the Barista Express™

Instruction Book – BES870



Breville®

Contents

2 Breville® Recommends Safety First
7 The Barista Express™ Features
8 Components
10 Functions
22 Care & Cleaning
29 Troubleshooting
33 Coffees to try
34 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 safely discard any packaging material and promotional labels or stickers before using the Barista Express™ 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 Barista Express™ 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 use the Barista Express™ on a sink drain board.
- Do not place the Barista Express™ on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not use the Barista Express™ inside a cabinet.
- Always ensure the Barista Express™ is properly assembled before connecting to power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use attachments other than those provided with the Barista Express™.
- Do not attempt to operate the Barista Express™ by any method other than those described in this book.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.
- Use only cold, tap water in the water tank. Do no use any other liquid.
- Never use the Barista Express™ without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.
- Do not move the Barista Express™ whilst in operation.

- Do not leave the Barista Express™ unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the Barista Express™ to cool down before moving or cleaning any parts.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the Barista Express™.
- Always switch off the Barista Express™ by pressing the POWER button to 'Off', switch off at the power outlet and unplug if appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

- Filter cartridge should be kept out of reach of children.
- Store filter cartridges in a dry place in the original packaging.
- Protect cartridges from heat and direct sunlight.
- Do not use damaged filter cartridges.
- Do not open filter cartridges.
- If you are absent for a prolonged period of time, empty the water tank and replace the cartridge.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the cord before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces, or become knotted.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in anyway. Return the entire appliance to the nearest authorised Breville® Service Centre for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Breville® Service Centre.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to

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


To protect against electric shock or fire, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

The Barista Express™ Features

INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER

Precision conical burrs maximise ground coffee surface area for a full espresso flavour.

ADJUSTABLE GRIND SIZE

18 grind settings (fine, 1–16, coarse) from coarse to fine for optimal espresso extraction.

HANDS FREE DIRECT GRINDING INTO PORTAFILTER

Auto stop for hands free grinding direct into portafilter.

AUTOMATIC DOSING

Dispenses the required amount of coffee for a single or double cup dose.

GRIND AMOUNT DIAL

Adjusts dose to suit fineness or coarseness of grind.

DOSE TRIMMING TOOL

For precise dose control.

ELECTRONIC PID TEMPERATURE CONTROL

For increased temperature stability.

AUTO PURGE

Automatically adjusts water temperature after steam for optimal coffee extraction.

ADJUSTABLE TEMPERATURE CONTROL

For optimum coffee flavour.

THERMOCOIL HEATING SYSTEM

Integrated stainless steel water coil accurately controls water temperature.

LOW PRESSURE PRE-INFUSION

Gradually increases pressure at the start for an even extraction.

ESPRESSO PRESSURE GAUGE

Measures the water pressure through the ground coffee in the portafilter during extraction.

DRY PUCK FEATURE

Releases water pressure from the ground coffee in the filter basket for easy disposal of the coffee puck.

1850W HIGH POWER

For faster heat up and high pressure steam.

INSTANT HOT WATER

Dedicated hot water outlet for making long blacks and pre-heating cups.

Components



A. **Automatic Dosing.**
Select between single or double filter basket.

B. Mechanical Clutch Protection.

C. Grind Size Selector.

D. POWER Button.
Surround illuminates when machine is switched on.

E. **Grind Amount Dial.**
Controls the amount of fresh ground coffee dosed into the filter basket.

F. Integrated Removable Tamper.
For consistent tamping control.

G. **Grinding Cradle.**
For directly dosing into portafilter.

H. **Cup Warming Tray.**

I. **CLEAN / DESCALE Light.**
Indicates when a cleaning cycle or descaling is required.

J. **Steam Light /Hot Water.**
Illuminates to indicate that the steam or hot water function is selected.

K. **Group Head.**

L. **Extra-Tall Cup Height For Coffee Mugs.**

M. **Removable Wet And Dry Coffee.**
Separator Drip Tray.

N. **Drip Tray Full Indicator.**

O. **250g Bean Hopper Capacity.**

P. **Integrated Conical Burr Grinder.**
Precision conical burrs maximise ground coffee surface area for full espresso flavour.

Q. **Pressure Gauge.**
Monitors espresso extraction pressure.

R. **PROGRAM Button.**
Personalise your espresso shot volumes & also accesses Advanced Temperature functions.

S. **STEAM Dial /Hot Water Dial.**
Selector control for steam and hot water.

T. **Programmable.**
1 CUP and 2 CUP button.



U. Instant Hot Water.
Dedicated hot water outlet for making long blacks and pre-heating cups.

V. Stainless Steel Portafilter.
With commercial style spouts.

W. 360° Swivel Action Steam Wand
Easily adjusts to perfect position for texturing.

Custom designed accessories.

1. Dose trimming tool.
2. Single wall filter baskets for freshly ground coffee.
3. Dual Wall filter baskets.
(1 cup & 2 cup) for pre-ground coffee.
4. 480ml stainless steel jug.

Cleaning accessories.

Cleaning tool/brush

Cleaning tablets

Cleaning cycle disc

Allen key

Descaling powder

NOT SHOWN

PID Temperature Control.
For increased temperature stability.

Adjustable Temperature Control.
For optimum coffee flavour.

Low Pressure Pre-infusion.
Gradually increases pressure at the start for an even extraction.

1850W High Power.
For fast heat up and high pressure steam.

Water Filter Holder and Water Filter.

Removable 2 Litre Water Tank.
Filled from the top with integrated water filtration.

Storage Tray.
Located behind the drip tray for storage of accessories.

Cord Storage.
Located under the water tank.

Functions

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

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

Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets and jug) using warm water and a gentle dish washing liquid and rinse well. Wipe the outer housing, bean hopper and drip tray with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the outer housing, power cord or power plug in water or any other liquid.

The water filter located inside the water tank will need to be removed before washing the water tank.

CONDITIONING THE WATER FILTER

- Remove filter from the plastic bag and soak in a cup of water for 5 minutes.
- Rinse filter under cold running water.
- Insert the filter into the filter holder.
- Set the dial date 2 months ahead.
- To install filter, push down to lock into place.
- Slide the water tank into position and lock into place.

NOTE

To purchase water filters contact Breville® Customer Service Centre on 080-822-1691.

FIRST USE

Initial Start Up

- Fill tank with water
- Press POWER button
- A pumping sound will be heard. The machine will reach operating temperature and go into STANDBY mode.

FLUSHING THE MACHINE

It is recommended to complete a water flushing operation, without ground coffee, to ensure the machine has been conditioned. When the machine has reached STANDBY mode, run the following 2 steps.

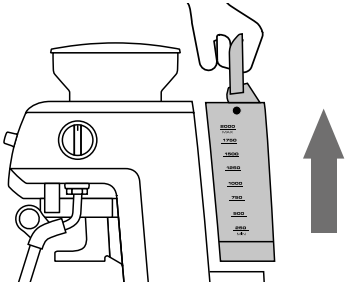
- Press the 2 CUP button to run hot water through the group head for 30 seconds.
- Activate steam for 10 seconds.
- Repeat this cycle until the water tank is empty.

NOTE

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

FILLING THE WATER TANK

- Ensure the water filter is securely fitted inside the tank.
- Fill the water tank with cold tap water to the maximum mark on the side of the tank and slide the water tank back into position at the back of the machine.
- Plug the power cord into power outlet and switch On at power point.
- Press the POWER button. The POWER button surround will flash while the machine is heating. When the correct temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.



NOTE

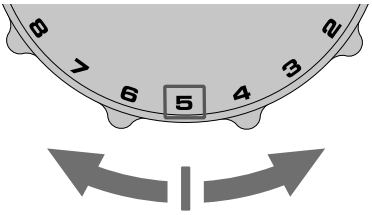
Check the water level before use and replace the water daily. The water tank should be filled with fresh, cold tap water before each use.

Do not use de-mineralised or distilled water or any other liquid.

SETTING THE GRIND SIZE

The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavour of the espresso. When setting the grind size, it should be fine but not too fine and powdery.

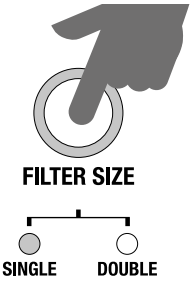
There are 18 settings on the GRIND SIZE select dial - The smaller the number, the finer the grind size. The larger the number, the coarser the grind size. We recommend you start at the No. 5 setting and adjust as required.



GRINDING THE COFFEE

- Fill the hopper with fresh coffee beans.
- Place the portafilter into the grinding cradle.
- Insert filter basket required into the porta-filter.

Press the FILTER SIZE button to select your filter size (single or double).

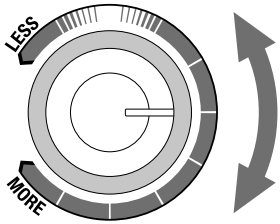


AUTOMATIC DOSING

- Push and release the portafilter to activate the grinding switch, then allow the portafilter to be dosed with fresh ground coffee.
- To stop the grinding function during single or double dose, simply press the filter size button.

ADJUSTING THE GRIND AMOUNT

Set the GRIND AMOUNT dial to the 3 o'clock position as a starting point for dose amount. Adjust towards LESS or MORE as required to adjust the dose amount so the cap on the supplied tamper is level with the top edge of the filter basket rim, AFTER tamping.



NOTE

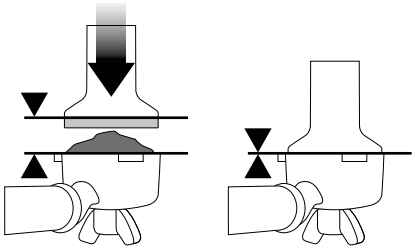
You may need to adjust the GRIND AMOUNT dial a few times to achieve the correct grind amount.

MANUAL DOSING

- With the portafilter inserted, push and hold the micro switch down until the desired amount of ground coffee has been dosed.
- To stop the function during a manual grind function, simply release the portafilter. This will release the activation switch to stop the grind function.

TAMPING THE GROUND COFFEE

Once the grind function has been completed, carefully withdraw the portafilter from the grinding cradle, being careful not to spill any ground coffee, tap down to collapse and using the integrated tamper, tamp down firmly (approx. 10–15 kg of pressure).



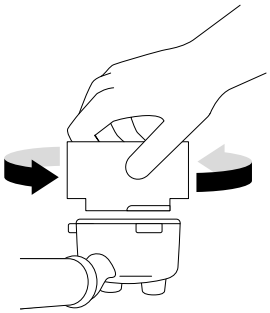
TRIMMING THE DOSE

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



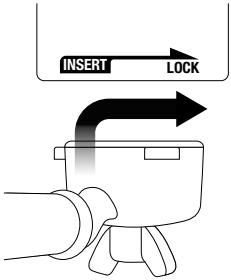
Insert the Razor™ into the coffee basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the filter basket. The blade of the dosing tool should penetrate the surface of the tamped coffee.

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



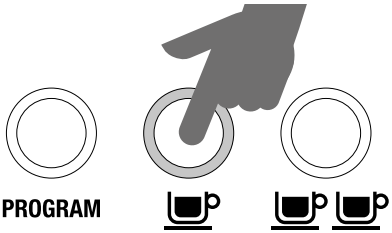
Your coffee filter basket is now dosed with the correct amount of coffee.

Insert portafilter into group head to extract coffee.



PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 1 CUP

Press the 1 CUP once. A preset single espresso volume of approximately 30ml will be extracted. The machine will automatically stop once the preset volume has been extracted.

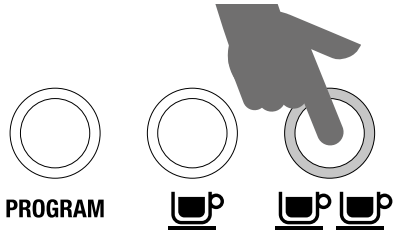


NOTE

The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind size and grind amount.

PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 2 CUP

Press the 2 CUP button once. A preset double espresso volume of approx. 60ml will be extracted. The machine will automatically stop once the preset volume has been extracted.



NOTE

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

PROGRAMMING SINGLE ESPRESSO

1. To begin programming, press the PROGRAM button once. The machine will beep once and the program button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
2. Press 1 CUP button to start espresso extraction. Press 1 CUP again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 1 CUP volume has been set.

PROGRAMMING DOUBLE ESPRESSO

1. To begin programming, press the PROGRAM button once. The machine will beep once and the program button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
2. Press 2 CUP button to start espresso extraction. Press 2 CUP again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 2 CUP volume has been set.

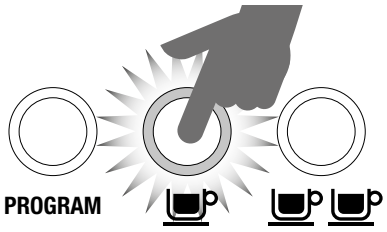
RESETTING DEFAULT VOLUMES

To reset the machine to the default 1 CUP and 2 CUP shot volumes and espresso water temperature press and hold the PROGRAM button until the machine beeps three times. Release the PROGRAM button. The machine will return to its original default setting.

NOTE

Default settings: 1 CUP shot volume is approx. 30ml. 2 CUP is approx. 60ml.

MANUAL ESPRESSO VOLUME



PRESS & HOLD

Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button. Release the button once sufficient pre-infusion time has elapsed & full pump pressure will be applied. Press either the 1 CUP or 2 CUP button when sufficient espresso volume has been extracted.

NOTE

For optimal flavour when using a 1 CUP filter basket, you should extract approx. 30ml. When using a 2 cup filter basket, you should extract approx. 60ml.

WARNING

The metal parts of the portafilter will be very hot.

TEXTURING MILK

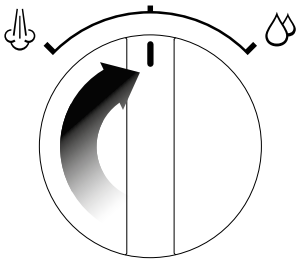
The Breville Barista Express™ comes complete with a commercial style 360˚ stainless steel steam wand.

WARNING

Ensure the STEAM DIAL is in the STANDBY position before removing the steam wand from the frothing jug.

USING THE STEAM DIAL

- Position the steam tip over the drip tray. Turn the STEAM selector dial to the steam position. The white steam light will flash to indicate the machine is heating to create steam.
- When the steam light stops flashing the steam wand is ready for use.
- Before inserting the wand into the milk, pause the steam by returning the dial back to the STANDBY position. This will avoid the milk splashing out of the jug (this pause function lasts for approx 8 seconds before exiting steam mode).
- Insert the wand into the milk and turn the steam dial from Standby to the Steam position to begin texturing.
- To stop, return the STEAM dial to the STANDBY position and remove the jug.



NOTE

When the espresso machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 bar Italian pump.

NOTE

After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The steam light will flash. When this occurs return the steam dial to the STANDBY position.

USING HOT WATER OUTLET

Turn the STEAM/HOT WATER selector dial to the hot water position. The white steam light will flash to indicate the machine is heating to create hot water.

When the steam light stops flashing, the hot water is up to temperature.

To stop the flow of hot water, return the steam dial back to the STANDBY position.

AUTO PURGE

For extracting espresso immediately after using the steam function, this machine features an auto-purge function.

The auto purge function ensures the ground coffee will not be burnt by the initial water flow from the thermocoil being too hot. The water is automatically released internally into the drip tray ensuring that the thermocoil is at optimal temperature for extracting espresso.

Your espresso will always be extracted at the optimal temperature ensuring only the best flavours are extracted.

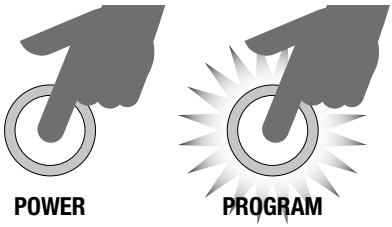
ADVANCED MODE

Adjusting Water Temperature

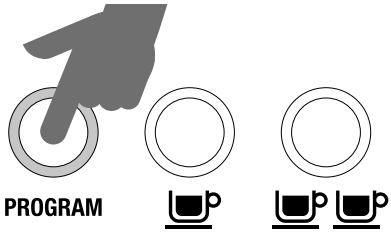
Different beans require a different water temperature to extract their optimum flavour.

The Barista Express™ allows you to adjust water temperature ±2°C in 1°C increments from the default temperature. To enter Advanced Temperature setting mode:

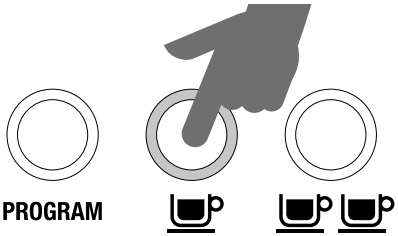
1. Turn the machine OFF
2. Press & hold the PROGRAM button, then press the POWER button. The machine will beep once. The illuminated button will indicate current temperature selected. If no buttons are pressed within 5 seconds after entering Advanced Mode, no change will be made & machine will return to heat-up/ stand-by operation.



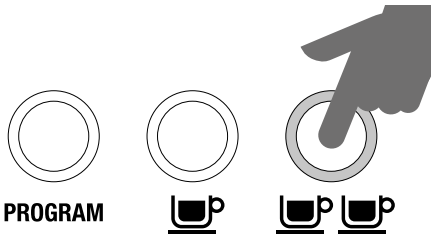
3. To select a temperature change, within 5 seconds of entering Advanced Mode, press the button to select desired temperature. You will hear 2 beeps to confirm the change. If no buttons are pressed the temperature will remain unchanged & machine will revert to STANDBY.
4. **Default Temperature setting:** In Advanced Mode, press the PROGRAM button.



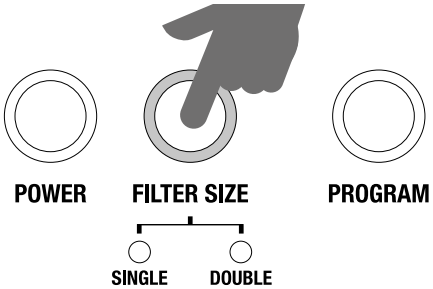
5. **Increase Water Temperature +1°C:** In Advanced Mode, press the 1 CUP button.



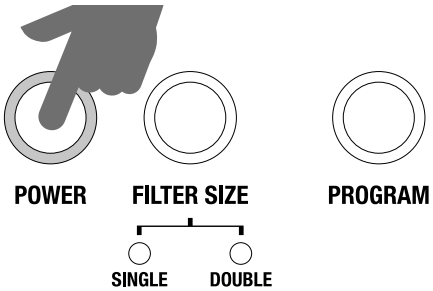
6. **Increase Water Temperature +2°C:**
   In Advanced Mode, press the 2 CUP button.



7. **Decrease Water Temperature -1°C:**
   In Advanced Mode, press the FILTER button.



8. **Decrease Water Temperature -2°C:**
   In Advanced Mode, press the POWER button.



PRE-HEATING

Heating your cup or glass

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Pre-heat your cup by rinsing with hot water and place on the cup warming tray.

Using the hot water outlet

Turn the Steam/Hot Water dial to the Hot Water position. The Steam/Hot Water LED on the front panel will begin to flash indicating the Hot Water function has been selected & the Thermo-coil is increasing in temperature. Hot Water will be dispensed from the Hot Water spout. Turn the dial back to STANDBY to stop the flow of Hot Water

Heating the portafilter and filter basket

A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Ensure the portafilter and filter basket are preheated with hot water before initial use.

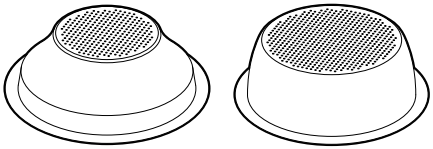
NOTE

Wipe the filter and filter holder dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channelling' where water by-passes the ground coffee during extraction.

SELECTING A FILTER BASKET

Single Wall Filter Baskets

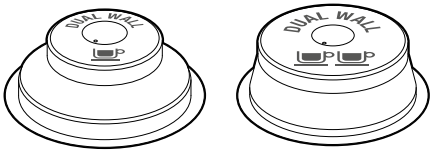
Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans. Single Wall filter baskets allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.



1 CUP 2 CUP

Dual Wall Filter Baskets

Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee. Dual Wall filter baskets regulate the pressure and help to optimise the extraction regardless of the grind, dose, tamp pressure or freshness.



1 CUP 2 CUP

NOTE

Regardless of whether you use Single Wall or Dual Wall filter baskets, use the 1 CUP basket when brewing a single cup and the 2 CUP basket when brewing two cups or a stronger single cup or mug.

The provided filter baskets are designed for:

1 CUP basket = approx. 8-11g.
If using pre-ground coffee, this is approx. 2 level tablespoons.

2 CUP basket = approx. 16-19g.
If using pre-ground coffee, this is approx. 3 level tablespoons.

If using freshly ground coffee, this is approx. 4 level tablespoons.

The reason for this difference is that pre-ground coffee is often coarser and hence occupies more volume than coffee that is more finely ground.

NOTE

You will need to adjust the grind amount and size if switching from a single basket to a double basket, or vice versa.

NOTE

You may need to experiment with how much coffee is inserted into the filter basket or how long the grinder needs to run to achieve the correct dose. For example, when using a finer espresso grind with the Single Wall filter baskets, you may need to increase the grind amount to ensure the filter basket is correctly dosed.

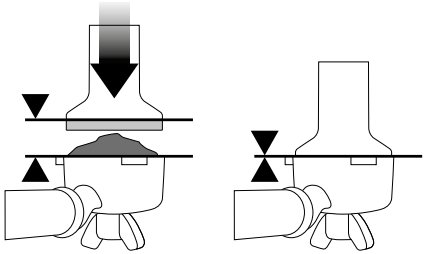
THE GRIND

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 fingers), the water will not flow through the coffee 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 lacking in colour and flavour.

COFFEE DOSE AND TAMPING

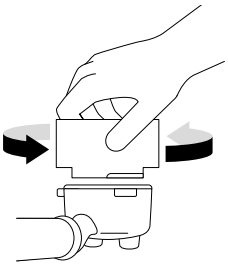
- Wipe coffee basket with a dry cloth.
- Using Single Wall filter baskets, grind enough coffee to fill the coffee basket. You may need to experiment with the GRIND AMOUNT dial to achieve the correct dose.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Tamp down firmly (using approx. 10–15 kgs of pressure). The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.



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

TRIMMING THE DOSE

- Insert the Razor™ dosing 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 basket 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.

NOTE

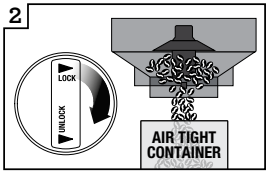
If the extraction is too fast, make the grind finer & repeat above steps. If the extraction is too slow, make the grind coarser and repeat above steps.

ADJUSTING CONICAL BURRS

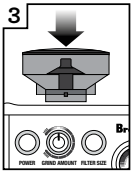
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Barista Express™ is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



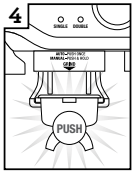
Unlock hopper



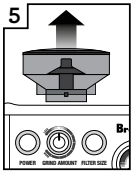
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



Align hopper into position



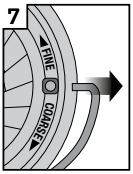
Run grinder until empty



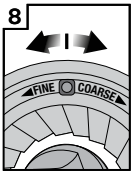
Remove hopper



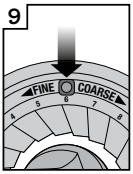
Remove upper burr



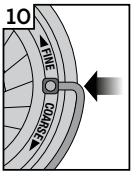
Remove wire handle from both sides of the burr



Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



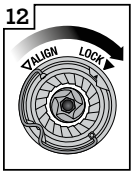
Align the number with the handle opening



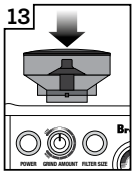
Insert wire handle from both sides of the burr



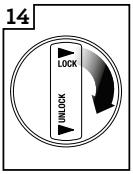
Push upper burr firmly into position



Lock upper burr



Align hopper into position



Lock hopper



Check your extraction

EXTRACTION GUIDE

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP	SHOT TIME
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH	TOO HEAVY	OVER 35 SEC
BALANCED	**OPTIMUM**	**8-11g (1 CUP) 16-19g (2 CUP)**	**10-15kg**	**25-30 SEC**
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE	TOO LIGHT	UNDER 20 SEC

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 purge any ground coffee residue from the group head and 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.

EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and press the 1 CUP or 2 CUP button for the required volume.
- 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, then you have either over dosed the filter basket and/or the grind is too fine. This is an OVER-EXTRACTED shot.

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity and bitterness.

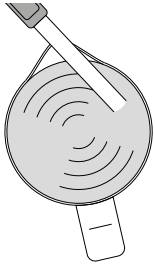
The flavour of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure. Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

TEXTURING MILK

There are two phases to texturing milk, stretching & heating. These two operations should blend into one with the goal being silky smooth textured milk at the correct temperature.

- Always start with fresh cold milk.
- Fill the jug just below the 'V' at the bottom of the spout.
- Position the steam tip over the drip tray and turn the STEAM/HOT WATER dial from STANDBY to steam and wait until the steam is flowing strongly.
- Turn the steam dial to the STANDBY position to pause the steam, then within 8 seconds, insert steam wand tip into milk and turn dial back to STEAM position.
- Insert the steam tip 1–2cm below the surface of the milk close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position.

- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).



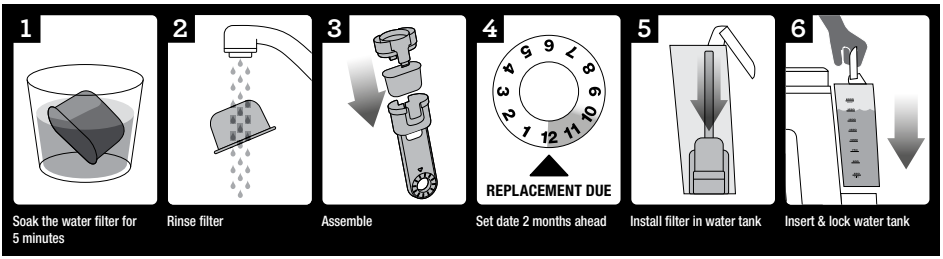
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (60–65°C) when the jug is hot to touch.
- Move the steam dial to the STANDBY position before taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side, turn steam on to purge out any residual milk from the steam wand and wipe steam wand with a damp cloth.
- Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to polish and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

HINTS & TIPS

- Always use freshly ground coffee for a superior flavour and body.
- Use freshly roasted coffee beans, with a 'roasted on' date and use within 2 weeks of 'roasted on' date.
- Store coffee beans in a cool, dark and dry container. Vacuum sealed if possible.
- Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time and store no more than one weeks supply at any time.
- Grind beans immediately before brewing as ground coffee quickly loses its flavour and aroma.

Care & Cleaning

INSTALLING/REPLACING THE FILTER IN THE WATER TANK



The water filter provided helps to prevent scale build up which over time can affect the performance of your machine, potentially causing blockages and heating, problems

Replacing the water filter every two months will reduce the need to de-scale the machine.

If you live in a hard water area, we recommend you change the water filter more frequently.

Replacing The Water Filter

- Remove the filter from the plastic bag, and soak in a cup of water for 5 minutes.
- Rinse the filter under cold running water for 5 seconds.
- Insert the filter into the filter holder.
- Set the date dial 2 months ahead.
- To install, push down to lock into place.

The water filter can be removed from the water tank during operation if not required.

NOTE

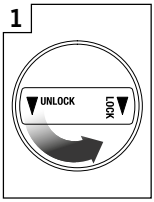
For replacement water filters contact Breville® Customer Service Centre on 080-822-1691.

PORTAFILTER CLEANING

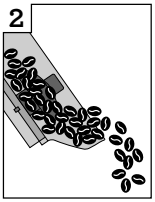
Periodically run water through the machine with the portafilter in place, but without any ground coffee, to rinse out any residual coffee particles.

CLEANING CONICAL BURRS

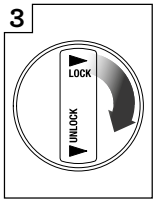
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results.



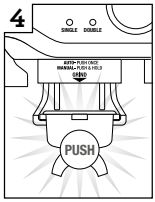
Unlock hopper



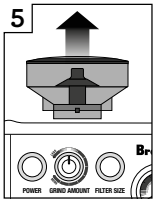
Remove beans



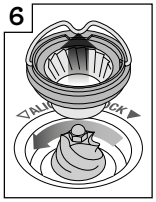
Replace & lock hopper



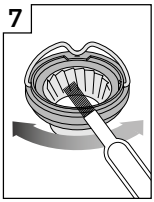
Run grinder until empty



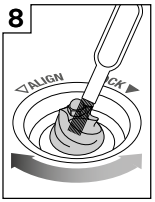
Unlock & remove hopper



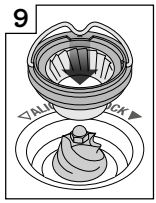
Remove upper burr



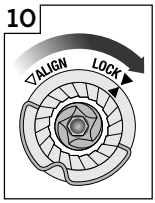
Clean upper burr with burr brush



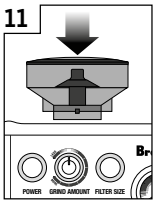
Clean lower burr with burr brush



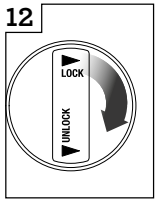
Push upper burr firmly into position



Lock upper burr



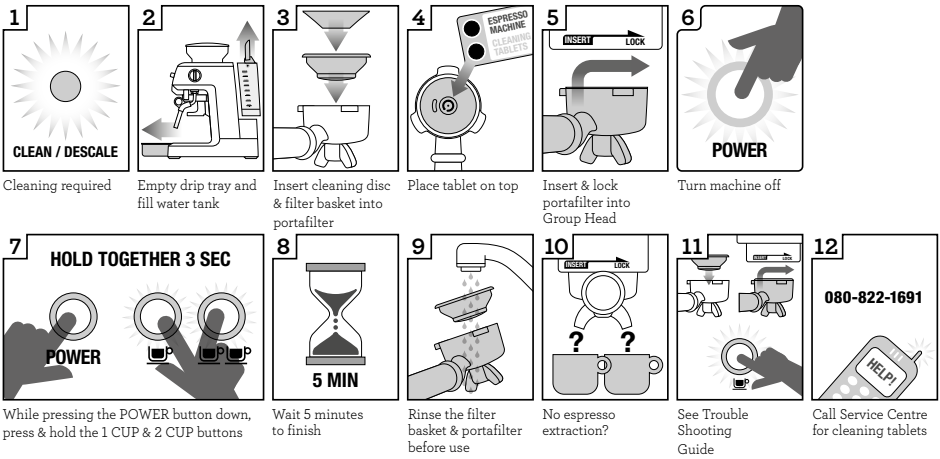
Insert hopper



Lock hopper

CLEANING CYCLE

The espresso machine features an in-built cleaning cycle which should be carried out periodically. The 'CLEAN / DESCALE' light will automatically illuminate (flashing) to indicate when a cleaning cycle is required.



1. Cleaning required
2. Empty drip tray and fill water tank
3. Insert cleaning disc & filter basket into portafilter
4. Place tablet on top
5. Insert & lock portafilter into Group Head
6. Turn machine off
7. While pressing the POWER button down, press & hold the 1 CUP & 2 CUP buttons
8. Wait 5 minutes to finish
9. Rinse the filter basket & portafilter before use
10. No espresso extraction?
11. See Trouble Shooting Guide
12. Call Service Centre for cleaning tablets

CLEANING CYCLE PROCESS GUIDE

If cleaning is required, simply follow the steps below and refer to the Machine Cleaning Cycle guide.

1. Insert the cleaning disk into the one or two cup filter disc.
2. Place the filter basket into the portafilter.
3. Put 1 cleaning tablet into the filter.
4. Lock the portafilter into the group head.
5. Turn the machine OFF.
6. Simultaneously press and hold the 1 CUP, 2 CUP and POWER button for 3 seconds.
7. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. Once complete, 2 beeps will sound. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved.

If the tablet has not dissolved, repeat steps 5 to 7 until tablet has dissolved.

DESCALING

NOTE

Ensure that the water filter is removed from the water tank before adding the descaling powder when descaling the machine.

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 taste of the espresso.

We advise you to undertake the descaling processes outlined below when the 'CLEAN / DESCALE' indicator is illuminated (solid on).

Refer to CLEANING CYCLE on page 24 when the 'CLEAN / DESCALE' indicator is flashing.

Check if descaling is required

1. Check if the 'CLEAN / DESCALE' light is illuminated (solid on), descaling is required.

WARNING

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

The water tank should never be removed or completely emptied during descaling.

Priming machine for descaling function

2. Dissolve one Breville® Descaling powder sachet into one litre of water then fill the water tank.
3. Press and hold the 2-CUP button and then press and hold the POWER button simultaneously to enter the Descale mode. The unit will heat up as part of commencing the descaling action, during the heating processes the POWER button should flash continuously. The machine will indicate it is ready for descaling when the POWER button, 1 CUP button, CLEAN/DESCALE indicator and HOT WATER/ STEAM indicator are all illuminated (solid on).

Descaling the coffee component

4. Press the 1-CUP button to start the descaling for the coffee component of the machine. Descaling coffee component takes approximately 25 seconds. The 1 CUP button should flash continuously and remain constant once the descaling process has finished. To terminate the descaling within 25 seconds, press the 1 CUP button again.

Descale the Steam and hot water components

Descaling steam and hot water takes approximately 13 seconds and 8 seconds respectively. Descaling can be terminated prematurely by turning the steam dial to STANDBY.

5. Descale Steam component by turning the steam dial RIGHT towards the icon.
6. Descale Hot water component by turning the steam dial to the LEFT towards the icon.

Repeat processes to complete descaling

After the above processes about half (0.5 litre) of the descale solution should be left in the water tank.

7. Repeat steps 4-6 above to complete the descaling process to empty the solution in the tank.

Descaling Solution Rinse

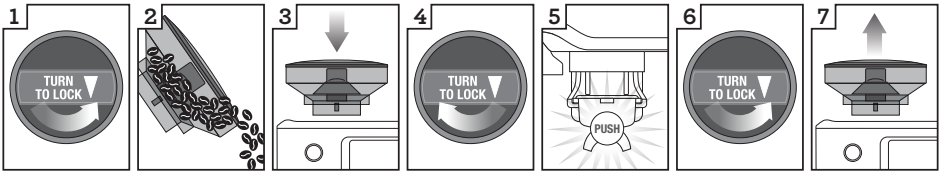
8. After descaling, remove the water tank and rinse thoroughly then refill with fresh cold water to the maximum capacity (2 litres) and repeat steps 4-6 to further cleanse the machine of any residue of the cleaning solution thoroughly.
9. Press 'POWER' to quit the descaling process. This will be indicated by the LED lights switching off.

NOTE

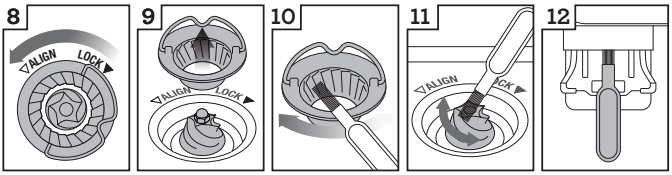
The machine turns off automatically if there is no action for 5 minutes in descaling mode. To resume descaling, please start from step 3.

CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

This grinder cleaning cycle removes oil build-up on the burrs which can impede performance.



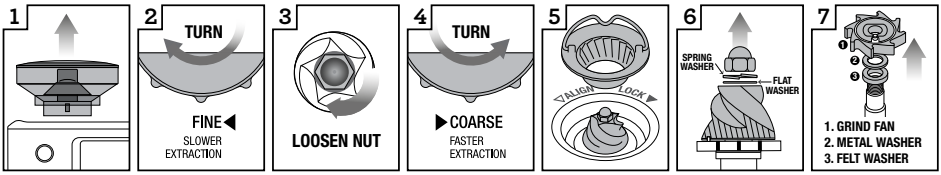
Unlock hopper | Empty hopper | Replace hopper | Lock hopper | Run grinder empty | Unlock hopper | Remove hopper



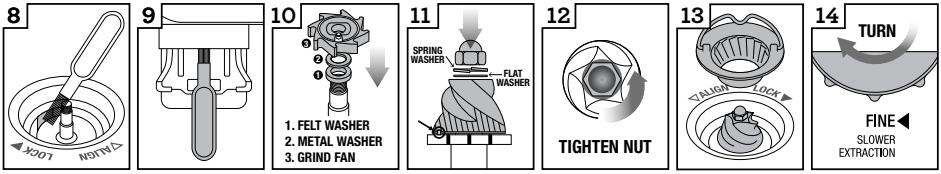
Unlock top burr | Remove top burr | Clean top burr with brush | Clean lower burr with brush | Clean chute with brush

ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

This step is only required if there is a blockage between the grinding burrs and the grinder outlet.



Remove hopper | Set 'GRIND SIZE' to '1' (finest) | Use 10mm socket. Rotate 'Clockwise' to loosen the nut only | Set 'GRIND SIZE' to '30' (coarsest) | Unlock & remove top burr | Remove nut, spring & flat washer. Carefully remove lower burr | Remove grind fan & washers using long-nose pliers

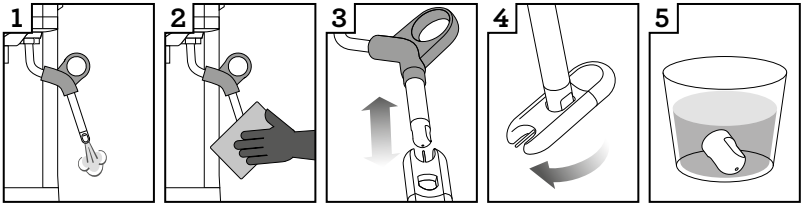


Unblock the grinds exit chute using the brush or a pipe cleaner | Clean chute with brush | Insert washers & grind fan using long-nose pliers | Insert lower burr (drive pin & cavity to align). Insert flat washer & spring washer | Rotate 'Counter-Clockwise' to tighten nut | Insert & lock top burr | Set 'GRIND SIZE' to '15'. Replace & lock hopper

WARNING

Care should be taken as the grinder burrs are extremely sharp.

CLEANING THE STEAM WAND



Run steam to clear milk from wand after texturing

Wipe steam wand after each use

Clean hole with pin

Remove tip

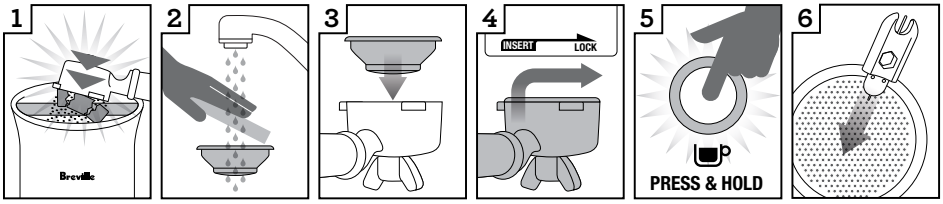
Soak tip overnight then re-attach

The steam wand should always be cleaned after texturing milk.

- Wipe the steam wand with a damp cloth, and then with the steam wand directed back into the drip tray, briefly set the steam dial to the STEAM position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.
- Ensure the steam dial is in the STANDBY position. Press the POWER button to Off and allow the machine to cool.
- If the steam wand remains blocked, use the pin on the cleaning tool to clear the opening.
- If the steam wand continues to be blocked, the tip of the steam wand can be removed by using the spanner in the middle of the cleaning tool.
- Unscrew the tip with the cleaning tool.
- Soak the tip in hot water before using the pin on the cleaning tool to unblock. Replace the tip back onto the steam wand and secure with the cleaning tool.

CLEANING / UNBLOCKING THE FILTERS, PORTAFILTER AND GROUP HEAD

Periodically run water through the machine with the portafilter in place, but without any ground coffee, to rinse out any residual coffee particles.



Knock grinds out

Clean filter basket

Place filter basket into portafilter

Insert & lock portafilter into Group Head

Flush water

Use cleaning tool to unblock

Should the fine holes in the filters become blocked follow the following steps:

1. Place the filter into the portafilter. Run water through the machine with the filter and portafilter, without any ground coffee, in place.
2. The fine pin on the cleaning tool can be used to clear the filter basket holes.
3. To clean the Single Wall filters simply run water through the portafilter using the manual pour function by holding down the 1 CUP button.
4. For a thorough clean of the filters, run a cleaning cycle of the machine with the portafilter and filter in place.

CLEANING THE OUTER HOUSING / CUP WARMING PLATE

The outer housing and tray warming plate can be cleaned with a soft, damp cloth. Then polish with a soft, dry cloth.

Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

CLEANING THE DRIP TRAY

The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing EMPTY ME!.

Remove grid, compartments and EMPTY ME! indicator from the drip tray. Dispose of the grounds from the dry compartment into the bin. Wash the drip tray with warm soapy water, using a non-abrasive washing liquid, rinse and dry thoroughly. The EMPTY ME! indicator can be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches.

The drip tray base and cover are dishwasher safe.

CLEANING THE STORAGE TRAY

The storage tray is located behind the drip tray and is pulled forward when you slide the drip tray out. Clean the tray with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the POWER button to off, turn the steam dial to STANDBY switch Off at the power outlet and unplug.

Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 29), empty the water tank and the drip tray.

Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into position or into the storage tray.

Store upright. Do not place anything on top.



WARNING

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



WARNING

To prevent damage, do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
When the machine is switched On, the steam lights is flashing.	• Steam dial is not in STANDBY position.	• Turn the Steam dial to 'STANDBY' position. Machine will commence normal heat up procedure.
Coffee does not run through.	• Machine is not turned On or plugged in.	• Ensure the machine is plugged in, switched On at the power outlet and the POWER button is pressed On.
	• Water tank is empty.	• Refer to 'Filling The Water Tank', page 10.
	• Coffee grind is too fine.	• Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'Setting the Grind Size' on page 10 and 11.
	• Too much coffee in the filter.	• Refer to 'Adjusting the Grind Amount', page 10 and 11.
	• Coffee tamped too firmly.	• Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 11 and 17.
	• The filter is blocked.	• Clean the filters. Refer to 'Cleaning The Filters', page 25.
Coffee runs out too quickly.	• The coffee grind is too coarse.	• Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'Setting the Grind Size' on page 10 and 11.
	• Not enough ground coffee in the filter.	• Refer to 'Adjusting the Grind Amount', page 10 and 11.
	• Ground coffee not tamped firmly enough.	• Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 11 and 17.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Coffee is too cold.	• Cups not preheated.	• Preheat cups. Refer to 'Pre-Warming The Cups', page 21.
	• Milk not heated enough (if making a cappuccino or latté).	• When the base of the jug becomes too hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. Refer to 'Texturing Milk', page 14.
No crema.	• Coffee is not tamped firmly enough.	• Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 11 and 17.
	• Coffee grind is too coarse.	• Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'Setting The Grind Size' on page 10 and 11.
	• Ground coffee is not fresh.	• Change old beans with fresh roasted or pre-ground. Ground coffee should not be kept for longer than a week.
	• Filter holes are blocked.	• Use the fine pin on the cleaning tool to clear the holes. Refer to 'Cleaning The Filters', page 25.
Machine is making pulsing/pumping sound while extracting coffee or steaming milk.	• The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar pump.	• No action require as this is the normal operation of the machine.
Coffee runs out around the edge of the filter holder.	• Filter holder is not inserted in the group head properly.	• Refer to 'Inserting The Portafilter', page 12.
	• There are coffee grounds around the filter rim.	• Clean any excess ground coffee from the rim of the filter holder to ensure a proper fit into the brew head.
	• Too much ground coffee in the filter.	• Refer to 'Adjusting the Grind Amount', page 10 and 11.
	• Ground coffee has been tamped too firmly.	• Refer to 'Coffee Dose and Tampering', page 17 and 11.
	• Incorrect filter for amount of ground coffee used.	• Ensure you use the small filter for 1 cup of coffee and the larger filter for 2 cups of coffee.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Coffee extracts as drops from the portafilter.	• The water tank is empty or low.	• Refer to 'Filling The Water Tank', page 10.
	• Coffee grind is too fine.	• Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'Setting The Grind Size' on page 10 and 11.
	• Machine is blocked by mineral deposits.	• Decalcify the machine. Refer to 'Decalcifying', page 22.
Grinder safety clutch has activated.	• Overfilled filter basket causing the chute to backfill.	• Clean and clear grinder and chamber.
Machine is making a loud and continuous pumping noise.	• Water tank is empty.	• Refer to 'Filling The Water Tank', page 10.
	• Water tank is not securely in place	• Refer to 'Filling The Water Tank', page 10.
No steam is generated.	• Machine is not turned On.	• Ensure the machine is plugged in, switched On at the power outlet and the POWER button is pressed On.
	• Water tank is empty.	• Refer to 'Filling The Water Tank', page 10.
	• Steam Dial is not in STEAM position.	• Turn the steam dial to the STEAM position.
	• Steam Wand is blocked.	• Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand continues to be blocked remove the tip of the steam wand using the spanner in the middle of the cleaning tool. Refer to 'Care and Cleaning', page 25.
Milk is not creamy after texturing.	• Not enough steam.	• Steam wand may be blocked. Refer to 'Care and Cleaning', page 25. • Use cold fresh milk. Refer to 'Texturing Milk', page 14.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Machine is not working.		• The safety thermal-cut may have activated due to the pump or grinder overheating. • Turn the machine off and allow to cool for about 30–60 minutes.
No ground coffee coming from grinder.	• No coffee beans in hopper.	• Fill hopper.
	• Blocked grinder chute.	• Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Grinder Cleaning', page 24.
	• Water / moisture in grinder chamber and chute.	• Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Grinder Cleaning', page 24.
Grinder does not start when micro switch is pressed.	• Bean Hopper safety interlock is open FILTER SIZE LEDs are both flashing (hopper is not correctly in place).	• Remove hopper, check for debris and then replace the hopper into the correct location.
Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket.	• Grind amount settings are incorrect for particular grind size.	• Use the grind amount dial to increase or decrease the grind amount.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	• Grind amount settings and or grind size require changing.	• Reset the machine to defaults or re-program new coffee dose settings.
Grinder is making a loud 'ratchet' noise.	• Blockage or foreign object in grinder.	• Switch the grinder Off immediately. Remove hopper & clear blockage in the chute. Remove Upper Burr and clear Lower Burr. Refer to 'Cleaning of Conical Burrs' on page 24.
Pressure Gauge is not working	• Incorrect dose or not enough coffee in the filter basket.	• Use the supplied 'Razor' to ensure the correct dose of coffee in the portafilter.
	• Using old roasted coffee beans beyond expiry date.	• Use freshly roasted coffee within four weeks of roasted date.
	• The coffee grind is too coarse.	• Adjust the grind to a finer setting. • Use a rubber disc and place inside the one cup filter basket (no coffee) and run a shot; when the needle moves, then pressure gauge dial is working.

Coffees to try

CAPPUCCINO

A single shot of espresso with textured milk, garnished with drinking chocolate. Cup size 150–220ml.



ESPRESSO

Intense and aromatic, it is also known as an espresso or short black and is served in a small cup or glass.



LATTÉ

A latté consists of a single espresso with textured milk and approximately 10mm of foam. Glass size 200–220ml.



MACCHIATO

Traditionally served short, the macchiato is also poured as a long black with a dash of milk or a dollop of textured milk.



LONG BLACK

Traditionally served short, the macchiato is also poured as a long black with a dash of milk or a dollop of textured milk.



RISTRETTO

A ristretto is an extremely short espresso of approximately 15ml, distinguished by its intense flavour and aftertaste.





Warranty

2 YEAR WARRANTY

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

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



Notes



Notes

the Barista Express™

설명서 – BES870



Breville®

목차

2 **Breville®은 안전을 최우선으로 합니다**
7 **Barista Express™ 특성**
8 **제품 구조**
10 **기능**
21 **관리 및 청소**
28 **문제 해결**
32 **시도해 볼 만한 커피**
33 **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.
- Barista Express™를 처음 사용하기 전에 모든 포장재와 판촉 라벨 또는 스티커를 제거하고 안전하게 폐기하시기 바랍니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 이 제품의 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 제거하고 안전하게 폐기하시기 바랍니다.
- 작동 중 Barista Express™를 조리대나 테이블 가장자리 근처에 두지 않도록 하며, 표면이 평평하고 깨끗하며 물과 기타 물질이 없는지 확인하시기 바랍니다.

- Barista Express™를 싱크대의 식기 건조대에 놓고 사용하지 마시기 바랍니다.
- 고압 가스나 전기 버너 위나 근처 또는 가열된 오븐에 닿을 수 있는 곳에 Barista Express™를 놓지 마시기 바랍니다.
- Barista Express™를 캐비닛 내부에서 사용하지 마시기 바랍니다.
- 전원 콘센트에 연결하고 작동하기 전에 항상 Barista Express™가 올바르게 조립되었는지 확인하고, 이 설명서에 명시된 지침을 따르시기 바랍니다.
- 이 제품은 외부 타이머나 별도의 원격 제어 시스템으로 작동하도록 제작되지 않았습니다.
- Barista Express™와 함께 제공된 품목 이외의 부품을 사용하지 마시기 바랍니다.
- 이 설명서에 설명된 방법 이외의 방법으로 Barista Express™를 작동하지 마시기 바랍니다.
- 호퍼 뚜껑이 제자리에 없는 채로 그라인더를 작동하지 않아야 합니다. 작동 중 손가락, 손, 머리카락, 의복, 조리 도구를 호퍼에 가까이하지 마시기 바랍니다.
- 물탱크에는 찬 수돗물만 사용하고, 다른 액체는 사용하지 마시기 바랍니다.
- 물탱크에 물이 없는 채로 Barista Express™를 절대 사용하지 않아야 합니다.
- 본 머신을 사용하기 전에 포터필터가 브루잉 헤드에 단단히 삽입되고 고정되었는지 확인하시기 바랍니다.
- 커피머신에 압력이 가해지는 브루잉 작업 중에는 포터필터를 절대 제거하지 마시기 바랍니다.
- 어린이가 보호자의 감독 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 해서는 안 됩니다.
- 작동 중에는 Barista Express™를 움직이지 마시기 바랍니다.

- 사용 중에는 자리를 비워 Barista Express™를 방치하지 마시기 바랍니다.
- 뜨거운 표면을 만지지 않도록 합니다. 이동시키거나 부품을 청소하기 전에 Barista Express™를 식히시기 바랍니다.
- Barista Express™ 위에 데우기용 컵 외에는 아무것도 올려놓지 마시기 바랍니다.
- 자리를 비울 경우, 제품을 사용하지 않을 경우, 제품을 청소, 이동, 분해, 조립을 하기 전에, 제품을 보관할 경우, 항상 전원 버튼을 '끄기(Off)'로 눌러 Barista Express™의 전원을 끄고 전원 콘센트에서 전원을 끈 다음 플러그를 뽑으시기 바랍니다.
- 이 설명서에 명시된 청소 지침을 따라 기기와 액세서리를 깨끗하게 유지하시기 바랍니다.

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 보호하시기 바랍니다.
- 손상된 필터 카트리지를 사용하지 마시기 바랍니다.
- 필터 카트리지를 열지 마시기 바랍니다.
- 장기간 자리를 비울 경우 물탱크를 비우고 카트리지를 교체하시기 바랍니다.

모든 전기 제품에 대한 중요 안전 지침

- 사용하기 전에 전원 코드를 완전히 풀어야 합니다.
- 전원 코드가 조리대나 테이블 가장자리에 걸리거나 뜨거운 표면에 닿거나 매듭이 생기지 않아야 합니다.
- 이 제품은 어린이를 포함하여 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험 또는 지식이 부족한 사람이 사용하도록 제작되지 않았습니다. 단, 그러한 사람의 안전을 책임지는 사람이 제품 사용에 관해서 감독이나 지시를 하는 경우는 예외입니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 감독해야 합니다.
- 제품을 정기적으로 검사하는 것을 권장합니다. 전원 코드, 전원 플러그, 제품이 어떤 식으로든 손상된 경우 제품을 사용하지 마시기 바랍니다. 검사 및/또는 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 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.

- 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.

⚠ 경고

감전 위험이 있으므로 전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

가정용
이 지침을 잘 보관하시기 바랍니다

Barista Express™ 특성

통합형 코니컬 버 그라인더

정밀한 코니컬 버는 분쇄된 원두의 표면적을 최대화해서 완전한 에스프레소 풍미를 냅니다.

조정 가능한 분쇄도

최적의 에스프레소 추출을 위해 굵은 크기에서 고운 크기까지 18가지 분쇄 설정(고운 크기, 1~16, 굵은 크기).

포터필터로 핸즈프리 다이렉트 분쇄

포터필터로의 핸즈프리 다이렉트 분쇄를 위해 자동으로 정지합니다.

자동 도징

1잔 또는 2잔에 필요한 분량의 커피를 내려 줍니다.

분쇄량 다이얼

곱게 또는 굵게 분쇄하는 데 맞춰 분량을 조절합니다.

분쇄량(도즈) 트리밍 툴

정확히 분량을 조절합니다.

전자식 PID 온도 제어

온도 안정성을 높여 줍니다.

자동 퍼지

스팀 후 물 온도를 자동으로 조절해서 최적의 커피를 추출합니다.

조절 가능한 온도 제어

최적의 커피 풍미를 냅니다.

써모코일 가열 시스템

통합된 스테인리스 스틸 통수 코일로 수온을 정확하게 제어합니다.

저압 사전 주입

균일하게 추출되도록 시작할 때 압력을 점진적으로 높입니다.

에스프레소 압력 게이지

추출하는 동안 포터필터에서 분쇄된 원두를 통해 수압을 측정합니다.

퍽 건조 기능

커피 퍽을 쉽게 처리할 수 있도록 필터 바스켓에 있는 분쇄된 원두의 수압을 해제합니다.

1,850W의 고출력

더 빠른 가열 및 고압 스팀이 가능합니다.

순간 온수

롱블랙 및 예열 잔을 마련하기 위한 전용 온수 추출구가 있습니다.

제품 구조



A. 자동 분쇄량 조절(도징).
싱글 또는 더블 필터 바스켓 중에서 선택합니다.

B. 기계식 클러치 보호.

C. 분쇄도 선택기.

D. 전원(POWER) 버튼.
머신 전원이 켜지면 버튼의 가장자리에 불이 들어옵니다.

E. 분쇄량 다이얼.
필터 바스켓에 투입되는 신선한 분쇄 원두의 양을 조절합니다.

F. 통합형 탈착식 탬퍼.
일관된 탬핑을 제어합니다.

G. 분쇄 크레이들.
원두가 분쇄되어 포터필터에 직접 담기도록 합니다.

H. 잔 예열 트레이.

I. 청소/디스케일링(CLEAN/DESCALE) 표시등.
청소 사이클 또는 디스케일링이 필요한 경우 알려 줍니다.

J. 스팀(Steam) 표시등/온수(Hot Water).
불이 들어오면 스팀 또는 온수 기능이 선택되었음을 나타냅니다.

K. 그룹 헤드.

L. 커피 머그잔에 적합한 초대형 잔 높이.

M. 탈착식 웻 커피 및 드라이 커피.
분리기 드립 트레이.

N. 드립 트레이 가득 참 표시등.

O. 250g 원두 호퍼 용량.

P. 통합형 코니컬 버 그라인더.
정밀한 코니컬 버는 분쇄된 원두의 표면적을 최대화해서 완전한 에스프레소 풍미를 냅니다.

Q. 압력 게이지.
에스프레소 추출 압력을 모니터링합니다.

R. 프로그램(PROGRAM) 버튼.
에스프레소 원액의 양을 맞춤 설정하고 고급 온도 기능에 액세스할 수도 있습니다.

S. 스팀(STEAM) 다이얼/온수(Hot Water) 다이얼.
스팀 및 온수를 위한 선택기를 제어합니다.

T. 프로그래밍 가능.
1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 버튼.



U. 순간 온수.
롱블랙 및 예열 잔을 마련하기 위한 전용 온수 추출구가 있습니다.

V. 스테인리스 스틸 포터필터.
상업용 스타일의 주둥이 포함.

W. 360° 회전 동작 스팀 봉.
텍스처링을 위한 완벽한 위치로 쉽게 조정할 수 있습니다.

주문 제작된 액세서리.

1. **분쇄량 트리밍 툴.**
2. **싱글 월 필터 바스켓** 갓 분쇄한 원두용.
3. **듀얼 월 필터 바스켓.**
미리 분쇄한 원두용(1잔 및 2잔).
4. **480mL 스테인리스 스틸 용기.**

청소용 액세서리.

청소용 툴/브러시
청소용 세제
청소 사이클 디스크
육각 렌치
디스케일링 파우더

표시되지 않음

PID 온도 제어.
온도 안정성을 높여 줍니다.

조절 가능한 온도 제어.
최적의 커피 풍미를 냅니다.

저압 사전 주입
균일하게 추출되도록 시작할 때 압력을 점진적으로 높입니다.

1,850W의 고출력.
더 빠른 가열 및 고압 스팀이 가능합니다.

정수 필터 홀더 및 정수 필터.

탈착식 2리터 물탱크.
통합 정수 여과를 통해 위에서부터 채워집니다.

보관 트레이.
액세서리 보관용으로 드립 트레이 뒤에 있습니다.

코드 보관함.
물탱크 아래에 있습니다.

기능

처음 사용하기 전에

머신 준비

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

부품과 액세서리(물탱크, 포터필터, 필터 바스켓, 용기)를 따뜻한 물과 부드러운 식기 세척액으로 씻고 잘 헹굽니다. 외부 하우징, 빈 호퍼, 드립 트레이를 부드럽고 젖은 천으로 닦고 완전히 말립니다. 외부 하우징, 전원 코드, 전원 플러그를 물이나 다른 액체에 담그지 않도록 합니다.

물탱크를 씻기 전에 물탱크 내부에 있는 정수 필터를 제거해야 합니다.

정수 필터 컨디셔닝

- 비닐 백에서 필터를 꺼내고 한 잔의 물에 5분 동안 담가 둡니다.
- 흐르는 찬물로 필터를 헹굽니다.
- 필터를 필터 홀더에 넣습니다.
- 다이얼 날짜를 2개월 후로 설정합니다.
- 필터를 설치하려면 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.
- 물탱크를 제 위치에 밀어 넣고 제자리에 고정합니다.

참고

정수 필터를 구입하려면 Breville® 고객 서비스 센터(080-822-1691)에 문의하시기 바랍니다.

첫 사용

초기 시작

- 탱크에 물을 채웁니다
- 전원(POWER) 버튼을 누릅니다
- 펌핑 소리가 들립니다. 머신이 작동 온도에 도달하고 대기(STANDBY) 모드로 들어갑니다.

머신 세척

커피머신이 컨디셔닝을 마친 것을 확인하기 위해 분쇄된 원두 없이 물 세척 작업을 완료하는 것을 권장합니다. 머신이 대기(STANDBY) 모드에 도달하면 다음과 같은 두 단계를 실행합니다.

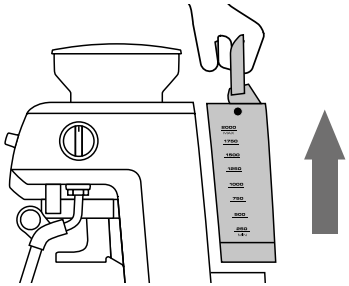
- 2잔(2 CUP) 버튼을 눌러 그룹 헤드에 온수가 30초 동안 흐르도록 합니다.
- 스팀을 10초 동안 활성화합니다.
- 물탱크가 비워질 때까지 이 사이클을 반복합니다.

참고

어떤 부품이나 액세서리도 식기세척기로 세척하지 마시기 바랍니다.

물탱크 채우기

- 정수 필터가 탱크 내부에 단단히 장착되었는지 확인합니다.
- 물탱크에 차가운 수돗물을 탱크 측면에 있는 최대 표시까지 채우고 물탱크를 머신 뒤쪽 위치로 다시 밀어 넣습니다.
- 전원 코드를 전원 콘센트에 꽂고 콘센트의 스위치를 켭니다.
- 전원(POWER) 버튼을 누릅니다. 머신이 예열되는 동안 전원(POWER) 버튼 가장자리가 깜박입니다. 정확한 온도에 도달하면 제어판에 있는 모든 버튼 가장자리에 불이 들어옵니다.



참고

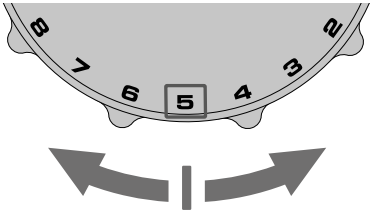
사용하기 전에 수위를 확인하고 매일 물을 갈아 주시기 바랍니다. 물탱크는 매번 사용하기 전에 차가운 새 수돗물로 채워야 합니다.

탈염수, 증류수 또는 기타 다른 액체를 사용하지 마시기 바랍니다.

분쇄도 설정

분쇄도는 필터 바스켓에서 분쇄 원두를 통과하는 물의 속도와 에스프레소의 풍미에 영향을 미칩니다. 분쇄도는 분쇄 원두가 고르되 너무 고와서 가루 같이 되지 않도록 설정해야 합니다.

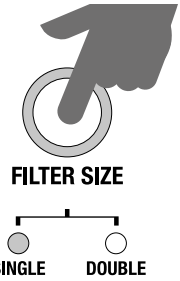
분쇄도(GRIND SIZE) 선택 다이얼에는 18가지 설정이 있습니다. 숫자가 작을수록 분쇄 크기가 고와집니다. 숫자가 클수록 분쇄도가 더 굵어집니다. 5번 설정으로 시작해서 필요에 따라 조정하는 것을 권장합니다.



원두 분쇄

- 호퍼에 신선한 커피 원두를 채웁니다.
- 포터필터를 분쇄 크레이들에 넣습니다.
- 필요한 필터 바스켓을 포터필터에 삽입합니다.

필터 크기(FILTER SIZE) 버튼을 눌러 필터 크기(싱글(Single) 또는 더블(Double)을 선택합니다.

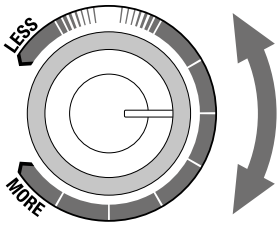


자동 분쇄량 조절(도징)

- 포터필터를 눌렀다 놓아서 분쇄 스위치를 활성화한 다음, 포터필터에 갓 분쇄한 원두를 도징합니다.
- 1잔 또는 2잔 분량을 도징하는 도중 분쇄 기능을 중지하려면 필터 크기(FILTER SIZE) 버튼을 누르기만 하면 됩니다.

분쇄량 조정 조절

분쇄량(GRIND AMOUNT) 다이얼을 3시 방향으로 돌려 시작점으로 설정합니다. 탬핑 후, 제공된 탬퍼의 캡이 필터 바스켓 테두리의 상단 가장자리와 수평이 되도록 분쇄량 조정하기 위해 필요한 만큼 줄임(LESS) 또는 늘림(MORE) 쪽으로 조정합니다.



참고

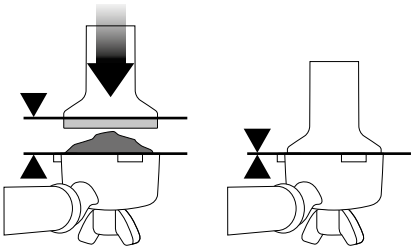
정확한 분쇄량을 얻으려면 분쇄량(GRIND AMOUNT) 다이얼을 몇 차례 조정해야 할 수도 있습니다.

수동 분쇄량 조절

- 포터필터를 삽입한 채로 원하는 양의 분쇄된 원두를 도징할 때까지 마이크로 스위치를 길게 누릅니다.
- 수동 분쇄 기능을 수행하는 도중에 해당 기능을 중지하려면 간단히 포터필터를 풀어줍니다. 그러면 활성화 스위치가 해제되어 분쇄 기능이 중지됩니다.

분쇄된 원두 탬핑

분쇄 기능이 완료되면 분쇄 크레이들에서 포터필터를 조심스럽게 빼내고, 분쇄된 원두가 쏟아지지 않도록 조심하면서, 두드려서 눌러 주고 통합 탬퍼를 사용해서 강하게 탬핑합니다(약 10~15kg의 압력).



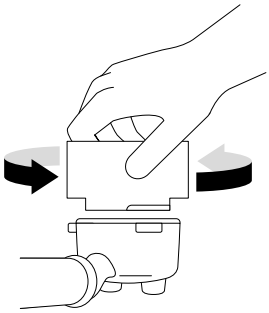
분쇄량 트리밍

Razor™ 정밀 분쇄량 트리밍 툴을 사용하면 일관된 추출을 위해 퍽을 알맞은 수준으로 트리밍할 수 있습니다.



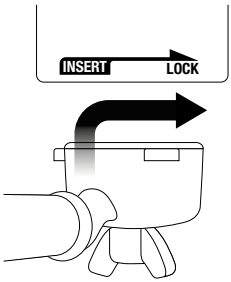
툴의 어깨 부분이 필터 바스켓의 테두리에 닿을 때까지 Razor™를 커피 바스켓에 삽입합니다. 툴의 날이 탬핑된 분쇄 원두 표면을 관통해야 합니다.

Razor™ 분쇄량 조절 툴을 앞뒤로 회전시켜 분쇄 원두 초과분을 덜어냅니다.



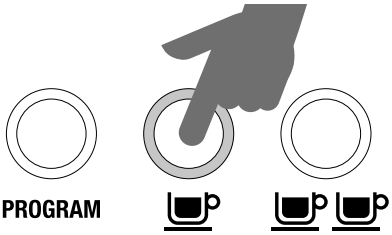
이제 커피 필터 바스켓에 정확한 양의 분쇄 원두가 도징됩니다.

그룹 헤드에 포터필터를 삽입해서 커피를 추출합니다.



사전 프로그래밍된 원액 양 - 1잔

1잔(1 CUP) 버튼을 한 번 누릅니다. 사전 설정된 싱글 에스프레소 양(약 30mL)이 추출됩니다. 사전 설정된 양이 추출되면 머신은 자동으로 중지됩니다.

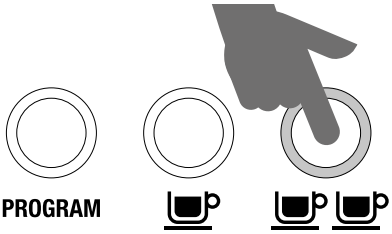


참고

잔에 추출되는 에스프레소의 양은 분쇄도와 분쇄량에 따라 다릅니다.

사전 프로그래밍된 원액 양 - 2잔

2잔(2 CUP) 버튼을 한 번 누릅니다. 사전 설정된 더블 에스프레소 양(약 60mL)이 추출됩니다. 사전 설정된 양이 추출되면 머신은 자동으로 중지됩니다.



참고

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

싱글 에스프레소 프로그래밍

1. 프로그래밍을 시작하려면 프로그램(PROGRAM) 버튼을 한 번 누릅니다. 머신에서 신호음이 한 번 울리고 프로그램 버튼이 깜박이기 시작합니다. 이것은 머신이 프로그래밍 모드에 있음을 나타냅니다.
2. 1잔(1 CUP) 버튼을 눌러 에스프레소 추출을 시작합니다. 원하는 양의 에스프레소가 추출되면 1잔(1 CUP) 버튼을 다시 누릅니다. 1잔(1 CUP) 용량이 새로 설정되었음을 나타내는 신호음이 두 번 울립니다.

더블 에스프레소 프로그래밍

1. 프로그래밍을 시작하려면 프로그램(PROGRAM) 버튼을 한 번 누릅니다. 머신에서 신호음이 한 번 울리고 프로그램 버튼이 깜박이기 시작합니다. 이것은 머신이 프로그래밍 모드에 있음을 나타냅니다.
2. 2잔(2 CUP) 버튼을 눌러 에스프레소 추출을 시작합니다. 원하는 양의 에스프레소가 추출되면 2잔(2 CUP) 버튼을 다시 누릅니다. 2잔(2 CUP) 용량이 새로 설정되었음을 나타내는 신호음이 두 번 울립니다.

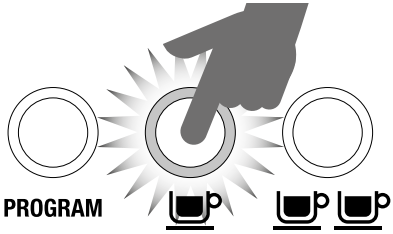
기본 양 재설정

머신을 기본 1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 원액 양과 에스프레소 수온으로 재설정하려면 머신에서 신호음이 세 번 울릴 때까지 프로그램(PROGRAM) 버튼을 길게 누릅니다. 프로그램(PROGRAM) 버튼에서 손을 떼면 머신이 원래의 기본 설정으로 돌아갑니다.

참고

기본 설정: 1잔(1 CUP) 원액 양은 약 30mL입니다. 2잔(2 CUP)은 약 60mL입니다.

수동 에스프레소 양



길게 누르십시오

1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼을 길게 누릅니다. 충분한 사전 주입 시간이 지나고 전체 펌프 압력이 적용되면 버튼에서 손을 뗍니다. 충분한 에스프레소 양이 추출되면 1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼을 누릅니다.

참고

1잔(1 CUP) 필터 바스켓을 사용할 때 최적의 풍미를 얻으려면 약 30mL를 추출해야 합니다. 2잔(2 CUP) 필터 바스켓을 사용할 때는 약 60mL를 추출해야 합니다.

경고

포터필터의 금속 부분은 아주 뜨겁습니다.

TEXTURING MILK

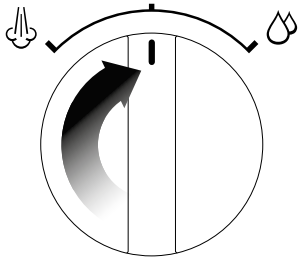
Breville Barista Express™는 상업용 스타일의 360°스테인리스 스틸 스팀 봉과 함께 제공됩니다.

경고

거품 용기에서 스팀 봉을 빼내기 전에 스팀 다이얼(STEAM DIAL)이 대기(STANDBY) 위치에 있는지 확인하시기 바랍니다.

스팀 다이얼(STEAM DIAL) 사용

- 스팀 봉 끝부분이 드립 트레이 위를 향하도록 합니다. 스팀(STEAM) 선택 다이얼을 스팀(STEAM) 위치로 돌립니다. 흰색 스팀 표시등이 깜박이면 머신이 가열되면서 스팀을 생성하고 있음을 나타내는 것입니다.
- 스팀 표시등이 깜박임을 멈추면 스팀 봉을 사용할 준비가 된 것입니다.
- 봉을 우유에 삽입하기 전에 다이얼을 다시 대기(STANDBY) 위치로 되돌려 스팀을 일시 중지합니다. 그러면 용기에서 우유가 튀어나오는 것을 방지할 수 있습니다(이 일시 중지 기능은 스팀 모드를 종료하기 전에 약 8초 동안 지속됨).
- 봉을 우유에 삽입하고 스팀 다이얼을 대기 위치에서 스팀 위치로 돌려 텍스처링을 시작합니다.
- 중지하려면 스팀(STEAM) 다이얼을 대기(STANDBY) 위치로 다시 돌리고 용기를 제거합니다.



참고

에스프레소 머신에서 스팀이 만들어지면 펌핑 소음이 들립니다. 이는 15bar 이탈리안 펌프의 정상적인 작동입니다.

참고

5분 동안 계속 스티밍을 한 다음, 머신에서 자동으로 스팀 기능이 비활성화됩니다. 스팀 표시등이 깜박입니다. 이 경우 스팀 다이얼을 대기(STANDBY) 위치로 다시 돌립니다.

온수 추출구 사용

스팀(STEAM)/온수(HOT WATER) 선택 다이얼을 온수 위치로 돌립니다. 흰색 스팀 표시등이 깜박이면 머신이 가열되면서 온수를 생성하고 있음을 나타내는 것입니다.

스팀 표시등이 깜박임을 멈추면 온수가 적정 온도에 도달한 것입니다.

온수 흐름을 중지하려면 스팀(STEAM) 다이얼을 대기(STANDBY) 위치로 다시 돌립니다.

자동 퍼지 (노즐 세척)

스팀 기능을 사용한 직후에 에스프레소를 추출할 수 있도록 이 머신에는 자동 퍼지 기능이 있습니다.

자동 퍼지 기능은 써모코일에서 오는 초기 물 흐름이 너무 뜨거워져서 분쇄된 원두가 타는 것을 방지해 줍니다. 물이 내부에서 자동으로 드립 트레이로 배출되어 써모코일이 에스프레소를 추출하기에 최적의 온도가 됩니다.

에스프레소는 항상 최적의 온도에서 추출되어 최상의 풍미로만 추출됩니다.

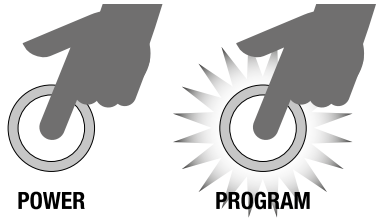
고급 모드

수온 조정

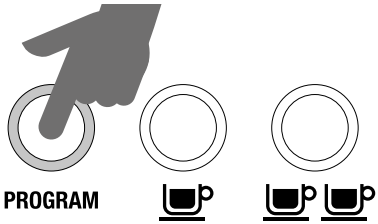
커피 원두 종류마다 최적의 풍미를 추출하려면 다른 수온이 필요합니다.

Barista Express™는 기본 온도에서 1°C 단위로 수온을 ±2°C까지 조정할 수 있습니다. 고급 온도 설정 모드로 들어가려면,

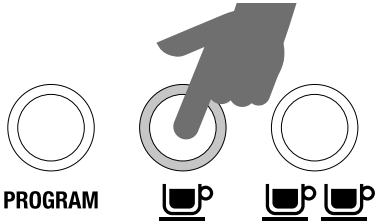
1. 머신을 끕니다
2. 프로그램(PROGRAM) 버튼을 길게 누른 다음, 전원(POWER) 버튼을 누릅니다. 머신에서 신호음이 한 번 울립니다. 불이 들어온 버튼은 현재 선택한 온도를 표시합니다. 고급 모드(Advanced Mode)에 들어간 후 5초 이내에 버튼을 누르지 않으면 변경이 이루어지지 않으며 머신은 예열/대기 작동으로 돌아갑니다.



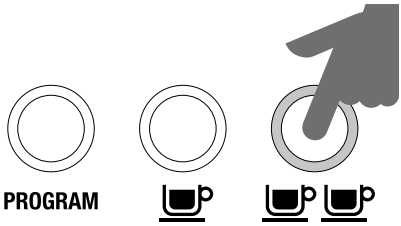
3. 온도 변경을 선택하려면 고급 모드(Advanced Mode)에 들어간 후 5초 이내에 버튼을 눌러 원하는 온도를 선택합니다. 변경을 확인하는 신호음이 2번 들립니다. 버튼을 누르지 않으면 온도가 변경되지 않고 머신이 대기(STANDBY)로 되돌아갑니다.
4. **기본 온도 설정:** 고급 모드(Advanced Mode)에서 프로그램(PROGRAM) 버튼을 누릅니다.



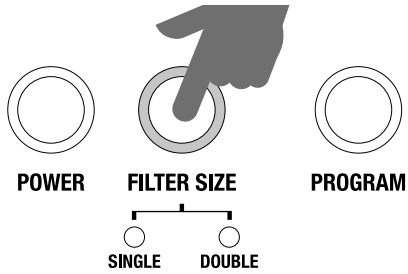
5. **수온 1˚C 증가:** 고급 모드(Advanced Mode)에서 1잔(1 CUP) 버튼을 누릅니다.



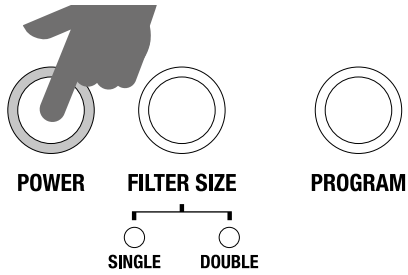
6. **수온 2˚C 증가:** 고급 모드(Advanced Mode)에서 2잔(2 CUP) 버튼을 누릅니다.



7. **수온 1˚C 감소:** 고급 모드(Advanced Mode)에서 필터(FILTER) 버튼을 누릅니다.



8. **수온 2˚C 감소:** 고급 모드(Advanced Mode)에서 전원(POWER) 버튼을 누릅니다.



예열

잔이나 유리잔 데우기

잔이 따뜻하면 커피의 최적 온도를 유지하는 데 도움이 됩니다. 온수로 잔을 헹구어 예열하고 잔 예열 트레이에 놓습니다.

온수 추출구 사용

스팀(Steam)/온수(Hot Water) 다이얼을 온수(Hot Water) 위치로 돌립니다. 전면 패널의 스팀(Steam)/온수(Hot Water) LED가 깜박이기 시작하면 온수(Hot Water) 기능이 선택되고 써모코일의 온도가 상승하고 있음을 나타내는 것입니다. 온수(Hot Water) 추출구에서 온수가 나옵니다. 온수 흐름을 중지하려면 다이얼을 대기(STANDBY)로 다시 돌립니다

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 온수로 예열되었는지 확인합니다.

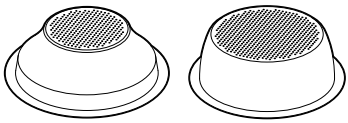
참고

추출 중에 물이 분쇄된 원두의 한 곳으로 빠져나가는 '채널링'이 유발될 수 있으므로 분쇄된 원두를 도징하기 전에 필터와 필터 홀더를 닦아서 말리시기 바랍니다.

필터 바스켓 선택

싱글 월 필터 바스켓

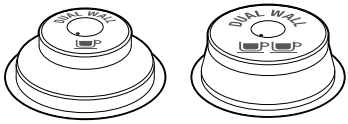
신선한 커피 원두를 분쇄하는 경우 싱글 월 필터 바스켓을 사용합니다. 싱글 월 필터 바스켓을 사용하면 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑을 시도해서 더 균형 잡힌 에스프레소를 만들 수 있습니다.



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, 분쇄량 조절, 탬핑 압력 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 진한 한 잔이나 머그잔에 추출할 때는 2잔(2 CUP) 바스켓을 사용합니다.

제공된 필터 바스켓은 다음과 같은 기준으로 설계되었습니다.

1잔(1 CUP) 바스켓 = 약 8~11g.
미리 분쇄한 원두 사용하는 경우 이는 약 2큰술을 가득 채운 것입니다.

2잔(2 CUP) 바스켓 = 약 16~19g.
미리 분쇄한 원두를 사용하는 경우 이는 약 3큰술을 가득 채운 것입니다.

갓 분쇄한 원두를 사용하는 경우 이는 약 4큰술을 가득 채운 것입니다.

이처럼 차이가 나는 이유는 미리 분쇄한 원두가 보통은 더 굵으므로 더 곱게 분쇄한 보다 더 많은 부피를 차지하기 때문입니다.

참고

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

참고

필터 바스켓에 분쇄 원두가 얼마나 들어가게 할지, 정확한 분쇄량을 위해 그라인더를 얼마나 오래 작동해야 할지 파악하기 위해 여러 번 시도해 보아야 할 수 있습니다. 예를 들어, 싱글 월 필터 바스켓으로 더 곱게 분쇄된 에스프레소용 원두를 사용할 때는 필터 바스켓에 정확하게 도징되도록 분쇄량을 늘려야 할 수도 있습니다.

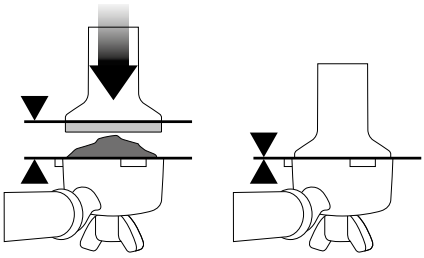
분쇄

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

분쇄도가 너무 고우면(가루처럼 보이고 손가락으로 비벼 보면 밀가루처럼 느껴짐) 압력을 가해도 물이 분쇄된 원두를 통과해 흐르지 않습니다. 그 결과 에스프레소가 과다 추출되고 색깔이 진하며 맛이 씁쓸해집니다. 분쇄된 원두가 너무 굵으면 물이 필터 바스켓에서 분쇄된 원두를 너무 빨리 통과합니다. 그 결과 에스프레소가 과소 추출되고 색깔과 풍미가 부족해집니다.

분쇄량 조절 및 탬핑

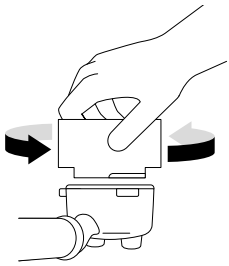
- 마른 천으로 커피 바스켓을 닦습니다.
- 싱글 월 필터 바스켓을 사용해서 커피 바스켓을 채울 만큼의 원두를 분쇄합니다. 정확한 분쇄 원두량을 얻으려면 분쇄량(GRIND AMOUNT) 다이얼로 몇 차례 시도해야 할 수도 있습니다.
- 포터필터를 여러 번 두드려 분쇄 원두를 눌러 주고 필터 바스켓에 고르게 분배합니다.
- 강하게 탬핑합니다(약 10~15kg의 압력 사용). 압력의 세기보다는 매번 일정하게 압력을 가하는 것이 더 중요합니다.



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

분쇄량 트리밍

- 툴의 어깨 부분이 바스켓의 테두리에 닿을 때까지 Razor™ 도징 툴을 커피 바스켓에 삽입합니다. 툴의 날이 탬핑된 분쇄 원두의 표면을 관통해야 합니다.
- 포터필터를 넉 박스 위에 비스듬히 잡고 있으면서 Razor™ 툴을 앞뒤로 회전시켜 과다한 분쇄 원두를 제거합니다. 이제 커피 필터 바스켓에 정확한 양의 분쇄 원두가 도징됩니다.



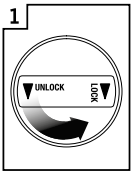
- 필터 바스켓 테두리에 남은 분쇄 원두를 닦아 내어 그룹 헤드가 제대로 밀봉되도록 합니다.

참고

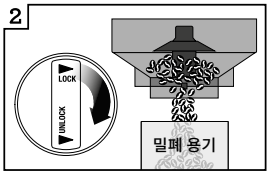
추출 속도가 너무 빠르면 더 곱게 분쇄하고 위의 단계를 반복합니다. 추출 속도가 너무 느리면 더 굵게 분쇄하고 위의 단계를 반복합니다.

코니컬 버 조정

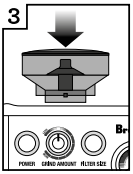
일부 종류의 커피는 이상적인 추출을 위해 더 넓은 분쇄 범위가 필요할 수 있습니다.
Barista Express™의 기능 중 하나는 조절 가능한 상부 버로 분쇄 범위를 확장하는 것입니다.
한 번에 하나의 조절만 수행하는 것을 권장합니다.



호퍼를 잠금
해제합니다



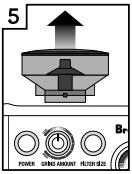
용기 위에서 호퍼를 잡고 다이얼을
돌려 원두를 용기에 넣습니다



호퍼를 제자리에
정렬합니다



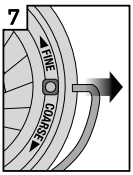
빌 때까지
그라인더를
작동합니다



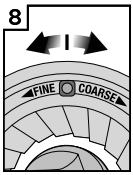
호퍼를
분리합니다



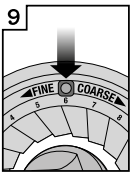
상부 버를
분리합니다



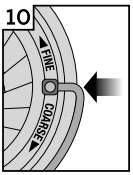
버의 양쪽에서
와이어 핸들을
분리합니다



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



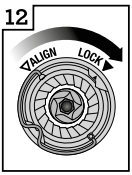
핸들 구멍에
숫자를
정렬합니다



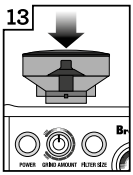
버의 양쪽에서
와이어 핸들을
삽입합니다



상부 버를
제자리에 단단히
밀어 넣습니다



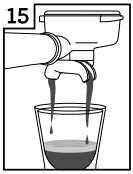
상부 버를
고정합니다



호퍼를 제자리에
정렬합니다



호퍼를
고정합니다



추출을
확인합니다

추출 가이드

	분쇄	분쇄 원두량	탬핑	원액 시간
과다 추출 쓴맛 • 떫은맛	너무 고움	너무 많음	너무 셈	35초 이상
균형 잡힘	**최적**	**8~11g(1잔) 16~19g(2잔)**	**10~15kg**	**25~30초**
과소 추출 미숙성 • 신맛	너무 굵음	너무 적음	너무 약함	20초 미만

그룹 헤드 퍼징

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

포터필터 삽입

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

에스프레소 추출

- 예열한 잔을 포터필터 아래에 두고 필요한 양에 따라 1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼을 누릅니다.
- 참고로 에스프레소는 8~12초(주입 시간) 후에 흐르기 시작하며 꿀이 떨어지는 농도여야 합니다.
- 에스프레소가 7초 이내에 흐르기 시작하면 필터 바스켓의 분쇄 원두량이 부족하거나 너무 굵게 분쇄된 것입니다. 이것은 과소 추출된 원액입니다.
- 에스프레소를 내리기 시작하지만, 12초 후에도 흐르지 않으면 필터 바스켓의 분쇄 원두량이 과다하거나 너무 곱게 분쇄된 것입니다. 이것은 과다하게 추출된 원액입니다.

훌륭한 에스프레소의 경우 단맛과 신맛과 쓴맛이 완벽하게 균형을 이루어야 합니다.

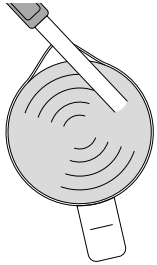
커피의 풍미는 원두 종류, 로스팅 정도, 신선도, 분쇄된 원두의 굵거나 고운 정도, 분쇄된 분쇄 원두량, 탬핑 압력 등 여러 요인에 따라 달라집니다. 원하는 취향에 맞추어 이들 요소를 한번에 하나씩 조정해 가면서 시도해 보시기 바랍니다.

우유 텍스처링

우유 텍스처링에는 스트레칭과 가열의 두 단계가 있습니다. 이 두 가지 작업은 정확한 온도에서 부드럽고 매끄러운 질감의 우유를 만드는 것을 목표로 하여 하나로 혼합되어야 합니다.

- 항상 신선하고 차가운 우유로 시작합니다.
- 주둥이 바닥의 'V'자 바로 아래까지 용기를 채웁니다.
- 스팀 봉 끝부분이 드립 트레이 위를 향하게 한 후 스팀(STEAM)/온수(HOT WATER) 다이얼을 대기(STANDBY)에서 스팀으로 돌리고 스팀이 강하게 흐를 때까지 기다립니다.
- 스팀 다이얼을 대기(STANDBY) 위치로 돌려서 스팀을 일시 중지한 다음, 8초 이내에 스팀 봉 끝을 우유에 넣고 다이얼을 다시 스팀(STEAM) 위치로 돌립니다.
- 3시 위치에서 용기의 오른쪽에 가까운 우유 표면 아래 1~2cm 깊이에 스팀 봉 끝을 삽입합니다.

- 우유가 시계 방향으로 회전하여 소용돌이(소용돌이 효과)가 생길 때까지 끝부분을 우유 표면 바로 아래에 둡니다.



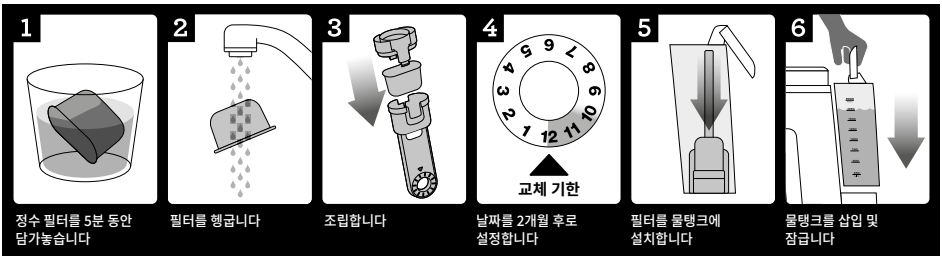
- 우유가 회전하는 상태에서 용기를 천천히 내립니다. 그러면 스팀 봉 끝이 우유 표면으로 이동하고 우유에 공기가 들어가기 시작합니다. 우유가 충분히 빨리 회전하도록 하려면 끝부분으로 우유 표면을 부드럽게 휘저어야 할 수도 있습니다.
- 소용돌이를 계속 유지하면서 스팀 봉 끝을 표면 또는 표면 약간 아래에 둡니다. 충분한 양을 얻을 때까지 우유를 텍스처링합니다.
- 끝부분을 표면 아래로 낮추되 우유의 소용돌이는 계속 돌아가게 둡니다. 용기를 만지기에 뜨겁다면 우유가 정확한 온도(60~65°C)에 있는 상태입니다.
- 끝부분을 우유에서 꺼내기 전에 스팀(STEAM) 다이얼을 대기(STANDBY) 위치로 움직입니다.
- 용기를 한쪽으로 치우고 스팀을 켜서 스팀 봉에 우유가 남아 있으면 퍼지한 다음, 젖은 천으로 스팀 봉을 닦습니다.
- 용기를 조리대에 대고 두드려서 거품을 가라앉힙니다.
- 용기를 돌려 닦아내고 질감을 다시 냅니다.
- 에스프레소에 우유를 곧바로 붓습니다.
- 요점은 우유가 분리되기 시작하기 전에 신속하게 작업하는 것입니다.

힌트 및 팁

- 우수한 풍미와 바디감을 위해 항상 갓 분쇄한 원두를 사용합니다.
- '로스팅한 날'이 표시된 갓 로스팅한 원두를 '로스팅한 날'로부터 2주 이내에 사용합니다.
- 커피 원두를 서늘하고 어두우며 건조한 용기에 보관합니다. 가능하면 진공 밀봉합니다.
- 커피 원두는 소량으로 구매해서 보관 시간을 줄이고 언제든지 1주 분량 이상을 보관하지 마시기 바랍니다.
- 원두를 분쇄하면 풍미와 향을 빨리 잃게 되므로 브루잉 직전에 원두를 분쇄합니다.

관리 및 청소

물탱크의 필터 설치/교체



제공된 정수 필터는 시간이 지나면서 머신 성능에 영향을 미치고 막힘 및 가열 문제를 일으킬 수 있는 스케일이 쌓이는 것을 방지하는 데 도움이 됩니다.

2개월마다 정수 필터를 교체하면 머신을 디스케일링해야 할 필요성이 줄어듭니다.

경수 지역에 거주하는 경우 정수 필터를 더 자주 교체하는 것을 권장합니다.

정수 필터 교체

- 비닐 백에서 필터를 꺼내고 한 잔의 물에 5분 동안 담가 둡니다.
- 흐르는 찬물로 필터를 5초 동안 헹굽니다.
- 필터를 필터 홀더에 넣습니다.
- 날짜 다이얼을 2개월 후로 설정합니다.
- 설치하려면 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.

필요하지 않은 경우 작동 중에 정수 필터를 물탱크에서 제거할 수 있습니다.

참고

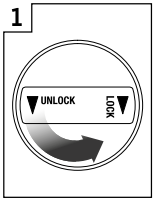
정수 필터를 교체하려면 로 Breville® 고객 서비스 센터(080-822-1691)에 문의하시기 바랍니다.

포터필터 청소

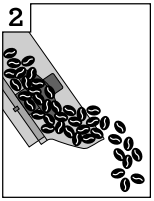
포터필터가 장착된 상태에서 분쇄된 원두가 없는 채로 주기적으로 커피머신에 물을 흐르게 해서 남아 있을 수 있는 원두 입자를 헹구어 냅니다.

코니컬 버 청소

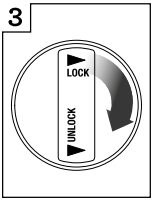
정기적으로 버를 청소하면 일관된 분쇄 결과를 얻는 데 도움이 됩니다.



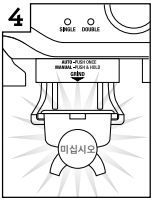
호퍼를 잠금
해제합니다



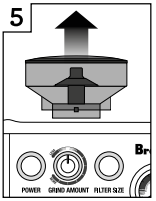
원두를
제거합니다



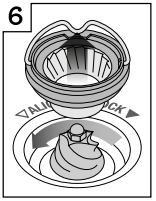
호퍼를 다시 장착하고
고정합니다



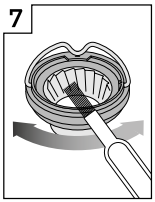
빌 때까지 그라인더를
작동합니다



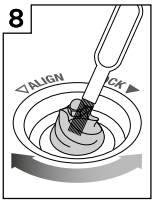
호퍼를 잠금 해제하고
분리합니다



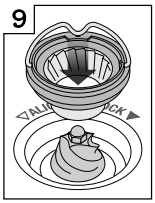
상부 버를
분리합니다



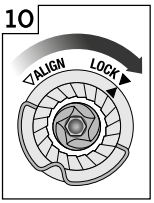
상부 버를 버
브러시로
청소합니다



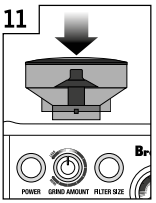
하부 버를 버
브러시로
청소합니다



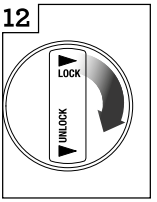
상부 버를 제자리에
단단히 밀어
넣습니다



상부 버를
고정합니다



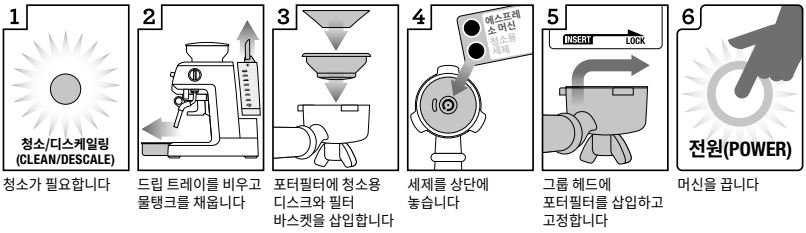
호퍼를 삽입합니다



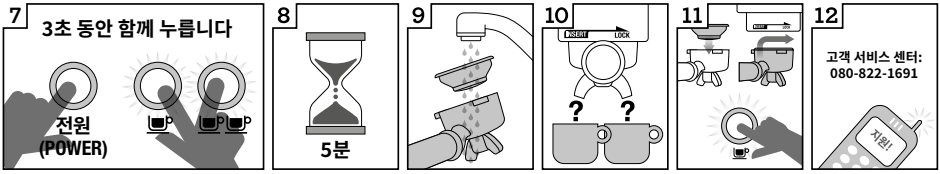
호퍼를 고정합니다

청소 사이클

에스프레소 머신에는 주기적으로 수행해야 하는 청소 사이클이 내장되어 있습니다. 청소 사이클이 도래한 경우 청소/디스케일링(CLEAN/DESCALE) 표시등에 자동으로 불이 들어와서(깜박임) 이를 알려 줍니다.



청소가 필요합니다 | 드립 트레이를 비우고 물탱크를 채웁니다 | 포터필터에 청소용 디스크와 필터 바스켓을 삽입합니다 | 세제를 상단에 놓습니다 | 그룹 헤드에 포터필터를 삽입하고 고정합니다 | 머신을 끕니다



전원(POWER) 버튼을 누른 채로 1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 버튼을 길게 누릅니다 | 완료까지 5분 동안 기다립니다 | 사용하기 전에 필터 바스켓과 포터필터를 헹굽니다 | 에스프레소가 추출되지 않습니까? | 문제 해결 가이드를 참조하시기 바랍니다 | 서비스 센터에 전화하거나 청소용 용제를 요청합니다

청소 사이클 프로세스 가이드

청소가 필요한 경우 간단히 아래 단계를 따르고 머신 청소 사이클 가이드를 참조하시기 바랍니다.

1. 청소용 디스크를 1잔(1 Cup) 또는 2잔(2 Cup) 필터 디스크에 삽입합니다.
2. 필터 바스켓을 포터필터에 넣습니다.
3. 필터에 청소용 세제 1개를 넣습니다.
4. 포터필터를 그룹 헤드에 고정합니다.
5. 머신을 끕니다.
6. 1잔(1 CUP), 2잔(2 CUP), 전원(POWER) 버튼을 동시에 3초 동안 길게 누릅니다.
7. 청소 사이클이 시작되고 약 5분 동안 지속됩니다. 완료되면 신호음이 2번 울립니다. 포터필터를 꺼내고 용제가 완전히 녹았는지 확인합니다.

용제가 녹지 않았으면 용제가 녹을 때까지 5~7단계를 반복합니다.

디스케일링

참고

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

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

'청소/디스케일링(CLEAN/DESCALE)' 표시등에 불이 들어오면(계속 켜짐) 아래에 설명된 디스케일링 프로세스를 수행하는 것을 권장합니다.

'청소/디스케일링(CLEAN/DESCALE)' 표시등이 깜박이면 23페이지의 청소 사이클을 참조하시기 바랍니다.

디스케일링이 필요한지 확인

1. '청소/디스케일링(CLEAN/DESCALE)' 표시등에 불이 들어와 있으면(계속 켜짐), 디스케일링이 필요한지 확인합니다.

경고

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

디스케일링을 위한 머신 프라이밍

2. 물 1리터에 디스케일링 파우더 1봉지를 녹인 다음 물 탱크를 채웁니다.
3. 2잔(2 CUP) 버튼을 길게 누른 채로 전원(POWER) 버튼을 동시에 눌러 디스케일링(Descale) 모드로 들어갑니다. 디스케일링 작업 시작의 일환으로 장치가 가열되며, 가열 프로세스 중에는 전원(POWER) 버튼이 계속 깜박여야 합니다. 전원(POWER) 버튼, 1잔(1 CUP) 버튼, 청소/디스케일링(CLEAN/DESCALE) 표시등, 온수/스팀(HOT WATER/STEAM) 표시등에 모두 불이 들어오면(계속 켜짐) 머신이 디스케일링할 준비가 되었음을 나타내는 것입니다.

커피 구성품 디스케일링

4. 1잔(1 CUP) 버튼을 눌러 머신의 커피 구성품에 대한 디스케일링을 시작합니다. 커피 구성품 디스케일링에는 약 25초가 걸립니다. 1잔(1 CUP) 버튼은 계속 깜박이고 디스케일링 프로세스가 완료되면 계속 켜져 있어야 합니다. 디스케일링을 25초 이내에 종료하려면 1잔(1 CUP) 버튼을 다시 누릅니다.

스팀 및 온수 구성품의 디스케일링

스팀과 온수의 디스케일링에는 각각 약 13초와 8초가 걸립니다. 스팀 다이얼을 대기(STANDBY)로 돌리면 디스케일링을 조기에 종료할 수 있습니다.

5. 스팀 다이얼을 오른쪽으로 아이콘을 향하여 돌려 스팀 구성품을 디스케일링합니다.
6. 스팀 다이얼을 왼쪽으로 아이콘을 향하여 돌려 온수 구성품을 디스케일링합니다.

프로세스를 반복해서 디스케일링을 완료하십시오

위의 프로세스 후에 디스케일링 용액의 약 절반(0.5리터)이 물탱크에 남아 있어야 합니다.

7. 위의 4~6단계를 반복해서 디스케일링 프로세스를 완료하여 탱크의 용액을 비웁니다.

디스케일링 용액 헹굼

8. 디스케일링 후 물탱크를 꺼내 완전히 헹군 다음 최대 용량(2리터)까지 신선한 냉수를 채우고 4~6단계를 반복해서 머신에 세척액이 잔류하지 않도록 완전히 세척합니다.
9. '전원(POWER)'을 눌러서 디스케일링 프로세스를 종료합니다. 이것은 LED 표시등이 꺼지는 것으로 나타납니다.

참고

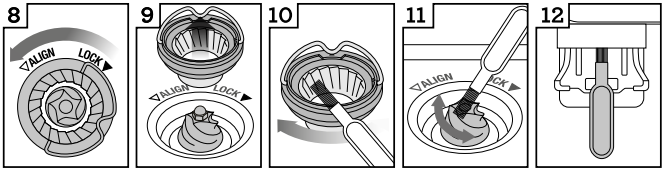
디스케일링 모드에서 5분 동안 아무 작업도 하지 않으면 머신이 자동으로 꺼집니다. 디스케일링을 다시 시작하려면 3단계부터 시작합니다.

코니컬 버 그라인더 청소

이 그라인더 청소 사이클에서는 성능을 저해할 수 있는, 버에 쌓인 오일을 제거합니다.



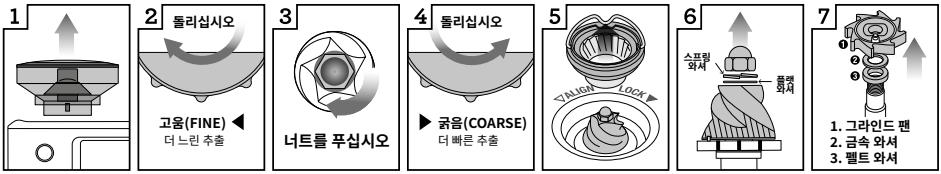
1. 호퍼를 잠금 해제합니다
2. 호퍼를 비웁니다
3. 호퍼를 다시 장착합니다
4. 호퍼를 고정합니다
5. 빈 채로 그라인더를 작동하십시오
6. 호퍼를 잠금 해제합니다
7. 호퍼를 분리합니다



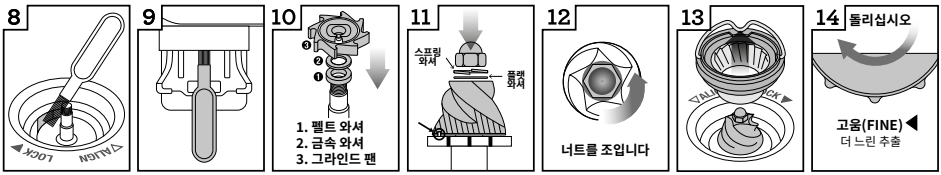
8. 상부 버를 잠금 해제합니다
9. 상부 버를 분리합니다
10. 상부 버를 브러시로 청소합니다
11. 하부 버를 브러시로 청소합니다
12. 슈트를 브러시로 청소합니다

코니컬 버 그라인더 고급 청소

이 단계는 분쇄 버와 그라인더 추출구 사이가 막힌 경우에만 필요합니다.



1. 호퍼를 분리합니다
2. '분쇄도(GRIND SIZE)'를 '1'(가장 고움)로 설정합니다
3. 10mm 소켓을 사용합니다. '시계 방향'으로 돌려 너트만 풉니다
4. '분쇄도(GRIND SIZE)'를 '30'(가장 굵음)으로 설정합니다
5. 상부 버를 잠금 해제하고 분리합니다
6. 너트, 스프링, 플랫 와셔를 제거합니다. 하단 버를 조심스럽게 분리합니다
7. 롱 노즈 플라이어를 사용해서 그라인드 팬 및 와셔를 제거합니다

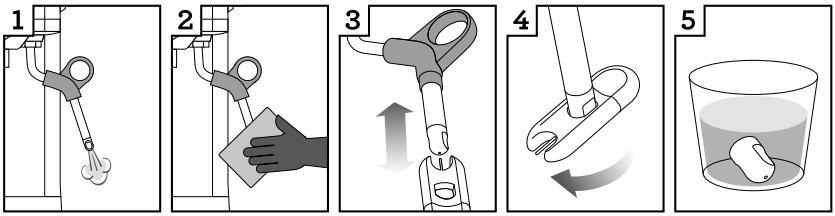


8. 브러시 또는 파이프 클리너를 사용하여 분쇄 커피 배출 슈트가 막힌 곳을 뚫습니다
9. 슈트를 브러시로 청소합니다
10. 롱 노즈 플라이어를 사용해서 와셔 및 그라인드 팬을 삽입합니다
11. 하부 버를 삽입합니다(드라이브 핀 및 캐비티 정렬). 플랫 와셔 및 스프링 와셔를 삽입합니다
12. '시계 반대 방향'으로 돌려 너트를 조입니다
13. 상부 바를 삽입하고 고정합니다
14. '분쇄도(GRIND SIZE)'를 '15'로 설정합니다. 호퍼를 다시 장착하고 고정합니다

경고

그라인더 버는 아주 날카로우므로 주의해야 합니다.

스팀 봉 청소



텍스처링 후 봉에서 우유를 없애기 위해 스팀을 분사합니다

매번 사용 후 스팀 봉을 닦습니다

핀으로 구멍을 청소합니다

끝부분 분리합니다

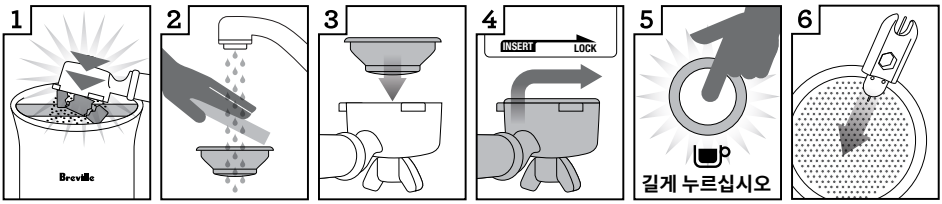
끝부분을 밤새 담갔다가 다시 장착합니다

우유를 텍스처링한 뒤에는 항상 스팀 봉을 청소해야 합니다.

- 젖은 천으로 스팀 봉을 닦은 다음, 스팀 봉이 드립 트레이를 다시 향하게 한 채로 스팀 다이얼을 스팀(STEAM) 위치로 잠시 설정합니다. 그러면 스팀 봉 내부에 남아 있는 우유가 모두 제거됩니다.
- 스팀 다이얼이 대기(STANDBY) 위치에 있는지 확인합니다. 전원(POWER) 버튼을 눌러서 끄고 머신을 식힙니다.
- 스팀 봉이 막힌 채로 있으면 청소 툴의 핀을 사용해서 구멍을 뚫습니다.
- 스팀 봉이 계속 막히면 청소 툴 중간에 있는 스패너를 사용해서 스팀 봉의 끝을 분리할 수 있습니다.
- 청소 툴로 끝부분의 나사를 풉니다.
- 청소 툴의 핀을 사용해서 막힘을 해소하기 전에 끝부분을 온수에 담가 둡니다. 끝부분을 다시 스팀 봉에 끼우고 청소 툴로 고정합니다.

필터, 포터필터, 그룹 헤드 청소/막힘 해소

포터필터가 장착된 상태에서 분쇄된 원두가 없는 채로 주기적으로 커피머신에 물을 흐르게 해서 남아 있을 수 있는 원두 입자를 헹구어 냅니다.



분쇄된 원두를 떼어냅니다

필터 바스켓을 청소합니다

필터 바스켓을 포터필터에 삽입합니다

그룹 헤드에 포터필터를 삽입하고 고정합니다

물을 내립니다

청소 툴을 사용해서 막힌 곳을 뚫습니다

필터의 미세한 구멍이 막힌 경우 다음 단계를 따르시기 바랍니다.

1. 필터를 포터필터에 넣습니다. 필터와 포터필터가 장착된 상태에서 분쇄된 원두가 없는 채로 커피머신에 물을 흐르게 합니다.
2. 청소 툴의 가는 핀을 사용해서 필터 바스켓 구멍을 뚫을 수 있습니다.
3. 싱글 월 필터를 청소하려면 1잔(1 CUP) 버튼을 누른 상태에서 수동 붓기 기능을 사용해서 포터필터를 통해 간단히 물을 흘려보냅니다.
4. 필터를 완벽하게 청소하려면 포터필터와 필터가 장착된 채로 머신의 청소 사이클을 실행합니다.

외부 하우징/잔 예열 플레이트 청소

외부 하우징과 트레이 예열 플레이트는 부드럽고 젖은 천으로 청소할 수 있습니다. 그런 다음 부드럽고 마른 천으로 닦습니다.

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

드립 트레이 청소

드립 트레이는 특히 드립 트레이 가득 참 표시등에 비워 주세요(EMPTY ME)!가 표시되면 정기적으로 드립 트레이를 분리하고 비운 다음 청소해야 합니다.

드립 트레이에서 그리드, 컴파트먼트, 비워 주세요(EMPTY ME)! 표시등을 분리합니다. 건조한 컴파트먼트의 찌꺼기를 찌꺼기통에 버리십시오. 비연마성 세제를 사용해서 따뜻한 비눗물로 드립 트레이를 씻고 헹군 다음 완전히 건조시킵니다. 위쪽으로 당겨 측면 걸쇠를 풀면 드립 트레이에서 비워 주세요(EMPTY ME) 표시등을 분리할 수 있습니다.

드립 트레이 베이스와 커버는 식기세척기 사용이 가능합니다.

보관 트레이 청소

보관 트레이는 드립 트레이 뒤에 있으며 드립 트레이를 바깥쪽으로 밀면 앞으로 당겨집니다. 부드럽고 젖은 천으로 트레이를 청소합니다(표면에 흠집을 낼 수 있는 연마성 세제, 패드, 천을 사용하지 마시기 바랍니다).

머신 보관

보관하기 전에 전원(POWER) 버튼을 눌러 전원을 끄고 스팀 다이얼을 대기(STANDBY)로 돌려 전원 콘센트를 끈 다음 플러그를 뽑습니다.

호퍼에서 사용하지 않은 원두를 제거하고 그라인더를 청소하며(25페이지 참조) 물탱크와 드립 트레이를 비웁니다.

머신이 식었고 깨끗하며 건조한지 확인합니다. 모든 액세서리를 제자리에 삽입하거나 보관 트레이에 넣습니다.

똑바로 세운 채로 보관하고 위에 아무것도 올려놓지 마시기 바랍니다.



경고

전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 다른 액체에 담그지 마시기 바랍니다. 석회질을 제거하는 동안 물탱크를 제거하거나 완전히 비워서는 안 됩니다.



경고

손상을 방지하려면 청소 시 알칼리성 세척제를 사용하지 않아야 합니다. 부드러운 천과 순한 세제를 사용하시기 바랍니다.

문제 해결

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
머신을 켜면 스팀 표시등이 깜박입니다.	• 스팀 다이얼이 대기(STANDBY) 위치에 있지 않습니다.	• 스팀 다이얼을 '대기(STANDBY)' 위치로 돌립니다. 머신이 정상적인 가열 절차를 시작합니다.
커피가 흐르지 않습니다.	• 머신이 켜져 있지 않거나 콘센트에 꽂지 않았습니다.	• 머신이 전원 콘센트에 꽂혀 있고 전원 콘센트 스위치가 켜져 있으며 전원(POWER) 버튼이 켜져 있는지 확인합니다.
	• 물탱크가 비어 있습니다.	• 11페이지 '물탱크 채우기'를 참조하시기 바랍니다.
	• 원두가 너무 곱게 분쇄되었습니다.	• 적절하게 분쇄한 에스프레소용 원두를 사용하는지 확인합니다. 11페이지 '분쇄도 설정'을 참조하시기 바랍니다.
	• 필터에 담긴 분쇄 원두량이 너무 많습니다.	• 12페이지 '분쇄량 조절'을 참조하시기 바랍니다.
	• 분쇄 원두를 너무 강하게 탬핑했습니다.	• 17페이지 '분쇄량 조절 및 탬핑'을 참조하시기 바랍니다.
	• 필터가 막혔습니다.	• 필터를 청소합니다. 26페이지 '필터 청소'를 참조하시기 바랍니다.
커피가 너무 빨리 흘러 나옵니다.	• 원두가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	• 적절하게 분쇄한 에스프레소용 원두를 사용하는지 확인합니다. 11페이지 '분쇄도 설정'을 참조하시기 바랍니다.
	• 필터에 담긴 분쇄 원두량이 부족합니다.	• 12페이지 '분쇄량 조절'을 참조하시기 바랍니다.
	• 분쇄된 원두가 충분히 강하게 탬핑되지 않습니다.	• 17페이지 '분쇄량 조절 및 탬핑'을 참조하시기 바랍니다.

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
커피가 너무 차갑습니다.	• 잔이 예열되지 않았습니다.	• 잔을 예열합니다. 16페이지 '잔 예열하기'를 참조하시기 바랍니다.
	• 우유가 충분히 가열되지 않았습니다(카푸치노 또는 라떼를 만드는 경우).	• 용기 베이스가 만질 수 없을 만큼 뜨거워지면 우유가 정확한 온도로 가열된 것입니다. 19페이지 '우유 텍스처링'을 참조하시기 바랍니다.
크레마가 없습니다.	• 원두가 충분히 강하게 탬핑되지 않았습니다.	• 17페이지 '분쇄량 조절 및 탬핑'을 참조하시기 바랍니다.
	• 원두가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	• 적절하게 분쇄한 에스프레소용 원두를 사용하는지 확인합니다. 11페이지 '분쇄도 설정'을 참조하시기 바랍니다.
	• 분쇄된 원두가 신선하지 않습니다.	• 오래된 원두를 갓 로스팅하거나 미리 분쇄한 원두로 교체합니다. 분쇄된 원두를 일주일 넘게 보관해서는 안 됩니다.
	• 필터 구멍이 막혔습니다.	• 청소 툴의 가는 핀을 사용해서 구멍을 뚫습니다. 26페이지 '필터 청소'를 참조하시기 바랍니다.
커피를 추출하거나 우유를 스티밍하는 동안 머신에서 고동/펌핑 소리가 납니다.	• 머신에서 15bar 펌프의 정상적인 작동을 수행하는 중입니다.	• 이는 머신의 정상적인 작동이므로 어떠한 조치도 필요하지 않습니다.
필터 홀더 가장자리에서 커피가 흘러나옵니다.	• 필터 홀더가 그룹 헤드에 올바르게 삽입되지 않았습니다.	• 19페이지 '포터필터 삽입'을 참조하시기 바랍니다.
	• 필터 테두리 주변에 원두 찌꺼기가 있습니다.	• 필터 홀더의 테두리에 남은 분쇄 원두를 청소해서 브루잉 헤드에 제대로 맞는지 확인합니다.
	• 필터에 담긴 분쇄 원두량이 너무 많습니다.	• 12페이지 '분쇄량 조절'을 참조하시기 바랍니다.
	• 분쇄된 원두를 너무 강하게 탬핑했습니다.	• 17페이지 '분쇄량 조절 및 탬핑'을 참조하시기 바랍니다.
	• 분쇄 원두량에 맞지 않는 필터를 사용했습니다.	• 커피 1잔에는 작은 필터를 사용하고 커피 2잔에는 더 큰 필터를 사용하는지 확인합니다.

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
커피가 포터필터에서 방울져 추출됩니다.	• 물탱크가 비어 있거나 수위가 낮습니다.	• 11페이지 '물탱크 채우기'를 참조하시기 바랍니다.
	• 원두가 너무 곱게 분쇄되었습니다.	• 적절하게 분쇄한 에스프레소용 원두를 사용하는지 확인합니다. 11페이지 '분쇄도 설정'을 참조하시기 바랍니다.
	• 머신이 미네랄 침전물로 막혔습니다.	• 머신의 석회질을 제거합니다. 23페이지 '석회질 제거'를 참조하시기 바랍니다.
그라인더 안전 클러치가 활성화되었습니다.	• 필터 바스켓이 과도하게 채워져서 슈트가 막힙니다.	• 그라인더와 챔버를 깨끗하고 깔끔하게 청소합니다.
머신의 펌핑 소음이 크고 지속적으로 발생합니다.	• 물탱크가 비어 있습니다.	• 11페이지 '물탱크 채우기'를 참조하시기 바랍니다.
	• 물탱크가 제자리에 고정되어 있지 않습니다	• 11페이지 '물탱크 채우기'를 참조하시기 바랍니다.
스팀이 만들어지지 않습니다.	• 머신이 켜져 있지 않습니다.	• 머신이 전원 콘센트에 꽂혀 있고 전원 콘센트 스위치가 켜져 있으며 전원(POWER) 버튼이 켜져 있는지 확인합니다.
	• 물탱크가 비어 있습니다.	• 11페이지 '물탱크 채우기'를 참조하시기 바랍니다.
	• 스팀 다이얼이 스팀(STEAM) 위치에 있지 않습니다.	• 스팀 다이얼을 스팀(STEAM) 위치로 돌립니다.
	• 스팀 봉이 막혔습니다.	• 청소 툴의 핀을 사용해서 구멍을 뚫습니다. 스팀 봉이 계속 막히면 청소 툴 중간에 있는 스패너를 사용해서 스팀 봉의 끝부분을 분리합니다. 22페이지 '관리 및 청소'를 참조하시기 바랍니다.
텍스처링 후에 우유가 크리미하지 않습니다.	• 스팀이 충분하지 않습니다.	• 스팀 봉이 막혔을 수도 있습니다. 22페이지 '관리 및 청소'를 참조하시기 바랍니다. • 차갑고 신선한 우유를 사용합니다. 19페이지 '우유 텍스처링'을 참조하시기 바랍니다.

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
머신이 작동하지 않습니다.		• 펌프 또는 그라인더 과열로 인해 안전 열 차단이 활성화되었을 수도 있습니다. • 머신을 끄고 약 30~60분 동안 식힙니다.
그라인더에서 분쇄된 원두가 나오지 않습니다.	• 호퍼에 커피 원두가 없습니다.	• 호퍼를 채웁니다.
	• 그라인더 슈트가 막혔습니다.	• 그라인더 챔버와 슈트를 깨끗하고 깔끔하게 청소합니다. 25페이지 '고급 그라인더 청소'를 참조하시기 바랍니다.
	• 그라인더 챔버와 슈트에 물/수분이 있습니다.	• 그라인더 챔버와 슈트를 깨끗하고 깔끔하게 청소합니다. 25페이지 '고급 그라인더 청소'를 참조하시기 바랍니다.
마이크로 스위치를 눌러도 그라인더가 시작되지 않습니다.	• 원두 호퍼 안전 인터록이 열려 있거나 필터 크기(FILTER SIZE) LED가 깜박입니다(호퍼가 제자리에 있지 않음).	• 호퍼를 꺼내고 이물질이 있는지 확인한 다음 호퍼를 제자리에 놓습니다.
필터 바스켓에 분쇄된 원두가 너무 많거나 너무 적게 공급됩니다.	• 특정 분쇄도에 대한 분쇄량 설정이 올바르지 않습니다.	• 분쇄량 다이얼을 사용해서 분쇄량을 늘리거나 줄입니다.
잔에 공급되는 에스프레소가 너무 많거나 너무 적습니다.	• 분쇄량 설정 및/또는 분쇄도를 변경해야 합니다.	• 머신을 기본값으로 재설정하거나 새로운 원두 분쇄량 설정을 다시 프로그래밍합니다.
그라인더에서 딸깍거리는 소음이 크게 납니다.	• 그라인더가 막혔거나 그라인더에 이물질이 있습니다.	• 그라인더를 즉시 끕니다. 호퍼를 꺼내고 슈트가 막힌 곳을 뚫습니다. 상부 버를 분리하고 하부 버를 청소하십시오. 25페이지 '코니컬 버 청소'를 참조하시기 바랍니다.
압력 게이지가 작동하지 않습니다	• 분쇄량 설정이 올바르지 필터 바스켓의 분쇄 원두량이 부족합니다.	• 제공된 'Razor'를 사용해서 포터필터에 정확한 양의 원두가 도징되는 것을 확인합니다.
	• 유통 기한이 지난, 오래 전에 로스팅한 커피 원두 사용.	• 새로 로스팅한 원두를 로스팅 날짜로부터 4주 이내에 사용합니다.
	• 원두가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	• 분쇄도를 더 고운 설정으로 조정합니다. • 고무 디스크를 1 cup 필터 바스켓(원두 없이) 안에 넣고 샷을 실행합니다. 바늘이 움직이면 압력 게이지 다이얼이 작동하는 것입니다.

시도해 볼 만한 커피

카푸치노

텍스처링된 우유를 곁들인 에스프레소 한 잔에 마시는 초콜릿으로 가니쉬를 합니다. 잔 크기 150~220mL.



에스프레소

강렬하고 향기로운 이 커피는 에스프레소 또는 숏블랙이라고도 하며, 작은 잔이나 유리잔으로 제공됩니다.



라떼

라떼는 텍스처링된 우유와 약 10mm의 거품이 있는 에스프레소 한 잔으로 구성됩니다. 유리잔 크기 200~220mL.



마키아토

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



롱블랙

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



리스트레토

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





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**을 방문해 주시기 바랍니다.



참고



참고

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.

BES870 KOR – E22