville은 잘못된 제조 공정 및 자재로 인한 결함에 대해 구입일로부터 2년간 본 제품의 지정된 지역 내 가정용 사용을 보증합니다.

해당 보증 기간 동안 Breville은 결함이 있는 제품에 대해 수리, 교체 또는 환불을 제공합니다(Breville의 단독 재량에 따름).

해당 국가의 법률에 따른 모든 법적 보증 권리는 존중되며 당사의 보증으로 인하여 손상되지 않습니다. 보증 서비스 이용 방법 및 전체 이용약관을 살펴보려면 www.breville.com/kr을 방문하시기 바랍니다.



참고



참고

본사 : 서울특별시 강남구 테헤란로 518, 13층 125호브레빌코리아
고객 서비스 센터: 080-877-5411

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.

BES920 KOR - A22

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 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.

- 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.

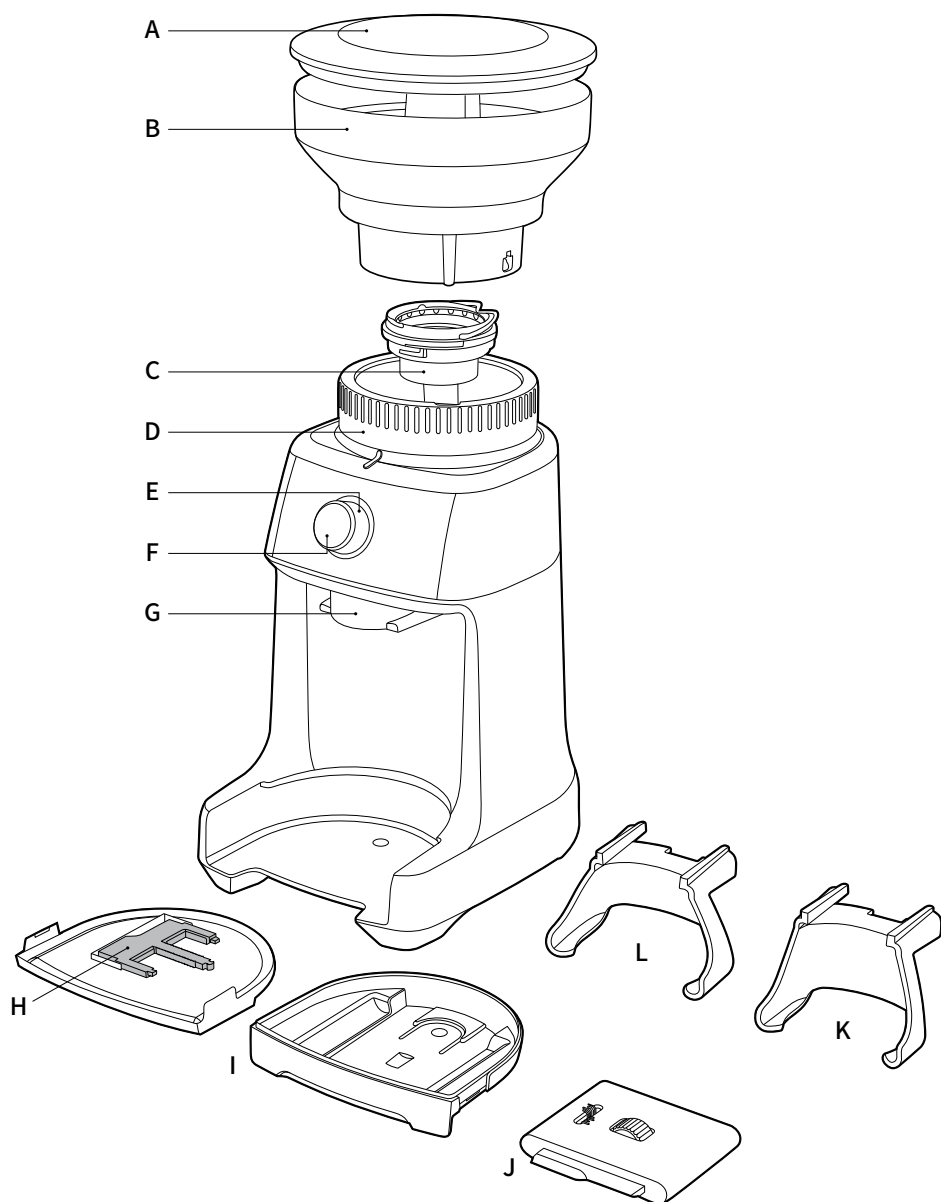
- 전원 코드가 조리대 또는 테이블 가장자리에 걸리거나 뜨거운 표면에 닿는다거나 꼬이지 않도록 주의하시기 바랍니다.

- 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 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

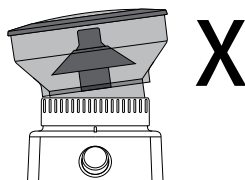
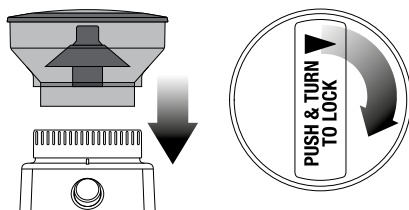
Breville 제품에 부착된 모든 판촉 라벨과 포장재를 제거하고 안전하게 폐기하여 주시기 바랍니다. 호퍼와 크레이들을 따뜻한 비눗물로 씻고 완전히 건조시킵니다. 그라인더 외부를 부드럽고 젖은 천으로 닦고 완전히 말려 줍니다. 그라인더를 평평한 표면에 놓고 전원 코드를 220-240V 콘센트에 꽂은 뒤 전원을 '켜' 주시기 바랍니다.

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.



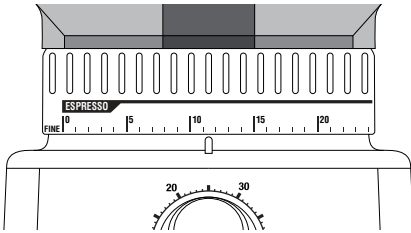
참고

원두 호퍼가 제자리에 고정되어 있지 않으면 분쇄 시간(GRIND TIME) 다이얼에 볼이 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.

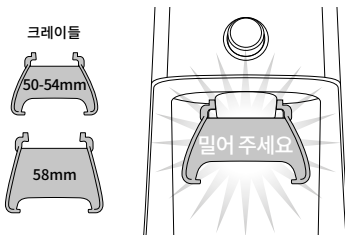
에스프레소용 분쇄

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



1단계:

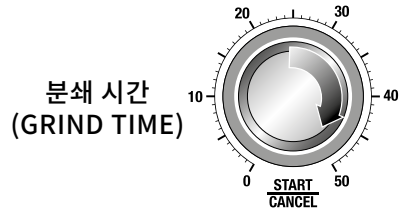
적절한 크기의 포터필터 크레이들을 삽입합니다. 포터필터를 크레이들에 삽입합니다.



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

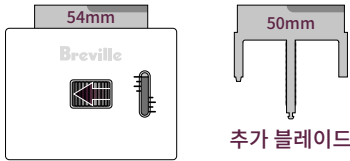
포터필터에 갓 갈아낸 커피를 도징한 후 15~20kg의 압력으로 꼭꼭 눌러 줍니다. 압력의 세기보다는 매번 일정하게 압력을 가하는 것이 더 중요합니다.

4단계:

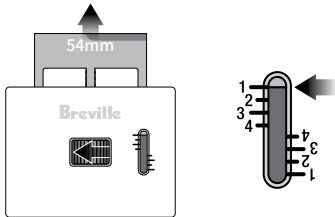
도즈 트리밍

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.

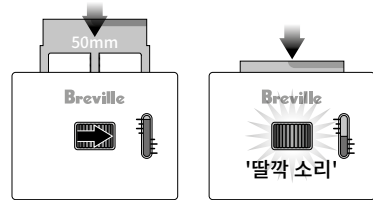


참고

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.



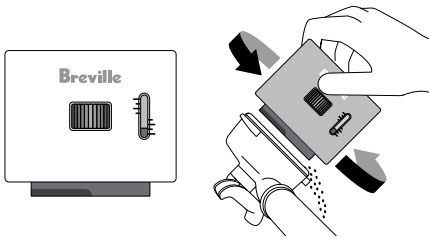
Breville 에스프레소 머신을 사용하는 경우, 아래 표를 따라 Razor™의 설정을 조정하시기 바랍니다. 이 도즈 높이를 시작으로 고객님의 맞는 높이를 찾으시면 됩니다.

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



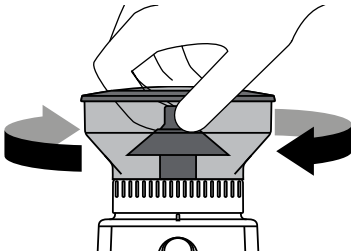
이제 Breville 에스프레소 머신용 필터 바스켓에 정확한 양의 커피가 도집니다.

Breville 에스프레소 머신 이외의 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 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.

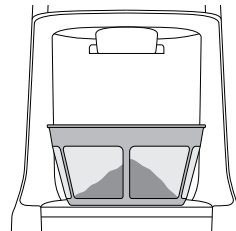
분쇄 용기 또는 커피 필터에 직접 분쇄

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.

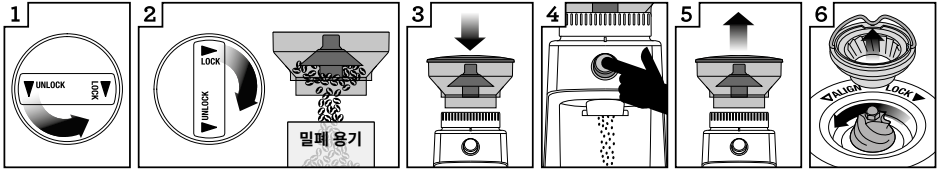
- 분쇄를 중지하려면 시작|취소(START|CANCEL) 버튼에서 손을 떼면 됩니다.

커피 차트

추출 방법	에스프레소	퍼컬레이터	드립	프렌치 프레스 또는 플런저
분쇄도	고움	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

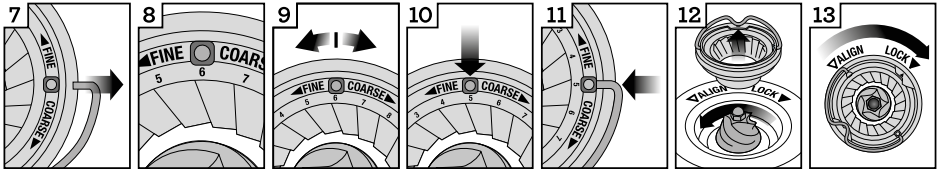
용기 위에서 호퍼를 잡고 다이얼을 돌려 원두를 용기에 넣습니다

호퍼를 제자리에 정렬합니다

빌 때까지 그라인더를 작동시킵니다

호퍼를 분리합니다

상부 버를 분리합니다



버의 양쪽에서 와이어 핸들을 분리합니다

기본 설정은 6입니다

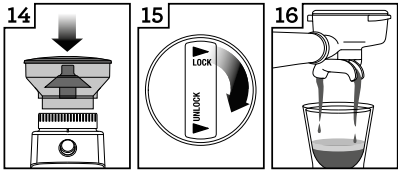
조정 가능한 상단 버를 1씩 움직여, 입자를 더 굵거나 더 곱게 조정합니다

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. 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. 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. - 원두 호퍼가 제대로 결합되지 않았습니다. - 그라인더가 과열되었습니다.	- 제품의 전원 코드를 콘센트에 꽂으시기 바랍니다. - 원두 호퍼를 제자리에 고정합니다. 8페이지의 원두 호퍼 섹션을 참조하시기 바랍니다. - 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. - 그라인더/원두 호퍼가 막혔습니다.	- 원두 호퍼에 신선한 원두를 채우시기 바랍니다. - 원두 호퍼를 분리합니다. 원두 호퍼와 버가 막혔는지 확인합니다. 14페이지의 코니컬 버 청소 섹션을 참조하시기 바랍니다.
분쇄도 칼라를 조절할 수 없습니다	- 분쇄도 칼라가 너무 뻣뻣하게 조여져 있습니다. - 버에 커피 원두와 가루가 걸렸습니다 - 원두 호퍼가 올바르게 설치되지 않았습니다.	- 원두 호퍼를 돌려 분쇄도 칼라를 회전시켜 분쇄도를 조정하시기 바랍니다. - 원두 호퍼를 돌리면서 시작 취소(START CANCEL) 버튼을 눌러 그라인더를 작동시키면 됩니다. - 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 제한적 보증

Breville은 잘못된 제조 공정 및 자재로 인한 결함에 대해 구입일로부터 1년간 본 제품의 지정된 지역 내 가정용 사용을 보증합니다. 해당 보증 기간 동안 Breville은 결함이 있는 제품에 대해 수리, 교체 또는 환불을 제공합니다(Breville의 단독 재량에 따름).

해당 국가의 법률에 따른 모든 법적 보증 권리는 존중되며 당사의 보증으로 인하여 손상되지 않습니다. 보증 서비스 이용 방법 및 전체 이용약관을 살펴보려면 www.breville.com/kr을 방문하시기 바랍니다.



참고



참고

본사 : 서울특별시 강남구 테헤란로 518, 13 층 125 호브레빌코리아
고객 서비스 센터 : 080-877-5411

Breville®
Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

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

BCG600 KOR - A22