

the Barista Express™

설명서 - BES870



Breville®



목차

- 2 Breville은 안전을
최우선으로 합니다
- 7 Barista Express™ 특성
- 8 제품 구조
- 10 기능
- 22 관리 및 청소
- 29 문제 해결
- 33 시도해 볼 만한 커피
- 34 보증

BREVILLE은 안전을 최우선으로 합니다

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

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

사용하기 전에 전원 코드를
완전히 풀어야 합니다.



경고

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

가정용

이 지침을 잘 보관하시기 바랍니다



Barista Express™ 특성

통합형 코니컬 버 그라인더

정밀한 코니컬 버는 분쇄된 커피의 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 핸드프리 다이렉트 분쇄

포터필터로의 핸드프리 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.

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 프리 인퓨전

균일하게 추출되도록 시작할 때 압력을 점진적으로 높입니다.

에스프레소 압력 게이지

추출하는 동안 포터필터에서 분쇄된 커피를 통해 수압을 측정합니다.

픽 건조 기능

커피 픽을 쉽게 처리할 수 있도록 필터 바스켓에 있는 분쇄된 커피의 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 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 커피의 양을 조절합니다.
- F. 통합형 착탈식 탬퍼.
일관된 탬핑을 제어합니다.
- G. 분쇄 크레이들.
포터필터에 직접 주입합니다.
- H. 잔 워밍 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. 착탈식 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 커피의 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 포트필터.
영업용 스타일의 주둥이 포함.
- W. 360° 회전 동작 스팀 봉.
텍스처링을 위한 완벽한 위치로 쉽게 조정할
수 있습니다.

주문 제작된 액세서리.

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

청소용 액세서리.

- 청소용 툴/브러시
- 청소용 세제
- 청소 사이클 디스크
- 육각 렌치

표시되지 않음

PID 온도 제어.

온도 안정성을 높여 줍니다.

조절 가능한 온도 제어.

최적의 커피 풍미를 냅니다.

저압 프리 인퓨전.

균일하게 추출되도록 시작할 때
압력을 점진적으로 높입니다.

1,850W의 고출력.

더 빠른 가열 및 고압 스팀이 가능합니다.

정수 필터 홀더 및 정수 필터.

착탈식 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 행굽니다. 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 행굽니다.
- 필터를 필터 홀더에 넣습니다.
- 다이얼 날짜를 2개월 후로 설정합니다.
- 필터를 설치하려면 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.
- 물탱크를 제 위치에 밀어 넣고 제자리에 고정합니다.



참고

정정수 필터를 구입하려면 080-822-1691로 Breville 고객 서비스 센터에 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 커피 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 흘립니다.
- 스팀을 10초 동안 활성화합니다.
- 물탱크가 비워질 때까지 이 사이클을 반복합니다.

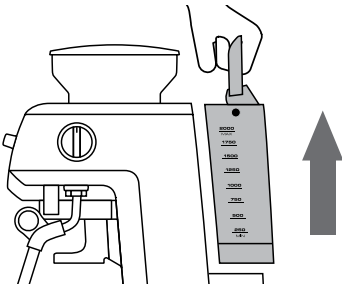


참고

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

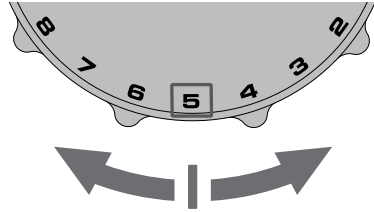
사용하기 전에 수위를 확인하고 매일 물을 갈아 주시기 바랍니다. 물탱크는 매번 사용하기 전에 차가운 새 수돗물로 채워야 합니다.

탈염수, 증류수 또는 기타 다른 액체를 사용하지 마시기 바랍니다.

분쇄도 설정

분쇄도는 필터 바스켓에서 커피를 통과하는 물의 속도와 에스프레소의 풍미에 영향을 미칩니다. 분쇄도는 커피가 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.



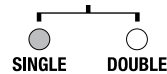
커피 분쇄

- 호퍼에 신선한 커피 원두를 채웁니다.
- 포트필터를 분쇄 크레이들에 넣습니다.
- 필요한 필터 바스켓을 포트필터에 삽입합니다.

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



FILTER SIZE

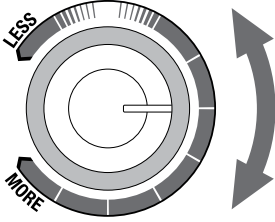


자동 도징

- 포트필터를 눌렀다 놓아서 분쇄 스위치를 활성화한 다음, 포트필터에 갓 분쇄한 커피를 도징합니다.
- 1잔 또는 2잔 분량을 도징하는 도중 분쇄 기능을 중지하려면 간단히 필터 크기(FILTER SIZE) 버튼을 누릅니다.

분쇄량 조정

분쇄량(GRIND AMOUNT) 다이얼을 도징 양의 시작점으로하여 3시 방향으로 설정합니다.
 Tamp 후, 제공된 Tamp의 캡이 필터 바스켓 테두리의 상단 가장자리와 수평이 되도록 도징 양을 조정하기 위해 필요한 만큼 줄임(LESS) 또는 늘림(MORE) 쪽으로 조정합니다.



참고

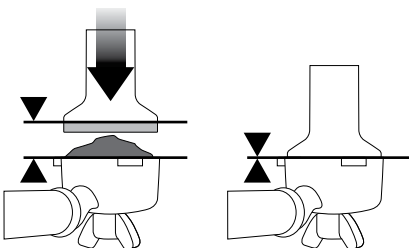
정확한 분쇄량을 얻으려면 분쇄량(GRIND AMOUNT) 다이얼을 몇 차례 조정해야 할 수도 있습니다.

수동 도징

- 포트필터를 삽입한 채로 원하는 양의 분쇄된 커피를 도징할 때까지 마이크로 스위치를 길게 누릅니다.
- 수동 그라인드 기능을 수행하는 도중에 해당 기능을 중지하려면 간단히 포트필터를 뺍니다. 그러면 활성화 스위치가 해제되어 그라인드 기능이 중지됩니다.

분쇄된 커피 Tamp

분쇄 기능이 완료되면 분쇄 크레이들에서 포트필터를 조심스럽게 빼내고, 분쇄된 커피가 쏟아지지 않도록 조심하면서, 두드려서 눌러 주고 통합 Tamp를 사용해서 강하게 Tamp합니다(약 15~20kg의 압력).



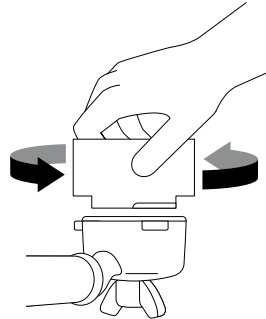
도즈 트리밍

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



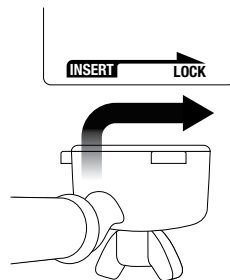
툴의 어깨 부분이 필터 바스켓의 테두리에 닿을 때까지 Razor™를 커피 바스켓에 삽입합니다. 도징 툴의 날이 Tamp된 커피의 표면을 관통해야 합니다.

포트필터를 닉 박스 위에 비스듬히 잡고 있으면서 Razor™ 도징 툴을 앞뒤로 회전시켜 과다한 커피를 제거합니다.



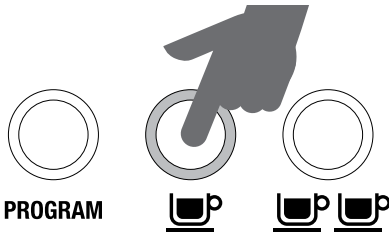
이제 커피 필터 바스켓에 정확한 양의 커피가 도징됩니다.

그림 헤드에 포트필터를 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.

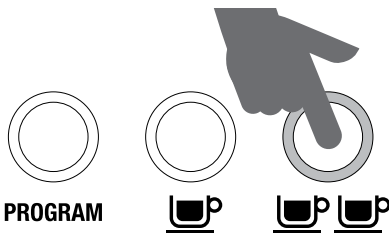


참고

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

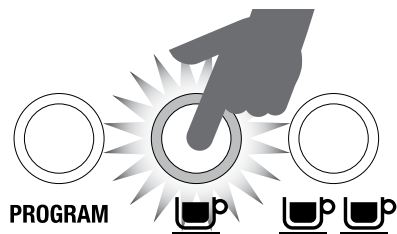
머신을 기본 1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 원액 양과 에스프레소 수온으로 재설정하려면 머신에서 신호음이 세 번 울릴 때까지 프로그램 (PROGRAM) 버튼을 길게 누릅니다. 프로그램 (PROGRAM) 버튼에서 손을 떼면 머신이 원래의 기본 설정으로 돌아옵니다.



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 프리 인퓨전 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.

에스프레소 압력 게이지

이상적인 에스프레소 영역

추출 도중 압력 게이지 바늘이 중간 영역에 있으면 에스프레소가 이상적인 압력 조건에서 추출된다는 것을 나타냅니다.



과소 추출되는 영역

추출 도중 압력 게이지 바늘이 하부 영역에 있으면 에스프레소가 불충분한 압력 조건에서 추출된다는 것을 나타냅니다. 이것은 분쇄된 커피를 통과하는 물의 흐름이 너무 빠를 때 발생하며, 그 결과로 에스프레소가 과소 추출되고 묽어지며 크레마와 풍미가 부족해집니다.

과소 추출되는 원인으로는 분쇄 크기가 너무 굵거나 필터 바스켓에 커피가 불충분하거나 탬핑이 부족한 경우 등이 있습니다.



과다 추출되는 영역

추출 도중 압력 게이지 바늘이 상부 영역에 있으면 에스프레소가 과도한 압력 조건에서 추출된다는 것을 나타냅니다. 이것은 분쇄된 커피를 통과하는 물의 흐름이 너무 느릴 때 발생하며, 그 결과로 에스프레소가 과다 추출되고 아주 진하고 씹쓸하며 크레마가 얼룩덜룩하고 불균일해집니다.

과다 추출되는 원인으로는 분쇄 크기가 너무 곱거나 필터 바스켓에 분쇄된 커피가 너무 많은 경우 등이 있습니다.



우유 텍스처링

Breville Barista Express™는 영업용 스타일의 360°스테인리스 스틸 스팀 봉이 갖추어진 채로 공급됩니다.

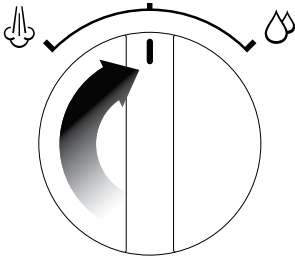


경고

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

스팀 다이얼(STEAM DIAL) 사용

- 드립 트레이 위에 스팀 팁을 놓습니다. 스팀(STEAM) 선택 다이얼을 스팀 위치로 돌립니다. 흰색 스팀 표시등이 깜박이면 머신이 가열되면서 스팀을 생성하고 있음을 나타내는 것입니다.
- 스팀 표시등이 깜박임을 멈추면 스팀 붓을 사용할 준비가 된 것입니다.
- 붓을 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).
- 붓을 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 이태리 펌프의 정상적인 작동입니다.

참고

5분 동안 계속 스팀을 한 다음, 머신에서 자동으로 스팀 기능이 비활성화됩니다. 스팀 표시등이 깜박입니다. 이 경우 스팀 다이얼을 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

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

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

에스프레소는 항상 최적의 온도에서 추출되어 최상의 풍미로만 추출됩니다.

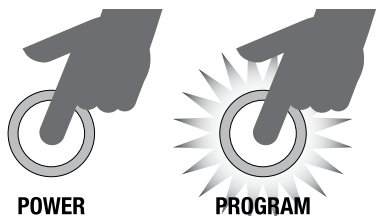
고급 모드

수온 조정

커피 원두 종류마다 최적의 풍미를 추출하려면 다른 수온이 필요합니다.

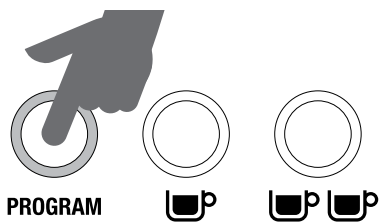
Barista Express™는 기본 온도에서 1°C 단위로 수온을 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 까지 조정할 수 있습니다. 고급 온도 설정 모드로 들어가려면,

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.

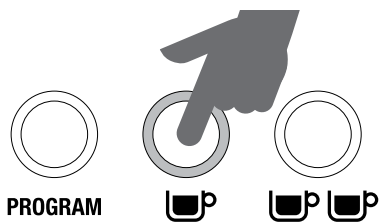


3. 온도 변경을 선택하려면 고급 모드(Advanced Mode)에 들어간 후 5초 이내에 버튼을 눌러 원하는 온도를 선택합니다. 변경을 확인하는 신호음이 2번 들립니다. 버튼을 누르지 않으면 온도가 변경되지 않고 머신이 대기(STANDBY)로 되돌아갑니다.

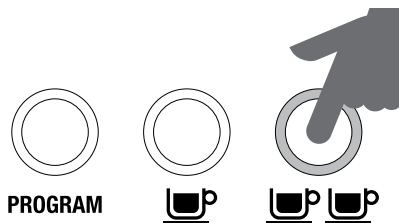
4. 기본 온도 설정:
고급 모드(Advanced Mode)에서 프로그램(PROGRAM) 버튼을 누릅니다.



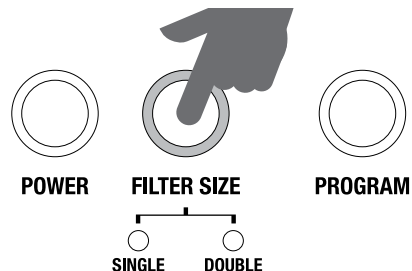
5. 수온 1°C 증가:
고급 모드(Advanced Mode)에서 1잔(1 CUP) 버튼을 누릅니다.



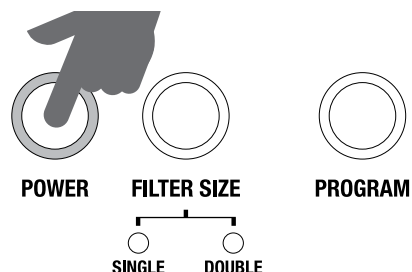
6. 수온 2°C 증가:
고급 모드(Advanced Mode)에서 2잔(2 CUP) 버튼을 누릅니다.



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 행구어 예열하고 잔 워밍 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.



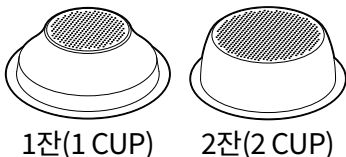
참고

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

필터 바스켓 선택

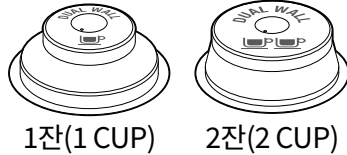
싱글 월 필터 바스켓

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



듀얼 월 필터 바스켓

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



참고

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

제공된 필터 바스켓은 다음을 위해 설계되었습니다.

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

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

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

이처럼 차이가 나는 이유는 미리 분쇄한 커피가 보통은 더 굵기 때문에 더 굵게 분쇄한 커피보다 더 많은 부피를 차지하기 때문입니다.



참고

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



참고

필터 바스켓에 커피를 얼마나 넣는지 또는 정확한 도징 양을 얻으려면 그라인더를 얼마나 오래 작동해야 하는지를 시도해야 할 수도 있습니다. 예를 들어, 싱글 월 필터 바스켓으로 더 굵게 분쇄된 에스프레소를 사용할 때는 필터 바스켓에 정확하게 도징되도록 분쇄량을 늘려야 할 수도 있습니다.

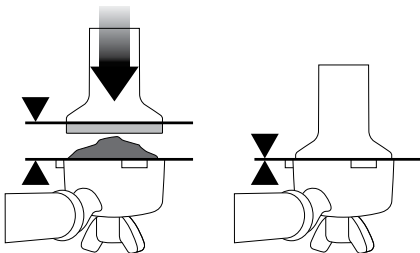
분쇄

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

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

커피 도징 및 탬핑

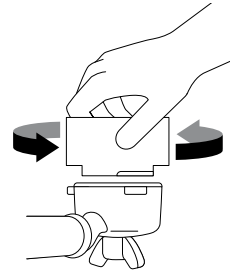
- 마른 천으로 커피 바스켓을 닦습니다.
- 싱글 월 필터 바스켓을 사용해서 커피 바스켓을 채울 만큼의 커피를 분쇄합니다. 정확한 도징 양을 얻으려면 분쇄량(GRIND AMOUNT) 다이얼로 몇 차례 시도해야 할 수도 있습니다.
- 포터필터를 여러 번 두드려 커피를 눌러 주고 필터 바스켓에 고르게 분배합니다.
- 강하게 탬핑합니다(약 15~20kg의 압력 사용). 압력의 세기보다는 매번 일정하게 압력을 가하는 것이 더 중요합니다.



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

도즈 트리밍

- 톨의 어깨 부분이 바스켓의 테두리에 닿을 때까지 Razor™ 도징 톨을 커피 바스켓에 삽입합니다. 도징 톨의 날이 탬핑된 커피의 표면을 관통해야 합니다.
- 포터필터를 넥 박스 위에 비스듬히 잡고 있으면서 Razor™ 도징 톨을 앞뒤로 회전시켜 과다한 분쇄 커피를 제거합니다. 이제 커피 필터 바스켓에 정확한 양의 커피가 도징됩니다.



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



참고

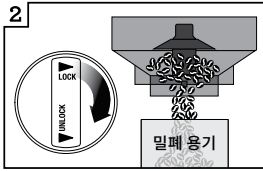
추출 속도가 너무 빠르면 더 굵게 분쇄하고 위의 단계를 반복합니다. 추출 속도가 너무 느리면 더 굵게 분쇄하고 위의 단계를 반복합니다.

코니컬 버 조정

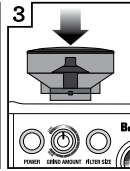
일부 종류의 커피는 이상적인 추출을 위해 더 넓은 분쇄 범위가 필요할 수 있습니다. Barista Express™의 기능 중 하나는 조절 가능한 상부 버로 분쇄 범위를 확장하는 것입니다. 한 번에 하나의 조절만 수행하는 것을 권장합니다.



호퍼를 잠금 해제합니다



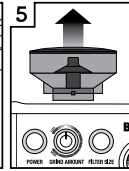
용기 위에서 호퍼를 잡고 다이얼을 돌려 원두를 용기에 넣습니다



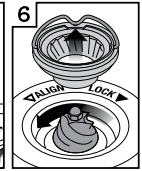
호퍼를 제자리에 정렬합니다



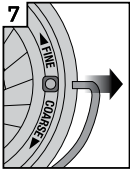
밀 때까지 그라인더를 작동합니다



호퍼를 분리합니다



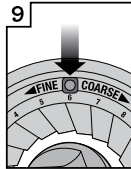
상부 버를 분리합니다



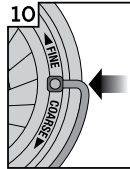
버의 양쪽에서 와이어 핸들을 분리합니다



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



핸들 구멍에 숫자를 정렬합니다



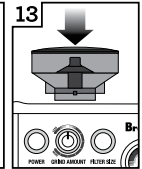
버의 양쪽에서 와이어 핸들을 삽입합니다



상부 버를 제자리에 단단히 밀어 넣습니다



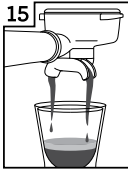
상부 버를 고정합니다



호퍼를 제자리에 정렬합니다



호퍼를 고정합니다



추출을 확인합니다

추출 가이드

	분쇄	분쇄 도징 양	탐핑	원액 시간
과다 추출 쓴맛 • 떼은맛	너무 고움	너무 많음	너무 쎼	35초 이상
균형 잡힘	최적	8~11g(1잔) 16~19g(2잔)	15~20kg	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 커피의 잔여물을 퍼지하고 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(인퓨전 시간) 후에 흐르기 시작하며 꿀이 떨어지는 농도여야 합니다.
- 에스프레소가 7초 이내에 흐르기 시작하면 필터 바스켓에 부족하게 도징했거나 너무 굵게 분쇄된 것입니다. 이것은 과소 추출된 원액입니다.
- 에스프레소를 내리기 시작하지만, 12초 후에도 흐르지 않으면 필터 바스켓에 과다하게 도징했거나 너무 곱게 분쇄된 것입니다. 이것은 과다하게 추출된 원액입니다.

훌륭한 에스프레소의 경우 단맛과 신맛과 쓴맛이 완벽하게 균형을 이루어야 합니다.

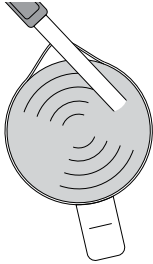
커피의 풍미는 원두 종류, 로스팅 정도, 신선도, 분쇄된 커피의 굵거나 고운 정도, 분쇄된 커피의 도징 양, 탐핑 압력 등 여러 요인에 따라 달라집니다. 원하는 취향에 맞추어 이들 요소를 한번에 하나씩 조정해 가면서 시도해 보시기 바랍니다.

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 팁을 드립 트레이 위에 놓고 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 팁을 우유에 넣고 다이얼을 다시 스팀(STEAM) 위치로 돌립니다.
- 3시 위치에서 용기의 오른쪽에 가까운 우유 표면 아래 1~2cm 깊이에 스팀 팁을 삽입합니다.

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



- 우유가 회전하는 상태에서 용기를 천천히 내립니다. 그러면 스팀 팁이 우유 표면으로 이동하고 우유에 공기가 들어가기 시작합니다. 우유가 충분히 빨리 회전하도록 하려면 팁으로 우유 표면을 부드럽게 휘저어야 할 수도 있습니다.
- 소용돌이를 계속 유지하면서 팁을 표면 또는 표면 약간 아래에 둡니다. 충분한 양을 얻을 때까지 우유를 텍스처링합니다.
- 팁을 표면 아래로 낮추되 우유의 소용돌이는 계속 돌아가게 둡니다. 용기를 만지기에 뜨겁다면 우유가 정확한 온도(60~65°C)에 있는 상태입니다.
- 팁을 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.



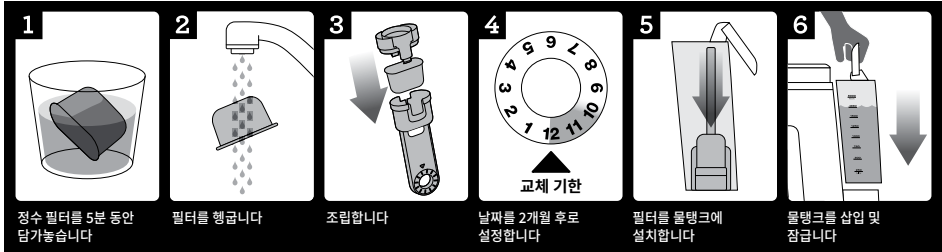
힌트 및 팁

- 우수한 풍미와 바디감을 위해 항상 갓 분쇄한 커피를 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 방지하는데 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 행굽니다.
- 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.

포터필터 청소

포터필터가 장착된 상태에서 분쇄된 커피가 없는 채로 주기적으로 커피머신에 물을 흐르게 해서 남아 있을 수 있는 커피 입자를 행구어 냅니다.

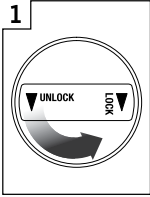


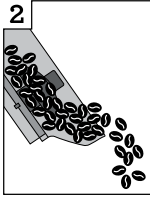
참고

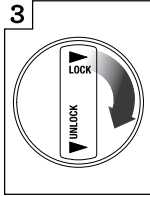
정수 필터를 교체하려면 1300 139 798(호주) 또는 0800 273 845(뉴질랜드)로 Breville 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.

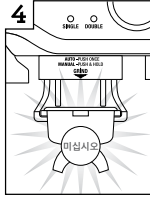
코니컬 버 청소

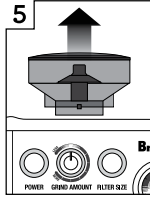
정기적으로 버를 청소하면 일관된 분쇄 결과를 얻는 데 도움이 됩니다.

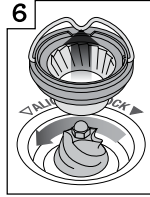
- 

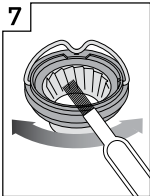
호퍼를 잠금 해제합니다
- 

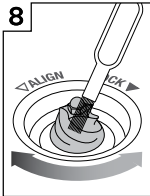
원두를 제거합니다
- 

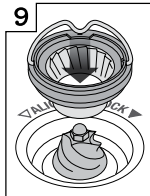
호퍼를 다시 장착하고 고정합니다
- 

빌 때까지 그라인더를 작동합니다
- 

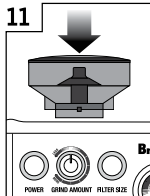
호퍼를 잠금 해제하고 분리합니다
- 

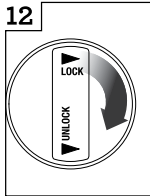
상부 버를 분리합니다
- 

상부 버를 브러시로 청소합니다
- 

하부 버를 브러시로 청소합니다
- 

상부 버를 제자리에 단단히 밀어 넣습니다
- 

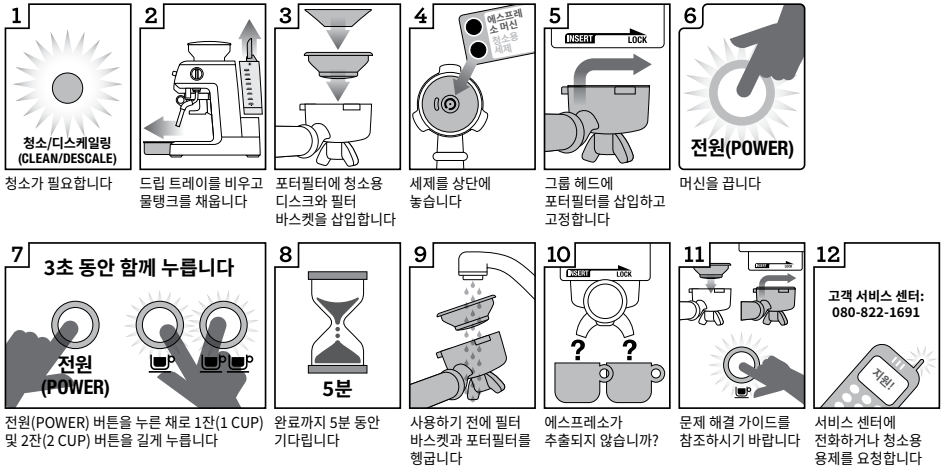
상부 버를 고정합니다
- 

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.



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 포트필터에 넣습니다.
3. 필터에 청소용 세제 1개를 넣습니다.
4. 포트필터를 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. 포트필터를 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 경우 때문에 많은 내부 기능 구성품에 미네랄이 축적되어 브루잉 흐름, 브루잉 온도, 머신 성능, 에스프레소의 맛을 감소시킬 수 있습니다.

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

'청소/디스케일링(CLEAN/DESCALE)' 표시등이 깜박이면 24페이지의 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 프라이어밍

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 행군

8. 디스케일링 후 물탱크를 꺼내 완전히 행군 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.

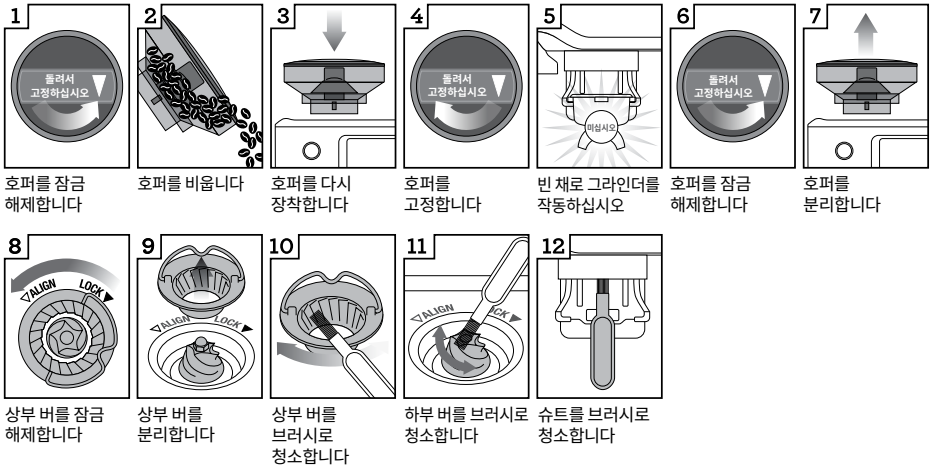


참고

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.



코니컬 버 그라인더에 대한 고급 청소

이 단계는 분쇄 버와 그라인더 추출구 사이가 막힌 경우에만 필요합니다.



그라인더 버는 아주 날카로우므로 주의해야 합니다.

스팀 봉 청소



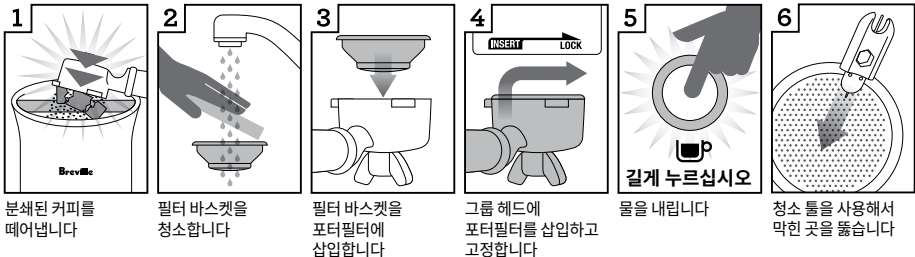
우유를 텍스처링한 뒤에는 항상 스팀 봉을 청소해야 합니다.

- 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 톨의 핀을 사용해서 구멍을 뚫습니다.

- 스팀 봉이 계속 막히면 청소 톨 중간에 있는 스패너를 사용해서 스팀 봉의 팁을 분리할 수 있습니다.
- 청소 톨로 팁의 나사를 푼니다.
- 청소 톨의 핀을 사용해서 막힘을 해소하기 전에 팁을 온수에 담가 둡니다. 팁을 다시 스팀 봉에 끼우고 청소 톨로 고정합니다.

필터, 포트필터, 그룹 헤드 청소/막힘 해소

포트필터가 장착된 상태에서 분쇄된 커피가 없는 채로 주기적으로 커피머신에 물을 흐르게 해서 남아 있을 수 있는 커피 입자를 행구어 냅니다.



필터의 미세한 구멍이 막힌 경우 다음 단계를 따르시기 바랍니다.

1. 필터를 포트필터에 넣습니다. 필터와 포트필터가 장착된 상태에서 분쇄된 커피가 없는 채로 커피머신에 물을 흐르게 합니다.
2. 청소 톨의 가는 핀을 사용해서 필터 바스켓 구멍을 뚫을 수 있습니다.

3. 싱글 월 필터를 청소하려면 1잔(1 CUP) 버튼을 누른 상태에서 수동 붓기 기능을 사용해서 포트필터를 통해 간단히 물을 흘려보냅니다.
4. 필터를 완벽하게 청소하려면 포트필터와 필터가 장착된 채로 머신의 청소 사이클을 실행합니다.

외부 하우징/잔 워밍 플레이트 청소

외부 하우징과 트레이 워밍 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 행군 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(26페이지 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.
	커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	적절하게 분쇄한 에스프레소를 사용하는지 확인합니다. 11페이지 '분쇄도 설정'을 참조하시기 바랍니다.
	필터에 커피가 너무 많습니다.	12페이지 '분쇄량 조정'을 참조하시기 바랍니다.
	커피를 너무 강하게 탬핑했습니다.	18페이지 '커피 도징 및 탬핑'을 참조하시기 바랍니다.
커피가 너무 빨리 흘러 나옵니다.	커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	적절하게 분쇄한 에스프레소를 사용하는지 확인합니다. 11페이지 '분쇄도 설정'을 참조하시기 바랍니다.
	필터에 분쇄된 커피가 부족합니다.	12페이지 '분쇄량 조정'을 참조하시기 바랍니다.
	분쇄된 커피가 충분히 강하게 탬핑되지 않습니다.	18페이지 '커피 도징 및 탬핑'을 참조하시기 바랍니다.

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
커피가 너무 차갑습니다.	- 잔이 예열되지 않았습니다. - 우유가 충분히 가열되지 않았습니다(카푸치노 또는 라테를 만드는 경우).	- 잔을 예열합니다. 17페이지 '잔 예열하기'를 참조하시기 바랍니다. - 용기 베이스가 만질 수 없을 만큼 뜨거워지면 우유가 정확한 온도로 가열된 것입니다. 14페이지 '우유 텍스처링'을 참조하시기 바랍니다.
크레마가 없습니다.	- 커피가 충분히 강하게 탬핑되지 않았습니다. - 커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다. - 분쇄된 커피가 신선하지 않습니다. - 필터 구멍이 막혔습니다.	18페이지 '커피 도징 및 탬핑'을 참조하시기 바랍니다. - 적절하게 분쇄한 에스프레소를 사용하는지 확인합니다. 11페이지 '분쇄도 설정'을 참조하시기 바랍니다. - 오래된 원두를 갓 로스팅하거나 미리 분쇄한 원두로 교체합니다. 분쇄된 커피를 일주일 넘게 보관해서는 안 됩니다. - 청소 톨의 가는 핀을 사용해서 구멍을 뚫습니다. 27페이지 '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. - 필터 테두리 주변에 커피 찌꺼기가 있습니다. - 필터에 분쇄된 커피가 너무 많습니니다. - 분쇄된 커피를 너무 강하게 탬핑했습니다. - 사용된 분쇄 커피의 양에 대한 필터가 맞지 않습니다.	20페이지 '포터필터 삽입'을 참조하시기 바랍니다. - 필터 홀더의 테두리에 남은 분쇄 커피를 청소해서 브루잉 헤드에 제대로 맞는지 확인합니다. 12페이지 '분쇄량 조정'을 참조하시기 바랍니다. 18페이지 '커피 도징 및 탬핑'을 참조하시기 바랍니다. - 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. • 커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다. • 머신이 미네랄 침전물로 막혔습니다.	• 11페이지 '물탱크 채우기'를 참조하시기 바랍니다. • 적절하게 분쇄한 에스프레소를 사용하는지 확인합니다. 11페이지 '분쇄도 설정'을 참조하시기 바랍니다. • 머신의 석회질을 제거합니다. 24페이지 '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. • 물탱크가 제자리에 고정되어 있지 않습니다	• 11페이지 '물탱크 채우기'를 참조하시기 바랍니다. • 11페이지 '물탱크 채우기'를 참조하시기 바랍니다.
스팀이 만들어지지 않습니다.	• 머신이 켜져 있지 않습니다. • 물탱크가 비어 있습니다. • 스팀 다이얼이 스팀(STEAM) 위치에 있지 않습니다. • 스팀 봉이 막혔습니다.	• 머신이 전원 콘센트에 꽂혀 있고 전원 콘센트 스위치가 켜져 있으며 전원(POWER) 버튼이 켜져 있는지 확인합니다. • 11페이지 '물탱크 채우기'를 참조하시기 바랍니다. • 스팀 다이얼을 스팀(STEAM) 위치로 돌립니다. • 청소 툴의 핀을 사용해서 구멍을 뚫습니다. 스팀 봉이 계속 막히면 청소 툴 중간에 있는 스페너를 사용해서 스팀 봉의 팁을 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. 14페이지 '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 커피가 나오지 않습니다.	- 호퍼에 커피 원두가 없습니다. - 그라인더 슈트가 막혔습니다. - 그라인더 챔버와 슈트에 물/수분이 있습니다.	- 호퍼를 채웁니다. - 그라인더 챔버와 슈트를 깨끗하고 깔끔하게 청소합니다. 26페이지 '고급 그라인더 청소'를 참조하시기 바랍니다. - 그라인더 챔버와 슈트를 깨끗하고 깔끔하게 청소합니다. 26페이지 '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 커피가 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 커피 도징 설정을 다시 프로그래밍합니다.
그라인더에서 커다란 '래칫' 소음이 납니다.	그라인더가 막혔거나 그라인더에 이물질이 있습니다.	그라인더를 즉시 끕니다. 호퍼를 꺼내고 슈트가 막힌 곳을 뚫습니다. 상부 버를 분리하고 하부 버를 청소하십시오. 26페이지 '코니컬 버 청소'를 참조하시기 바랍니다.
압력 게이지가 작동하지 않습니다	- 도징이 올바르지 않거나 필터 바스켓에 커피가 부족합니다. - 유통 기한이 지난, 오래 전에 로스팅한 커피 원두 사용. - 커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	- 제공된 'Razor'를 사용해서 포트필터에 정확한 양의 커피가 도징되는 것을 확인합니다. - 새로 로스팅한 커피를 로스팅 날짜로부터 4주 이내에 사용합니다. - 분쇄도를 더 고운 설정으로 조정합니다. - 고무 디스크를 1 cup 필터 바스켓(커피 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.



라테

라테는 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

1년 품질 보증

Breville은 구입일로부터 1년 동안 대한민국 내에서 가정용으로 사용되는 제품의 잘못된 제조 공정 및 자재로 인한 결함에 대하여 보증 서비스를 제공합니다. 보증기간 동안 Breville은 결함이 있는 제품에 대해 수리 또는 교체를 제공합니다(Breville의 보증 정책에 따름).

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

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



참고

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

Breville®
Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

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

BES870 KOR - C22