

the Barista Pro™

Instruction Book – BES878



Breville®



Contents

2	Breville® Recommends Safety First
7	Components
9	Barista Pro™ Features
10	Assembly
12	Functions
19	Care & Cleaning
23	Troubleshooting
27	Warranty

BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

**READ ALL
INSTRUCTIONS BEFORE
USE AND SAVE FOR
FUTURE REFERENCE**

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels or stickers before using the Barista Pro™ for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the product near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not use the product on a sink drain board.

- Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.
- Do not let the cord hang over the edge of a bench or table, or become knotted. Keep away from hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Breville® Service Centre for examination, replacement or repair.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at

an authorised Breville® Service Centre.

The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances.

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

- Potential injury from misuse.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

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

This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used.

In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance.

The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers. The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the

product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at privacy@breville.com

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES878

- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for any purpose other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled; or
 - stored;always switch off the espresso machine by pressing the Power button to OFF, switch off at the power outlet and unplug.
- Ensure the product is properly assembled before first use.
- Do not use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Use caution after milk texturing as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when the steam wand is lowered.

- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Use caution when using the descale feature as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to the 'Care & Cleaning' section for future instructions.

WARNING

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

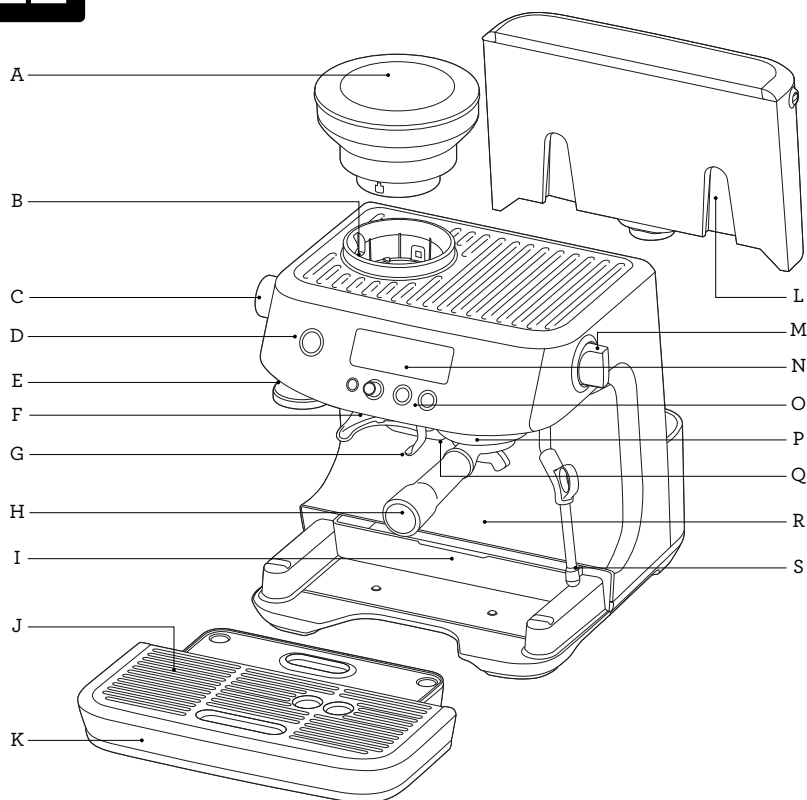
SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

- 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.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

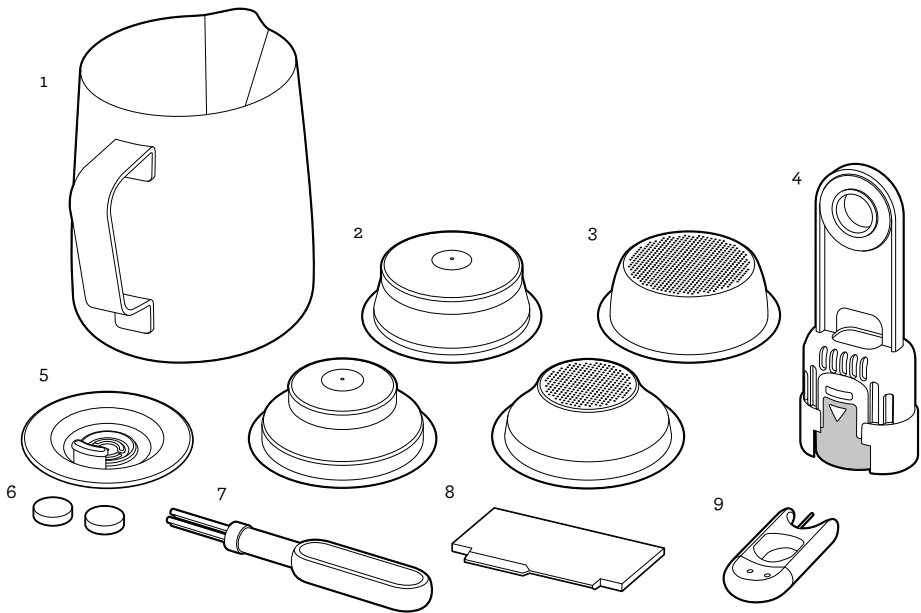


Components



- A. 250g bean hopper**
With locking system for easy removal, storage and transfer of coffee beans.
- B. Integrated conical burr grinder**
- C. GRIND SIZE selector**
30 espresso grind settings from fine to coarse.
- D. POWER button**
- E. Integrated removable 54mm tamper**
- F. Grinder outlet**
- G. Grinding cradle**
- H. 54mm stainless steel portafilter**
With commercial style spouts.
- I. Storage tray (located behind drip tray)**
For storage of accessories.
- J. Removable drip tray grid**
- K. Removable drip tray**
With tray full indicator.
- L. 2L removable water tank**
With replaceable water filters to reduce scale and impurities.
- M. Steam dial**
Selector control for steam and hot water.
- N. LCD display**
With grinding and extracting progress animations.
- O. Control panel**
With MENU, GRIND AMOUNT/ FILTER SIZE, 1 CUP and 2 CUP buttons.
- P. Group head**
- Q. Dedicated hot water outlet**
For making long blacks and pre-heating cups.
- R. Extra-tall cup clearance**
- S. 360° swivel steam wand**
Easily adjusts to the perfect position for texturing milk.

All parts of the Barista Pro™ that come into contact with coffee, water and milk are BPA Free.



ACCESSORIES

1. Stainless steel milk jug
With MIN and MAX markings.
2. Dual wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
Use with pre-ground coffee.
3. Single wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
Use when grinding fresh whole coffee beans.
4. Water filter and filter holder
5. Cleaning disc
6. Cleaning tablets
7. Cleaning brush
8. The Razor™ precision dose trimming tool
9. Steam wand and filter basket cleaning tool



Barista Pro™ Features

THERMOJET™ HEATING SYSTEM

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER

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

ADJUSTABLE GRIND SIZE

30 espresso grind settings from fine to coarse for optimal extraction.

ADJUSTABLE GRIND AMOUNT

Adjust the amount of fresh ground coffee dosed into the filter basket to suit the fineness or coarseness of the grind.

AUTOMATIC DOSING

The grinder will dispense the required amount of ground coffee for a single or double cup dose.

HANDS FREE GRINDING

Auto stop for hands free grinding directly into the portafilter.

THE RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

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

ADJUSTABLE SHOT TEMPERATURE CONTROL

For optimum coffee flavour.

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

INSTANT HOT WATER

Dedicated hot water outlet for making Long Blacks and pre-heating cups.

LOW PRESSURE PRE-INFUSION

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

VOLUMETRIC CONTROL

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

DRY PUCK FEATURE

Removes excess water from the ground coffee in the filter basket after extraction for easy disposal of the coffee puck.

LARGE DRIP TRAY

With more usable workspace.



Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your espresso machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging. Remove the packaging and the plastics bags containing the water filter and water filter holder.

Clean the water tank, portafilter, filter baskets, milk jug and drip tray using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well, then dry thoroughly before reassembling.

INSTALLING THE WATER FILTER

- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.
- Insert the filter into the filter holder.
- Set Date Dial 2 months ahead
- Install the assembled filter holder in the water tank, ensuring it is clicked into place.
- Fill the water tank with cold water before sliding back into position on the back of the machine and locking into place.
- Refer to Care & Cleaning on page 18 for further instruction on installing the filter.



NOTE

DO NOT use highly filtered, demineralised or distilled water in this machine. This may affect the taste of the coffee.

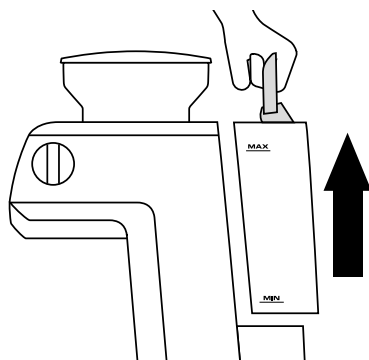


NOTE

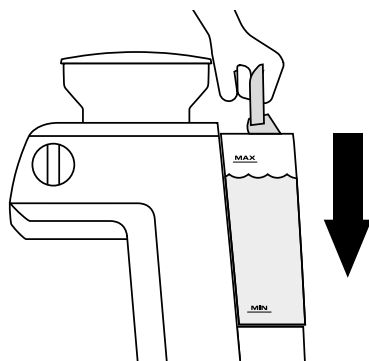
For replacement water filters, visit the Breville® webpage or contact Breville® Customer Service.

FILLING THE WATER TANK

- Ensure the water filter is securely fitted inside the water tank.
- Use the handle at the top of the water tank to assist in lifting it up and away from the machine.



- Fill the water tank with cold potable tap water to below the MAX marking indicated on the side of the water tank.
- Replace the water tank back on the machine, pressing down to ensure that it is properly positioned and attached to the machine.

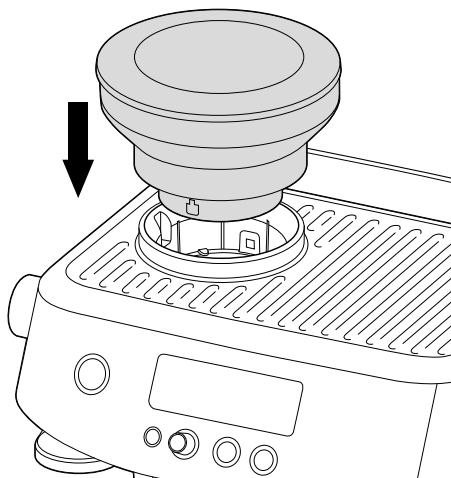


NOTE

Replace the water daily. The water tank should be filled with fresh, cold tap water before each use.

ATTACHING THE HOPPER

Insert the bean hopper into position on top of the machine.



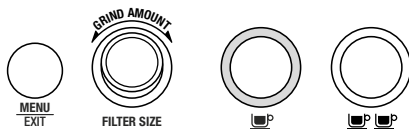
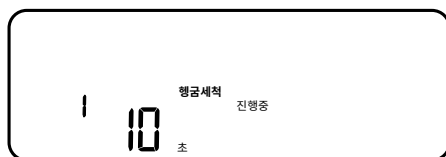
Turn the dial to lock the hopper into place. Fill with fresh coffee beans.



FIRST USE CYCLE

A first use cycle must be completed before the initial use of the machine. The first use cycle rinses the machine and primes the heating system.

1. Fill the water tank.
2. Ensure machine is fully assembled with the bean hopper, drip tray and water tank securely attached to the machine.
3. Press the POWER button. The machine will beep and go into FIRST CYCLE mode.
4. The LCD will display 행금세척 and the 1 CUP button will be illuminated.



5. Press the 1 CUP button. The LCD will show a count down for the remaining time of the first use cycle.
6. Once complete, the machine will go into READY mode.



Functions

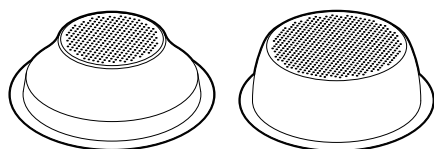
TURNING OFF THE MACHINE

To turn the machine off, press the POWER button. Alternatively, the machine has auto-off, if it is not used for 30 minutes.

FILTER BASKETS

This machine includes 4 filter baskets;
2 x Single Wall and 2 x Dual Wall.

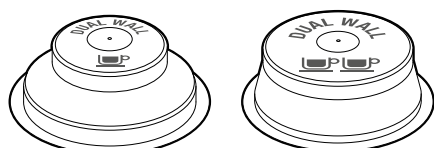
Single Wall filter baskets should be used when grinding fresh whole coffee beans. They allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.



1 CUP

2 CUP

Dual Wall filter baskets should be used when using pre-ground coffee. They regulate the pressure and help to optimise the extraction regardless of the grind, dose and tamp pressure or freshness.



1 CUP

2 CUP

Regardless of whether you use Single Wall or Dual Wall filters 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.

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

The provided filter baskets are designed for:

1 CUP basket = approx. 8 – 11g

2 CUP basket = approx. 16 – 19g



NOTE

You may need to experiment with how much coffee is dosed 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 water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

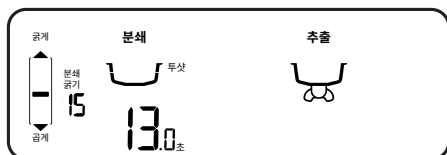
If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between the fingers), the water will not flow through the coffee, even when under pressure. The resulting espresso will be **OVER EXTRACTED**, dark in colour and bitter in flavour.

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

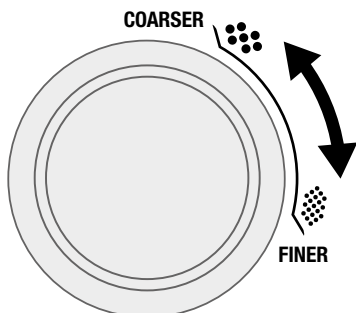
SETTING THE GRIND SIZE

This machine has 30 grind settings to select from, with the size selected displayed on the LCD screen. The default grind size is 15.

When adjusting the grind size, a bar will display on the LCD indicating a faster or slower pour.



Use the GRIND SIZE selector on the left side of the machine to adjust the grind size.



DOSING THE COFFEE

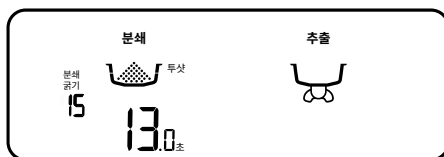
- Fill the hopper with fresh coffee beans.
- Insert the required filter basket into the portafilter.
- Insert the portafilter into the grinding cradle.
- If required, press the FILTER SIZE button to select the filter basket size; Single or Double.
- If required, turn the GRIND AMOUNT dial to change the grind time; clockwise to increase the time and anti-clockwise to decrease.



NOTE

The default grind times are 9.5 seconds for a 1 cup filter and 13 seconds for a 2 cup filter.

- Press and release the portafilter to activate the automatic dosing. The LCD will show the filter basket filling.



- If you need to pause the grinding function, press and release the portafilter. The LCD will show 중지, it will remain paused for 10 seconds before returning to READY mode.
- Press and release the portafilter to resume grinding.



NOTE

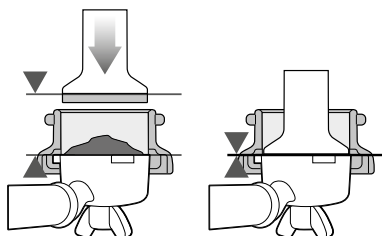
It is normal for the portafilter to appear overfilled with ground coffee.

MANUAL DOSING

To manually dose the coffee, press and hold the portafilter in the grinding cradle until the desired amount of ground coffee has been dosed. To stop grinding, release the portafilter. The timer will count up, displaying the grind time.

TAMPING THE GROUND COFFEE

- Remove the portafilter from the grinding cradle.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly (approx. 10-15kgs of pressure). The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.



NOTE

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



NOTE

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

TRIMMING THE DOSE

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

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

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



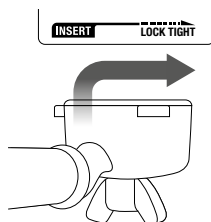
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

PURGING THE GROUP HEAD

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

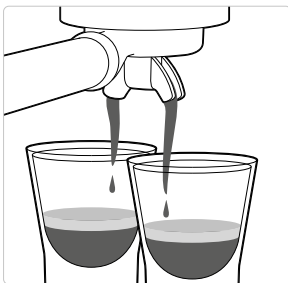



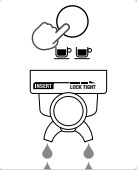


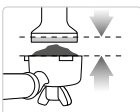


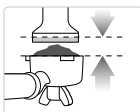
INSERTING THE PORTAFILTER

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 firm resistance is felt.



EXTRACTING ESPRESSO

- As a guide the espresso will start to flow after 8–12 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow after less than 7 seconds, you have either under dosed the filter basket and /or the grind is too coarse. This is an **UNDER EXTRACTED** shot.
- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 13 seconds, the grind is too fine. This is an **OVER EXTRACTED** shot.

CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
 <ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 8–12 secs • Flow slow like warm honey • Crema is golden brown with a fine mousse texture • Espresso is dark brown 	 <ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 1–7 secs • Flow fast like water • Crema is thin and pale • Espresso is pale brown • Tastes bitter/sharp, weak and watery 	 <ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 13 secs • Flow drips or not at all • Crema is dark and spotty • Espresso is very dark brown • Tastes bitter and burnt
<p>AFTER EXTRACTION</p> <p>REMOVE USED GRINDS Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p>  <p>RINSE FILTER BASKET Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.</p> 	<p>SOLUTIONS</p> <p>FINE ◀ SLOWER EXTRACTION Adjust & re-test</p>  <p>INCREASE GRIND AMOUNT Adjust & re-test</p>  <p>ALWAYS TAMP TO LINE Adjust & re-test</p>  <p>Tamp using 10-15kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>	<p>SOLUTIONS</p> <p>▶ COARSE FASTER EXTRACTION Adjust & re-test</p>  <p>DECREASE GRIND AMOUNT Adjust & re-test</p>  <p>ALWAYS TAMP TO LINE Adjust & re-test</p>  <p>Tamp using 10-15kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	Too fine	Too much Use razor to trim	Too heavy
BALANCED	Optimum	8–11g (1 cup) 16–19g (2 cup)	10–15kgs
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	Too coarse	Too little Increase dose & use razor to trim	Too light

PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 1 CUP

Press the 1 CUP button once, the button will flash, indicating that it has been selected. The LCD will display 프리인퓨전 and the shot clock will start counting up. Once pre-infusion is complete, the shot will start extracting. A pre-set single espresso volume of approx. 30ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 2 CUP

Press the 2 CUP button once, the button will flash, indicating that it has been selected and the LCD will display 프리인퓨전 and the shot clock will start counting up. Once pre-infusion is complete, the shot will start extracting. A pre-set double espresso volume of approx. 60ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



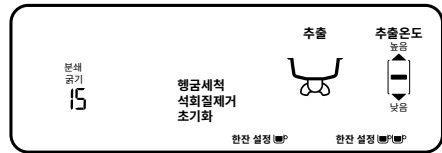
MANUAL PRE-INFUSION & EXTRACTION

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



PROGRAMMING ESPRESSO SHOT

- Press the MENU button to enter the main menu.



- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate through the menu to the 한잔 설정 (One shot setting) or 한잔 설정 (One shot setting). To select, press the dial.
- Press the desired CUP button to start the default pre-infusion. To customise the pre-infusion, press and hold the same CUP button for the desired pre-infusion time. Release the button to commence the extraction.
- To stop the extraction at the desired level, press the CUP button. The LCD and CUP button will stop flashing. The machine will then return to READY mode. The custom setting can now be activated by pressing the desired CUP button selected.

ADJUSTING SHOT TEMPERATURE

- Press the MENU button to enter the main menu.
- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu and press to select 추출온도 (Extraction temperature).




- Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the shot temperature as displayed on the LCD.
- Press the dial to confirm the desired temperature. The machine will return to READY mode.

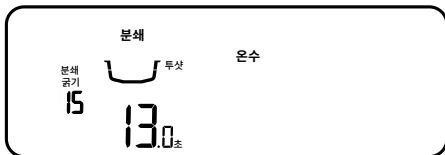
RESETTING TO DEFAULTS

- Press the MENU button to enter the main menu.
- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu and select 초기화.
- The machine will beep.
- The GRIND AMOUNT, FILTER SIZE, SHOT TEMP, 1 CUP and 2 CUP SHOT settings will all return to the default settings. The machine will return to READY mode.

USING HOT WATER OUTLET

The hot water function can be used to pre-heat cups or to add hot water manually.


To activate the hot water, turn the STEAM dial to .



- The LCD will show that 온수 has been activated.
- To stop the hot water, turn the dial back to the centre, vertical position.
- The hot water will stop after 60 seconds, but the dial must be turned back manually to the standby position.


TEXTURING MILK

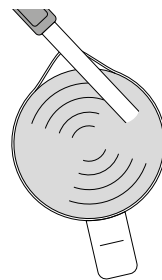
It is recommended to momentarily purge the steam wand prior to texturing milk.

Position the steam wand over the drip tray and turn the STEAM dial to the . The LCD will display 스팀 when activated. Turn the STEAM dial back to a vertical position to stop steaming.

Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently.

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

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



- Once the desired temperature has been achieved, turn the STEAM dial back to the vertical position.
- Remove the steam wand from the milk jug.
- Wipe the steam wand with a clean, damp cloth. Then return to lowered position over the drip tray.



CAUTION: BURN HAZARD

Pressurised steam can still be released, even after machine has been switched off.

Children must always be supervised.



NOTE

Ensure the STEAM dial is in the vertical position before removing the steam wand from the milk jug.



NOTE


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



NOTE

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

STEAM WAND PURGING

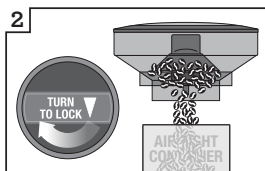
After texturing milk, it is recommended to purge the steam wand. With the steam wand positioned over the drip tray and turn the STEAM dial to the  and allow the machine to purge. Turn the STEAM dial back to a vertical position to stop steaming.

ADJUSTING CONICAL BURRS

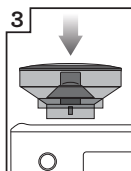
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Barista Pro™ is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



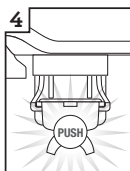
Unlock hopper



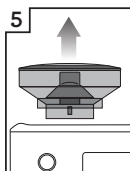
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



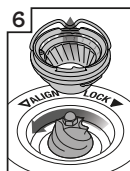
Align hopper into position



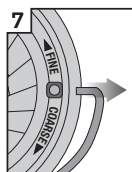
Run grinder until empty



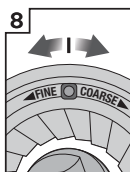
Remove hopper



Remove upper burr



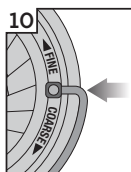
Remove wire handle from both sides of the burr



Move adjustable top burr, 1 number coarser or finer



Align the number with the handle opening



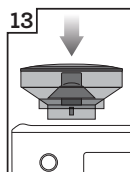
Insert wire handle from both sides of the burr



Push upper burr firmly into position



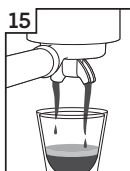
Lock upper burr



Align hopper into position



Lock hopper



Check your extraction



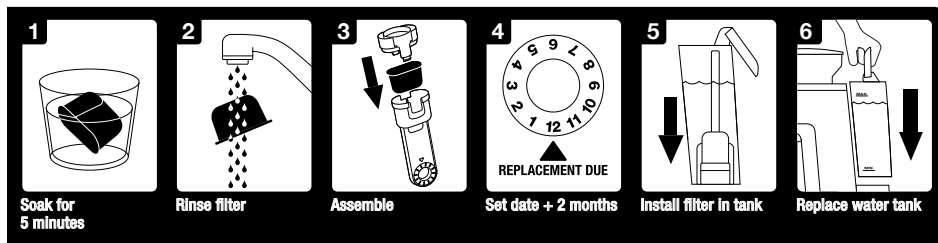
Care & Cleaning



CAUTION:

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

REPLACING THE WATER FILTER



The water filter provided helps to prevent scale build up which over time can affect the performance of your machine. Replacing the water filter every 2 months will reduce the need to de-scale the machine.

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

- Remove the water filter from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Rinse the filter under cold running water.
- Insert the filter into the filter holder.
- Set Date Dial 2 months ahead
- Install the assembled filter holder in the water tank, ensuring it is locked into place.
- Fill the water tank with cold water before sliding back into position on the back of the machine and locking into place.



NOTE

Replacement water filters can be purchased from the Breville® website or by contacting Breville® Customer Service.

FLUSH CLEANING CYCLE

The LCD will display a 행굼세척 alert when a cleaning cycle is required. The cleaning cycle is separate from descaling.



1. Insert the cleaning disc into the filter basket in the portafilter.
2. Place a cleaning tablet on top of the cleaning disc.
3. Lock the portafilter into the group head.
4. Empty the drip tray and replace onto the machine.
5. Fill the water tank to the MAX line then reattach to the machine.
6. Press the MENU button to enter the main menu.
7. Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu to 행굼세척, then press to select. The 1 CUP button will illuminate.
8. Press the 1 CUP button to start the cleaning cycle. The remaining time for the cleaning cycle will be displayed on the LCD.
9. Once the cleaning cycle is complete, the machine will beep and return to READY mode. If any of the cleaning tablet remains in the cleaning disc, repeat the cycle.
10. Empty and rinse the portafilter, cleaning disc and drip tray.

DESCALING

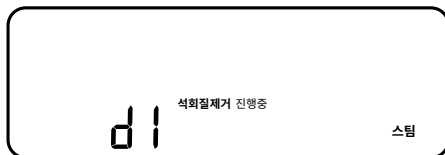


NOTE

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 the taste of the espresso. The LCD will display a 석회질제거 alert, when a descaling cycle is required.

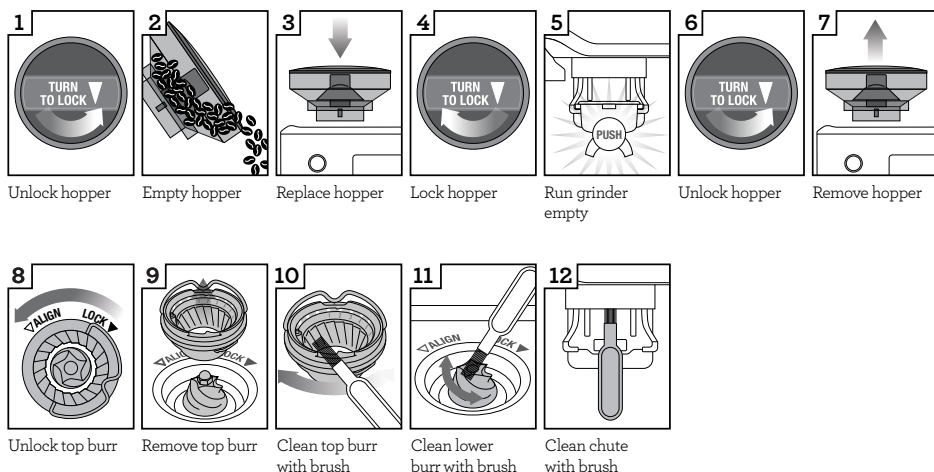
1. Empty the drip tray and reattach to the machine. Remove the water tank from the machine and remove the filter from the water tank.
2. Fill the water tank to the DESCALE line indicated and add the descaling agent to the water. Reattach the water tank to the machine.
3. Press the MENU button to enter the main menu. Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu to 석회질제거, then press to select. The 1 CUP button will illuminate.
4. Press the 1 CUP button to start the descaling cycle. The descale cycle cleans in 3 stages; coffee, hot water and steam. After each stage is complete, the machine will beep. The STEAM DIAL must be manually turned to the 온수 and 스팀 position when indicated on the LCD.



5. Once the descale cycle is complete, the machine needs to complete a rinse cycle. The 1 CUP button will illuminate. As with the descale cycle, the STEAM DIAL must be manually turned to correct position when indicated on the LCD.
6. Remove and empty the drip tray then replace onto the machine. Empty any remaining descaling liquid from the water tank, then fill the water tank to the MAX line and reattached to the machine.
7. Press the 1 CUP button to commence the rinse cycle. The rinse cycle is also 3 stages. The LCD will show which stage it is up to. After each stage, the machine will beep.
8. Once the rinse cycle is complete, the machine will beep and return to READY mode.
9. Remove and rinse the drip tray and water tank. Dry thoroughly before replacing them on the machine.

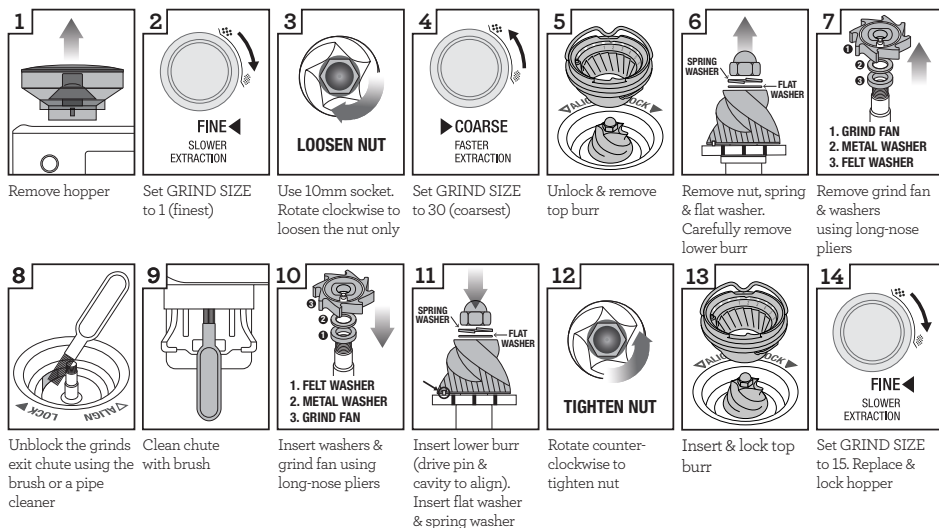
CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

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




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.



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

CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.
- After use, it is recommended to purge the steam wand for a couple of seconds, to clear any remaining milk. With the steam wand positioned down over the drip tray, turn the STEAM dial to  for a couple of seconds allow the machine to create steam for a couple of seconds before turning it back to the vertical position.
- If the steam tip hole becomes blocked, it will reduce frothing performance. Use the provided steam wand cleaning tool to clear the opening.
- If the steam wand is still blocked, use the spanner in the middle of the steam wand cleaning tool to unscrew the tip. Soak the tip in hot water before using the cleaning tool to unblock again. Replace the tip back on the steam wand, using the tool.

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water immediately after use to remove all residual coffee oils.
- If any of the holes in the filter basket become blocked, use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the holes.
- If the holes remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

CLEANING THE GROUP HEAD

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth after use to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine. Place an empty filter basket and portafilter into the group head. Press the 1 CUP button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee. Press the 1 CUP button again to stop the hot water. Remove the portafilter and rinse thoroughly.

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 the drip tray from the machine and separate the parts. The EMPTY ME! indicator can also be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly before reassembling and attaching to the machine.
- The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth.



NOTE

All parts should be cleaned by hand using warm water and a gentle dish washing liquid. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.



WARNING

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

CLEANING THE OUTER HOUSING

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

STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the POWER button to turn the machine off then turn off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 18), empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Place accessories in the storage tray.

Store the machine upright and do not store anything on top.

ERROR MODE

If your machine displays **Er** on the LCD, contact Breville® Customer Service.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Water does not flow from the group head. No hot water.	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Over Extraction', page 14.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 12 and 'Over Extraction', page 14. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	Coffee tamped too firmly.	Tamp between 10-15kgs of pressure.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
Water doesn't come through (the machine makes loud noise).	Water tank is empty or water level is below MIN.	Fill tank.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Espresso runs out too quickly.	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Under Extraction', page 14.
	Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 12 and 'Under Extraction', page 14. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 8-10kgs of pressure.
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	Portafilter not inserted in the group head correctly.	Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	There are coffee grounds around the filter basket rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 14. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
No steam.	Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 21.
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	The machine is carrying out the normal operation of the pump.	No action required as this is the normal operation of the machine.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Coffee not hot enough.	Cups not pre-heated.	Rinse cups under hot water outlet.
	Portafilter not pre-heated.	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	Texture milk for a longer period of time.
	Water temperature needs to be adjusted.	Increase the brew temperature refer to 'Adjusting Shot Temperature' page 15.
No crema.	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 8-10kgs of pressure.
	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Under Extraction', page 14.
	Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.	If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
Water leaking	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Machine is on but ceases to operate.	The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating.	Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. If problem persists, call Breville® Support.
No ground coffee coming from grinder.	No coffee beans in hopper.	Filler hopper with fresh coffee beans.
	Blocked grinder chamber or chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 20.
	Water / moisture in grinder chamber and chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 20. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
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 duration button to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Dosing', page 12 and 'Extraction Guide', page 14.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment.	Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12, 'Dosing', page 12 and 'Extraction Guide', page 14.
Grinder is making a loud noise.	Blockage or foreign object in grinder.	Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 20.



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

the Barista Pro™

설명서 - BES878



Breville®



목차

- 2 Breville®은 안전을
최우선으로 합니다
- 7 제품 구조
- 9 Barista Pro™ 특성
- 10 조립
- 12 기능
- 19 관리 및 청소
- 23 문제 해결
- 27 보증

BREVILLE®은 안전을 최우선으로 합니다

Breville®은 안전을 매우 중요하게 생각합니다. 우리는 소중한 고객의 안전을 최우선으로 생각하여 상품을 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 보관하시기 바랍니다

- 작동하기 전에 모든 지침을 꼼꼼하게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하시기 바랍니다.

- Barista Pro™를 처음 사용하기 전에 모든 포장재와 판촉 라벨 또는 스티커를 제거해야 합니다.

- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 이 기기의 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 제거하고 안전하게 폐기해야 합니다.

- 작동 중 제품을 조리대나 테이블 가장자리 근처에 두면 안 됩니다. 표면이 평평하고 깨끗하며 물과 기타 물질이 없는지 확인하시기 바랍니다.

- 본 제품을 싱크대의 식기 건조대에 놓고 사용하면 안 됩니다.
- 밀폐된 공간이나 찬장 안에서 이 제품을 사용하면 안 됩니다.
- 전원 코드가 조리대나 테이블 가장자리에 걸리거나 매듭이 생기지 않도록 해야 합니다. 고압 가스나 전기 버너 또는 가열된 오븐에 닿을 수 있는 곳은 피해야 합니다.
- 8세 이상의 어린이도 안전한 방법으로 제품을 사용하는 방법에 관해 보호자의 감독을 받거나 지침이 주어지고 관련된 위험을 이해하는 경우 제품을 사용할 수 있습니다. 8세 미만 어린이가 보호자의 감독 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 하면 안 됩니다. 제품과 코드를 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하시기 바랍니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀면 안 됩니다.
- 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람도 안전한 방법으로 제품을 사용하는 방법에 관해 보호자의 감독을 받거나 지침이 주어지고 관련된 위험을 이해하는 경우 제품을 사용할 수 있습니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀면 안 됩니다.
- 전원 코드, 플러그 및 실제 제품에 손상이 있는지 정기적으로 검사하시기 바랍니다. 어떤 식으로든 손상된 것으로 판명되면 즉시 제품 사용을 중단하고 전체 제품을 가장 가까운 공인 Breville® 서비스 센터에 맡겨서 검사, 교체 또는 수리해야 합니다.

- 제품과 액세서리를 깨끗하게 유지해야 합니다. 이 설명서에 명시된 청소 지침을 따라 주시기 바랍니다. 이 설명서에 명시되지 않은 모든 절차는 공인 Breville® 서비스 센터에서 수행해야 합니다. 전기 제품을 사용할 때는 추가적인 안전 보호를 위해 누전 차단기(안전 스위치)를 설치하는 것이 좋습니다. 제품에 전기를 공급하는 전기 회로에 정격 잔류 작동 전류가 30mA 이하인 안전 스위치를 설치하는 것을 권장합니다. 전문적인 조언은 전기 기술자에게 문의하시기 바랍니다.
- 잘못 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.
- 발열체 표면에는 사용 후 잔열이 있을 수 있습니다.

메모리 저장소에 관한 고객 공지 사항

고객에게 더 나은 서비스를 제공하기 위해 내부 메모리 저장소가 제품에 내장되어 있습니다.

이 메모리 저장소는 제품 사용 빈도 및 제품 사용 방식을 포함해서 제품에 관한 특정한 정보를 수집하는 작은 칩으로 구성됩니다. 서비스를 위해 제품을 맡기는 경우 칩에 수집된 정보를 이용해서 제품을 빠르고 효율적으로 서비스할 수 있습니다. 수집된 정보는 향후 고객의 요구에 더 잘 부응할 수 있는 제품을 개발하기 위한 귀중한 자료로 사용됩니다. 칩에는 제품을 사용하는 개인이나 제품이 사용되는 가정에 관한 정보는 수집되지 않습니다. 메모리 저장 칩에 관하여 궁금한 점이 있으면 privacy@breville.com으로 문의해 주시기 바랍니다.

BES878에 대한 구체적인 지침

- 이 제품은 가정용으로만 사용할 것을 권장합니다. 이 제품을 원래 용도 이외의 목적으로 사용하면 안 됩니다. 움직이는 차량, 선박 또는 야외에서 사용하면 안 됩니다.
- 다음과 같은 경우 전원을 차단하시기 바랍니다.
 - 자리를 비우는 경우
 - 청소할 경우
 - 옮길 경우
 - 조립할 경우
 - 보관할 경우에스프레소 머신의 전원(POWER) 버튼을 눌러 전원을 끄고 전원 콘센트를 끈 다음 플러그를 뽑아야 합니다.
- 처음 사용하기 전에 제품이 올바르게 조립되었는지 확인하시기 바랍니다.

- 차가운 수돗물 이외의 다른 물을 사용하는 것은 바람직하지 않습니다. 고도로 여과된 물, 탈염수, 증류수는 커피 맛과 에스프레소 머신의 작동 방식에 영향을 줄 수 있으므로 사용하지 않는 것이 좋습니다.
- 추출을 시작하기 전에 포터필터가 그룹 헤드에 단단히 삽입되고 고정되었는지 확인해야 합니다. 추출하는 동안에는 포터필터를 분리하면 안 됩니다.
- 뜨거운 표면을 만지면 안 됩니다. 이동시키거나 부품을 청소하기 전에 제품을 식혀야 합니다.
- 스팀 붓을 내리면 '자동 퍼지' 기능으로 뜨거운 스팀이 뿜어져 나올 수 있으므로 우유 텍스처링한 다음에는 항상 주의하셔야 합니다.

- 금속 표면은 사용 중에 뜨거워지기 쉬우므로 머신을 작동할 때 주의해야 합니다.
- 뜨거운 스팀이 방출될 수 있으므로 디스케일링 기능을 사용할 때 주의해야 합니다. 디스케일링 전에 드립 트레이가 비어 있고 삽입되어 있는지 확인해야 합니다. 향후 지침은 '관리 및 청소' 섹션을 참조하시기 바랍니다.

경고

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

정수 필터에 대한 구체적인 지침

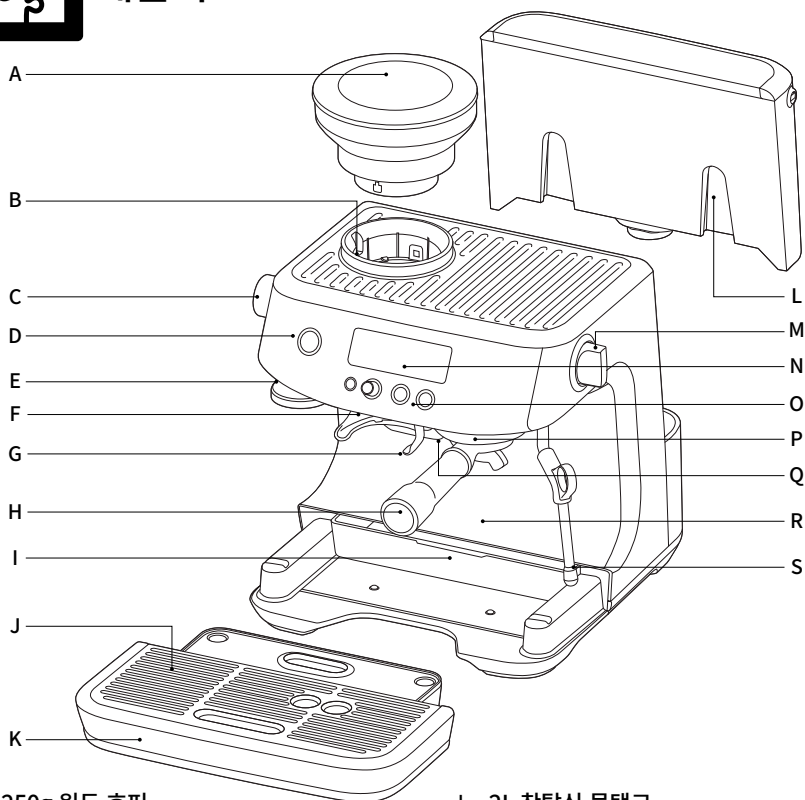
- 필터 카트리지는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해야 합니다.
- 필터 카트리지는 원래 포장 상태로 건조한 곳에 보관해야 합니다.
- 열과 직사광선으로부터 카트리지를 보호해야 합니다.
- 손상된 필터 카트리지를 사용하면 안 됩니다.
- 필터 카트리지를 열면 안 됩니다.
- 장기간 자리를 비울 때는 물탱크를 비우고 카트리지를 교체하시기 바랍니다.

가정용

이 지침을 잘 보관하시기 바랍니다



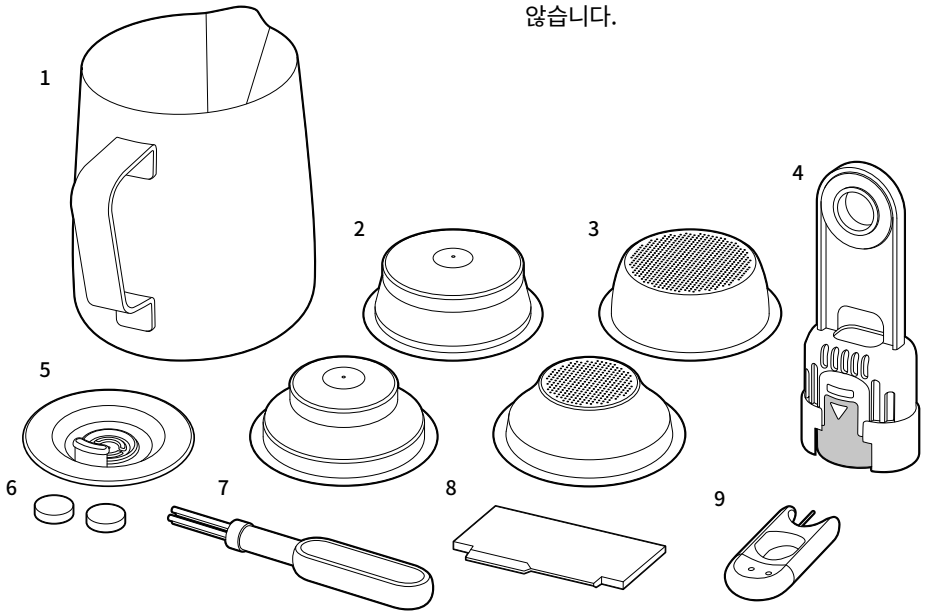
제품 구조



- A. 250g 원두 호퍼
커피 원두를 쉽게 제거하고 보관하며 옮길 수 있는 잠금 시스템 포함.
- B. 통합형 코니컬 버 그라인더
- C. 분쇄도 선택기
고운 것에서 굵은 것까지 30가지 에스프레소 분쇄 설정.
- D. 전원(Power) 버튼
- E. 통합형 착탈식 54mm 탬퍼
- F. 그라인더 추출구
- G. 분쇄 크레이들
- H. 54mm 스테인리스 스틸 포트필터
영업용 스타일의 주둥이 포함.
- I. 보관 트레이(드립 트레이 뒤에 있음)
액세서리 보관용.
- J. 착탈식 드립 트레이 그리드
- K. 착탈식 드립 트레이
트레이 가늠자 표시등 포함.

- L. 2L 착탈식 물탱크
스케일과 불순물을 줄이기 위한 교체 가능한 정수 필터 포함.
- M. 스팀(Steam) 다이얼
스팀 및 온수 선택기 제어.
- N. LCD 디스플레이
분쇄 및 추출 진행 애니메이션 포함.
- O. 제어판
메뉴, 분쇄량(GRIND AMOUNT)/ 필터 크기(FILTER SIZE), 1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 버튼 포함.
- P. 그룹 헤드
- Q. 전용 온수 추출구
롱블랙 및 예열 잔을 마련하기 위한 용도.
- R. 아주 높은 잔 간격
- S. 360° 회전 동작 스팀 wand
우유 텍스처링을 위한 완벽한 위치로 쉽게 조정할 수 있음.

커피, 물, 우유와 접촉하는 Barista Pro™의 모든 부품에는 BPA가 함유되어 있지 않습니다.



액세서리

1. 스테인리스 우유 용기
최소(MIN) 및 최대(MAX) 표시 포함.
2. 듀얼 월 필터 바스켓(1잔 및 2잔)
미리 분쇄한 커피용.
3. 싱글 월 필터 바스켓(1잔 및 2잔)
신선한 커피 원두를 분쇄하는 경우 사용.
4. 정수 필터 및 필터 홀더
5. 청소용 디스크
6. 청소용 세제
7. 청소용 브러시
8. Razor™ Precision Dose Trimming Tool
9. 스팀 봉 및 필터 바스켓 청소용 툴



Barista Pro™ 특성

THERMOJET™ 가열 시스템

혁신적인 가열 시스템으로 3초 만에 이상적인 추출 온도에 도달합니다.

통합형 코니컬 버 그라인더

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

조정 가능한 분쇄도

고운 것에서 굵은 것까지 30가지 에스프레소 분쇄 설정으로 최적의 추출이 가능합니다.

조정 가능한 분쇄량

곱거나 굵은 분쇄 정도에 맞추어 필터 바스켓에 투입되는 신선한 분쇄 커피의 양을 조정합니다.

자동 도징

그라인더는 1잔 또는 2잔에 필요한 분량의 분쇄 커피를 내려 줍니다.

핸즈프리 분쇄

바로 포트필터에 넣는 핸드프리 분쇄를 위해 자동으로 정지합니다.

RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

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

조절 가능한 원액 온도 제어

최적의 커피 풍미를 냅니다.

PID 온도 제어

전자식 PID 온도 제어로 온도 안정성을 높여 줍니다.

순간 온수

롱블랙 및 예열 잔을 마련하기 위한 전용 온수 추출구가 있습니다.

저압 프리 인퓨전

추출을 시작할 때 낮은 수압을 가하여 균일하게 추출되도록 분쇄된 커피를 부드럽게 늘립니다.

용량 제어

사전 설정된 1잔 및 2잔의 양, 수동 오버라이드 또는 프로그래밍 가능한 원액 양.

픽 건조 기능

커피 찌꺼기를 쉽게 처리할 수 있도록 추출 후 필터 바스켓에 있는 분쇄된 커피에서 과다한 물을 제거합니다.

대형 드립 트레이

사용 가능한 작업 공간이 더 넓어졌습니다.



조립

처음 사용하기 전에

머신 준비

에스프레소 머신에 부착된 모든 라벨 및 포장재를 제거하고 폐기합니다. 포장을 폐기하기 전에 모든 부품과 액세서리를 꺼냈는지 확인합니다. 정수 필터와 정수 필터 홀더가 들어 있는 포장과 비닐 백을 꺼냅니다.

물탱크, 포터필터, 필터 바스켓, 우유 용기, 드립 트레이를 따뜻한 물과 부드러운 식기 세척액으로 씻어 줍니다. 잘 행군 다음 완전히 말리고 다시 조립합니다.

정수 필터 설치

- 비닐 백에서 정수 필터와 정수 필터 홀더를 꺼냅니다.
- 정수 필터를 찬물에 5분 동안 담가 둡니다.
- 필터 홀더를 찬물로 씻어 줍니다.
- 필터를 필터 홀더에 넣습니다.
- 날짜 다이얼을 2개월 후로 설정합니다
- 조립된 필터 홀더를 물탱크에 설치하고 딸깍 소리를 내며 제자리에 고정되는지 확인합니다.
- 물탱크에 찬물을 채우고 물탱크를 머신 뒤쪽 위치로 다시 밀어 넣어 제자리에 고정합니다.
- 필터 설치에 대한 추가 지침은 19페이지에 있는 관리 및 청소를 참조합니다.



참고

이 머신에 고도로 여과된 물, 탈염수, 증류수는 사용하지 않는 것이 좋습니다. 커피 맛에 영향을 미칠 수 있습니다.

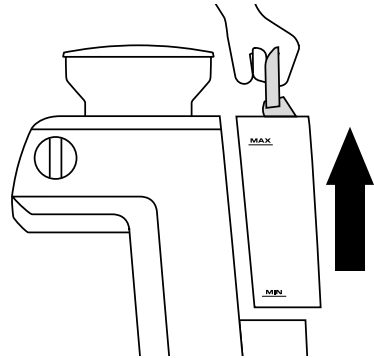


참고

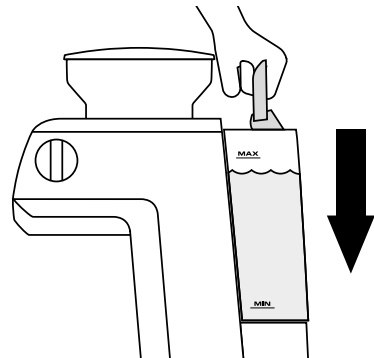
정수 필터를 교체하려면 Breville® 웹페이지를 방문하거나 Breville® 고객 서비스에 문의하시기 바랍니다.

물탱크 채우기

- 정수 필터가 물탱크 내부에 단단히 장착되었는지 확인합니다.
- 물탱크 상단에 있는 손잡이를 사용해서 물탱크를 들어 올려 머신에서 분리합니다.



- 물탱크에 차가운 음용 수도물을 물탱크 측면에 있는 최대 표시 아래까지 채웁니다.
- 물탱크를 머신에 다시 끼우고 아래로 눌러 물탱크가 올바른 위치에 있고 머신에 부착되었는지 확인합니다.

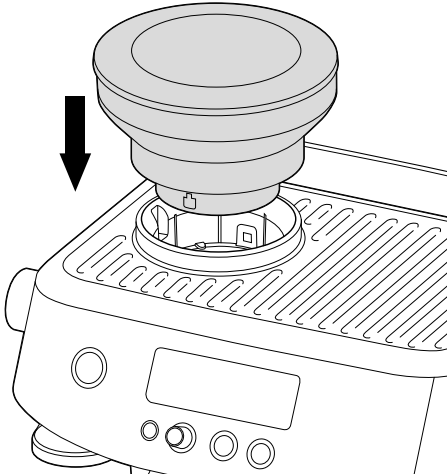


참고

물을 매일 갈아 주시기 바랍니다. 물탱크는 매번 사용하기 전에 차가운 새 수도물로 채워야 합니다.

호퍼 부착

원두 호퍼를 머신 상단의 제자리에 삽입합니다.



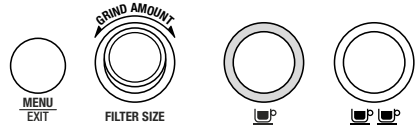
다이얼을 돌려서 호퍼를 제자리에 고정하고 신선한 커피 원두를 채웁니다.



첫 사용 사이클

머신을 처음 사용하기 전에 첫 사용 사이클을 완료해야 합니다. 첫 사용 사이클에서는 머신을 행구고 가열 시스템을 프라임합니다.

1. 물탱크를 채웁니다.
2. 원두 호퍼, 드립 트레이, 물탱크가 머신에 단단히 부착된 상태로 머신이 완전히 조립되었는지 확인합니다.
3. 전원(POWER) 버튼을 누릅니다. 머신에서 신호음이 울리고 첫 사이클(FIRST CYCLE) 모드로 들어갑니다.
4. LCD에 세척 행굼세척 이 표시되고 1잔 (1 CUP) 버튼에 불이 들어옵니다.



5. 1잔(1 CUP) 버튼을 누릅니다. LCD에는 첫 사용 사이클의 남은 시간에 대한 카운트다운이 표시됩니다.
6. 완료되면 머신이 준비(READY) 모드로 들어갑니다.



기능

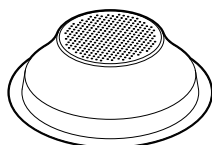
머신 끄기

머신을 끄려면 전원(POWER) 버튼을 누릅니다.
또는 30분 동안 사용하지 않으면 머신이
자동으로 꺼집니다.

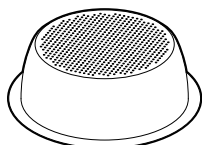
필터 바스켓

이 머신에는 필터 바스켓 4개가 포함되어
있습니다(싱글 월 2개 및 듀얼 월 2개).

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

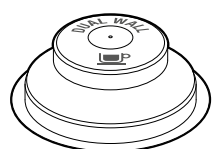


1잔(1 CUP)



2잔(2 CUP)

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



1잔(1 CUP)



2잔(2 CUP)

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.

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

필터 바스켓 설계 용량은 다음과 같습니다.

1잔(1 CUP) 바스켓 = 약 8~11g

2잔(2 CUP) 바스켓 = 약 16~19g



참고

필터 바스켓에 커피를 얼마나 도징하는지 또는
정확한 도징 양을 얻으려면 그라인더를 얼마나
오래 작동해야 하는지는 실제로 해 봐야 알 수
있습니다. 예를 들어, 싱글 월 필터 바스켓으로
더 곱게 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.

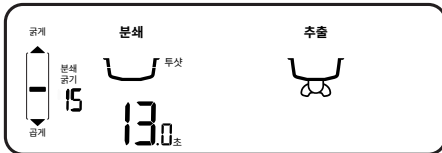
분쇄도가 너무 고우면(가루처럼 보이고 손가락으로 비벼 보면 밀가루처럼 느껴짐) 압력을 가해도 물이 커피를 통과해 흐르지 않습니다. 그 결과 에스프레소가 과다 추출되고 색깔이 진하며 풍미가 씹쓸해집니다.

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

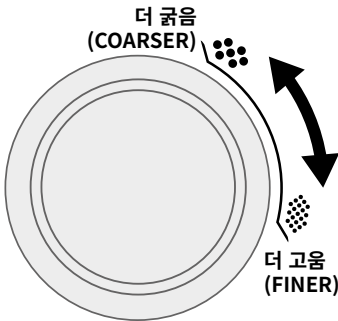
분쇄도 설정

이 머신에는 30가지 분쇄도 설정이 있으며 선택한 크기는 LCD 화면에 표시됩니다. 기본 분쇄도는 15입니다.

분쇄도를 조정할 때 LCD에 바가 표시되어 더 빠르거나 더 느린 붓기 속도를 나타냅니다.



머신 왼쪽에 있는 분쇄도(GRIND SIZE) 선택기를 사용해서 분쇄도를 조정합니다.



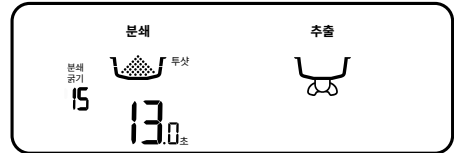
커피 도징

- 호퍼에 신선한 커피 원두를 채웁니다.
- 필요한 필터 바스켓을 포트필터에 삽입합니다.
- 포트필터를 분쇄 크레이들에 넣습니다.
- 필요한 경우 필터 크기(FILTER SIZE) 버튼을 눌러 필터 바스켓 크기(싱글 또는 더블)를 선택합니다.
- 필요한 경우 분쇄량(GRIND AMOUNT) 다이얼을 돌려 분쇄 시간을 변경합니다. 시계 방향으로 돌리면 시간이 늘어나고 시계 반대 방향으로 돌리면 줄어듭니다.

참고

기본 분쇄 시간은 1잔 필터의 경우 9.5초, 2잔 필터의 경우 13초입니다.

- 포트필터를 눌렀다 놓아서 자동 도징을 활성화합니다. LCD에 필터 바스켓을 채우고 있음이 표시됩니다.



- 분쇄 기능을 일시 중지해야 하는 경우 포트필터를 눌렀다 놓습니다. LCD에 일시 중지된 중지 이 표시되고 10초 동안 일시 중지된 상태로 유지된 다음 준비(READY) 모드로 돌아갑니다.
- 포트필터를 눌렀다 놓아서 분쇄를 다시 시작합니다.

참고

분쇄된 커피가 포트필터에 과다하게 채워진 것처럼 보이는 것은 정상입니다.

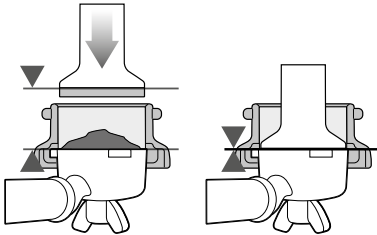
수동 도징

커피를 수동으로 도징하려면 원하는 양의 분쇄된 커피가 도징될 때까지 분쇄 크레이들에 있는 포터필터를 길게 누릅니다. 분쇄를 멈추려면 포터필터에서 손을 땁니다.

타이머가 시간을 세면서 분쇄 시간이 표시됩니다.

분쇄된 커피 탬핑

- 분쇄 크레이들에서 포터필터를 제거합니다.
- 포터필터를 여러 번 두드려 커피를 눌러 주고 필터 바스켓에 고르게 분배합니다.
- 탬퍼를 이용해서 강하게 탬핑합니다(약 15~20kg의 압력). 압력의 세기보다는 매번 일정하게 압력을 가하는 것이 더 중요합니다.



참고

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



참고

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

도즈 트리밍

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

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



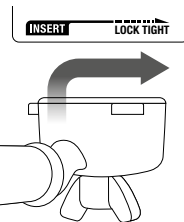
- 필터 바스켓 테두리에 남은 커피를 닦아 내어 그룹 헤드가 제대로 밀봉되는 것을 확인합니다.

그룹 헤드 퍼징

포터필터를 그룹 헤드에 넣기 전에 1잔 (1 CUP) 버튼을 눌러 그룹 헤드를 통해 물이 잠깐 흐르게 합니다. 그러면 추출 전에 온도가 안정되고 일관된 원액 온도를 위해 포터필터가 예열됩니다.






포터필터 삽입

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



에스프레소 추출

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

정확한 추출	과소 추출	과다 추출
 <ul style="list-style-type: none"> 흐름이 8~12초 후에 시작됩니다 흐름이 따뜻한 꿀처럼 느립니다 크레마가 황갈색이며 고운 무스 질감입니다 에스프레소가 암갈색입니다 	 <ul style="list-style-type: none"> 흐름이 1~6초 후에 시작됩니다 흐름이 물처럼 빠릅니다 크레마가 얇고 연합니다 에스프레소가 연갈색입니다 쓰거나 자극적이며 연하고 묽습니다 	 <ul style="list-style-type: none"> 흐름이 12초 후에 시작됩니다 방울져 떨어지거나 전혀 흐르지 않습니다 크레마가 어둡고 얼룩집니다 에스프레소가 진한 암갈색입니다 쓴맛과 탄맛이 납니다
<p>추출 후</p>  <p>사용하고 남은 찌꺼기를 제거합니다 사용하고 남은 찌꺼기는 커피 '떡'을 형성합니다. 찌꺼기는 경우 '과소 추출' 색상을 참조합니다.</p>  <p>필터 바스켓을 헹굽니다 막힘을 방지하기 위해 필터 바스켓을 깨끗하게 유지해야 합니다. 필터 바스켓에 분쇄된 커피가 없는 채로 포트필터를 머신에 고정하고 온수를 통과시킵니다.</p>	<p>해결책</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>  <p>FINE 더 느린 추출</p> <p>조정 및 다시 테스트</p> </div> <div>  <p>GRIND AMOUNT 13g 분쇄량을 늘립니다</p> <p>조정 및 다시 테스트</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>  <p>형상 라인에 맞춰 탬핑합니다</p> <p>조정 및 다시 테스트</p> </div> <div> <p>15~20kg의 압력을 사용하여 탬핑합니다. 탬핑한 후에는 탬퍼에 있는 금속 캡의 상단 가장자리가 필터 바스켓 상단과 수평이 되어야 합니다.</p> <p>Razor™ Precision Dose Trimming Tool을 사용해서 펍을 알맞은 수준으로 트리밍합니다.</p> </div> </div>	<p>해결책</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>  <p>COARSE 더 빠른 추출</p> <p>조정 및 다시 테스트</p> </div> <div>  <p>GRIND AMOUNT 13g 분쇄량을 줄입니다</p> <p>조정 및 다시 테스트</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>  <p>형상 라인에 맞춰 탬핑합니다</p> <p>조정 및 다시 테스트</p> </div> <div> <p>15~20kg의 압력을 사용하여 탬핑합니다. 탬핑한 후에는 탬퍼에 있는 금속 캡의 상단 가장자리가 필터 바스켓 상단과 수평이 되어야 합니다.</p> <p>Razor™ Precision Dose Trimming Tool을 사용해서 펍을 알맞은 수준으로 트리밍합니다.</p> </div> </div>

	분쇄	분쇄 도징 양	탐핑
과다 추출 쓴맛 • 짙은 맛	너무 고움	너무 많음 Razor를 사용하여 트리밍	너무 센
균형 잡힘	최적	8~11g(1잔) 16~19g(2잔)	15~20kg
과소 추출 미숙성 • 신맛	너무 묽음	너무 적음 도징 양을 늘리고 Razor를 사용하여 트리밍	너무 약함

사전 프로그래밍된 원액 양 - 1잔

1잔(1 CUP) 버튼을 한 번 누르면 버튼이 깜박이면서 선택되었음을 표시합니다. LCD에 프리 인퓨전 프리인퓨전 이 표시되고 원액 시계가 시간 측정을 시작합니다. 프리 인퓨전이 완료되면 원액이 추출되기 시작합니다. 사전 설정된 싱글 에스프레소 양(약 30mL)이 추출됩니다. 사전 설정된 양이 추출되면 머신이 자동으로 중지됩니다.



사전 프로그래밍된 원액 양 - 2잔

2잔(2 CUP) 버튼을 한 번 누르면 버튼이 깜박이면서 선택되었음을 표시하고 LCD에 프리 인퓨전 프리인퓨전 이 표시되고 원액 시계가 시간 측정을 시작합니다. 프리 인퓨전이 완료되면 원액이 추출되기 시작합니다. 사전 설정된 더블 에스프레소 양(약 60mL)이 추출됩니다. 사전 설정된 양이 추출되면 머신이 자동으로 중지됩니다.



수동 프리 인퓨전 및 추출

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



에스프레소 원액 프로그래밍

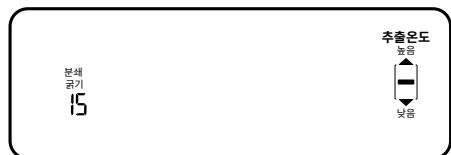
- 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 메인 메뉴로 이동합니다.



- 분쇄량(GRIND AMOUNT) 다이얼을 사용해서 메뉴를 통해 사용자 한잔 설정 ☕ 또는 한잔 설정 ☕☕ 을 탐색합니다. 다이얼을 눌러 선택합니다.
- 원하는 잔(CUP) 버튼을 눌러 기본 프리 인퓨전을 시작합니다. 프리 인퓨전을 맞춤 설정하려면 동일한 잔(CUP) 버튼을 길게 눌러 원하는 프리 인퓨전 시간을 설정합니다. 버튼에서 손을 떼고 추출을 시작합니다.
- 원하는 수준에서 추출을 중지하려면 잔(CUP) 버튼을 누릅니다. LCD 및 CUP 버튼이 깜박임을 멈춥니다. 그러면 머신이 준비(READY) 모드로 돌아갑니다. 이제 선택된 원하는 잔(CUP) 버튼을 눌러 맞춤 설정을 활성화할 수 있습니다.

원액 온도 조정

- 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 메인 메뉴로 이동합니다.
- 분쇄량(GRIND AMOUNT) 다이얼을 사용해서 메뉴를 탐색하고 원액 온도 추출온도 를 눌러서 선택합니다.



- 분쇄량(GRIND AMOUNT) 다이얼을 사용해서 LCD에 표시되는 원액 온도를 올리거나 내립니다.
- 다이얼을 눌러 원하는 온도를 확인합니다. 머신이 준비(READY) 모드로 돌아갑니다.

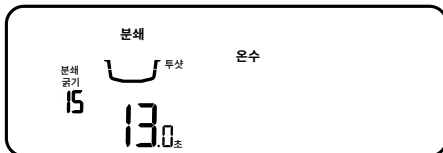
기본값으로 재설정

- 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 메인 메뉴로 이동합니다.
- 분쇄량(GRIND AMOUNT) 다이얼을 사용해서 메뉴를 탐색하고 기본값 재설정 초기화 을 선택합니다.
- 머신에서 신호음이 울립니다.
- 분쇄량(GRIND AMOUNT), 필터 크기(FILTER SIZE), 원액 온도(SHOT TEMP), 1잔(1 CUP), 2잔 원액(2 CUP SHOT) 설정이 모두 기본 설정으로 돌아갑니다. 머신이 준비(READY) 모드로 돌아갑니다.

온수 추출구 사용

온수 기능은 잔을 예열하거나 온수를 수동으로 추가하는 데 사용할 수 있습니다.

온수를 활성화하려면 스팀(STEAM) 다이얼을 ☞ 위치로 돌립니다.



- LCD에는 온수 온수가 활성화되었음이 표시됩니다.
- 온수를 멈추려면 다이얼을 다시 중앙의 수직 위치로 돌립니다.
- 온수는 60초 후에 멈추지만, 다이얼을 수동으로 대기 위치로 돌려야 합니다.

우유 텍스처링

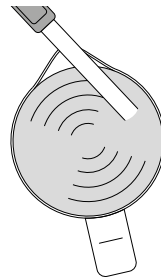
우유를 텍스처링하기 전에 스팀 붓을 잠시 퍼지하는 것을 권장합니다.

스팀 붓을 드립 트레이 위에 놓고 스팀(STEAM) 다이얼을 ☞로 돌립니다. 활성화되면 LCD에 스팀이 표시됩니다. 스팀(STEAM) 다이얼을 다시 수직 위치로 돌리면 스티밍이 중지됩니다.

우유 브랜드와 종류, 우유 대체품 사용 여부에 따라 우유의 질감이 달라집니다.

- 신선하고 찬 우유를 사용합니다.
- 우유 용기를 최소(MIN)와 최대(MAX) 표시 사이로 채웁니다.

- 스팀 붓을 들어 올리고 3시 위치에서 용기의 오른쪽에 가까운 우유 표면 아래 1~2cm 깊이로 스팀 붓 팁을 우유 용기에 넣습니다.
- 스팀(STEAM) 다이얼을 ☞로 돌립니다.
- 우유가 시계 방향으로 회전하여 소용돌이(소용돌이 효과)가 생성될 때까지 스팀 붓 팁을 우유 표면 바로 아래에 둡니다.
- 우유가 회전하는 상태에서 용기를 천천히 내립니다. 그러면 스팀 붓 팁이 우유 표면으로 이동하고 우유에 공기가 들어가기 시작합니다.
- 우유가 충분히 빨리 회전하도록 하려면 팁으로 우유 표면을 부드럽게 저어 줍니다.
- 소용돌이를 계속 유지하면서 스팀 붓 팁을 표면에 또는 표면 약간 아래에 둡니다. 충분한 양을 얻을 때까지 우유를 텍스처링합니다.
- 용기를 들어 올려서 팁을 표면 아래로 낮추되 소용돌이는 계속 회전하도록 합니다. 용기를 만지기에 뜨거우면 우유가 정확한 온도(60~65°C)에 있는 상태입니다.



- 원하는 온도에 도달하면 스팀(STEAM) 다이얼을 다시 수직 위치로 돌립니다.
- 우유 용기에서 스팀 붓을 분리합니다.
- 깨끗하고 젖은 천으로 스팀 붓을 닦아 줍니다. 그런 다음 드립 트레이 위의 위치로 다시 내립니다.

⚠ 주의: 화상 위험

머신이 꺼진 후에도 가압된 스팀이 여전히 방출될 수 있습니다.

어린이를 항상 감독해야 합니다.

참고

우유 저그에서 스팀 봉을 제거하기 전에 스팀(STEAM) 다이얼이 수직 위치에 있는지 확인합니다.

참고

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

참고


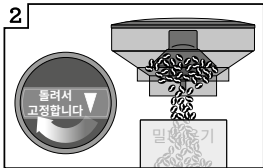
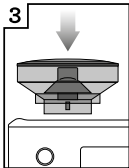
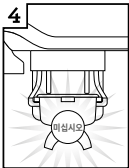
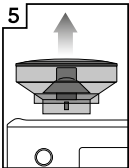

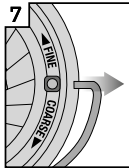
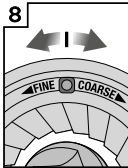
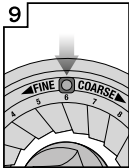
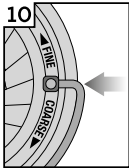
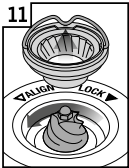

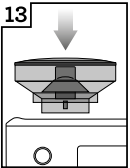

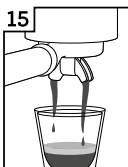
이 머신을 사용해서 우유 거품을 만들 때는 제공된 스테인리스 스틸 우유 용기만 사용해야 합니다. 다른 용기를 사용하면 위험한 상황이 발생할 수도 있습니다.

스팀 봉 퍼징

우유를 텍스처링한 다음 스팀 봉을 퍼지하는 것을 권장합니다. 스팀 봉이 드립 트레이 위에 있는 채로 스팀(STEAM) 다이얼을 ⚙로 돌리고 머신을 퍼지합니다. 스팀(STEAM) 다이얼을 다시 수직 위치로 돌리면 스팀밍이 중지됩니다.

코니컬 버 조정

일부 종류의 커피는 이상적인 추출을 위해 더 넓은 분쇄 범위가 필요할 수 있습니다. Barista Pro™의 기능 중 하나는 조절 가능한 상부 버로 이 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
- 호퍼가 비워질 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



관리 및 청소



주의

제품의 손상을 방지하려면 청소할 때 알칼리성 세척제를 사용하지 말아야 합니다. 부드러운 천과 순한 세척제를 사용해야 합니다.

정수 필터 교체



제공된 정수 필터는 시간이 지나면서 머신 성능에 영향을 미칠 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 것이 좋습니다.

- 비닐 백에서 정수 필터를 꺼냅니다.
- 정수 필터를 찬물에 5분 동안 담가 둡니다.
- 흐르는 찬물로 필터를 행굽니다.
- 필터를 필터 홀더에 넣습니다.
- 날짜 다이얼을 2개월 후로 설정합니다
- 조립된 필터 홀더를 물탱크에 설치하고 제자리에 고정되었는지 확인합니다.
- 물탱크에 찬물을 채우고 물탱크를 머신 뒤쪽 위치로 다시 밀어 넣어 제자리에 고정합니다.



참고

교체용 정수 필터는 Breville® 웹사이트를 방문하거나 Breville® 고객 서비스에 문의해서 구매할 수 있습니다.

세척 청소 사이클

청소 사이클이 도래한 경우 LCD에 세척 행굼세척 경고가 표시됩니다. 청소 사이클은 디스케일링과는 별도입니다.



1. 청소용 디스크를 포트필터의 필터 바스켓에 넣습니다.
2. 청소용 디스크 위에 청소용 세제를 놓습니다.
3. 포트필터를 그룹 헤드에 고정합니다.
4. 드립 트레이를 비우고 머신에 다시 장착합니다.
5. 물탱크를 최대(MAX) 선까지 채운 다음 머신에 다시 부착합니다.
6. 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 메인 메뉴로 이동합니다.
7. 분쇄량(GRIND AMOUNT) 다이얼을 사용해서 메뉴에서 세척 행굼세척을 탐색하고 눌러서 선택합니다. 1잔(1 CUP) 버튼에 불이 들어옵니다.
8. 1잔(1 CUP) 버튼을 눌러서 청소 사이클을 시작합니다. 청소 사이클의 남은 시간이 LCD에 표시됩니다.
9. 청소 사이클이 완료되면 머신에서 신호음이 울리고 준비(READY) 모드로 돌아갑니다. 청소용 디스크에 청소용 세제가 남아 있으면 청소 사이클을 반복합니다.
10. 포트필터, 청소용 디스크, 드립 트레이를 비우고 행굼니다.

디스케일링



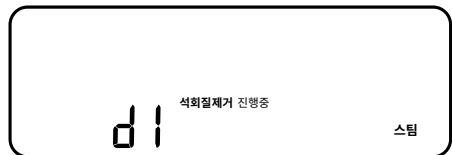
참고

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

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

사이클이 도래하면 LCD에 석회질제거 경고가 표시됩니다.

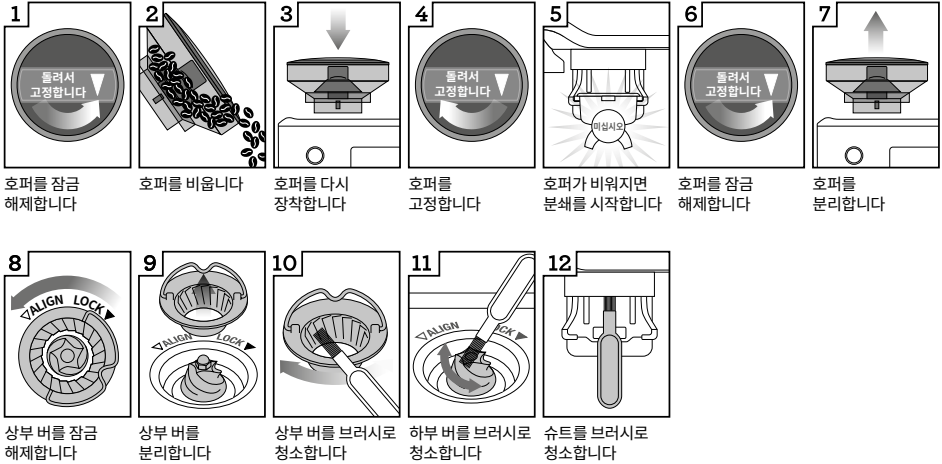
1. 드립 트레이를 비우고 머신에 다시 장착합니다. 머신에서 물탱크를 분리하고 물탱크에서 필터를 제거합니다.
2. 물탱크에 표시된 디스케일링(DESCALE) 선까지 물을 채운 다음 디스케일링제를 물에 넣습니다. 물탱크를 머신에 다시 장착합니다.
3. 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 메인 메뉴로 이동합니다. 분쇄량(GRIND AMOUNT) 다이얼을 사용해서 메뉴에서 디스케일링 석회질제거를 탐색하고 눌러서 선택합니다. 1잔(1 CUP) 버튼에 불이 들어옵니다.
4. 1잔(1 CUP) 버튼을 눌러서 디스케일링 사이클을 시작합니다. 디스케일링 사이클에서는 3단계로 청소됩니다(커피, 온수, 스팀). 각 단계가 완료된 후에 머신에서 신호음이 울립니다. 스팀 다이얼(STEAM DIAL)이 LCD에 표시되면 이를 수동으로 온수 온수 및 스팀 스팀 위치로 돌려야 합니다.



5. 디스케일링 사이클이 완료되면 머신은 행굼 사이클을 완료해야 합니다. 1잔(1 CUP) 버튼에 불이 들어옵니다. 디스케일링 사이클과 마찬가지로 스팀 다이얼(STEAM DIAL)이 LCD에 표시되면 이를 수동으로 올바른 위치로 돌려야 합니다.
6. 드립 트레이를 제거해서 비운 다음 머신에 다시 장착합니다. 물탱크에 남아있는 디스케일링 액을 모두 비우고 물탱크를 최대(MAX) 선까지 채운 다음 머신에 다시 장착합니다.
7. 1잔(1 CUP) 버튼을 눌러서 행굼 사이클을 시작합니다. 행굼 사이클도 3단계입니다. LCD에 진행 중인 단계가 표시됩니다. 매 단계 후에 머신에서 신호음이 울립니다.
8. 행굼 사이클이 완료되면 머신에서 신호음이 울리고 준비(READY) 모드로 돌아갑니다.
9. 드립 트레이와 물탱크를 비우고 행굼니다. 완전히 말린 다음 머신에 다시 장착합니다.

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 닦아 줍니다.
- 사용 후에는 스팀 완드를 몇 초 동안 퍼지해서 남은 우유를 모두 제거하는 것이 좋습니다. 스팀 봉이 드립 트레이 위에 있는 채로 스팀(STEAM) 다이얼을 몇 초 동안 **↻**로 돌려서 스팀을 몇 초 동안 발생하게 한 다음 다이얼을 다시 수직 위치로 돌립니다.
- 스팀 팁 구멍이 막히면 거품 만들기 성능이 저하됩니다. 제공되는 스팀 봉 청소 툴을 사용해서 구멍을 뚫어 줍니다.
- 스팀 봉이 그래도 막혀있으면 청소 툴 중간에 있는 스페너를 사용해서 스팀 봉의 팁을 분리합니다. 팁을 온수에 담가둔 다음 청소 툴을 사용해서 막힌 곳을 다시 뚫어 줍니다. 툴을 사용해서 팁을 다시 스팀 봉에 끼웁니다.

필터 바스켓 및 포트필터 청소

- 필터 바스켓과 포트필터는 사용 직후 온수로 행구어 남아 있는 커피 오일을 모두 제거해야 합니다.
- 필터 바스켓의 어느 구멍이라도 막힌 경우 제공된 청소용 툴 끝에 있는 핀을 사용해서 구멍을 뚫어 줘야 합니다.
- 구멍이 계속 막혀 있으면 온수에 청소용 용제를 녹이고 필터 바스켓과 포트필터를 용액에 약 20분 동안 담갔다 꺼내서 잘 행구어야 합니다.

그룹 헤드 청소

- 그룹 헤드 내부와 샤워 스크린은 사용 후 젖은 천으로 닦아서 분쇄된 커피 입자를 모두 제거해야 합니다.
- 머신을 주기적으로 퍼지해야 합니다. 빈 필터 바스켓과 포트필터를 그룹 헤드에 놓습니다. 1잔(1 CUP) 버튼을 누르고 물을 잠시 흐르게 해서 남은 커피를 모두 행굽니다. 1잔(1 CUP) 버튼을 다시 눌러서 온수를 멈춘 다음 포트필터를 제거하고 완전히 행굽니다.

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.
- 머신에서 드립 트레이를 제거하고 부품을 분리합니다. 측면 걸쇠를 풀기 위해 위쪽으로 당겨 드립 트레이에서 비워 주세요(EMPTY ME)! 표시등도 분리할 수 있습니다. 모든 부품을 따뜻한 비눗물에 담가서 부드러운 천으로 씻어 줍니다. 완전히 행구고 말린 다음 다시 조립해서 머신에 장착합니다.
- 보관 트레이(드립 트레이 뒤에 있음)는 분리해서 부드럽고 젖은 천으로 청소할 수 있습니다.



참고

모든 부품은 온수와 순한 식기 세척액을 사용해서 손으로 세척해야 합니다. 표면에 흠집을 낼 수 있는 연마성 세제, 패드, 천을 사용하면 안 됩니다. 어떤 부품이나 액세서리도 식기세척기로 세척하면 안 됩니다.



경고

전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 다른 액체에 담그면 안 됩니다.

외부 하우징 청소

외부 하우징을 부드럽고 젖은 천으로 닦은 다음 부드럽고 마른 천으로 닦아 줍니다.

머신 보관

보관하기 전에 전원(POWER) 버튼을 눌러 머신을 끈 다음 전원 콘센트에서 플러그를 뽑습니다. 호퍼에서 사용하지 않은 원두를 제거하고 그라인더를 청소하며(21페이지 참조) 물탱크와 드립 트레이를 비웁니다. 머신이 식었고 깨끗하며 건조한지 확인합니다. 액세서리를 보관 트레이에 넣습니다. 머신을 똑바로 세워서 보관하고 위에 아무것도 올려놓지 말아야 합니다.

오류 모드

머신의 LCD에 **E7**이 표시되는 경우 Breville® 고객 서비스에 문의하시기 바랍니다.



문제 해결

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
그룹 헤드에서 물이 흐르지 않습니다. 온수가 나오지 않습니다.	물탱크가 비어 있습니다.	탱크에 물을 채웁니다.
	물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.
	머신을 디스케일링해야 합니다.	디스케일링 사이클을 수행합니다.
에스프레소가 포터필터 주둥이에서만 내려지거나 전혀 내려지지 않습니다.	커피가 너무 곱게 분쇄되거나 필터 바스켓에 커피가 너무 많거나 Tamp이 과하거나 필터 바스켓이 막혔습니다.	아래의 '에스프레소가 포터필터 주둥이에서만 내려지거나 전혀 내려지지 않습니다'를 참조합니다.
	커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다.	약간 더 곱게 분쇄된 커피를 사용합니다. 13페이지 '분쇄도 설정' 및 15페이지 '과다 추출'을 참조합니다.
	필터 바스켓에 커피가 너무 많습니다.	커피 도징 양을 줄입니다. 13페이지 '도징' 및 15페이지 '과다 추출'을 참조합니다. Tamp 후 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 커피 도징 양을 트리밍합니다.
	커피를 너무 강하게 Tamp합니다.	10~15kg의 압력으로 Tamp합니다.
	물탱크가 비어 있습니다.	탱크에 물을 채웁니다.
	물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.
	필터 바스켓이 막혔을 수 있습니다.	제공된 청소용 톨 끝에 있는 핀을 사용해서 구멍을 뚫어 줍니다. 구멍이 계속 막혀 있으면 온수에 청소용 세제를 녹여 필터 바스켓과 포터필터를 용액에 약 20분 동안 담갔다 꺼내서 완전히 헹굽니다.
	머신을 디스케일링해야 합니다.	디스케일링 사이클을 수행합니다.
물이 흘러나오지 않습니다(머신에서 큰 소음이 납니다).	물탱크가 비어있거나 수위가 최소(MIN) 미만입니다.	탱크에 물을 채웁니다.

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
에스프레소가 너무 빨리 흘러나옵니다.	커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	약간 더 곱게 분쇄된 커피를 사용합니다. 13페이지 '분쇄도 설정' 및 15페이지 '과소 추출'을 참조합니다.
	필터 바스켓에 커피가 충분하지 않습니다.	커피 도징 양을 늘립니다. 13페이지 '도징' 및 15페이지 '과소 추출'을 참조합니다. 탬핑한 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과다한 커피를 트리밍합니다.
	커피를 너무 약하게 탬핑합니다.	15~20kg의 압력으로 탬핑합니다.
포터필터 가장자리 주변에서 에스프레소가 흘러나옵니다.	포터필터가 그룹 헤드에 올바르게 삽입되지 않았습니다.	포터필터를 완전히 삽입하고 저항감이 느껴질 때까지 돌렸는지 확인합니다.
	필터 바스켓 테두리 주변에 커피 찌꺼기가 있습니다.	필터 바스켓 테두리에서 과다한 커피를 청소해서 그룹 헤드에 제대로 밀봉되는 것을 확인합니다.
	필터 바스켓에 커피가 너무 많습니다.	커피 도징 양을 줄입니다. 13페이지 '도징'을 참조합니다. 탬핑 후 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 커피 도징 양을 트리밍합니다.
스팀이 나오지 않습니다.	머신이 작동 온도에 도달하지 않았습니다.	머신이 작동 온도에 도달할 때까지 기다립니다.
	물탱크가 비어 있습니다.	탱크에 물을 채웁니다.
	물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.
	머신을 디스케일링해야 합니다.	디스케일링 사이클을 수행합니다.
	스팀 봉이 막혔습니다.	22페이지 '스팀 봉 청소'를 참조합니다.
에스프레소를 추출하거나 우유를 스티밍할 때 고동/펌핑 소리가 납니다.	머신에서 펌프를 정상적으로 작동하는 중입니다.	이는 머신의 정상적인 작동이므로 어떠한 조치도 필요하지 않습니다.
	물탱크가 비어 있습니다.	탱크에 물을 채웁니다.
	물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
커피가 충분히 뜨겁지 않습니다.	잔이 예열되지 않았습니다.	온수 추출구 아래에서 잔을 행굽니다.
	포터필터가 예열되지 않았습니다.	온수 추출구 아래에서 포터필터를 행군 다음 완전히 말립니다.
	우유가 충분히 뜨겁지 않습니다(카푸치노, 라테 등을 만드는 경우).	더 오랜 시간 동안 우유를 텍스처링합니다.
	물 온도를 조정해야 합니다.	16페이지 '원액 온도 조정'을 참조하여 브루잉 온도를 높입니다.
크레마가 없습니다.	커피를 너무 약하게 탬핑합니다.	15~20kg의 압력으로 탬핑합니다.
	커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	약간 더 곱게 분쇄된 커피를 사용합니다. 13페이지 '분쇄도 설정' 및 15페이지 '과소 추출'을 참조합니다.
	커피 원두 또는 미리 분쇄한 커피가 신선하지 않습니다.	신선한 커피 원두를 분쇄하는 경우 '로스팅한 날짜'가 표시된 갓 로스팅한 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비합니다. 미리 분쇄한 커피를 사용하는 경우 분쇄 후 일주일 이내에 사용합니다.
	필터 바스켓이 막혔을 수 있습니다.	제공된 청소용 톨 끝에 있는 핀을 사용해서 구멍을 뚫어 줍니다. 구멍이 계속 막혀 있으면 온수에 청소용 세제를 녹여 필터 바스켓과 포터필터를 용액에 약 20분 동안 담갔다 꺼내서 완전히 행귀 줍니다.
	싱글 월 필터 바스켓이 미리 분쇄한 커피와 함께 사용됩니다.	듀얼 월 필터 바스켓을 미리 분쇄한 커피와 함께 사용하는지 확인합니다.
물이 샅니다.	물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
머신이 켜져 있지만, 작동이 중단되었습니다.	펌프 또는 그라인더 과열로 인해 안전 열 차단이 활성화되었을 수도 있습니다.	전원(POWER) 버튼을 눌러 머신을 끈 다음 전원 콘센트에서 플러그를 뽑습니다. 약 30~60분 동안 식힙니다. 문제가 지속되면 Breville® 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.
그라인더에서 분쇄된 커피가 나오지 않습니다.	호퍼에 커피 원두가 없습니다.	호퍼에 신선한 커피 원두를 채웁니다.
	그라인더 챔버 또는 슈트가 막혔습니다.	그라인더 챔버와 슈트를 깨끗하고 깔끔하게 청소합니다. 21페이지 '코니컬 버 그라인더 고급 청소'를 참조합니다.
	그라인더 챔버와 슈트에 물/수분이 있습니다.	그라인더 챔버와 슈트를 깨끗하고 깔끔하게 청소합니다. 21페이지 '코니컬 버 그라인더 고급 청소'를 참조합니다. 재조립하기 전에 버가 완전히 말랐는지 확인합니다. 헤어 드라이어를 사용해서 그라인더 챔버를 건조시킬 수도 있습니다.
필터 바스켓에 분쇄된 커피가 너무 많거나 너무 적게 공급됩니다.	특정 분쇄도에 대한 분쇄량 설정이 올바르지 않습니다.	분쇄 시간 버튼을 사용해서 분쇄량을 늘리거나 줄입니다. 13페이지 '도징' 및 15페이지 '과다 추출'을 참조합니다.
잔에 공급되는 에스프레소가 너무 많거나 너무 적습니다.	분쇄량 및/또는 분쇄도 설정 및/또는 원액 양을 조정해야 합니다.	분쇄량 및/또는 분쇄도 설정을 조정합니다. 13페이지 '분쇄도 설정', 13페이지 '도징', 15페이지 '추출 가이드'를 참조합니다.
그라인더에서 큰 소음이 납니다.	그라인더가 막혔거나 그라인더에 이물질이 있습니다.	호퍼를 분리하고 이물질이 있거나 막혔는지 확인합니다. 필요하면 그라인더 챔버와 슈트를 깨끗하고 깔끔하게 청소합니다. 21페이지 '코니컬 버 그라인더 청소'를 참조합니다.



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.

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.

BES878 KOR - D22