

# *the Bambino™ Plus*

Instruction Book – BES500



**Breville®**



## Contents

|    |                                   |
|----|-----------------------------------|
| 2  | Breville® Recommends Safety First |
| 6  | Components                        |
| 8  | Features                          |
| 8  | Assembly                          |
| 9  | Functions                         |
| 15 | Care & Cleaning                   |
| 18 | Troubleshooting                   |
| 21 | 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

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels or stickers before using the appliance 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 this appliance.
- Do not place the product near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not let the cord hang over the edge of a bench or table, or become knotted. Keep away from hot gas or

- electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not use the Bambino™ Plus inside a cabinet.
  - This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
  - 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 understand the hazards involved.
  - Children shall not play with the appliance.
  - Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Breville® Service Centre for examination, replacement or repair.
  - Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Breville® Service Centre.
  - 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.

## **NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE**

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been imbedded into your appliance.

This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance. The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our

consumers. The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at [privacy@breville.com](mailto:privacy@breville.com)

## **SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES500**

- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- If the appliance is to be:
  - left unattended
  - cleaned
  - moved
  - assembled; or
  - storealways switch Off the

espresso machine by simultaneously pressing the 1 CUP and STEAM buttons. Switch off at the power outlet and unplug.

- Ensure the product is properly assembled before first use.
- Do not use any other liquid apart from cold mains/ tap water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting the extraction. Never remove the portafilter during the brewing process.
- Do not leave the product

unattended when in use.

- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Use caution when operating the machine, as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.



#### **WARNING**

Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.



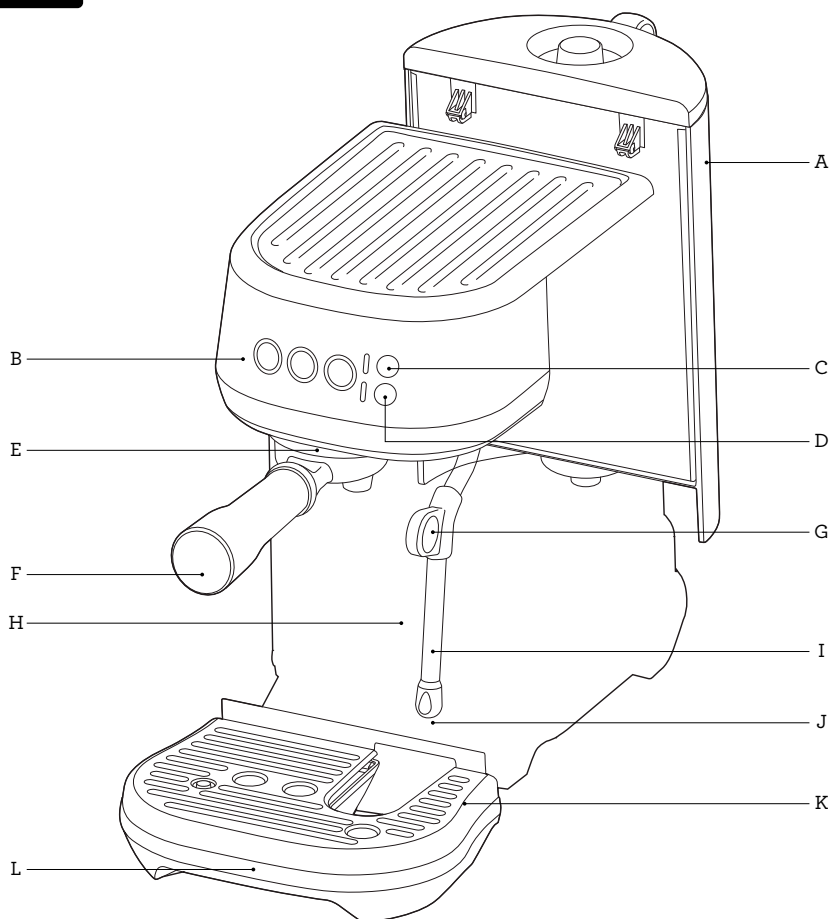
#### **WARNING**

Misuse may cause injury.

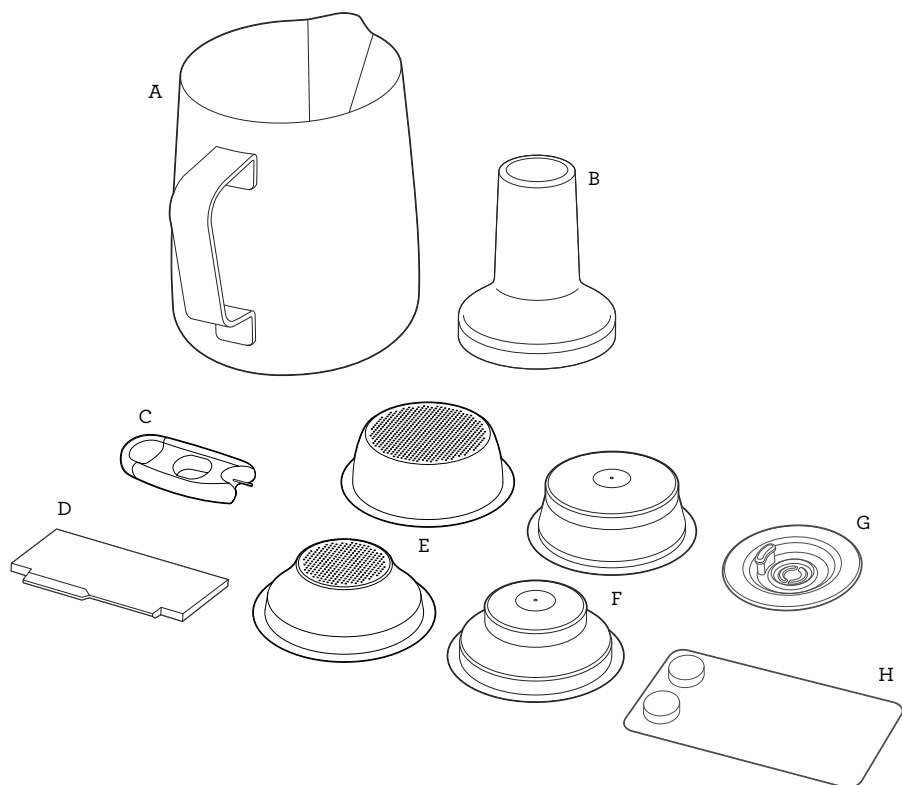
## FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



## Components



- |  |  |
|--|--|
| <p><b>A.</b> 1.9L removable water tank</p> <p><b>B.</b> Control panel<br/>1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons<br/>With preset shot durations or programmable durations and volumes</p> <p><b>C.</b> MILK TEMP settings<br/>Select from Warm, Ideal and Hot</p> <p><b>D.</b> MILK FOAM settings<br/>Select from Low, Medium and High</p> <p><b>E.</b> Group head</p> | <p><b>F.</b> 54mm stainless steel portafilter</p> <p><b>G.</b> Steam wand grip</p> <p><b>H.</b> Extra-tall cup clearance for tall mugs</p> <p><b>I.</b> Steam wand<br/>With automatic milk texturing</p> <p><b>J.</b> Milk jug temperature sensor</p> <p><b>K.</b> Removable drip tray grid</p> <p><b>L.</b> Removable drip tray<br/>With full indicator</p> |
|--|--|



## ACCESSORIES

- A. Stainless steel milk jug  
With MIN and MAX markings
- B. 54mm tamper
- C. Steam wand tip cleaning tool  
(Located under water tank)

- D. The Razor™ precision trimming tool
- E. Single Wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
- F. Dual wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
- G. Cleaning disc



## Bambino™ Plus Features

### COMPACT FOOTPRINT

Cafe quality coffee in a compact machine.

### AUTOMATIC HANDS FREE MILK TEXTURING

Automatically textures milk to the selected temperature and style from silky smooth latté to creamy cappuccino. Automatic purge removes residual milk from the steam wand when returned to the downward position.

### THERMOJET™ TECHNOLOGY

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

### PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

### LOW PRESSURE PRE-INFUSION

Applies low water pressure at the start of the extraction to gently expand grinds for an even extraction.

### VOLUMETRIC CONTROL

Preset 1 & 2 cup volumes, manual over-ride or programmable shot volumes.

### THE RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

Patented twist blade trims down the puck to the right level for precision dosing and a consistent extraction.



## Assembly

### BEFORE FIRST USE

#### Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Clean the drip tray, drip tray grid, portafilter, filter baskets and milk jugs using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well and dry thoroughly before use.

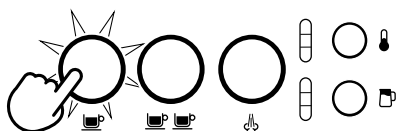




## Functions

### FIRST USE

1. Remove the water tank and fill with potable water to the indicated MAX line. Replace the water tank onto the machine.
2. Ensure that the drip tray is correctly positioned on the machine.
3. Plug the power cord in the power outlet, and the 1 Cup button illuminates.



4. Press the 1 CUP button and the machine will commence its first use cycle.
5. Once complete, the machine will go into ready mode and all lights will be illuminated.

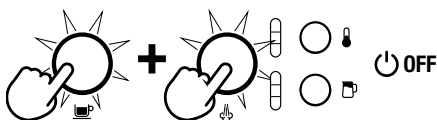


### NOTE

The first use cycle is to rinse the machine and prime the heating system.

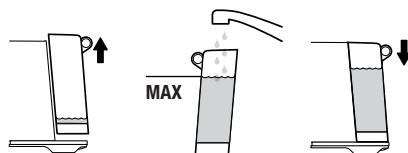
### TURNING OFF MACHINE

To turn the machine off, press the 1 CUP and STEAM button simultaneously.



### FILLING THE WATER TANK

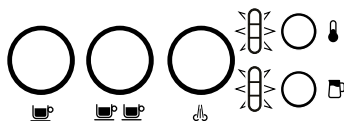
Lift the water tank from the machine. Remove the water tank lid and add potable water to the water tank, filling to the MAX marking indicated.



Replace the water tank onto the machine, ensuring it is properly attached and sitting flush against the back of the machine.

If the 1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons illuminate, the water tank has been correctly attached.

The machine will detect when the water level is low. The 1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons will not be illuminated.



When this occurs, add water to the water tank. Once there is sufficient water, all buttons will be illuminated and the machine can be used.

### FILTER BASKETS

This machine includes both single and dual wall 1 Cup and 2 Cup filter baskets. Use the 1 cup filter basket when brewing a single cup and the 2 cup filter baskets when brewing 2 cups or a stronger single cup or mug.

Adjust the grind amount and size if switching from a single basket to a double basket, or vice versa.

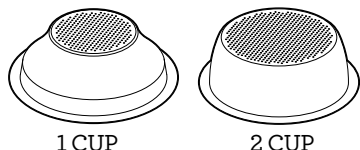
The provided filter baskets are designed for:

1 Cup filter basket = 8-11g

2 Cup filter basket = 16-19g

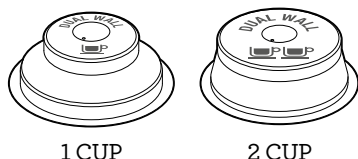
## SINGLE WALL FILTER BASKETS

Single Wall filter baskets should be used when grinding fresh whole coffee beans roasted less than 30 days. These allows you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.



## DUAL WALL FILTER BASKETS

Dual Wall filter baskets should be used when using pre-ground coffee and older beans that are past the 30 day roast date. These regulate the pressure and helps to optimise the extraction regardless of the grind, dose and tamp pressure or freshness.



### NOTE

Use Razor™ dose trimming tool to precisely control the dose of ground coffee **AFTER** you tamp.

## THE GRIND

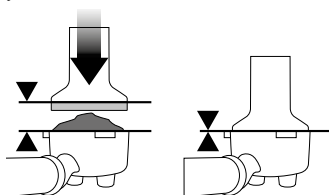
When grinding coffee beans, the grind size should be fine but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between the fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting espresso will be **OVER EXTRACTED**, dark in colour and bitter in flavour.

If the grind is too coarse, the water will flow through the ground coffee in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be **UNDER EXTRACTED** and lacking in colour and flavour.

## COFFEE DOSE AND TAMPING

- Insert the filter basket into the portafilter.
- Grind enough coffee to fill the filter basket.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly (approx. 15-20kgs of pressure). The amount of pressure is not as important as the consistent pressure every time.



- As a guide, the top edge of the cap on the tamper should be level with the top of the filter basket **AFTER** the coffee has been tamped.

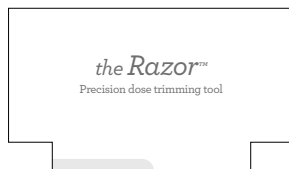


### NOTE

We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date. Coffee beans are best consumed between 5-20 days after the 'Roasted On' date. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter spouts and taste bitter and watery.

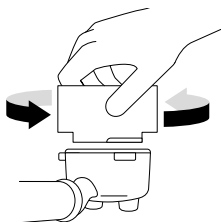
## TRIMMING THE DOSE

The Razor™ precision dose trimming tool allows you to trim the puck to the right level for a consistent extraction.



- Insert the Razor™ tool into the coffee basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket. The blade of the dosing tool should penetrate the surface of the tamped coffee.

- Rotate the Razor™ dosing tool back and forth while holding the portafilter on an angle over the knock box to trim off excess coffee grinds. Your coffee filter is now dosed with the correct amount of coffee.



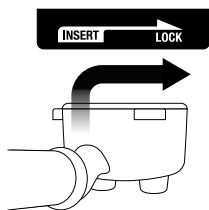
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

## PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. This will stabilise the temperature prior to extraction.

## INSERTING THE PORTAFILTER

Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the centre until resistance is felt.



Place your cup/s under the portafilter on the drip tray.

## EXTRACTING ESPRESSO

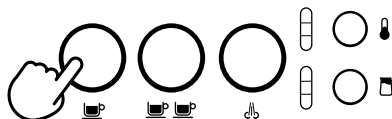
- As a guide the espresso will start to flow after 8-12 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow after less than 7 seconds, you have either under dosed the filter basket and /or the grind is too coarse. This is an UNDER EXTRACTED shot.

- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 12 seconds, the grind is too fine. This is an OVER EXTRACTED shot.

## PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME

### – 1 CUP

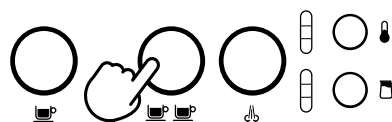
Press the 1 CUP button once, the button will flash indicating that it has been selected. A preset single espresso volume of approximately 30mls will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



## PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME

### – 2 CUP

Press the 2 CUP button once, the button will flash indicating that it has been selected. A preset single espresso volume of approximately 60mls will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



## NOTE

Pressing the 1 CUP or 2 CUP buttons during a programmed espresso will immediately stop the extraction.

## MANUAL PRE-INFUSION AND SHOT VOLUME

Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button for the desired pre-infusion time. Release the button to start the extraction. Press the flashing button again to stop the extraction.

## PROGRAMMING SHOT VOLUME

Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 2 seconds, the buttons will illuminate and flash.



To set the 1 CUP volume:

- Press the 1 CUP button to start the extraction.
- Press the 1 CUP button again to stop the extraction. The modified volume will be saved.

To set the 2 CUP volume, follow the above steps but select the 2 CUP button to start and stop the extraction.

## SETTING THE MILK TEMPERATURE

The machine has 3 milk temperature settings;

- 1 - Warm
- 2 - Ideal
- 3 - Hot



When turning on the espresso machine, the milk temperature setting will default to the last chosen setting. Press the MILK TEMP button until the desired temperature is illuminated.

## SETTING THE MILK FOAM

The machine has 3 milk foam settings;

- 1 - Low
- 2 - Medium
- 3 - High



When turning on the machine, the milk foam setting will default to the last chosen setting. Press the MILK FOAM button until the desired foam setting is illuminated.

## TEXTURING MILK

Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the foam level according.

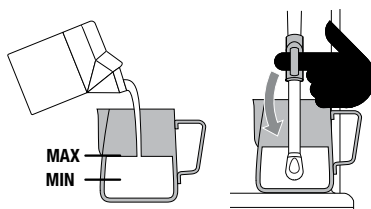


### NOTE

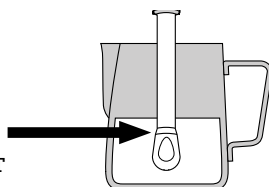
Prior to texturing milk, it is recommended to momentarily purge the steam wand. To do this press the STEAM button to start purging and press it again to stop.

## TO TEXTURE MILK

- Start with fresh cold milk.
- Fill the milk jug to between the min and max position.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug.
- Lower the steam wand, ensuring it is fully down.
- The milk jug must rest on the milk temperature sensor located on the drip tray and the milk should cover the steam wand tip.



MILK SHOULD COVER THIS PART



- Press the MILK TEMP and MILK FOAM buttons to select the desired settings.
- Press the STEAM button, the button will flash while texturing.
- The milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached.
- Lift the steam wand to remove the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a clean damp cloth.
- Lower the steam wand to the down position and the steam wand will automatically purge.



### CAUTION: BURN HAZARD

Pressurised steam can still be released, even after the machine has been switched off. Children must always be supervised.



## NOTE

When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is normal operation.



## NOTE

Use only the supplied stainless steel milk jug to froth milk using this machine. The use of other containers may lead to dangerous conditions.

## MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing.

- Fill the milk jug to between the MIN and MAX markings.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug with the steam wand tip 1-2cm below the surface of the milk, close to the right-hand side of the jug at a 3 o'clock position.
- Press the STEAM button to begin texturing



- Keep the steam wand tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam wand tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk.
- Gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the steam wand tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the jug to lower the tip beneath the surface but keep the vortex spinning. The milk is at the correct temperature (60-65°C) when the jug is hot to touch.



- When texturing is complete, press the STEAM button.
- Remove the steam wand from the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a clean damp cloth.
- Lower the steam wand to the down position and the steam wand will automatically purge.

## STEAM WAND PURGING

After texturing milk, the steam wand must be returned to the lowered position and allowed to automatically purge. Not doing so, could result in the steam wand blocking.

If the steam wand remains in the raised position, the machine will display a lower steam wand alert; illuminating the MILK TEMP and MILK FOAM lights in a downwards pattern, identifying that the steam wand needs to be lowered.

To manually commence the steam wand purge, with the steam wand lowered, press and hold the STEAM button for 5 seconds.

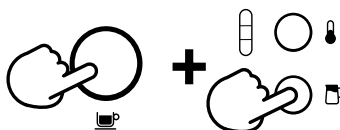
## STEAM WAND BLOCKED

During milk texturing, if the machine detects that the steam wand is blocked, it will immediately stop operating and the STEAM button light will be off. Both the milk temperature and milk foam lights will fully illuminate and flash. These lights will flash until a steam tip clean cycle has been complete, see 'Cleaning the Steam Wand' for further instructions.

## HOT WATER OPERATION

### Hot water through the steam wand:

When machine is on 'ready mode', press 1 CUP and MILK FOAM buttons, and hot water flow will start through the steam wand. Press any button to stop hot water flow.



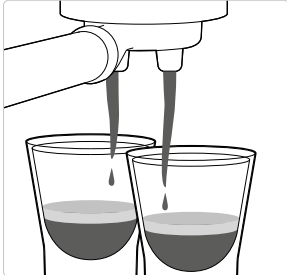
## WARNING

Cup temperature is at 90°C (194°F). Be careful in handling hot beverages.

## EXTRACTION TIPS

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity, and bitterness. The flavour of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee and tamping pressure. Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.


**CORRECT EXTRACTION**



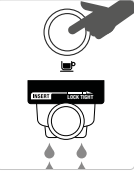
- Flow starts after 8–12 secs
- Flow slow like warm honey
- Crema is golden brown with a fine mousse texture
- Espresso is dark brown

**AFTER EXTRACTION**

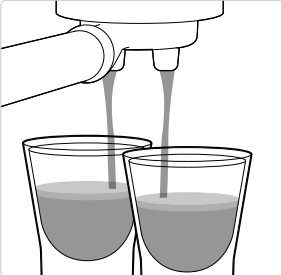
**REMOVE USED GRINDS**  
Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.



**RINSE FILTER BASKET**  
Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.



**UNDER EXTRACTION**



- Flow starts after 1-6 secs
- Flow fast like water
- Crema is thin and pale
- Espresso is pale brown
- Tastes bitter/sharp, weak and watery

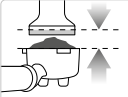
**SOLUTIONS**

**EXPERIMENT WITH GRIND:**

- Grind needs to be finer for a slower extraction.
- Ensure you are controlling dose with the Razor!™

Adjust & re-test


**ALWAYS TAMP TO LINE**



Adjust & re-test

Tamp using 15–20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.

**OVER EXTRACTION**



- Flow starts after 12 secs
- Flow drips or not at all
- Crema is dark and spotty
- Espresso is very dark brown
- Tastes bitter and burnt

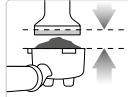
**SOLUTIONS**

**EXPERIMENT WITH GRIND:**

- Grind needs to be coarser for a faster extraction.
- Ensure you are controlling dose with the Razor!™

Adjust & re-test

**ALWAYS TAMP TO LINE**



Adjust & re-test

Tamp using 15–20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.

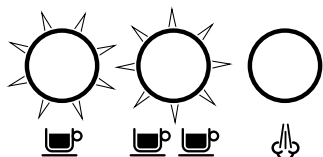
|   | GRIND      | GRIND DOSE                                      | TAMP      |
|---|------------|---|-----------|
| <b>OVER EXTRACTED</b><br>BITTER • ASTRINGENT    | Too fine   | Too much<br>Use razor to trim                   | Too heavy |
| <b>BALANCED</b>                                 | Optimum    | 8-11g (1 cup)<br>16-19g (2 cup)                 | 15-20kg   |
| <b>UNDER EXTRACTED</b><br>UNDERDEVELOPED • SOUR | Too coarse | Too little<br>Increase dose & use razor to trim | Too light |



## Care & Cleaning

### **+ +** CLEANING CYCLE

The machine will detect when 200 extractions have been carried out since the last cleaning cycle; this will be shown by the 1 CUP and 2 CUP buttons alternately flashing. This indicates that the group head needs cleaning. This is a flushing cycle and is separate from descaling.

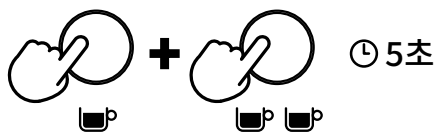


### TO PERFORM A CLEANING CYCLE

1. Insert the provided cleaning disc into the filter basket in the portafilter.
2. Place a cleaning tablet on top of the cleaning disc.
3. Lock the portafilter into the group head.
4. Empty the drip tray and replace onto the machine. Place a 2L / 68 fl.oz container under the portafilter and steam wand sitting on the drip tray.



5. Fill the water tank to the MAX line then reattached to the machine, ensuring it is correctly attached.



6. Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 5 seconds to enter the cleaning cycle mode.
7. The 1 CUP and 2 CUP buttons will remain illuminated. Press either 1 CUP or 2 CUP to begin the cleaning cycle. When the cycle is in progress, the lights will alternately flash.
8. Once the cycle is complete the machine will ready to ready mode.
9. Remove and rinse the portafilter, cleaning disc, drip tray and container.



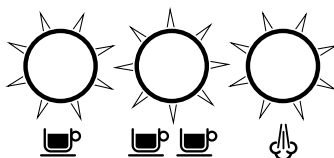
### NOTE

The user can also manually enter the cleaning cycle mode before the cleaning cycle alert is triggered. Press and hold 2 CUP and STEAM buttons simultaneously for five seconds when the unit is at off mode (all lights are off).



### DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and the taste of the espresso.



The machine will indicate that it requires descaling when the 1 CUP and STEAM button and the 2 CUP button flash alternately for 15 seconds. Pressing any of these buttons will cancel the alert and return the machine to ready mode.

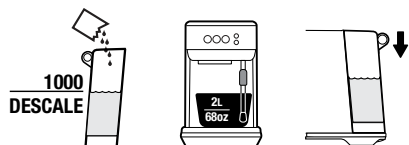


### WARNING

Do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during descaling.

## TO DESCALE

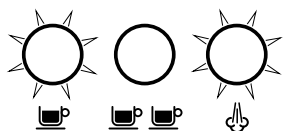
1. Empty the drip tray and re-insert into position on the machine.
2. Fill the water tank to the DESCALE line indicated and add the descaling agent to the water.



3. Place a 2L / 68 fl.oz container under the portafilter and steam wand.
4. Turn the machine off by simultaneously pressing the 1 CUP and STEAM buttons, and allow it to completely cool before descaling.



5. With the machine off, press the 1 CUP and STEAM buttons simultaneously for 5 seconds to enter descale mode.

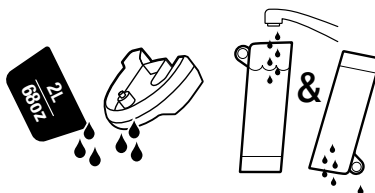


6. The 1 CUP and STEAM buttons will illuminate, indicating that the machine is ready to start descaling.



7. Press the 1 CUP or STEAM button to begin the descale cycle. These buttons will alternately flash throughout the cycle.

8. Once the descale solution has been used up, the descale mode will pause. Refill the water tank to the MAX line and empty the waste water container, then replace both parts on to the machine.
9. The 1 CUP and STEAM buttons will illuminate when the machine is ready. Press the 1 CUP or STEAM button to resume descaling.
10. When descaling is complete, the 1 CUP and STEAM button will alternately flash. The machine will then go into standby mode.



11. Remove and empty the waste water container. Rinse the drip tray and water tank and dry thoroughly before replacing them back onto the machine.

## STEAM WAND BLOCKED

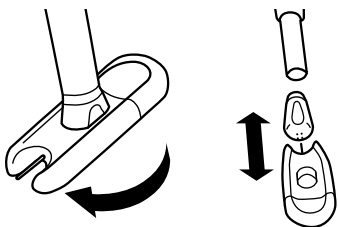
During milk texturing, if the machine detects that the steam wand is blocked, it will immediately stop operating and the STEAM button light will be off. Both the milk temperature and milk foam lights will fully illuminate and flash. These lights will flash until a manual steam purge has been completed.



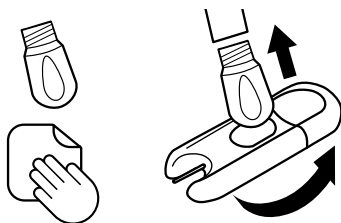
### CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, it may reduce frothing performance. Manually purge the steam wand to try and clear the holes.
- If the steam wand remains blocked, unscrew the steam wand tip, using the steam tip cleaning tool then use the tool to unblock the holes; cleaning tool is located in the back of the machine, under the water tank.





- Rinse the steam tip and wipe with a clean, dry cloth. Reassemble the steam wand by screwing the steam tip back on to the steam wand. Purge the steam wand after cleaning.



## CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water directly after use to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter baskets become blocked, use the steam wand cleaning tool to unblock the holes.

## CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically run hot water through the machine with the filter basket and portafilter in place, without any ground coffee, to rinse out any residual coffee.

## CLEANING THE DRIP TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator rises through the drip tray grid.
- Remove the drip tray grid and wash both parts in warm soapy water.

## CLEANING THE OUTER HOUSING

- Wipe the outer housing with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth.



### NOTE

Do not use any abrasive cleaners, pads or cloths which can scratch the surfaces of the machine.



### NOTE

Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.



### WARNING

Do not immerse the power cord, power plug or machine in water or any other liquid.

## STORING YOUR MACHINE

Before storing, turn the machine off, switch off and remove the power plug from the power outlet. Empty the water tank and drip tray and ensure the machine is cool, clean and dry. Store in an upright position.

Do not place anything on top of machine.

## RESET FACTORY ESPRESSO VOLUME SETTINGS

1. Turn the machine off, by pressing the 1 CUP and STEAM buttons simultaneously for 5 seconds.
2. Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 5 seconds. Buttons will illuminate.
3. Press the 1 CUP or 2 CUP buttons and the light will flash 3 times to indicate that all volumes have been reset.
4. Machine will then return to ready mode.



### NOTE

Press any other button to exit factory reset mode.



## Troubleshooting

| PROBLEM  | POSSIBLE CAUSES  | EASY SOLUTION  |
|--|--|--|
| Water does not flow from the group head.<br>No hot water.      | Water tank is empty.   | Fill tank.   |
|  | Water tank is not fully inserted and locked into position.   | Push water tank down completely to lock into place.  |
|  | Machine needs to be descaled.  | Perform descale cycle.   |
|  | Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked. | See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.  |
| Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all. | Coffee is ground too finely.   | Use slightly coarser grind.<br>Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14.   |
|  | Too much coffee in the filter basket.  | Lower dose of coffee.<br>After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.<br>Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14. |
|  | Coffee tamped too firmly.  | Tamp between or 15–20kg of pressure.   |
|  | Water tank is empty.   | Fill tank.   |
|  | Water tank is not fully inserted and locked into position.   | Push water tank down completely to lock into place.  |
|  | The filter basket may be blocked.  | Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).   |
|  | Machine needs to be descaled.  | Perform descale cycle.   |
| Water doesn't come through (the machine makes loud noise).     | Water tank is empty or water level is below MIN.   | Fill tank.   |
| Froth and temperature lights flashes together.                 | Steam function error.<br>Water tank may be empty.  | Press and hold steam button for 3 seconds to purge the system.   |
|  |  | Fill tank.   |

| PROBLEM  | POSSIBLE CAUSES   | EASY SOLUTION   |
|--|---|---|
| <b>Espresso runs out too quickly.</b>                                    | Coffee is ground too coarsely.                                | Use slightly finer grind.<br>Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14.  |
|  | Not enough coffee in the filter basket.                       | Increase dose of coffee.<br>Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.<br>Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14. |
|  | Coffee tamped too lightly.                                    | Tamp between 10-15-20kg of pressure.  |
| <b>Espresso runs out around the edge of the portafilter.</b>             | Portafilter not inserted in the group head correctly.         | Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.   |
|  | There are coffee grounds around the filter basket rim.        | Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.  |
|  | Too much coffee in the filter basket.                         | Lower dose of coffee.<br>Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 10.<br>After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.                                     |
| <b>No steam.</b>   | Machine has not reached operating temperature.                | Allow time for the machine to reach operating temperature.  |
|  | Water tank is empty.  | Fill tank.  |
|  | Water tank is not fully inserted and locked into position.    | Push water tank down completely to lock into place.   |
|  | Machine needs to be decalcified.                              | Perform descale cycle.  |
|  | Steam wand is blocked.  | Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 16.  |
| <b>Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.</b> | The machine is carrying out the normal operation of the pump. | No action required as this is the normal operation of the machine.  |
|  | Water tank is empty.  | Fill tank.  |
|  | Water tank is not fully inserted and locked into position.    | Push water tank down completely to lock into place.   |
| <b>Coffee not hot enough.</b>  | Portafilter not pre-heated.                                   | Rinse portafilter under hot water outlet.<br>Dry thoroughly.  |
| <b>Milk too hot.</b>   | Jug incorrectly positioned.                                   | Ensure milk jug is correctly positioned on sensor. Adjust milk temperature setting.   |

| PROBLEM  | POSSIBLE CAUSES   | EASY SOLUTION  |
|--|---|--|
| <b>No crema.</b>   | Coffee tamped too lightly.  | Tamp between 15-20kg of pressure.  |
|  | Coffee is ground too coarsely.  | Use slightly finer grind.<br>Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14.   |
|  | Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.  | If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.<br>If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.     |
|  | The filter basket may be blocked.   | Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).   |
| <b>Water leaking.</b>  | Auto purge feature. Immediately after the steam function, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature. | Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the indicator is displayed.  |
|  | Water tank is not fully inserted and locked into position.  | Push water tank down completely to lock into place.  |
| <b>Machine is on but ceases to operate.</b>                        | The safety thermal-cut out may have activated due to the pump overheating.  | Press the 1 CUP and STEAM button simultaneously for 5 seconds to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30-60 minutes.<br>If problem persists, call Breville® Support. |
| <b>Too much/too little espresso is being delivered to the cup.</b> | Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment.   | Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 10, 'The Grind', page 10 and 'Extraction Tips', page 14.  |



## 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](http://www.breville.com/kr)



Notes

# *the Bambino™ Plus*

설명서 - BES500



**Breville®**



## 목차

- 2 Breville®은 안전을  
최우선으로 합니다
- 6 제품 구조
- 8 Bambino™ Plus 특성
- 8 조립
- 9 기능
- 15 관리 및 청소
- 18 문제 해결
- 21 보증

## BREVILLE®은 안전을 최우선으로 합니다

Breville®은 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.

## 중요 안전 지침

사용하기 전에 모든 지침을 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관해 두시기 바랍니다

- 작동하기 전에 모든 지침을 꼼꼼하게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하시기 바랍니다.
- 제품을 처음 사용하기 전에 모든 포장재와 판촉 라벨 또는 스티커를 제거하시기 바랍니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 이 제품의 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 제거하고 안전하게 폐기하시기 바랍니다.
- 작동 중 제품을 조리대나 테이블 가장자리 근처에 두지 않도록 하며, 표면이 평평하고 깨끗하며 물과 기타 물질이 없는지 확인하시기 바랍니다.
- 전원 코드가 조리대나 테이블 가장자리에 걸리거나 매듭이 생기지



않도록 하시기 바랍니다.  
고압 가스나 전기 버너  
또는 가열된 오븐에 닿을  
수 있는 곳에 가까이하지  
마시기 바랍니다.

- Bambino™ Plus를 캐비닛  
내부에서 사용하지 마시기  
바랍니다.
- 8세 이상의 어린이는  
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 해서는 안 됩니다.  
제품과 코드를 8세 미만  
어린이의 손이 닿지 않는  
곳에 보관하시기 바랍니다.
- 신체적, 감각적, 정신적  
능력이 떨어지거나 경험과  
지식이 부족한 사람은  
안전한 방법으로 제품을  
사용하는 방법에 관해  
보호자의 감독을 받거나  
지침이 주어지고 관련된

위험을 이해하는 경우  
제품을 사용할 수 있습니다.

- 어린이가 제품을 가지고  
놀아서는 안 됩니다.
- 전원 코드, 플러그 및 실제  
제품에 손상이 있는지  
정기적으로 검사하시기  
바랍니다. 어떤 식으로든  
손상된 것으로 판명되면  
즉시 제품 사용을 중단하고  
전체 제품을 가장 가까운  
공인 Breville 서비스 센터에  
맡겨서 검사, 교체 또는  
수리를 받으시기 바랍니다.
- 이 설명서에 명시된  
청소 지침을 따라 기기와  
액세서리를 깨끗하게  
유지하시기 바랍니다.  
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 것을 권장합니다.  
제품에 전기를 공급하는  
전기 회로에 정격 잔류 작동  
전류가 30mA 이하인 안전

스위치를 설치하는 것을 권장합니다. 전문적인 조언은 전기 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.

## BES500에 대한 구체적인 지침

- 이 제품은 가정용으로만 사용할 것을 권장합니다. 이 제품을 원래 용도 이외의 목적으로 사용하지 마시기 바랍니다. 움직이는 차량이나 선박에서 사용하지 않아야 합니다. 야외에서 사용하지 않아야 합니다. 잘못 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.
  - 제품에 대해,
    - 자리를 비우는 경우
    - 청소할 경우
    - 옮길 경우
    - 조립할 경우
    - 보관할 경우
- 항상 1잔(1 CUP)과 스팀(STEAM) 버튼을 동시에 눌러 에스프레소 머신을 끄고 전원 콘센트에서 코드를 뽑으시기 바랍니다.

- 처음 사용하기 전에 제품이 올바르게 조립되었는지 확인하시기 바랍니다.
- 차가운 급수/수돗물 이외의 다른 액체를 사용하지 마시기 바랍니다. 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 확인하시기 바랍니다. 추출 프로세스 동안에는 포터필터를 절대 제거하지 마시기 바랍니다.
- 사용 중에는 자리를 비워 제품을 방치하지 마시기 바랍니다.
- 뜨거운 표면을 만지지 않아야 합니다.

이동시키거나 부품을 청소하기 전에 제품을 식히시기 바랍니다.

- 금속 표면은 사용 중에 뜨거워지기 쉬우므로 머신을 작동할 때 주의하시기 바랍니다.
- 뜨거운 스팀이 방출될 수 있으므로 디스케일링 시 주의하시기 바랍니다. 디스케일링 전에 드립 트레이가 삽입되어 있는지 확인하고, 추가 지침은 '관리 및 청소'를 참조하시기 바랍니다.

#### 경고

전원 코드, 전원 플러그, 제품의 부품 또는 제품을 물 등의 액체에 담그지 마시기 바랍니다.

#### 경고

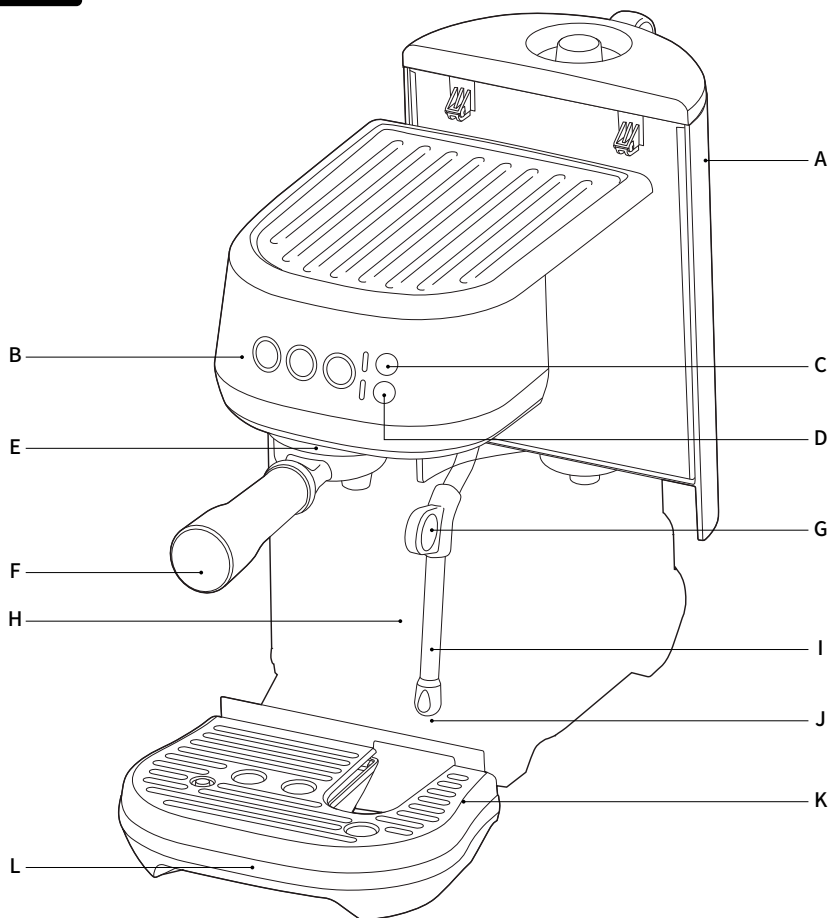
잘못 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.

## 가정용

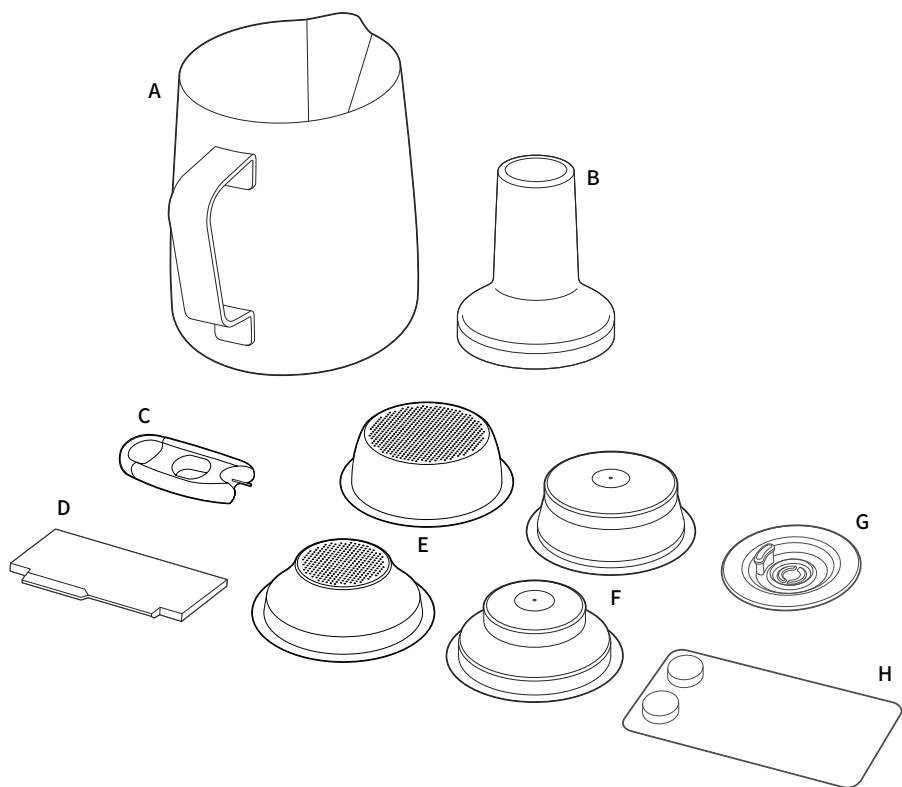
이 지침을 잘 보관하시기 바랍니다



## 제품 구조



- |  |   |
|--|---|
| <p>A. 착탈식 1.9L 물탱크</p> <p>B. 제어판<br/>1잔(1 CUP), 2잔(2 CUP) 및 스팀(STEAM) 버튼<br/>사전 설정된 원액 지속 시간 또는 프로그래밍 가능한 지속 시간 및 양 포함</p> <p>C. 우유 온도(MILK TEMP) 설정<br/>따뜻함(Warm), 이상적(Ideal), 뜨거움(Hot) 중에서 선택</p> <p>D. 우유 거품(MILK FOAM) 설정<br/>Low, Medium, High 중에서 선택</p> | <p>E. 그룹 헤드</p> <p>F. 54mm 스테인리스 스틸 포터필터</p> <p>G. 스팀 봉 그립</p> <p>H. 높은 머그잔을 위한 아주 높은 잔 간격</p> <p>I. 스팀 봉<br/>자동 우유 텍스처링 포함</p> <p>J. 우유 용기 온도 센서</p> <p>K. 착탈식 드립 트레이 그리드</p> <p>L. 착탈식 드립 트레이<br/>가득 참 표시등 포함</p> |
|--|---|



## 액세서리

- A. 스테인리스 우유 용기  
최소(MIN) 및 최대(MAX) 표시 포함
- B. 54mm Tamp
- C. 스팀 봉 팁 청소용 툴  
(물탱크 아래에 있습니다)

- D. Razor™ Precision Trimming Tool
- E. 싱글 월 필터 바스켓 (1잔 및 2잔)
- F. 듀얼 월 필터 바스켓 (1잔 및 2잔)
- G. 청소용 디스크
- H. 에스프레소 청소용 세제



## Bambino™ Plus 특성

### 컴팩트한 사이즈

카페에서 마시는 것 같은 커피를 컴팩트한 머신으로 즐기실 수 있습니다.

### 자동 핸드프리 우유 텍스처링

부드러운 라테부터 크림미한 카푸치노까지 선택한 온도와 스타일로 우유를 자동으로 텍스처링합니다. 아래쪽을 향하게 하면 자동 퍼지 기능이 스팀 봉에 남은 우유를 제거합니다.

### THERMOJET™ 기술

혁신적인 가열 시스템으로 3초 만에 이상적인 추출 온도에 도달합니다.

### PID 온도 제어

전자식 PID 온도 제어로 온도 안정성을 높여 줍니다.

### 저압 프리 인퓨전

추출을 시작할 때 낮은 수압을 가하여 균일하게 추출되도록 분쇄를 부드럽게 늘립니다.

### 용량 제어

1잔 및 2잔의 양, 수동 중단 또는 프로그래밍 가능한 원액 양을 사전 설정할 수 있습니다.

### RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

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



## 조립

### 처음 사용하기 전에

#### 머신 준비

머신에 부착된 모든 라벨 및 포장재를 제거하고 폐기합니다. 포장을 폐기하기 전에 모든 부품과 액세서리를 꺼냈는지 확인합니다.

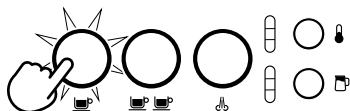
드립 트레이, 드립 트레이 그리드, 포터필터, 필터 바스켓, 우유 용기를 따뜻한 물과 부드러운 식기 세척액으로 세척합니다. 잘 행군 다음 완전히 말립니다.



## 기능

### 첫 사용

1. 물탱크를 분리한 다음 음용수를 최대(MAX) 선까지 채웁니다. 물탱크를 머신에 다시 장착합니다.
2. 드립 트레이가 머신에 올바르게 배치되었는지 확인합니다.
3. 전원 콘센트에서 전원 코드를 뽑으면 1잔(1 Cup) 버튼에 불이 들어옵니다.



4. 1잔(1 CUP) 버튼을 누르면 머신이 첫 사용 사이클을 시작합니다.
5. 완료되면 머신이 준비(READY) 모드로 들어가고 불이 들어옵니다.



### 참고

첫 사용 사이클에서는 머신을 행구고 가열 시스템을 프라임합니다.

### 머신 끄기

머신을 끄려면 1잔(1 CUP) 버튼과 스팀(STEAM) 버튼을 동시에 누릅니다.



### 물탱크 채우기

머신에서 물탱크를 들어 올립니다. 물탱크 뚜껑을 열고 물탱크에 표시된 최대(MAX) 표시까지 음용수를 채웁니다.

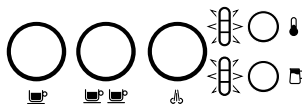


물탱크를 머신에 다시 장착하고, 물탱크가 올바르게 머신에 부착되었는지와 머신 뒷면과 수평을 이루는지 확인합니다.

1잔(1 CUP), 2잔(2 CUP) 및 스팀(STEAM) 버튼에 불이 들어오면 물탱크가 올바르게 부착된 것입니다.

머신은 수위가 낮은 것을 감지합니다.

1잔(1 CUP), 2잔(2 CUP) 및 스팀(STEAM) 버튼에 불이 들어오지 않습니다.



이 경우, 물탱크에 물을 채웁니다. 물이 충분하면 모든 버튼에 불이 들어오며, 머신을 사용할 수 있습니다.

### 필터 바스켓

이 머신에는 싱글 및 듀얼 월 필터 바스켓(1잔 및 2잔)이 포함되어 있습니다. 한 잔을 추출할 때는 1잔(1 CUP) 필터 바스켓을 사용하고 두 잔 또는 더 강한 한 잔, 머그잔에 추출할 때는 2잔(2 CUP) 필터 바스켓을 사용합니다.

싱글 바스켓에서 더블 바스켓으로 또는 그 반대로 전환하는 경우 분쇄량과 분쇄도를 조정합니다.

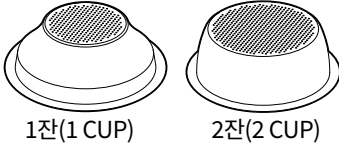
제공된 필터 바스켓은 다음을 위해 설계되었습니다.

1잔(1 Cup) 필터 바스켓 = 8-11g

2잔(2 Cup) 필터 바스켓 = 16-19g

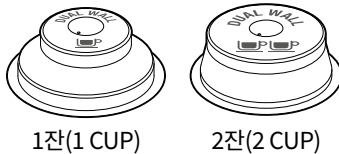
## 싱글 월 필터 바스켓

30일 이내에 로스팅된 신선한 커피 원두를 분쇄하는 경우 싱글 월 필터 바스켓을 사용해야 합니다. 이를 사용하면 분쇄, 도징, 탬핑을 시도해서 더 균형 잡힌 에스프레소를 만들 수 있습니다.



## 듀얼 월 필터 바스켓

미리 분쇄된 커피나 30일이 경과하여 로스팅된 묵은 커피를 사용하는 경우 듀얼 월 필터 바스켓을 사용해야 합니다. 듀얼 월 필터 바스켓은 압력을 조절하고 분쇄, 도징, 탬핑 압력 또는 신선도와 관계없이 추출을 최적화하는 데 도움이 됩니다.



## 참고

Razor™ Dose Trimming Tool을 사용하여 탬핑 후 분쇄한 커피의 도징 양을 정밀하게 제어하시기 바랍니다.

## 분쇄

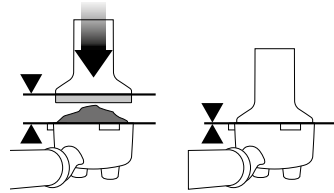
원두를 분쇄할 때 분쇄도는 고와야 하지만 너무 곱지는 않아야 합니다. 분쇄도는 필터 바스켓에서 분쇄된 커피를 통과하는 물의 속도와 에스프레소의 맛에 영향을 미칩니다.

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

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

## 커피 도징 및 탬핑

- 필터 바스켓을 포트필터에 넣습니다.
- 필터 바스켓을 채울 만큼의 커피를 분쇄합니다.
- 포트필터를 여러 번 두드려 커피를 눌러 주고 필터 바스켓에 고르게 분배합니다.
- 탬퍼를 이용해서 강하게 탬핑합니다(약 15~20kg의 압력). 압력의 세기보다는 매번 일정하게 압력을 가하는 것이 더 중요합니다.



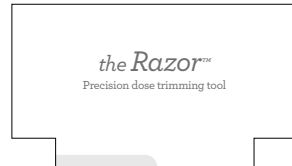
- 참고 사항으로, 커피를 탬핑한 후에는 탬퍼에 있는 캡의 상단 가장자리가 필터 바스켓 상단과 수평이 되어야 합니다.

## 참고

'유통기한'이나 '사용기한' 날짜가 아닌 '로스팅한 날짜'가 포장에 표시된 고품질 100% 아라비카 원두를 권장합니다. 커피 원두는 '로스팅한 날짜'로부터 5~20일 사이에 소비하는 것이 가장 좋습니다. 묵은 커피는 포트필터 주둥이에서 너무 빨리 부어지고 쓴맛이 나고 묽어질 수도 있습니다.

## 도즈 트리밍

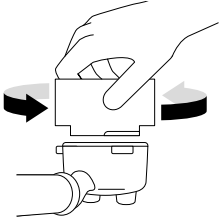
Razor™ Precision Dose Trimming Tool을 사용하면 일관된 추출을 위해 찌꺼기를 알맞은 수준으로 트리밍할 수 있습니다.



- 툴의 어깨 부분이 바스켓의 테두리에 닿을 때까지 Razor™ 툴을 커피 바스켓에 삽입합니다. 도징 툴의 날이 탬핑된 커피의 표면을 관통해야 합니다.



- 포터필터를 넉 박스 위에 비스듬히 잡고 있으면서 Razor™ 도징 톨을 앞으로 회전시켜 과다한 분쇄 커피를 제거합니다. 이제 커피 필터에 정확한 양의 커피가 도징됩니다.



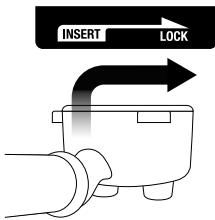
- 필터 바스켓 테두리에 남은 커피를 닦아 내어 그룹 헤드가 제대로 밀봉되는 것을 확인합니다.

## 그룹 헤드 퍼징

포터필터를 그룹 헤드에 넣기 전에 1잔(1 CUP) 버튼을 눌러 그룹 헤드를 통해 물이 잠깐 흐르게 합니다. 그러면 추출 전에 온도가 안정됩니다.

## 포터필터 삽입

핸들이 INSERT 위치에 일치하도록 포터필터를 그룹 헤드 아래에 놓습니다. 포터필터를 그룹 헤드에 삽입하고 저항감이 느껴질 때까지 핸들을 중앙 쪽으로 돌립니다.



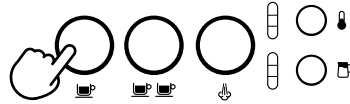
잔을 포터필터 아래, 드립 트레이 위에 놓습니다.

## 에스프레소 추출

- 참고로 에스프레소는 8~12초(인퓨전 시간) 후에 흐르기 시작하며 꿀이 떨어지는 농도여야 합니다.
- 에스프레소가 7초 이내에 흐르기 시작하면 필터 바스켓에 부족하게 도징했거나 너무 굵게 분쇄된 것입니다. 이것은 과소 추출된 원액입니다.
- 에스프레소를 내리기 시작하지만, 12초 후에도 흐르지 않으면 너무 곱게 분쇄된 것입니다. 이것은 과다하게 추출된 원액입니다.

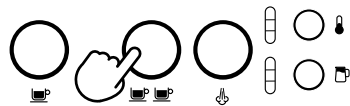
## 사전 프로그래밍된 원액 양 - 1잔

1잔(1 CUP) 버튼을 한 번 누르면 버튼이 깜박이면서 선택되었음을 표시합니다. 사전 설정된 싱글 에스프레소 양(약 30ml)이 추출됩니다. 사전 설정된 양이 추출되면 머신이 자동으로 중지됩니다.



## 사전 프로그래밍된 원액 양 - 2잔

2잔(2 CUP) 버튼을 한 번 누르면 버튼이 깜박이면서 선택되었음을 표시합니다. 사전 설정된 싱글 에스프레소 양(약 60ml)이 추출됩니다. 사전 설정된 양이 추출되면 머신이 자동으로 중지됩니다.



## 참고

프로그래밍된 에스프레소를 추출하는 동안 1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼을 누르면 추출이 즉시 중지됩니다.

## 수동 프리 인퓨전 및 원액 양

1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼을 길게 눌러 원하는 프리 인퓨전 시간을 설정합니다. 버튼에서 손을 떼어 추출을 시작합니다. 깜박이는 버튼을 다시 눌러 추출을 중지합니다.

## 원액 양 프로그래밍

1잔(1 CUP), 2잔(2 CUP) 버튼을 동시에 2초 동안 길게 누르면 버튼에 불이 들어오고 깜박입니다.



## 1잔(1 CUP) 양 설정하기:

- 1잔(1 CUP) 버튼을 눌러서 추출을 시작합니다.
- 1잔(1 CUP) 버튼을 다시 눌러서 추출을 중지합니다. 수정된 양이 저장됩니다.

2잔(2 CUP) 양을 설정하려면 위의 단계를 따르되 2잔(2 CUP) 버튼을 선택해 추출을 시작하고 중지합니다.

## 우유 온도 설정

이 머신에는 3가지 우유 온도 설정이 있습니다.

1 - 따뜻함(Warm)

2 - 이상적(Ideal)

3 - 뜨거움(Hot)

에스프레소 머신을 켜면 마지막으로 선택했던 우유 온도 설정이 기본으로 선택됩니다. 원하는 온도에 불이 들어올 때까지 우유 온도(MILK TEMP) 버튼을 누릅니다.



## 우유 거품 설정

이 머신에는 3가지 우유 거품 설정이 있습니다.

1 - 따뜻함(Warm)

2 - 이상적(Ideal)

3 - 뜨거움(Hot)

머신을 켜면 마지막으로 선택했던 우유 거품 설정이 기본으로 선택됩니다. 원하는 거품 설정에 불이 들어올 때까지 우유 거품(MILK FOAM) 버튼을 누릅니다.



## 우유 텍스처링

우유 브랜드와 종류, 우유 대체품 사용 여부에 따라 우유의 질감이 달라집니다. 그에 따라 거품 수준을 조정해야 할 수도 있습니다.

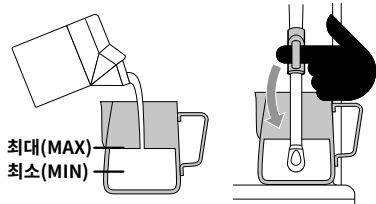


### 참고

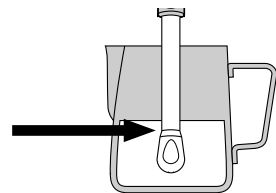
우유를 텍스처링하기 전에 스팀 봉을 잠시 퍼지하는 것을 권장합니다. 스팀(STEAM) 버튼을 눌러 이 작업을 시작하고 다시 눌러 중지하시기 바랍니다.

## 우유 텍스처링하기

- 신선하고 찬 우유로 시작합니다.
- 우유 용기를 최소(MIN)와 최대(MAX) 위치 사이로 채웁니다.
- 스팀 봉을 들어 올려 우유 용기에 넣습니다.
- 스팀 봉을 내려 완전히 내려진 것을 확인합니다.
- 우유 용기는 드립 트레이에 있는 우유 온도 센서 위에 있어야 하고 우유는 스팀 봉 팁을 덮어야 합니다.



우유는 이 부분을 덮어야 합니다.



- 우유 온도(MILK TEMP) 버튼과 우유 거품(MILK FOAM) 버튼을 눌러 원하는 설정을 선택합니다.
- 스팀(STEAM) 버튼을 누르면 텍스처링하는 동안 버튼이 잠박입니다.
- 선택한 우유 온도에 도달하면 우유 텍스처링이 자동으로 중지됩니다.
- 스팀 봉을 들어 올려 우유 용기에서 꺼냅니다.
- 깨끗하고 젖은 천으로 봉과 팁을 닦습니다.
- 스팀 봉을 아래로 내리면 스팀 봉이 자동으로 퍼지합니다.



### 주의: 화상 위험

머신이 꺼진 후에도 가압된 스팀이 여전히 방출될 수 있습니다. 어린이를 항상 감독해야 합니다.



### 참고

머신에서 스팀이 만들어지면 펌핑 소음이 들릴 수 있습니다. 이는 정상적인 작동입니다.



## 참고

이 머신을 사용해서 우유 거품을 만들 때는 제공된 스테인리스 스틸 우유 용기만 사용합니다. 다른 용기를 사용하면 위험한 상황이 생길 수도 있습니다.

### 수동 우유 텍스처링

수동 우유 텍스처링 중에는 자동 우유 텍스처링과 자동 차단이 비활성화됩니다.

- 우유 용기를 최소(MIN)와 최대(MAX) 표시 사이로 채웁니다.
- 스팀 봉을 들어 올리고 3시 위치에서 용기의 오른쪽에 가까운 우유 표면 아래 1~2cm 깊이로 스팀 봉 팁을 우유 용기에 넣습니다.
- 스팀(STEAM) 버튼을 눌러 텍스처링을 시작합니다.



- 우유가 시계 방향으로 회전하여 소용돌이(소용돌이 효과)가 생성될 때까지 스팀 봉 팁을 우유 표면 바로 아래에 둡니다.
- 우유가 회전하는 상태에서 용기를 천천히 내립니다. 그러면 스팀 봉 팁이 우유 표면으로 이동하고 우유에 공기가 들어가기 시작합니다.
- 우유가 충분히 빨리 회전하도록 하려면 팁으로 우유 표면을 부드럽게 휘젓습니다.
- 소용돌이를 계속 유지하면서 스팀 봉 팁을 표면에 또는 표면 약간 아래에 둡니다. 충분한 양을 얻을 때까지 우유를 텍스처링합니다.
- 용기를 들어 올려서 팁을 표면 아래로 낮추되 소용돌이는 계속 회전하도록 합니다. 용기를 만지기에 뜨거우면 우유가 정확한 온도(60~65°C)에 있는 상태입니다.



- 텍스처링이 완료되면 스팀(STEAM) 버튼을 누릅니다.
- 우유 용기에서 스팀 봉을 분리합니다.
- 깨끗하고 젖은 천으로 봉과 팁을 닦습니다.
- 스팀 봉을 아래로 내리면 스팀 봉이 자동으로 퍼지합니다.

### 스팀 봉 퍼징

우유를 텍스처링한 뒤에는 스팀 봉을 아래로 내려 자동으로 퍼지해야 합니다. 그렇게 하지 않는 경우, 스팀 봉이 막힐 수 있습니다.

스팀 봉이 올라가 있으면 머신에 스팀 봉을 아래로 내리라는 알림이 표시됩니다. 즉, 우유 온도(MILK TEMP)와 우유 거품(MILK FOAM) 표시등의 아래쪽에 불이 들어와, 스팀 봉을 내려야 함을 나타냅니다.

스팀 봉 퍼지를 수동으로 시작하려면 스팀 봉을 내린 상태에서 스팀(STEAM) 버튼을 5초 동안 누릅니다.

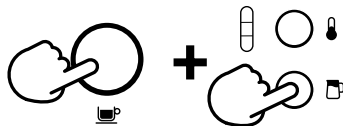
### 스팀 봉 막힘

우유를 텍스처링하는 동안, 스팀 봉이 막힌 것을 머신이 감지하면 즉시 작동을 멈추고 스팀(STEAM) 버튼 표시등이 꺼집니다. 그리고 우유 온도와 우유 거품 표시등에 불이 들어오고 깜박이기 시작합니다. 이 표시등은 스팀 팁 청소 사이클이 완료될 때까지 깜박입니다. 자세한 지침은 '스팀 봉 청소'를 참조하시기 바랍니다.

### 온수 작동

#### 스팀 봉을 통해 온수 흘려보내기:

머신이 '준비 모드'에 있을 때 1잔(1 CUP) 버튼과 우유 거품(MILK FOAM) 버튼을 누르면 스팀 봉을 통해 온수가 흐르기 시작합니다. 온수를 멈추려면 아무 버튼이나 누릅니다.



### 경고


잔의 온도가 90°C(194°F)에 달합니다. 뜨거운 음료를 취급할 때 주의하시기 바랍니다.

## 추출 팁

훌륭한 에스프레소의 경우 단맛과 신맛과 쓴맛이 완벽하게 균형을 이루어야 합니다. 커피의 풍미는 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 보시기 바랍니다.

**정확한 추출**




- 흐름이 8~12초 후에 시작됩니다
- 흐름이 따뜻한 꿀처럼 느립니다
- 크레마가 황갈색이며 고운 무스 질감입니다
- 에스프레소가 암갈색입니다

**추출 후**

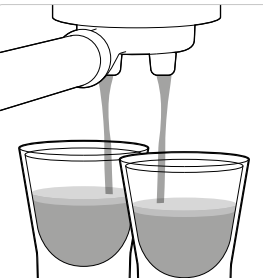


사용하고 남은 찌꺼기를 제거합니다  
사용하고 남은 찌꺼기는 커피 '픽'을 형성합니다. 픽이 젖은 경우 '과소 추출' 색상을 참조하십시오.



**필터 바스켓을 행구십시오**  
막힘을 방지하기 위해 필터 바스켓을 깨끗하게 유지합니다. 필터 바스켓에 분쇄된 커피가 없는 채로 포트필터를 머신에 고정하고 온수를 통과시킵니다.

**과소 추출**




- 흐름이 1~6초 후에 시작됩니다
- 흐름이 물처럼 빠릅니다
- 크레마가 얇고 연합니다
- 에스프레소가 연갈색입니다
- 쓰거나 자극적이며 연하고 묽습니다

**해결책**

**다양한 분쇄 시도:**

- 더 느린 추출을 위해서는 더 굵게 분쇄해야 합니다.
- Razor™로 도징 양을 제어합니다.

**조정 및 다시 테스트**

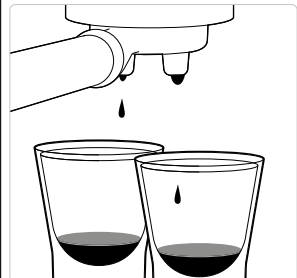


항상 라인에 맞춰 탬핑합니다

**조정 및 다시 테스트**

15~20kg의 압력을 사용하여 탬핑합니다. 탬핑한 후에는 탬퍼에 있는 금속 캡의 상단 가장자리가 필터 바스켓 상단과 수평이 되어야 합니다.  
Razor™ Precision Dose Trimming Tool을 사용해서 펍을 알맞은 수준으로 트리밍합니다.

**과다 추출**




- 흐름이 12초 후에 시작됩니다
- 방울져 떨어지거나 전혀 흐르지 않습니다
- 크레마가 어둡고 얼룩집니다
- 에스프레소가 진한 암갈색입니다
- 쓴맛과 탄맛이 납니다

**해결책**

**다양한 분쇄 시도:**

- 더 빠른 추출을 위해서는 더 굵게 분쇄해야 합니다.
- Razor™로 도징 양을 제어합니다.

**조정 및 다시 테스트**



항상 라인에 맞춰 탬핑합니다

**조정 및 다시 테스트**

15~20kg의 압력을 사용하여 탬핑합니다. 탬핑한 후에는 탬퍼에 있는 금속 캡의 상단 가장자리가 필터 바스켓 상단과 수평이 되어야 합니다.  
Razor™ Precision Dose Trimming Tool을 사용해서 펍을 알맞은 수준으로 트리밍합니다.

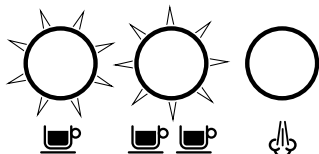
|                          | 분쇄    | 분쇄 도징 양                            | 탬핑      |
|--------------------------|-------|------------------------------------|---------|
| <b>과다 추출</b><br>쓴맛 • 짙은맛 | 너무 고운 | 너무 많음<br>Razor를 사용하여 트리밍           | 너무 섬    |
| <b>균형 잡힘</b>             | 최적    | 8~11g(1잔)<br>16~19g(2잔)            | 15~20kg |
| <b>과소 추출</b><br>미숙성 • 신맛 | 너무 굵음 | 너무 적음<br>도징 양을 늘리고 Razor를 사용하여 트리밍 | 너무 약함   |



## 관리 및 청소

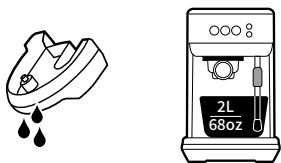
### 청소 사이클

머신은 마지막 청소 사이클 이후 추출이 200회 이루어진 것을 감지합니다. 이는 1잔(1 CUP)과 2잔(2 CUP) 버튼이 번갈아가며 깜박거리는 것으로 표시됩니다. 이는 그룹 헤드 청소가 필요함을 나타냅니다. 이것은 세척 사이클이며 디스케일링과는 별개입니다.



### 청소 사이클 수행하기

1. 제공된 청소용 디스크를 포터필터의 필터 바스켓에 넣습니다.
2. 청소용 디스크 위에 청소용 세제를 놓습니다.
3. 포터필터를 그룹 헤드에 고정합니다.
4. 드립 트레이를 비우고 머신에 다시 장착합니다. 2L / 68fl.oz 용기를 포터필터 아래에 놓고 스팀 붓을 드립 트레이에 놓습니다.



5. 물탱크를 최대(MAX) 선까지 채운 다음 머신에 다시 장착하고, 올바르게 장착했는지 확인합니다.



6. 1잔(1 CUP), 2잔(2 CUP) 버튼을 동시에 5초 동안 길게 누르면 청소 사이클 모드로 들어갑니다.
7. 1잔(1 CUP), 2잔(2 CUP) 버튼에는 계속 불이 들어옵니다. 1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼 중 하나를 눌러 청소 사이클을 시작합니다. 사이클이 진행 중이면 표시등이 번갈아 깜박입니다.
8. 사이클이 완료되면 머신이 준비 모드로 돌아갑니다.
9. 포터필터, 청소용 디스크, 드립 트레이를 분리해 행굽니다.

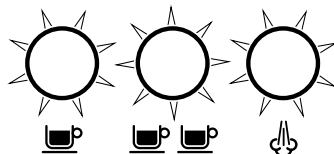


### 참고

청소 사이클 알림이 표시되기 전에 수동으로 청소 사이클 모드를 시작할 수 있습니다. 장치가 '끄기(OFF)' 모드일 때(모든 표시등이 꺼졌을 때) 2잔(2 CUP) 버튼과 스팀(STEAM) 버튼을 동시에 5초 동안 누릅니다.

### 디스케일링

정기적으로 사용하면 경수 때문에 많은 내부 기능 구성품에 미네랄이 축적되어 브루잉 흐름, 브루잉 온도, 머신 성능, 에스프레소의 맛을 감소시킬 수 있습니다.



1잔(1 CUP), 스팀(STEAM), 2잔(2 CUP) 버튼이 15초 동안 번갈아 깜박이면 디스케일링이 필요하다는 의미입니다. 이 버튼 중 하나를 누르면 알림이 취소되고 머신이 준비 모드로 돌아갑니다.

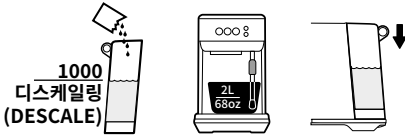


### 경고

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

## 디스케일링하기

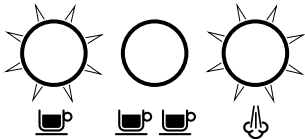
1. 드립 트레이를 비우고 머신의 제자리에 다시 삽입합니다.
2. 물탱크에 표시된 디스케일링(DESCALE) 선까지 물을 채운 다음 디스케일링제를 물에 넣습니다.



3. 2L / 68fl.oz 용기를 포터필터와 스팀 봉 아래에 놓습니다.
4. 디스케일링 전에 1잔(1 CUP)과 스팀(STEAM) 버튼을 동시에 눌러 머신의 전원을 끄고 머신을 완전히 식힙니다.



5. 머신의 전원이 꺼진 상태에서 1잔(1 CUP)과 스팀(STEAM) 버튼을 동시에 5초 동안 눌러 디스케일링 모드로 들어갑니다.



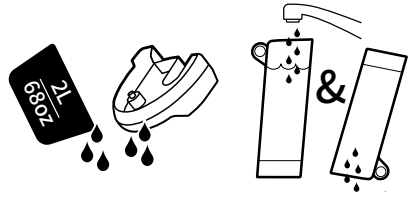
6. 1잔(1 CUP), 스팀(STEAM) 버튼에 불이 들어오면 머신이 디스케일링을 시작할 준비가 된 것입니다.



7. 디스케일링 사이클을 시작하려면 1잔(1 CUP) 또는 스팀(STEAM) 버튼을 누릅니다. 이 버튼들은 사이클이 진행되는 동안 번갈아 깜박입니다.
8. 디스케일링 용액이 모두 사용되면

디스케일링 모드가 일시 중지됩니다. 물탱크를 최대(MAX) 선까지 다시 채우고, 사용한 물 용기를 비운 다음 두 부품을 머신에 다시 장착합니다.

9. 머신이 준비되면 1잔(1 CUP), 스팀(STEAM) 버튼에 불이 들어옵니다. 1잔(1 CUP) 또는 스팀(STEAM) 버튼 중 하나를 눌러 디스케일링을 재개합니다.
10. 디스케일링이 완료되면, 1잔(1 CUP)과 스팀(STEAM) 버튼이 번갈아 깜박입니다. 머신이 준비 모드로 들어갑니다.



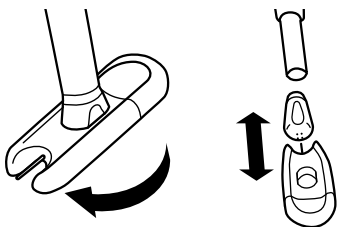
11. 사용한 물 용기를 분리하고 비웁니다. 드립 트레이와 물탱크를 행구고 완전히 말린 뒤에 머신에 다시 장착합니다.

## 스팀 봉 막힘

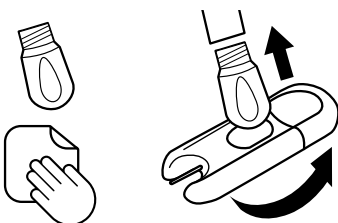
우유를 텍스처링하는 동안, 스팀 봉이 막힌 것을 머신이 감지하면 즉시 작동을 멈추고 스팀(STEAM) 버튼 표시등이 꺼집니다. 그리고 우유 온도와 우유 거품 표시등에 불이 들어오고 깜박이기 시작합니다. 이 표시등은 수동 스팀 퍼지가 완료될 때까지 깜박입니다.

## 스팀 봉 청소

- 우유를 텍스처링한 뒤에는 항상 스팀 봉을 청소해야 합니다. 젖은 천으로 스팀 봉을 닦습니다.
- 스팀 봉 팁의 구멍 중 하나라도 막히면 거품 만들기 성능이 저하될 수 있습니다. 스팀 봉을 수동으로 퍼지해 구멍을 깨끗하게 하시기 바랍니다.
- 스팀 봉이 계속 막혀 있으면, 스팀 봉 팁의 나사를 풀 다음 스팀 팁 청소용 툴을 사용하여 구멍을 뚫습니다. 청소용 툴은 물탱크 아래, 머신의 뒷면에 있습니다.



- 스팀 팁을 행구고 깨끗하고 마른 천으로 닦습니다. 스팀 팁의 나사를 조여 스팀 봉에 재조립합니다. 청소 후 스팀 봉을 펴지합니다.



### 필터 바스켓 및 포트필터 청소

- 필터 바스켓과 포트필터는 사용 직후 온수로 행구어 남아 있는 커피 오일을 모두 제거해야 합니다.
- 필터 바스켓의 구멍이 막힌 경우 스팀 봉 청소용 툴을 사용해서 구멍을 뚫습니다.

### 샤워 스크린 청소

- 그룹 헤드 내부와 샤워 스크린은 젖은 천으로 닦아서 분쇄된 커피 입자를 모두 제거해야 합니다.
- 필터 바스켓과 포트필터가 장착된 상태에서 분쇄된 커피가 없는 채로 주기적으로 커피머신에 온수를 흐르게 해서 남아 있을 수 있는 커피 입자를 행구어 냅니다.

### 드립 트레이 청소

- 드립 트레이는 매 사용 후 또는 드립 트레이 그리드의 표시등이 표시되면 분리하고 비운 다음 청소해야 합니다.
- 드립 트레이 그리드를 분리해 두 부품을 따뜻한 비눗물로 씻습니다.

### 외부 하우징 청소

- 외부 하우징을 부드럽고 젖은 천으로 닦은 다음 부드럽고 마른 천으로 닦습니다.



### 참고

머신의 표면에 흠집을 낼 수 있는 연마성 세제, 패드, 천을 사용하지 마시기 바랍니다.



### 참고

어떤 부품이나 액세서리도 식기세척기로 세척하지 마시기 바랍니다.



### 경고

전원 코드, 전원 플러그, 머신을 물이나 다른 액체에 담그지 마시기 바랍니다.

### 머신 보관

보관하기 전에 머신을 끈 다음 전원 콘센트에서 플러그를 뽑습니다. 물탱크와 드립 트레이를 비우고 머신이 식었고 깨끗하며 건조한지 확인합니다. 똑바로 세워서 보관하고.

머신 위에 아무것도 올려놓지 마시기 바랍니다.

### 에스프레소 양 공장 초기화

1. 1잔(1 CUP)과 스팀(STEAM) 버튼을 동시에 5초 동안 눌러 머신의 전원을 끕니다.
2. 1잔(1 CUP), 2잔(2 CUP) 버튼을 동시에 5초 동안 길게 누릅니다. 그러면 버튼에 불이 들어옵니다.
3. 1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼을 누르면 표시등이 3번 깜박여 모든 양이 재설정되었음을 나타냅니다.
4. 그러면 머신이 준비 모드로 돌아갑니다.



### 참고

공장 초기화 모드를 종료하려면 아무 버튼이나 누릅니다.



## 문제 해결

| 문제                                     | 가능한 원인   | 손쉬운 해결책   |
|--|--|---|
| 그룹 헤드에서 물이 흐르지 않습니다.<br>온수가 나오지 않습니다.  | 물탱크가 비어 있습니다.  | 탱크를 채웁니다.   |
|  | 물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.                          | 물탱크를 완전히 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.   |
|  | 머신을 디스케일링해야 합니다.   | 디스케일링 사이클을 수행합니다.   |
|  | 커피가 너무 곱게 분쇄되거나 필터 바스켓에 커피가 너무 많거나 탬핑이 과하거나 필터 바스켓이 막혔습니다. | 아래의 '에스프레소가 포트필터 주둥이에서만 내려지거나 전혀 내려지지 않습니다'를 참조하시기 바랍니다.  |
| 에스프레소가 포트필터 주둥이에서만 내려지거나 전혀 내려지지 않습니다. | 커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다.   | 약간 더 곱게 분쇄된 커피를 사용합니다.<br>10페이지 '커피 도징 및 탬핑'과 14페이지 '추출 팁'을 참조하시기 바랍니다.   |
|  | 필터 바스켓에 커피가 너무 많습니다.                                       | 커피 도징 양을 줄입니다.<br>탐핑 후 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 커피 도징 양을 트리밍합니다. 10페이지 '커피 도징 및 탬핑'과 14페이지 '추출 팁'을 참조하시기 바랍니다. |
|  | 커피를 너무 강하게 탬핑합니다.  | 15~20kg의 압력으로 탬핑합니다.  |
|  | 물탱크가 비어 있습니다.  | 탱크를 채웁니다.   |
|  | 물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.                          | 물탱크를 완전히 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.   |
|  | 필터 바스켓이 막혔을 수 있습니다.  | 제공된 청소용 톨 끝에 있는 핀을 사용해서 구멍을 뚫습니다.   |
|  | 머신을 디스케일링해야 합니다.   | 디스케일링 사이클을 수행합니다.   |
| 물이 흘러나오지 않습니다(머신에서 큰 소음이 납니다).         | 물탱크가 비어있거나 수위가 최소(MIN) 미만입니다.                              | 탱크를 채웁니다.   |
| 거품과 온도 표시등이 동시에 깜빡입니다.                 | 스팀 기능 오류입니다.<br>물탱크가 비어 있을 수 있습니다.                         | 스팀(STEAM) 버튼을 3초 동안 길게 눌러 시스템을 퍼지합니다.   |
|  |  | 탱크를 채웁니다.   |



| 문제                                     | 가능한 원인                            | 손쉬운 해결책  |
|--|-----------------------------------|--|
| 에스프레소가 너무 빨리 흘러나옵니다.                   | 커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.                | 약간 더 굵게 분쇄된 커피를 사용합니다. 10페이지 '커피 도징 및 탬핑'과 14페이지 '추출 팁'을 참조하시기 바랍니다.   |
|  | 필터 바스켓에 커피가 충분하지 않습니다.            | 커피 도징 양을 늘립니다. 탬핑한 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과다한 커피를 트리밍합니다. 10페이지의 '커피 도징 및 탬핑'과 14페이지 '추출 팁'을 참조하시기 바랍니다. |
|  | 커피를 너무 약하게 탬핑합니다.                 | 15~20kg의 압력으로 탬핑합니다.   |
| 포터필터 가장자리 주변에서 에스프레소가 흘러나옵니다.          | 포터필터가 그룹 헤드에 올바르게 삽입되지 않았습니다.     | 포터필터를 완전히 삽입하고 저항감이 느껴질 때까지 돌렸는지 확인합니다.  |
|  | 필터 바스켓 테두리 주변에 커피 찌꺼기가 있습니다.      | 필터 바스켓 테두리에서 과다한 커피를 청소해서 그룹 헤드에 제대로 밀봉되는 것을 확인합니다.  |
|  | 필터 바스켓에 커피가 너무 많습니다.              | 커피 도징 양을 줄입니다. 10페이지 '커피 도징 및 탬핑'을 참조하시기 바랍니다. 탬핑 후 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 커피 도징 양을 트리밍합니다.                 |
| 스팀이 나오지 않습니다.                          | 머신이 작동 온도에 도달하지 않았습니다.            | 머신이 작동 온도에 도달할 때까지 기다립니다.  |
|  | 물탱크가 비어 있습니다.                     | 탱크를 채웁니다.  |
|  | 물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다. | 물탱크를 완전히 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.  |
|  | 머신을 디스케일링해야 합니다.                  | 디스케일링 사이클을 수행합니다.  |
|  | 스팀 봉이 막혔습니다.                      | 16페이지 '스팀 봉 청소'를 참조하시기 바랍니다.   |
| 에스프레소를 추출하거나 우유를 스티밍할 때 고동/펌핑 소리가 납니다. | 머신에서 펌프를 정상적으로 작동하는 중입니다.         | 이는 머신의 정상적인 작동이므로 어떠한 조치도 필요하지 않습니다.   |
|  | 물탱크가 비어 있습니다.                     | 탱크를 채웁니다.  |
|  | 물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다. | 물탱크를 완전히 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.  |
| 커피가 충분히 뜨겁지 않습니다.                      | 포터필터가 예열되지 않았습니다.                 | 온수 추출구 아래에서 포터필터를 행굽니다. 완전히 말리시기 바랍니다.   |
| 우유가 너무 뜨겁습니다.                          | 우유 용기가 제자리에 삽입되지 않았습니다.           | 우유 용기가 센서 위 올바른 위치에 있는지 확인합니다. 우유 온도 설정을 조정합니다.  |

| 문제                             | 가능한 원인  | 손쉬운 해결책   |
|--------------------------------|---|---|
| 크레마가 없습니다.                     | 커피를 너무 약하게 탬핑합니다.   | 15~20kg의 압력으로 탬핑합니다.  |
|                                | 커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.  | 약간 더 곱게 분쇄된 커피를 사용합니다.<br>10페이지 '커피 도징 및 탬핑'과 14페이지 '추출 팁'을 참조하시기 바랍니다.   |
|                                | 커피 원두 또는 미리 분쇄한 커피가 신선하지 않습니다.  | 신선한 커피 원두를 분쇄하는 경우 '로스팅한 날짜'가 표시된 갓 로스팅한 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비하시기 바랍니다.<br>미리 분쇄한 커피를 사용하는 경우 분쇄 후 일주일 이내에 사용합니다.       |
|                                | 필터 바스켓이 막혔을 수 있습니다.   | 제공된 청소용 톨 끝에 있는 핀을 사용해서 구멍을 뚫습니다.   |
| 물이 씹니다.                        | 자동 퍼지 기능입니다. 스팀 기능이 작동된 직후 머신이 드립 트레이로 물을 퍼지합니다. 그에 따라 써모코일이 최적 온도에 있게 됩니다. | 드립 트레이가 제자리에 단단히 고정되었고 표시등이 나타날 때마다 비웠는지 확인합니다.   |
|                                | 물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.   | 물탱크를 완전히 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.   |
| 머신이 켜져 있지만, 작동이 중단되었습니다.       | 펌프 과열로 인해 안전 열 차단이 활성화되었을 수도 있습니다.  | 1잔(1 CUP)과 스팀(STEAM) 버튼을 동시에 5초 동안 눌러 머신의 전원을 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑습니다.<br>약 30~60분 동안 식힙니다.<br>문제가 지속되면 Breville® 지원 센터에 문의하시기 바랍니다. |
| 잔에 공급되는 에스프레소가 너무 많거나 너무 적습니다. | 분쇄량 및/또는 분쇄도 설정 및/또는 원액 양을 조정해야 합니다.  | 분쇄량 및/또는 분쇄도 설정을 조정합니다. 10페이지 '커피 도징 및 탬핑'과 10페이지 '분쇄', 14페이지 '추출 팁'을 참조하시기 바랍니다.   |



## 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](http://www.breville.com/kr)**을 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.

BES500 KOR - C22