

the Barista Touch™

Instruction Book – BES880



Breville®



Contents

2	Breville® Recommends Safety First
7	Components
9	Barista Pro™ Features
10	Assembly
11	Functions
17	Tips
22	Care & Cleaning
26	Troubleshooting
30	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 Touch™ 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 made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Breville® Service Centre for examination, replacement or repair.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Breville® Service Centre.

- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- 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 BES880

- 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 page 22 for further instructions.



WARNING

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

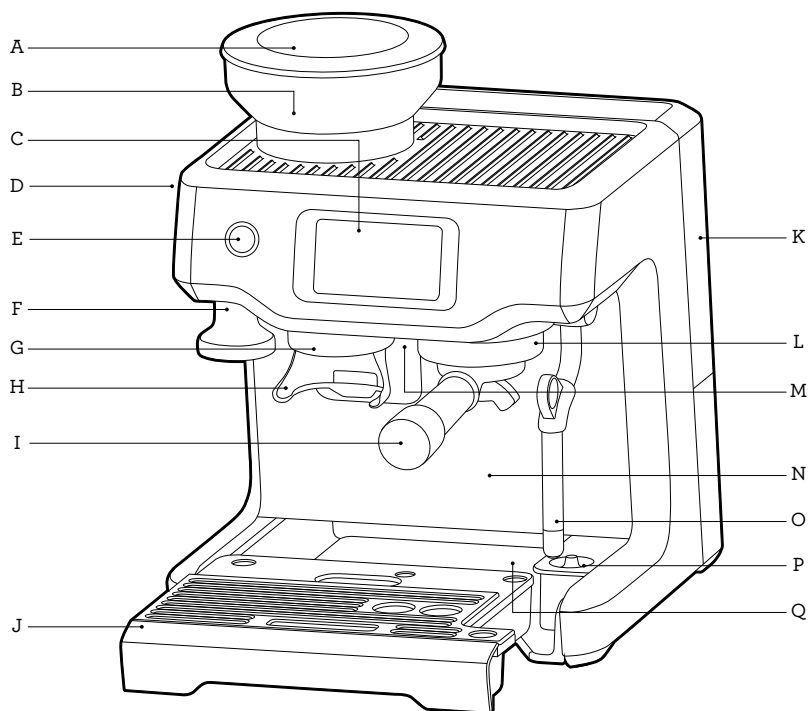
SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

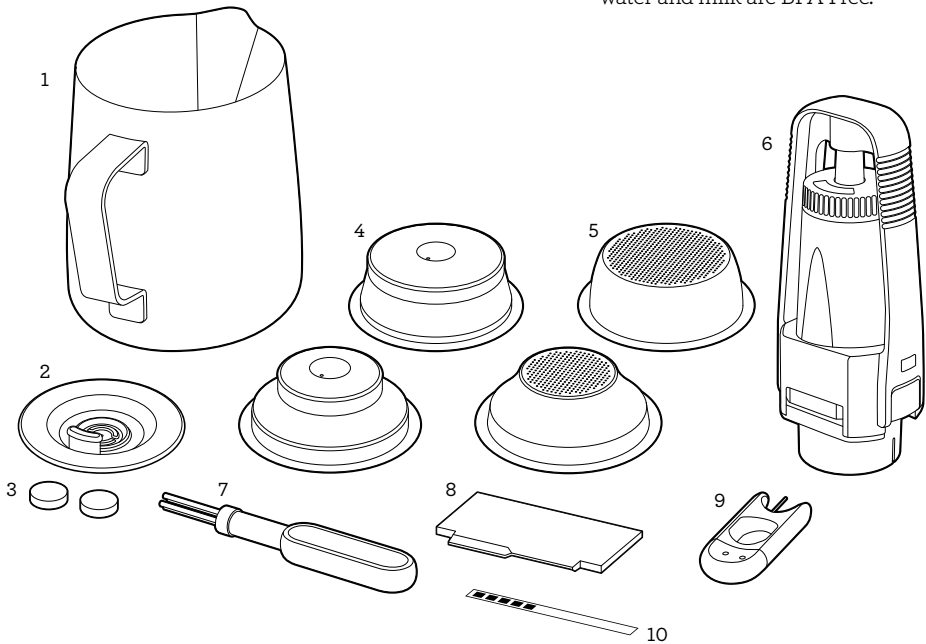


Components



- A. 250g bean hopper**
With locking system for easy removal, storage and transfer of coffee beans.
- B. Integrated conical burr grinder**
- C. Touch screen control panel**
Displays current settings and provides touch interface.
- D. GRIND SIZE selector**
Espresso grind settings from fine to coarse.
- E. POWER button**
- F. Integrated removable 54mm tamper**
- G. Grind outlet**
- H. Hands free grinding cradle**
- I. 54mm stainless steel portafilter**
With commercial style spouts.
- J. Removable wet & dry coffee separator drip tray**
With Empty Me! tray full indicator.
- K. 2L removable water tank**
With replaceable water filter to reduce impurities and scale.
- L. Group Head**
- M. Dedicated hot water outlet**
- N. Extra-tall cup clearance for tall mugs**
- O. Easy clean steam wand**
For automatic milk texturing.
- P. Milk temperature sensor**
- Q. Storage tray (located behind drip tray)**
Houses accessories when not in use.

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



ACCESSORIES

- | | |
|--|--|
| 1. Stainless steel milk jug | 6. Water filter and holder |
| 2. Cleaning disc | 7. Cleaning brush |
| 3. Cleaning tablets | 8. The Razor™ precision dose trimming tool |
| 4. Dual Wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
Use with pre-ground coffee. | 9. Steam wand cleaning tool |
| 5. Single Wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
Use when grinding fresh whole coffee beans. | 10. Water hardness test strip |



Barista Pro™ Features

COLOUR TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

Swipe & Select from the drinks menu.
Adjust your shot volume, milk texture or milk temperature, then save it as your personal favourite.

AUTOMATIC HANDS FREE MILK TEXTURING

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

RAPID HEAT UP

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. Upper and lower burrs are removable for cleaning.

ADJUSTABLE GRIND SIZE

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

Use the FILTER SIZE button to tell the machine if you are using a 1 CUP or 2 CUP filter basket. 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 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 Americanos 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

Preset 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.



Assembly

BEFORE FIRST USE

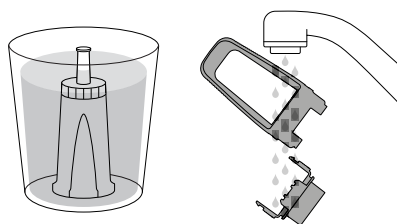
Machine Preparation

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.

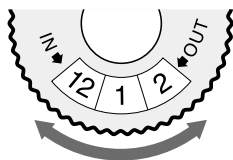
Remove the packaging and the plastics bags containing the water filter and water filter holder. Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter basket, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

INSTALLING THE WATER FILTER

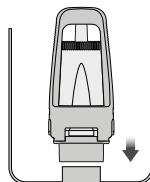
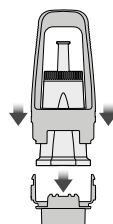
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



- Set the reminder for next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.



- Insert the filter into the two parts of the filter holder.
- To install the assembled filter holder into the water tank, align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.



- Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.



NOTE

Replacing the water filter after three months or 40L will reduce the need to descale the machine. Filter can be purchased at Breville® webpage.



NOTE

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



Functions

FIRST USE

1. Press POWER button to turn the machine on.
2. Follow the instructions on screen to guide you through first use setup.
3. After completing setup, the machine will tell that it is ready to use.

< Barista Touch가 준비되었습니다

사용 방법을 익히기 위해 가이드를 선택하세요.



가이드

The machine is now in STANDBY mode.

4. Touch "가이드" and the machine will guide you step by step to make your first coffee. Touch the ✓ and go to the Drinks Menu or < to repeat the Setup. To repeat the Guide at any time, touch the ⚙️ (or tap instead of touch?).



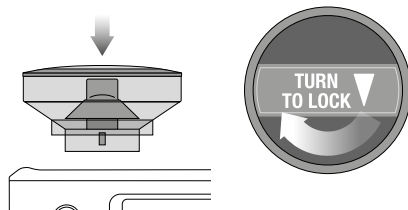
NOTE

If your water hardness is either 4 or 5 when tested, we strongly recommend you to change to an alternate water source.

Filtered, bottled spring or mineral water will extend both the life of your built-in filter and descale intervals as well as superior taste. Please ensure to test the water hardness of the alternative water source you've chosen and input into the machine accordingly. Avoid using overly filtered water, like RO water unless some mineral content is being added back to the final water. Never use distilled water, or water with no or low mineral content as this will affect both the taste.

GRINDING OPERATION

Insert bean hopper into position on-top of the machine. Turn dial to lock into place. Fill hopper with fresh beans.



TIP

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

DRINK SELECTION

To enter Drinks Menu screen, touch the Home icon . Swipe & select your drink.
Touch the 'Help & Tip' icon  to see Barista Touch 가이드.

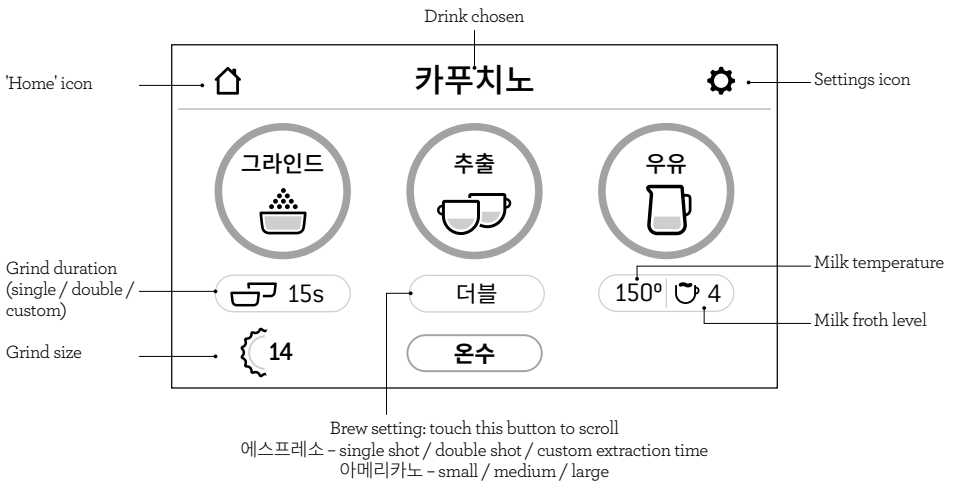


NOTE

Please keep the touch screen dry and clean to ensure that the machine functions properly.

DRINK SCREEN

In this screen, you can customise your drink by touching the oval shaped buttons. You cannot adjust the Grind Size by touching the button, use the dial on the side of the machine.



SETTING GRIND SIZE

Selecting Your Filter Basket

Choose and insert the Filter Basket into the Portafilter for the number of coffees or strength you are making. Use the Single Cup Filter Basket for making a single cup or a weaker tasting espresso. Use the Double Cup Filter Basket for making 2 cups or a stronger tasting espresso, usually for mugs or larger cups. See 'TIPS' for more detailed guide.

In the touchscreen, select the chosen filter basket by touching the toggle option under the '그라인드' button.

The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavour of the espresso. When setting the grind size, it should be fine but not too fine and powdery. When trying a new coffee, it may take 2 or 3 tries to identify the correct grind size for your coffee.

There are numbered settings on the touchscreen. The smaller the number, the finer the grind size. The larger the number, the coarser the grind size.



NOTE

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

Manual Dosing

- If you prefer to manually dose, with the portafilter inserted in the grinding cradle, push and hold the portafilter to engage the grinding activation switch. Continue holding until the desired amount of ground coffee has been dosed.
- To stop grinding, release the portafilter. This will release the grinding activation switch and stop the grinding function.

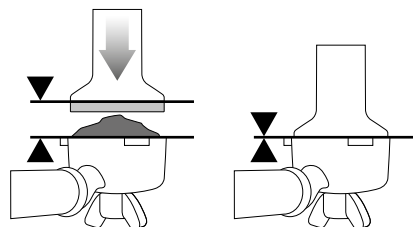
Tamping the Ground Coffee

- Once grinding is complete, carefully withdraw the portafilter from the grinding cradle.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Tamp down firmly using approx. 10-15kgs of pressure. The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.



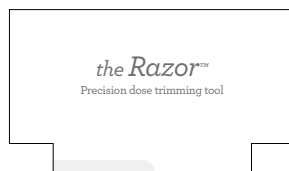
NOTE

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.



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.



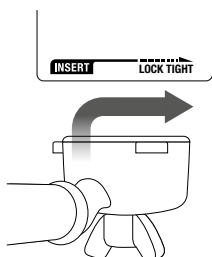
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

Purging the Group Head

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

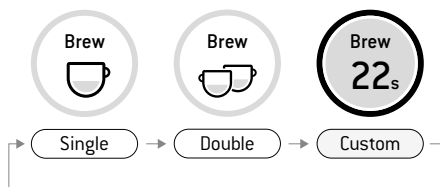
Inserting the Portafilter

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



ESPRESSO EXTRACTION

Touch the 'Brew' button on the display to start extraction. You can switch between single shot, double shot or Custom by touching the 'Single', 'Double' or Custom button. The duration times are preset, but can be customised.



MANUAL OVERRIDE

Press and hold the 'Brew' button (approx 2secs) to enter manual extraction mode. Touch the Brew button to start the extraction, touch the Brew button to stop the extraction.

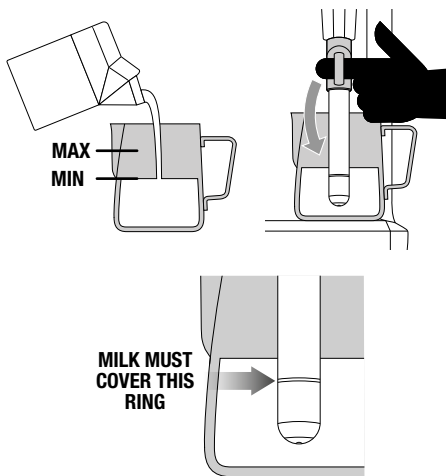


NOTE

- The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind size and grind amount settings.
- Touching the 'Brew' button during a preset shot volume will immediately stop the extraction.
- For optimal flavour when using a 1 CUP filter basket, you should extract approx. 30ml. When using a 2 CUP filter basket, you should extract approx. 60ml.

TEXTURING MILK

Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the froth level accordingly. Start with fresh cold milk. Fill milk jug to below the spout position. Lift steam wand and insert into milk jug. Lower steam wand, ensuring it is fully down. The milk jug should rest on the milk temperature sensor located on the drip tray and milk should cover the ring around steam wand tip. The toggle button under the '우유' button will show you whether you placed the milk jug correctly.



NOTE

Use the indicator on the screen for the correct milk jug position.

Under the '우유' button, temperature level and froth level are displayed. They are preset based on the drink you've chosen but you can customise by touching those options.

To start, touch the '우유' button. The screen will display the temperature of the milk as it heats. Milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached. Lift steam wand to remove milk jug. Wipe the wand & tip with a clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

NOTE

Prior to texturing milk, it is recommended to momentarily purge the steam wand by first touching the '우유' button. Touching the button again will stop steam delivery.

MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode. Lift the steam wand. Start frothing by touching the button. When frothing is done, touch the '우유' button to stop.

Wipe the wand & tip with a clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

CAUTION: BURN HAZARD

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

Children must always be supervised.

NOTE

- When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the Italian pump.
- After 90 seconds of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function.
- Use exclusively the stainless steel milk jug included in the pack to froth milk. The use of container made of glass or plastic material to froth milk may lead to dangerous conditions.

아메리카노

There are 3 preset 아메리카노 settings - 스몰 (180ml), 미디움 (240ml), and 라지 (360ml). Grind dose & tamp your portafilter & insert into the group head. Position your cup underneath the portafilter spouts & the hot water spout. The hot water is delivered first, and espresso will be extracted after that.

HOT WATER

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

To start & stop hot water, touch '온수' on the screen.

Hot water limit is approximately 90 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to touch the '온수' button to stop pouring.



NOTE


You cannot run hot water and extract espresso at the same time.

ADDING NEW DRINK

Touch '새 메뉴 추가' in the menu screen to create a customised drink. You can adjust parameters based on a standard style and save your own.



새 메뉴 추가

Alternatively, after manually adjusting parameters touch the small icon  to save the current setting.




TIPS

Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the Empty Me! indicator is displayed.

AUTO OFF MODE

The machine automatically switches to AUTO OFF mode after 30 minutes.

SETTINGS

To enter Settings menu, touch the icon  on the upper right of the screen.

Quick Start Guide

Machine will guide you on screen, step by step to make an actual coffee.

Clean Cycle

The Cleaning Cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.

Cleaning Steam Wand

This will show how to clean the steam wand to remove any blockage for better steaming performance.

Descaling Cycle

Descaling prevents excess mineral and scale build-up. A pop-up message will let you know when it is time for descaling.

Brew Temperature

It allows you to adjust the recommended extraction temperature.

Default Milk Temperature

It allows you to adjust default temperature level on all milk base drinks.

Water Hardness

It is to test water to set how often you need to descale the machine.

Screen Brightness

You can adjust brightness of your touch screen.

Sound Volume

You can adjust volume for alerts and reminders.

Demo Mode

It is for on-screen Barista Touch™ demonstration sequence.

Factory Reset

Use this function to reset all programmable values back to the factory settings and delete all custom drinks.



Tips

PRE-HEATING

Heating your cup or glass

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

Heating the portafilter and filter basket

A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Always ensure the portafilter and filter basket are pre-heated with hot water from the hot water outlet before initial use.



NOTE

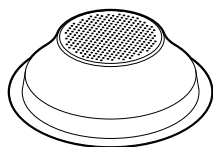
Always wipe the portafilter and filter basket dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channeling' where water by-passes the ground coffee during extraction.

SELECTING A FILTER BASKET

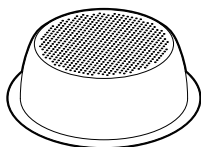
Single Wall Filter Baskets

Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans.

Single Wall filter baskets allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.



1 CUP

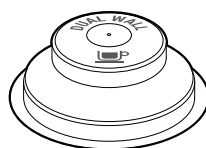


2 CUP

Dual Wall Filter Baskets

Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee.

Dual Wall filter baskets regulate the pressure and help to optimise the extraction regardless of the grind, dose, tamp pressure or freshness.



1 CUP



2 CUP



NOTE

- Regardless of whether you use Single Wall or Dual Wall filter baskets, use the 1 CUP basket when brewing a single cup and the 2 CUP basket when brewing two cups or a stronger single cup or mug.
- You will need to adjust the grind amount and size if switching from a single basket to a double basket, or vice versa.

The provided filter baskets are designed for:

1 CUP 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

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

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee 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.


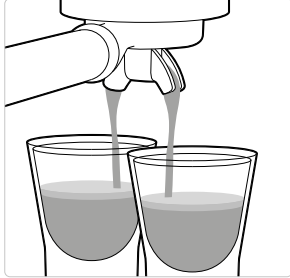
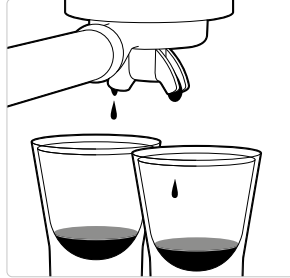


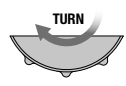

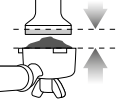
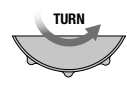

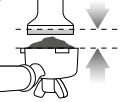
EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and touch the 'Brew' button for the desired volume.
- Due to pre-infusion time, the espresso will not start to flow immediately.

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity and bitterness. The flavour of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure.

Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

EXTRACTION GUIDE

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
AFTER EXTRACTION	SOLUTIONS	
<div data-bbox="98 660 240 831">  <p>REMOVE USED GRINDS Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p> </div> <div data-bbox="98 842 240 1013">  <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> </div>	<div data-bbox="412 660 554 831">  <p>FINE SLOWER EXTRACTION</p> <p>Adjust & re-test</p> </div> <div data-bbox="562 660 704 831">  <p>INCREASE GRIND AMOUNT</p> <p>Adjust & re-test</p> </div> <div data-bbox="412 842 554 1013">  <p>ALWAYS TAMP TO LINE</p> <p>Adjust & re-test</p> </div> <div data-bbox="562 842 704 1013"> <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.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p> </div>	
	<div data-bbox="725 660 868 831">  <p>COARSE FASTER EXTRACTION</p> <p>Adjust & re-test</p> </div> <div data-bbox="875 660 1018 831">  <p>DECREASE GRIND AMOUNT</p> <p>Adjust & re-test</p> </div> <div data-bbox="725 842 868 1013">  <p>ALWAYS TAMP TO LINE</p> <p>Adjust & re-test</p> </div> <div data-bbox="875 842 1018 1013"> <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.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p> </div>	

	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



HINTS & TIPS

- Fresh, quality coffee beans will give you the best possible extraction.
- We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date.
- Coffee beans are best consumed between 5-20 days after the 'Roasted On' date. Ideally only grind directly before the extraction to maximise flavour.
- Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time.
- Store coffee beans in a cool, dark and dry container. Vacuum seal if possible.

TEXTURING MILK

There are two phases to texturing milk. The first is stretching the milk to aerate it and the second is swirling the milk to make it silky smooth. These two operations should blend into one.

- Always start with fresh cold milk.
- Fill milk jug to below the spout position. At a minimum, there should be enough milk to cover the ring around steam wand.
- To remove any condensed water from the system, ensure the steam wand is in the down position over the drip tray then touch the ☯☯ button, allow steam to flow for a few seconds, then touch the ☯☯ button to stop.
- When texturing milk automatically, ensure the steam wand is fully down.



HINTS & TIPS

For optimum milk texturing performance it is critical that the holes around the steam tip are clear. Even partially blocked holes may affect the ability of the steam wand to produce sufficient foam.

Always wipe the wand and tip with a damp cloth BEFORE returning the wand to the down position. Wiping the wand will remove the majority of milk and allow the automatic purge feature to more effectively remove any residual milk.

After texturing is complete

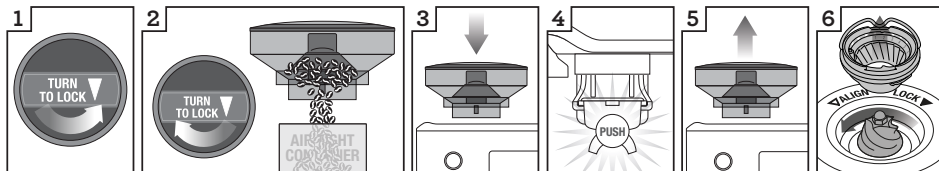
- Tap the jug on the counter-top to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to polish and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

For manual texturing

- Lift the steam wand and insert the steam tip 1-2 cm below the surface of the milk close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position. The machine will enter manual frothing mode, touch the milk button to start frothing.
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the handle of the jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. Use the touch screen to monitor the milk temperature. We recommend 55°C-65°C.
- Touch the ☯☯ button to stop steaming BEFORE lowering the jug and taking the tip out of the milk.

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 Touch™ is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



Unlock hopper

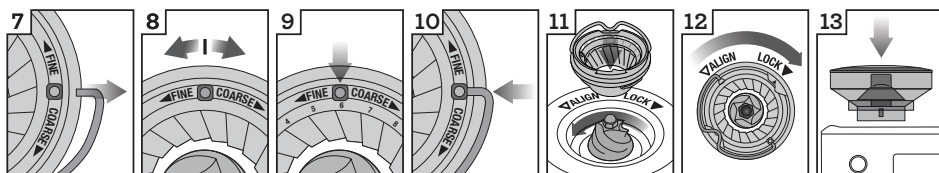
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container

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

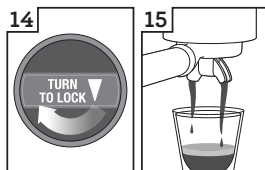
Align the number with the handle opening

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

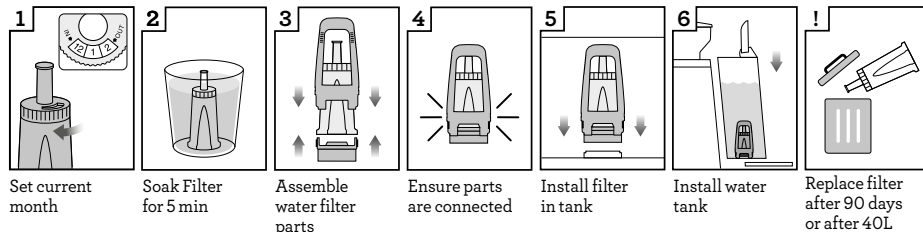


Care & Cleaning

COLOUR TOUCH SCREEN DISPLAY

Please keep the touch screen dry and clean to ensure that the machine functions properly.

REPLACING THE WATER FILTER



The provided water filter helps prevent scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter after three months or 40L will reduce the need to descale the machine.

The limitation of 40L is based on water hardness level 4. If you are in level 2 area, you can increase this to 60L.



NOTE

To purchase water filters visit Breville® webpage.

CLEANING CYCLE

There will be a message prompt when a cleaning cycle is required. This is a back-flushing cycle and is separate from descaling. Follow the instruction on the screen.

DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and taste of the espresso. Even if you used the provided water filter, we recommend you to descale if there is scale build-up in the water tank.

Go to and select '디스케일링'. Follow the instructions on the screen.

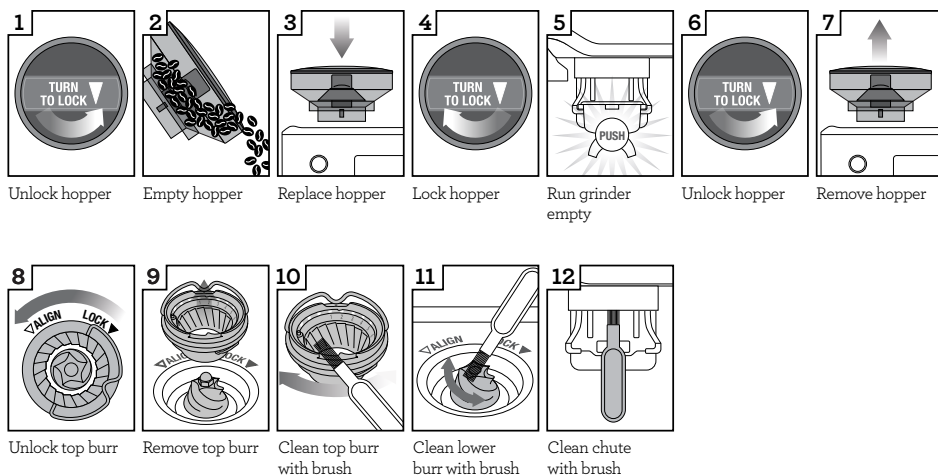


WARNING

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

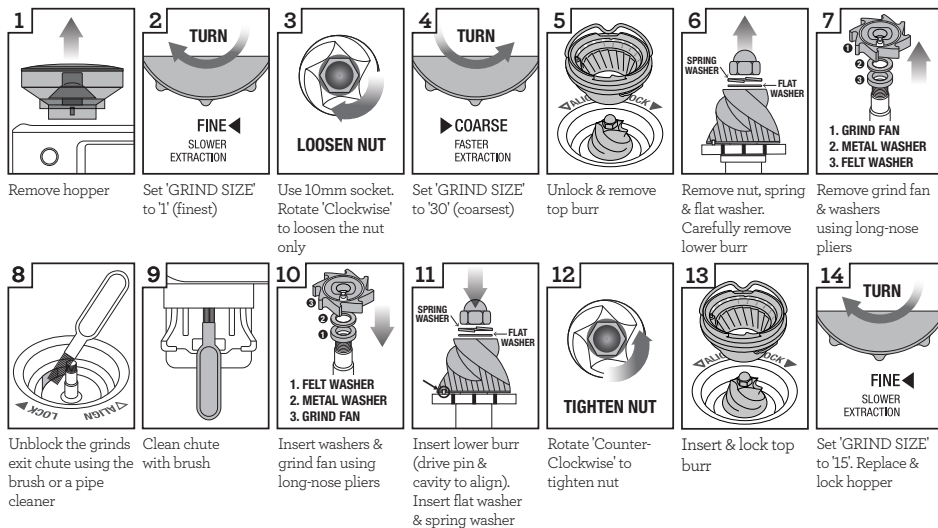
CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

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.



WARNING

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.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, it may reduce frothing performance.
- Go to  > '스팀 wand 세척' and follow the guide on the screen.

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 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.

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine. Place an empty filter basket and portfilter into the group head. Touch the '온수' button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.

CLEANING THE DRIP & STORAGE 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 grill from the drip tray. Lift the coffee grind separator and dispose of any coffee grounds. 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.
- The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.



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.

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

The outer housing and cup warming tray can be cleaned with a soft, damp cloth. Polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the POWER button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder, empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



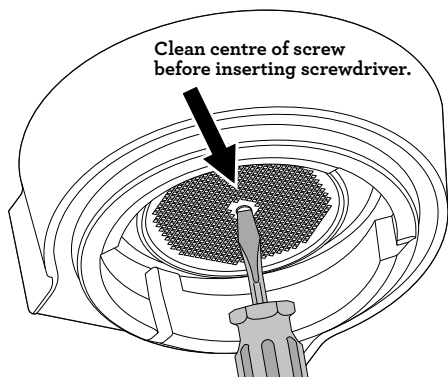
WARNING

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

REPLACING THE SILICONE SEAL

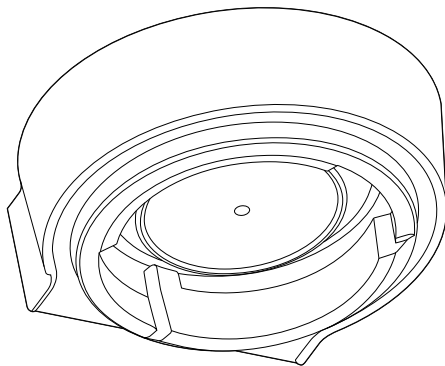
Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

1. Press the **POWER** button to switch the machine off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the water tank and drip tray, taking particular care if they are full.
3. Using a skewer or similar, clean the centre of the screw of any residual coffee.
4. Insert a flat head screwdriver into the centre of the screw. Turn counter-clockwise to loosen the screw.



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw and the stainless steel shower screen. Make note of the side of the shower screen that is downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen in warm soapy water, then dry thoroughly.

6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



7. Re-insert the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions then insert flat head screwdriver to tighten until the screw is flush with the shower screen. Do not over-tighten screw.
8. Re-insert the drip tray and water tank.

Contact Breville® Consumer Support or visit the Breville® webpage for replacement silicone seals or for advice.




TRANSPORTING AND STORING





Press the **POWER** button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder, empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.








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' under Functions ; and 'Over Extraction' under Tips section.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing' under Functions and 'Over Extraction' under Tips section. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	Coffee tamped too firmly.	Tamp between or 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.
	There is an error on purging setting.	Perform factory reset (> '공장 초기화').

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' under  Functions ; and 'Under Extraction' under  Tips section.
	Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee. Refer to 'Dosing' under  Functions ; and 'Under Extraction' under  Tips section. 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' under  Functions . After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head.	Refer to 'Replacing the Silicone Seal' under  Care & Cleaning .
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 decalcified.	Perform descale cycle.
	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand' under  Care & Cleaning .
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 and place on cup warming tray.
	Portafilter not pre-heated.	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	Make sure sensor is in contact. Adjust milk temperature setting on screen.
	Water temperature needs to be adjusted.	Increase the brew temperature in  menu.
No crema.	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 8 and 10-15kgs of pressure.
	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size' under  Functions ; and 'Under Extraction' under  Tips section.
	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.	Auto purge feature. Immediately after the espresso, hot water and steam functions, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature.	Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the Empty Me! indicator is displayed.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head.	Refer to 'Replacing the Silicone Seal' under  Care & Cleaning .

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' under  Care & Cleaning .
	Water / moisture in grinder chamber and chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder' under  Care & Cleaning . 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' under  Functions ; and 'Extraction Guide' under  Tips section.
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' and Dosing under  Functions ; and to the 'Extraction Guide' under  Tips section.
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' under  Care & Cleaning .



Warranty

2 YEAR WARRANTY

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

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



Notes



Notes

the Barista Touch™

설명서 - BES880



Breville®



목차

- 2 Breville®은 안전을
최우선으로 합니다
- 7 제품 구조
- 9 Barista Touch™ 특성
- 10 조립
- 11 기능
- 17 팁
- 22 관리 및 청소
- 26 문제 해결
- 30 보증

BREVILLE®은 안전을 최우선으로 합니다

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

중요 안전 지침

사용하기 전에 모든 지침을 읽고 나중에 참조할 수 있게 보관하시기 바랍니다

- 작동하기 전에 모든 지침을 꼼꼼하게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하시기 바랍니다.
- Barista Touch™를 처음 사용하기 전에 모든 포장재와 판촉 라벨 또는 스티커를 제거합니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 제품의 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 제거하고 안전하게 폐기합니다.
- 작동 중 제품을 조리대나 테이블 가장자리 근처에 두면 안 됩니다. 표면이 평평하고 깨끗하며 물과 기타 물질이 없는지 확인합니다.
- 본 제품을 싱크대의 식기 건조대에 놓고 사용하면 안 됩니다.

- 밀폐된 공간이나 찬장 안에서 제품을 작동하면 안 됩니다.
- 전원 코드가 조리대나 테이블 가장자리에 걸리거나 매듭이 생기지 않도록 합니다. 고압 가스나 전기 버너 또는 가열된 오븐에 닿을 수 있는 곳에 제품을 두면 안 됩니다.
- 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 보관해야 합니다.
- 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람도 안전한 방법으로 제품을 사용하는 방법에 관해 보호자의 감독을 받거나 지침이 주어지고 관련된 위험을 이해하는 경우 제품을 사용할 수 있습니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀면 안 됩니다.
- 전원 코드, 플러그 및 실제 제품에 손상이 있는지 정기적으로 검사합니다. 어떤 식으로든 손상된 것으로 판명되면 즉시 제품 사용을 중단하고 전체 제품을 가장 가까운 공인 Breville® 서비스 센터에 맡겨서 검사, 교체 또는 수리를 맡겨야 합니다.

- 제품과 액세서리를 깨끗하게 유지합니다. 설명서에 명시된 청소 지침을 따릅니다. 이 설명서에 명시되지 않은 모든 절차는 공인 Breville® 서비스 센터에서 수행해야 합니다.
- 전기 제품을 사용할 때는 추가적인 안전 보호를 위해 누전 차단기(안전 스위치)를 설치하는 것이 좋습니다. 제품에 전기를 공급하는 전기 회로에 정격 잔류 작동 전류가 30mA 이하인 안전 스위치를 설치하는 것이 좋습니다. 전문적인 조언은 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 포함해 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 관해 궁금한 점은 privacy@breville.com에 문의해 주시기 바랍니다.

BES880에 대한 구체적인 지침

- 이 제품은 가정용으로만
사용하시기 바랍니다.
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 경우항상 에스프레소 머신의
전원(POWER) 버튼을
눌러 전원을 끄고 전원
콘센트를 끈 다음
플러그를 뽑습니다.
- 처음 사용하기 전에
제품이 올바르게
조립되었는지 확인해야
합니다.

- 차가운 수돗물 이외의
다른 액체를 사용하면
좋지 않습니다. 고도로
여과된 물, 탈염수,
증류수는 커피의 맛과
에스프레소 머신의 작동
방식에 영향을 줄 수
있으므로 사용하지 않는
것이 좋습니다.
- 추출을 시작하기
전에 포터필터가 그룹
헤드에 단단히 삽입되고
고정되었는지 확인합니다.
추출 프로세스 동안에는
포터필터를 절대 제거하면
안 됩니다.
- 뜨거운 표면을 만지면
안 됩니다. 이동하거나
부품을 청소하기 전에
제품을 식혀야 합니다.
- 스팀 봉을 내리면 '자동
퍼지' 기능으로 뜨거운
스팀이 방출될 수
있으므로 우유 텍스처링
후에 주의해야 합니다.

- 금속 표면은 사용 중에 뜨거워지기 쉬우므로 머신을 작동할 때 주의해야 합니다.
- 뜨거운 스팀이 방출될 수 있으므로 디스케일링 기능을 사용할 때 조심합니다. 디스케일링 전에 드립 트레이가 비었고 삽입되었는지 확인해야 합니다. 추가 지침은 24페이지를 참조하시기 바랍니다.

경고

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

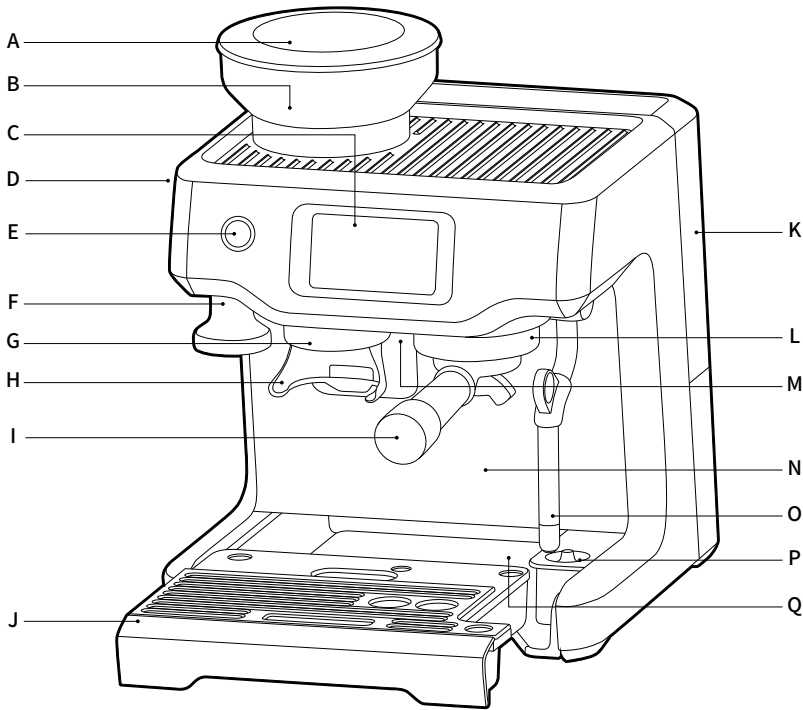
정수 필터에 대한 구체적인 지침

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

이 지침을 잘 보관하시기 바랍니다



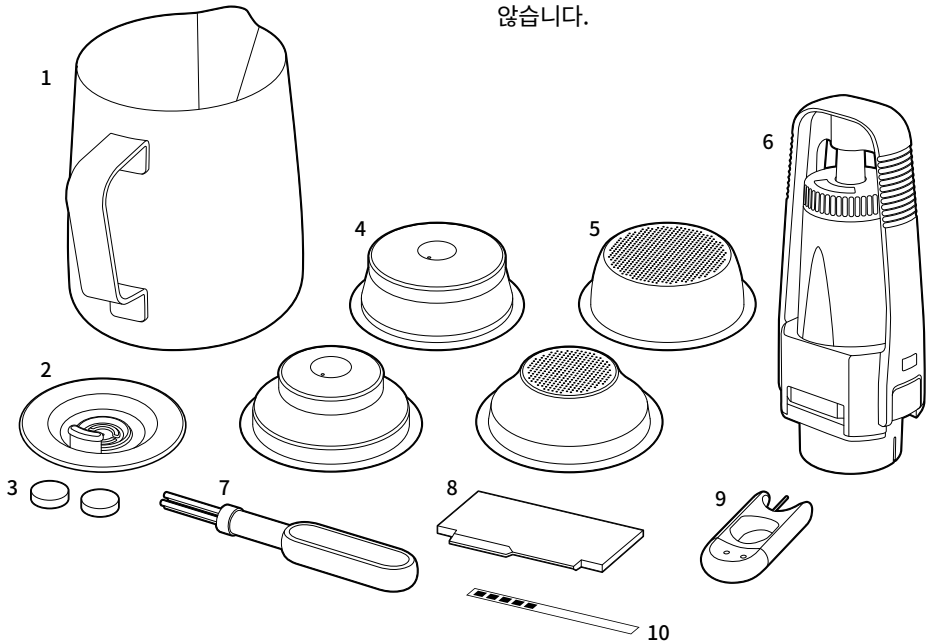
제품 구조



- A. 250g 원두 호퍼
커피 원두를 쉽게 제거하고 보관하며 옮길 수 있는 잠금 시스템 포함.
- B. 통합형 코니컬 버 그라인더
- C. 터치스크린 제어판
현재 설정을 표시하고 터치 인터페이스를 제공합니다.
- D. 분쇄도(GRIND SIZE) 선택기
고운 것에서 굵은 것까지 에스프레소 분쇄 설정.
- E. 전원(POWER) 버튼
- F. 통합형 착탈식 54mm 탬퍼
- G. 분쇄 추출구
- H. 핸드프리 분쇄 크레이들
- I. 54mm 스테인리스 스틸 포터필터
영업용 스타일의 주둥이 포함.

- J. 착탈식 웻 커피 및 드라이 커피 분리기 드립 트레이
비워 주세요(Empty Me)! 트레이 가득 참 표시등 포함.
- K. 2L 착탈식 물탱크
불순물과 스케일을 줄이기 위한 교체 가능한 정수 필터 포함.
- L. 그룹 헤드
- M. 전용 온수 추출구
- N. 높은 머그잔을 위한 아주 높은 잔 간격
- O. 청소가 간편한 스팀 봉
자동 우유 텍스처링용.
- P. 우유 온도 센서
- Q. 보관 트레이(드립 트레이 뒤에 있음)
사용하지 않을 때 부품 보관.

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



액세서리

- | | |
|---|--|
| 1. 스테인리스 스틸 우유 용기 | 6. 정수 필터 및 홀더 |
| 2. 청소용 디스크 | 7. 청소용 브러시 |
| 3. 청소용 세제 | 8. Razor™ Precision Dose Trimming Tool |
| 4. 듀얼 월 필터 바스켓(1잔 및 2잔)
미리 분쇄한 커피용. | 9. 스팀 봉 청소 도구 |
| 5. 싱글 월 필터 바스켓(1잔 및 2잔)
신선한 커피 원두를 분쇄하는 경우 사용. | 10. 물 경도 테스트 스트립 |



Barista Touch™ 특성

컬러 터치스크린 제어판

음료 메뉴에서 스와이프해서 선택합니다. 원액 양, 우유 질감, 우유 온도를 조정한 다음 개인별 즐겨찾기로 저장합니다.

자동 핸드프리 우유 텍스처링

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

급속 가열

혁신적인 가열 시스템으로 3초 만에 이상적인 추출 온도에 도달합니다.

통합형 코니컬 버 그라인더

정밀한 코니컬 버는 분쇄된 커피의 표면적을 최대화해서 완전한 에스프레소 풍미를 냅니다. 상부 및 하부 버는 청소를 위해 분리할 수 있습니다.

조정 가능한 분쇄도

고운 것에서 굵은 것까지 에스프레소 분쇄 설정으로 최적의 추출이 가능합니다.

조정 가능한 분쇄량

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

자동 도징

필터 크기(FILTER SIZE) 버튼을 사용해서 1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 필터 바스켓을 사용 중인지 여부를 머신에 알려 줍니다. 그라인더는 1잔 또는 2잔에 필요한 분량의 분쇄된 커피를 내려 줍니다.

핸즈프리 분쇄

바로 포터필터에 넣는 핸드프리 분쇄를 위해 자동으로 정지합니다.

RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

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

조절 가능한 온도 제어

최적의 커피 풍미를 냅니다.

PID 온도 제어

전자식 PID 온도 제어로 온도 안정성을 높여 줍니다.

순간 온도

롱블랙 및 예열 잔을 마련하기 위한 전용 온도 추출구가 있습니다.

저압 프리 인퓨전

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

용량 제어

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

펍 건조 기능

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



조립

처음 사용하기 전에

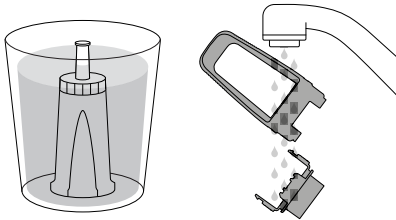
머신 준비

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

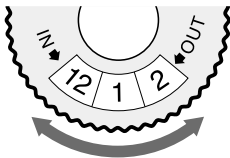
정수 필터와 정수 필터 홀더가 들어 있는 포장과 비닐 백을 꺼냅니다. 부품과 액세서리(물탱크, 포터필터, 필터 바스켓, 저그)를 따뜻한 물과 부드러운 식기 세척액으로 세척합니다. 잘 헹군 다음 완전히 말려야 합니다.

정수 필터 설치

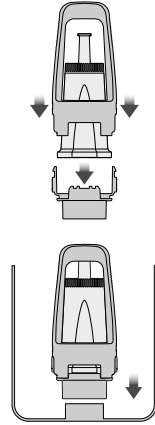
- 비닐 백에서 정수 필터와 정수 필터 홀더를 꺼냅니다.
- 정수 필터를 찬물에 5분 동안 담가 둡니다.
- 필터 홀더를 찬물로 씻어 줍니다.



- 다음 교체 달 알림을 설정합니다. 3개월 후에 필터를 교체하는 것이 좋습니다.



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



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



참고

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



참고

머신에 고도로 여과된 물, 탈염수, 증류수는 사용하면 안 됩니다. 그러면 커피 맛에 영향을 미칠 수 있습니다.



기능

첫 사용

1. 전원(POWER) 버튼을 눌러 머신을 켭니다.
2. 첫 사용 설정을 안내하는 화면의 지침을 따릅니다.
3. 설정이 완료되면 머신에서 사용할 준비가 되었음을 알려 줍니다.

< Barista Touch가 이제 준비되었습니다

가이드를 선택해서 Barista Touch에 대해 자세히
알아보거나 종료하고 음료를 선택합니다



가이드

이제 머신이 대기(STANDBY) 모드에
있습니다.

4. "가이드(Guide)"를 터치하면 머신은
첫 번째 커피를 만드는 단계를 안내합니다.
✓를 터치해서 음료 메뉴(Drinks Menu)로
이동하거나 <를 터치해서 설정을
반복합니다. 언제든지 설정 메뉴(Settings
Menu)에서 가이드(Guide)를 반복할 수
있습니다.



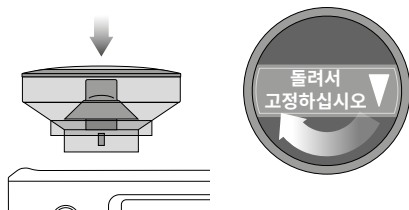
참고

테스트할 때 물의 경도가 4 또는 5이면 대체
수원으로 변경하는 것을 강력하게 권장합니다.

여과된 물, 병에 든 생수, 광천수는 내장
필터 수명, 디스케일링 주기를 길게 만들고,
더 뛰어난 맛을 제공합니다. 선택한 대체
수원의 물 경도를 테스트하고 그 값을 머신에
입력합니다. 일부 미네랄 성분을 최종적으로
사용하는 정수에 다시 추가하지 않는 한
순수(역삼투압 방식)와 같이 지나치게 여과된
물은 사용하면 안 됩니다. 증류수나 순수는
맛에 영향을 미치므로 절대 사용하면 안
됩니다.

분쇄 작동


원두 호퍼를 머신 상단의 제자리에 삽입합니다.
다이얼을 돌려 제자리에 고정하고 호퍼에
신선한 원두를 채웁니다.



팁

'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
포터필터 주둥이에서 너무 빨리 부어지고
쓴맛이 나고 묽어질 수도 있습니다.

음료 선택

음료 메뉴(Drinks Menu) 화면으로 들어가려면 홈(Home) 아이콘 을 누르면 됩니다.

스와이프해서 음료를 선택합니다. '도움말 & 팁(Help & Tip)' 아이콘을 눌러서 i Barista Touch™ 가이드(Guide)를 참조합니다.



참고

머신이 제대로 작동하도록 터치스크린을 건조하고 깨끗하게 유지해야 합니다.

음료 화면

이 화면에서 타원형 버튼을 눌러서 음료를 맞춤 설정할 수 있습니다. 버튼을 눌러서 분쇄도(Grind Size)를 조정할 수 없으며, 머신 측면의 다이얼을 사용해야 합니다.



분쇄도 설정

필터 바스켓 선택

만들려는 커피의 잔 수나 농도에 따라 필터 바스켓을 선택하여 포트필터에 삽입합니다. 싱글 컵 필터 바스켓을 사용해서 한 잔 또는 더 연한 맛의 에스프레소를 만들 수 있습니다. 더블 컵 필터 바스켓을 사용해서 2잔 또는 더 강한 맛의 에스프레소를 만들 수 있습니다. 일반적으로 머그잔 또는 더 큰 컵에 사용할 수 있습니다. 상세한 안내는 '팁(TIPS)'을 참조하시기 바랍니다.

터치스크린에서 '분쇄(Grind)' 버튼 아래의 토글 옵션을 눌러서 필터 바스켓을 선택합니다.

분쇄도는 필터 바스켓에서 커피를 통과하는 물의 속도와 에스프레소의 풍미에 영향을 미칩니다. 굵게 분쇄하도록 설정해야 하지만 너무 굵고 가루 같지는 않아야 합니다. 새로운 커피를 시도할 때 커피에 맞는 올바른 분쇄도를 확인하려면 두세 번 시험해 봐야 할 수도 있습니다.

터치스크린에는 번호가 지정된 설정값이 있습니다. 숫자가 작을수록 더 굵게 분쇄되고 숫자가 클수록 더 굵게 분쇄됩니다.

참고

분쇄된 커피가 포트필터에 과다하게 채워진 것처럼 보이는 것은 정상입니다.

수동 도징

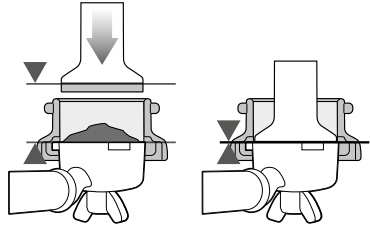
- 수동 도징을 선호하면 포트필터가 분쇄 크레이들에 삽입된 상태에서 포트필터를 길게 눌러 분쇄 활성화 스위치를 작동시킵니다. 원하는 양의 분쇄된 커피가 도징될 때까지 계속 누릅니다.
- 분쇄를 멈추려면 포트필터에서 손을 뗍니다. 그러면 분쇄 활성화 스위치가 해제되고 분쇄 기능이 중지됩니다.

분쇄된 커피 탬핑

- 분쇄가 완료되면 분쇄 크레이들에서 포트필터를 조심스럽게 빼냅니다.
- 포트필터를 여러 번 두드려 커피를 눌러 주고 필터 바스켓에 고르게 분배합니다.
- 강하게 탬핑합니다(약 10~15kg의 압력 사용). 압력의 세기보다는 매번 일정하게 압력을 가하는 것이 더 중요합니다.

참고

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



도즈 트리밍

Razor™ Precision Dose Trimming Tool을 사용하면 일정하게 추출되도록 찌꺼기를 알맞은 수준으로 트리밍할 수 있습니다.



- 툴의 어깨 부분이 바스켓의 테두리에 닿을 때까지 Razor™ Dose Trimming Tool을 필터 바스켓에 삽입합니다. Dose Trimming Tool의 날이 탬핑된 커피의 표면을 관통해야 합니다.

- 포터필터를 닉 박스 위에 비스듬히 잡은 채로 Razor™ Dose Trimming Tool을 앞뒤로 회전시켜 과다한 분쇄 커피를 제거합니다. 이제 필터 바스켓에 정확한 양의 커피가 도정됩니다.



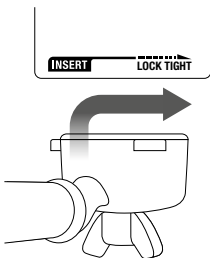
- 필터 바스켓 테두리에 남은 커피를 닦아 내어 그룹 헤드가 제대로 밀봉되는지 확인합니다.

그룹 헤드 퍼징

포터필터를 그룹 헤드에 넣기 전에 '온수(Hot Water)' 버튼을 눌러 그룹 헤드를 통해 물이 잠깐 흐르게 합니다. 그러면 추출 전에 온도가 안정됩니다.

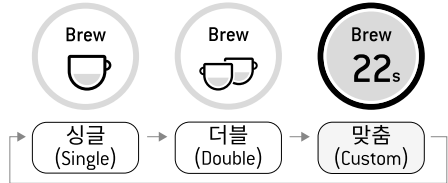
포터필터 삽입

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



에스프레소 추출

추출을 시작하려면 화면의 '브루(Brew)' 버튼을 누릅니다. '싱글(Single)', '더블(Double)' 또는 맞춤(Custom) 버튼을 눌러서 싱글 샷, 더블 샷 또는 맞춤 설정을 선택할 수 있습니다. 추출 시간은 사전 설정되어 있지만, 맞춤 설정할 수 있습니다.



수동 중단

'브루(Brew)' 버튼을 길게(약 2초) 눌러 수동 추출 모드로 만듭니다. 브루(Brew) 버튼을 눌러서 추출을 시작하고 다시 브루(Brew) 버튼을 눌러서 추출을 중지합니다.

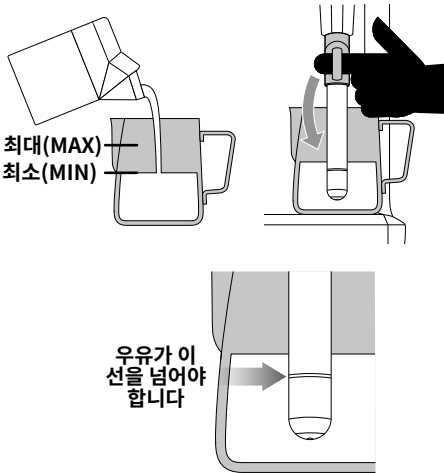


참고

- 잔에 추출되는 에스프레소의 양은 분쇄도와 분쇄량 설정에 따라 다릅니다.
- 사전 설정된 원액 양을 추출하는 중에 '브루(Brew)' 버튼을 누르면 추출이 즉시 중지됩니다.
- 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.

우유 텍스처링

우유 브랜드와 종류, 우유 대체품 사용 여부에 따라 우유의 질감이 달라집니다. 그에 따라 거품 수준을 조정해야 할 수도 있습니다. 신선하고 찬 우유가 좋습니다. 우유 용기를 주둥이 위치 아래까지 채웁니다. 스팀 봉을 들어 올려 우유 용기에 넣습니다. 스팀 봉을 내리고 완전히 내려졌는지 확인합니다. 우유 용기는 드립 트레이에 있는 우유 온도 센서 위에 있어야 하고 우유는 스팀 봉 팁 주변의 링을 덮어야 합니다. '우유(Milk)' 버튼 아래의 토글 버튼은 우유 용기가 올바르게 놓였는지 표시합니다.



참고

올바른 우유 용기 위치를 보려면 화면의 표시기를 이용합니다.

'우유(Milk)' 버튼 아래에 온도 수준과 거품 수준이 표시됩니다. 선택한 음료에 따라 이들 수준이 사전 설정되지만, 해당 옵션을 눌러서 맞춤 설정할 수 있습니다.

시작하려면 '우유(Milk)' 버튼을 누릅니다. 화면에 우유가 데워지는 동안의 온도가 표시됩니다. 선택한 우유 온도에 도달하면 우유 텍스처링이 자동으로 중지됩니다. 스팀 봉을 들어 올려 우유 용기에서 꺼냅니다. 깨끗하고 젖은 천으로 봉과 팁을 닦아 줍니다. 스팀 봉을 아래쪽으로 내리면 봉이 자동으로 퍼집니다.

참고

우유를 텍스처링하기 전에 먼저 '우유(Milk)' 버튼을 눌러서 스팀 봉을 잠시 퍼지하면 좋습니다. 버튼을 다시 누르면 스팀 공급이 중지됩니다.

자동 우유 텍스처링

자동 우유 텍스처링 모드에서는 자동 우유 텍스처링과 자동 차단이 비활성화됩니다. 스팀 봉을 들어 올리십시오. 버튼을 눌러서 거품 만들기를 시작합니다. 거품 만들기가 끝나면 '우유(Milk)' 버튼을 눌러서 중지합니다.

깨끗하고 젖은 천으로 봉과 팁을 닦아 줍니다. 스팀 봉을 아래로 내리면 봉이 자동으로 퍼집니다.

주의: 화상 위험

머신이 꺼진 후에도 가압된 스팀이 여전히 방출될 수 있습니다.

어린이를 항상 감독해야 합니다.

참고

- 머신에서 스팀이 만들어지면 펌핑 소음이 들릴 수 있습니다. 이는 이태리 펌프의 정상적인 작동입니다.
- 90초 동안 계속 스팀링을 한 다음, 머신에서 자동으로 스팀 기능이 비활성화됩니다.
- 우유 거품을 만들기 위해 팩에 포함된 스테인리스 스틸 우유 용기만 사용합니다. 유리나 플라스틱 재질의 용기를 사용해서 우유 거품을 만들면 위험한 상황이 생길 수 있습니다.

아메리카노

아메리카노에는 소(Small, 180mL), 중(Medium, 240mL), 대(Large, 360mL)의 3가지 사전 설정이 있습니다. 도즈를 분쇄하고 포트필터를 탬핑하며 그루 헤드에 삽입합니다. 잔을 포트필터 주둥이와 온수 주둥이 아래에 놓습니다. 온수가 먼저 나온 후 에스프레소가 추출됩니다.

온수

온수(HOT WATER) 기능은 잔을 예열하거나 온수를 수동으로 추가하는 데 사용할 수 있습니다.

온수를 시작 및 중지하려면 화면에서 '온수(Hot Water)'를 누릅니다.

온수 한계는 약 90초입니다. 잔 크기에 따라 '온수(Hot Water)' 버튼을 눌러서 온수 공급을 중지해야 할 수도 있습니다.



참고


온수 내리기와 에스프레소 추출을 동시에 할 수는 없습니다.

새로운 음료 추가

메뉴 화면에서 '신규 추가(Add New)'를 눌러서 맞춤형 음료를 생성할 수 있습니다. 표준 스타일을 기반으로 매개변수를 조정해 나만의 음료를 저장할 수 있습니다.



새 메뉴 추가 (Add New)

또는 매개변수를 수동으로 조정한 후 작은 아이콘  을 눌러서 현재 설정을 저장합니다.




팁

드립 트레이가 제자리에 단단히 고정되었고 비워 주세요(Empty Me)! 표시등이 나타날 때마다 비웠는지 확인해야 합니다.

자동 꺼짐 모드

머신은 30분 후에 자동으로 자동 꺼짐(AUTO OFF) 모드로 전환됩니다.

설정

설정 메뉴를 보려면 오른쪽 상단에 있는  아이콘을 누릅니다.

빠른 시작 가이드

머신이 화면을 통해 실제 커피를 만드는 방법을 단계별로 안내합니다.

청소 사이클

청소 사이클을 선택하면 샤워 스크린을 청소하고 그룹 헤드를 역류로 세척합니다.

스팀 wand 청소

스티밍 성능 개선을 위해 막힌 곳을 뚫어 주고 스팀 봉을 청소하는 방법을 보여 줍니다.

디스케일링 사이클

디스케일링을 하면 과도한 미네랄과 스케일 축적을 방지할 수 있습니다. 디스케일링할 시기가 되면 팝업 알림 메시지가 표시됩니다.

브루잉 온도

권장된 추출 온도를 조정할 수 있습니다.

기본 우유 온도

모든 우유 베이스 음료의 기본 온도 수준을 조정할 수 있습니다.

물 경도

물을 테스트해서 머신의 디스케일링을 얼마나 자주해야 하는지 설정합니다.

화면 밝기

터치 스크린의 밝기를 조정할 수 있습니다.

음량

경고 및 알림의 음량을 조정할 수 있습니다.

데모 모드

화면상으로 Barista Touch™ 시연 장면을 보여 줍니다.

공장 초기화

이 기능을 사용하여 프로그래밍 가능한 모든 값을 공장 설정으로 재설정하고 맞춤 설정한 음료를 모두 삭제합니다.



팁

예열

잔이나 유리잔 데우기

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

포터필터 및 필터 바스켓 가열

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



참고

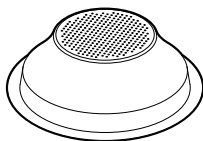
추출 중에 수분 때문에 물이 분쇄된 커피의 한 쪽으로 빠져나가는 '채널링'이 유발될 수 있으므로 분쇄된 커피를 도징하기 전에 항상 포터필터와 필터 바스켓을 닦아서 말립니다.

필터 바스켓 선택

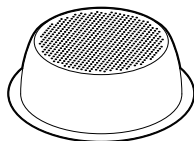
싱글 월 필터 바스켓

신선한 커피 원두를 분쇄하는 경우 싱글 월 필터 바스켓을 사용합니다.

싱글 월 필터 바스켓을 사용하면 분쇄, 도징, 탬핑을 해서 더 균형 잡힌 에스프레소를 만들 수 있습니다.



1잔(1 CUP)

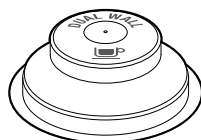


2잔(2 CUP)

듀얼 월 필터 바스켓

미리 분쇄한 커피를 사용할 경우 듀얼 월 필터 바스켓을 사용합니다.

듀얼 월 필터 바스켓은 압력을 조절하고 분쇄, 도징, 탬핑 압력 또는 신선도와 관계없이 추출을 최적화하는 데 도움이 됩니다.



1잔(1 CUP)



2잔(2 CUP)



참고

- 싱글 월 또는 듀얼 월 필터 바스켓을 사용하는지에 관계없이 한 잔을 추출할 때는 1잔(1 CUP) 바스켓을 사용하고 두 잔 또는 더 강한 한 잔이나 머그잔에 추출할 때는 2잔(2 CUP) 바스켓을 사용합니다.
- 싱글 바스켓에서 더블 바스켓으로 또는 그 반대로 전환하는 경우 분쇄량과 분쇄도를 조정해야 합니다.

제공된 필터 바스켓의 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 하는지를 시험해 봐야 할 수도 있습니다. 예를 들어, 싱글 월 필터 바스켓으로 더 곱게 분쇄된 에스프레소를 사용할 때는 필터 바스켓에 정확하게 도징되도록 분쇄량을 늘려야 할 수도 있습니다.

분쇄

커피 원두를 분쇄할 경우 분쇄도는 고와야 하지만 지나치게 고우면 안 됩니다. 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 고르게 통과하지 못합니다. 그 결과 에스프레소가 과다하게 추출되고 색깔이 진하며 풍미가 씹쓸해집니다.

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

에스프레소 추출

- 예열한 잔을 포트필터 아래에 두고 필요한 양을 위해 '브루(Brew)' 버튼을 누릅니다.
- 프리 인퓨전 시간이 있어서 에스프레소가 바로 나오기 시작하지 않습니다.

훌륭한 에스프레소는 단맛과 신맛과 쓴맛이 완벽하게 균형을 이루어야 합니다. 커피의 풍미는 원두 종류, 로스팅 정도, 신선도, 분쇄된 커피의 굵거나 고운 정도, 분쇄된 커피의 도징 양, 탬핑 압력 등 여러 요인에 따라 달라집니다.

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

추출 가이드



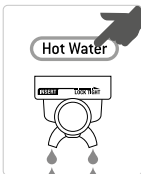
정확한 추출

- 흐름이 8~12초 후에 시작됩니다
- 흐름이 따뜻한 꿀처럼 느립니다
- 크레마가 황갈색이며 고운 무스 질감입니다
- 에스프레소가 암갈색입니다
- 추출에는 25~30초가 걸립니다

추출 후



사용하고 남은 찌꺼기를 제거합니다
사용하고 남은 찌꺼기는 커피 '픽'을 형성합니다. 픽이 짙은 경우 '과소 추출' 색선을 참조합니다.



필터 바스켓을 행굽니다
막힘을 방지하기 위해 필터 바스켓을 깨끗하게 유지합니다. 필터 바스켓에 분쇄된 커피가 없는 상태로 포터필터를 머신에 고정하고 온수를 통과시킵니다.



과소 추출

- 흐름이 1~7초 후에 시작됩니다
- 흐름이 물처럼 빠릅니다
- 크레마가 얇고 연합니다
- 에스프레소가 연갈색입니다
- 쓰거나 자극적이며 연하고 묽습니다

해결책



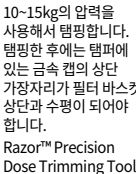
돌립니다
고음(FINE) ◀
더 느린 추출
조정 및 다시 테스트



Grind
15s
분쇄량을 늘립니다
조정 및 다시 테스트



항상 라인에 맞춰 탬핑합니다
조정 및 다시 테스트



10~15kg의 압력을 사용해서 탬핑합니다. 탬핑한 후에는 탬퍼에 있는 금속 캡의 상단 가장자리가 필터 바스켓 상단과 수평이 되어야 합니다.
Razor™ Precision Dose Trimming Tool 을 사용해서 찌꺼기를 알맞은 수준으로 트리밍합니다.



과다 추출

- 흐름이 13초 후에 시작됩니다
- 방울져 떨어지거나 전혀 흐르지 않습니다
- 크레마가 어둡고 얼룩집니다
- 에스프레소가 진한 암갈색입니다
- 쓴맛과 탄맛이 납니다

해결책



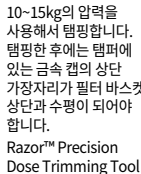
돌립니다
굵음(COARSE) ▶
더 빠른 추출
조정 및 다시 테스트



Grind
15s
분쇄량을 줄입니다
조정 및 다시 테스트



항상 라인에 맞춰 탬핑합니다
조정 및 다시 테스트



10~15kg의 압력을 사용해서 탬핑합니다. 탬핑한 후에는 탬퍼에 있는 금속 캡의 상단 가장자리가 필터 바스켓 상단과 수평이 되어야 합니다.
Razor™ Precision Dose Trimming Tool 을 사용해서 찌꺼기를 알맞은 수준으로 트리밍합니다.

	분쇄	분쇄 도징 양	탬핑
과다 추출 쓴맛 • 떼은맛	너무 고음	너무 많음 Razor를 사용하여 트리밍	너무 섬
균형 잡힘	최적	8~11g(1잔) 16~19g(2잔)	10~15kg
과소 추출 미숙성 • 신맛	너무 굵음	너무 적음 도징 양을 늘리고 Razor를 사용하여 트리밍	너무 약함



힌트 및 팁

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

우유 텍스처링

우유 텍스처링에는 두 단계가 있습니다.

첫 번째는 우유를 스트레칭해서 에어레이션하는 것이고 두 번째는 우유를 휘저어서 부드럽고 매끄럽게 만드는 것입니다. 이 두 가지 작업은 함께 해야 합니다.

- 항상 신선하고 차가운 우유를 사용합니다.
- 우유 용기를 주둥이 위치 아래까지 채웁니다. 최소한 스팀 봉 주변의 링을 덮을 만큼 충분한 우유가 있어야 합니다.
- 시스템에서 응축된 물을 제거하려면 스팀 봉이 드립 트레이 위에서 아래쪽 위치에 있는지 확인한 다음 우유(Milk) 버튼을 누르고 몇 초 동안 스팀이 흐르도록 한 다음 우유(Milk) 버튼을 눌러 중지합니다.
- 우유를 자동으로 텍스처링할 때는 스팀 봉이 완전히 내려갔는지 확인합니다.



힌트 및 팁

최적의 우유 텍스처링 성능을 위해서는 스팀 팁 주변의 구멍이 깨끗한 것이 중요합니다. 구멍이 조금이라도 막혀 있으면 스팀 봉이 충분한 거품을 만드는 데 영향을 미칠 수 있습니다.

봉을 아래쪽으로 되돌리기 전에 항상 젖은 천으로 봉과 팁을 닦아 줍니다. 봉을 닦으면 대부분의 우유가 제거되고 자동 퍼지 기능으로 남아 있는 우유가 모두 더 효과적으로 제거될 수 있습니다.

텍스처링이 완료된 후


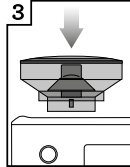
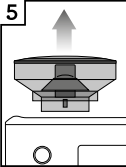
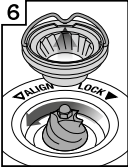
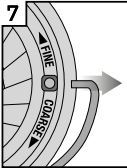
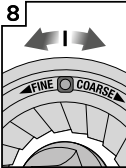
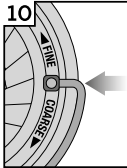
- 용기를 조리대에 대고 두드려서 거품을 가라앉힙니다.
- 용기를 돌려 닦아내고 질감을 다시 냅니다.
- 에스프레소에 우유를 곧바로 부어 줍니다.
- 우유가 분리되기 시작하기 전에 신속하게 작업하는 것이 중요합니다.

수동 텍스처링의 경우

- 스팀 봉을 들어 올리고 3시 위치에서 용기의 오른쪽에 가까운 우유 표면 아래 1~2cm 깊이에 스팀 팁을 삽입합니다. 머신이 수동 거품 만들기 모드에 들어가고, 시작하려면 '우유(Milk)' 버튼을 누릅니다.
- 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.
- 용기의 핸들을 들어 올려서 팁을 표면 아래로 낮추되 우유의 소용돌이는 계속 회전하도록 합니다. 터치 스크린을 사용해서 우유 온도를 모니터링합니다. 55°C~65°C를 권장합니다.
- 우유(Milk) 버튼을 눌러 스티밍을 멈춘 다음 용기를 내리고 우유에서 팁을 꺼냅니다.

코니컬 버 조정

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

- 1  호퍼를 잠금 해제합니다
- 2  용기 위에서 호퍼를 잡고 다이얼을 돌려 원두를 용기에 넣습니다
- 3  호퍼를 제자리에 정렬합니다
- 4  모두 비워질 때까지 그라인더를 작동합니다
- 5  호퍼를 분리합니다
- 6  상부 버를 분리합니다
- 7  버의 양쪽에서 와이어 핸들을 분리합니다
- 8  조정 가능한 상단 버를 1씩 움직여, 입자를 더 굵거나 더 곱게 조정합니다
- 9  핸들 구멍에 숫자를 정렬합니다
- 10  버의 양쪽에서 와이어 핸들을 삽입합니다
- 11  상부 버를 제자리에 단단히 밀어 넣습니다
- 12  상부 버를 고정합니다
- 13  호퍼를 제자리에 정렬합니다
- 14  호퍼를 고정합니다
- 15  추출을 확인합니다

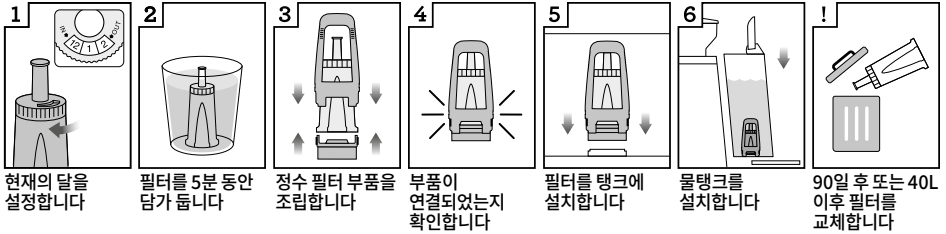


관리 및 청소

컬러 터치스크린 화면

머신이 제대로 작동하도록 터치스크린을 건조하고 깨끗하게 유지합니다.

정수 필터 교체



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

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



참고

정수 필터 구입 정보는 Breville® 홈페이지에서 확인할 수 있습니다.

청소 사이클

청소 사이클이 도래한 경우 메시지가 표시됩니다. 이것은 역류 세척 사이클이며 디스케일링과는 별개입니다. 화면의 지침을 따르기 바랍니다.

디스케일링

정기적으로 사용하면 경수 때문에 많은 내부 기능 부품에 미네랄이 축적되어 브루잉 흐름, 브루잉 온도, 머신 성능, 에스프레소의 맛을 감소시킬 수 있습니다. 제공된 정수 필터를 사용했더라도 물탱크에 스케일이 쌓이면 디스케일링하는 것이 좋습니다.

'⚙️ 설정(Settings)'으로 이동해서 '디스케일링 사이클(Descale cycle)'을 선택합니다. 화면의 지침을 따릅니다.

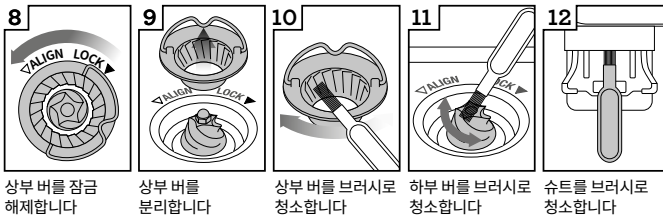


경고

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

코니컬 버 그라인더 청소

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



코니컬 버 그라인더 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.
- 스팀 봉 팁의 구멍 중 하나라도 막히면 거품 만들기 성능이 저하될 수 있습니다.
- '설정(Settings)' > '스팀 봉 청소(Steam wand cleaning)'로 이동해서 화면의 안내를 따릅니다.

필터 바스켓 및 포터필터 청소

- 필터 바스켓과 포터필터는 사용 직후 온수로 헹구어 남아 있는 커피 오일을 모두 제거해야 합니다.
- 필터 바스켓의 어느 구멍이라도 막힌 경우 제공된 청소용 툴 끝에 있는 핀을 사용해서 구멍을 뚫어 줍니다.
- 구멍이 계속 막혀 있으면 온수에 청소용 세제를 녹이고 필터 바스켓과 포터필터를 용액에 약 20분 동안 담갔다 꺼내 완전히 헹궈 줍니다.

샤워 스크린 청소

- 그룹 헤드 내부와 샤워 스크린은 젖은 천으로 닦아서 분쇄된 커피 입자를 모두 제거해야 합니다.
- 머신을 주기적으로 퍼지합니다. 빈 필터 바스켓과 포트 필터를 그룹 헤드에 놓습니다. '온수(Hot Water)' 버튼을 누르고 물을 잠시 흐르게 해서 남은 커피를 모두 행굽니다.

드립 트레이 및 보관 트레이 청소

- 드립 트레이는 정기적으로 청소해야 하는데 특히 표시창에 비워 주세요!가 표시되면 트레이를 분리하여 비우고 청소해야 합니다.
- 드립 트레이에서 그릴을 분리합니다. 커피 분쇄 분리를 들어 올려 커피 찌꺼기를 모두 버립니다. 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 헹궈서 말립니다.
- 보관 트레이(드립 트레이 뒤에 있음)는 분리해서 부드럽고 젖은 천으로 청소할 수 있습니다. 표면에 흠집을 낼 수 있는 연마성 세제, 패드, 천을 사용하면 안 됩니다.



참고

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

외부 하우징 및 잔 워밍 트레이 청소

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

머신 보관

보관하기 전에 전원(POWER) 버튼을 눌러 머신을 끈 다음 전원 콘센트에서 플러그를 뽑습니다. 호퍼에서 사용하지 않은 원두를 제거하고 그라인더를 청소하며(23페이지 참조) 물탱크와 드립 트레이를 비웁니다. 머신이 식었고 깨끗하며 건조한지 확인합니다. 모든 액세서리를 보관 트레이에 넣습니다. 똑바로 세운 채로 보관합니다. 머신 위에 어떤 것도 올려놓으면 안 됩니다.



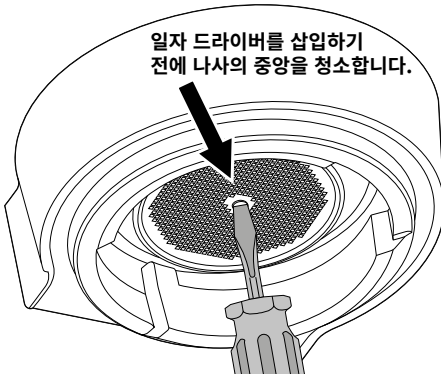
경고

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

실리콘 실 교체

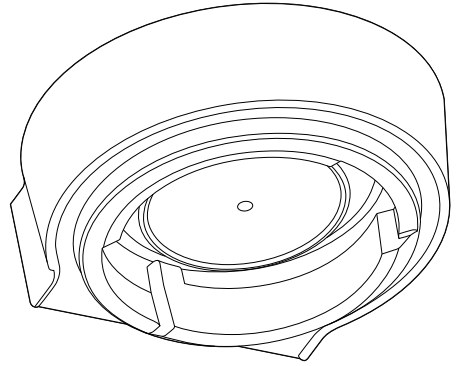
시간이 지남에 따라 샤워 스크린을 둘러싼 실리콘 실을 교체해서 최적의 추출 성능을 유지해야 합니다.

1. 전원(POWER) 버튼을 눌러 머신을 끈 다음 전원 콘센트에서 플러그를 뽑습니다.
2. 물탱크와 드립 트레이가 가득 찬 경우 특히 주의해서 조심스럽게 분리해야 합니다.
3. 꼬치 등을 사용해서 나사 중앙에 남아있는 커피를 제거합니다.
4. 일자 드라이버를 나사 중앙에 삽입합니다. 시계 반대 방향으로 돌려 나사를 풀어 줍니다.



5. 나사를 풀어 나사와 스테인리스 스틸 샤워 스크린을 조심스럽게 분리하고 보관합니다. 샤워 스크린 아래쪽을 향하는 측면에 메모해 둡니다. 그러면 재조립하기가 더 쉬워집니다. 따뜻한 비눗물에서 샤워 스크린을 씻은 다음 완전히 말려 줍니다.

6. 손가락이나 롱노즈 플라이어로 실리콘 실을 제거합니다. 곰이 있는 면이 사용자를 향하도록 새 실의 평평한 면을 먼저 삽입합니다.



7. 샤워 스크린을 다시 삽입한 다음 나사를 끼웁니다. 손가락으로 나사를 시계 방향으로 두세 바퀴 돌린 다음 일자 드라이버를 삽입해서 나사가 샤워 스크린과 같은 높이가 될 때까지 조입니다. 나사를 너무 꽉 조이면 안 됩니다.
8. 드립 트레이와 물탱크를 다시 삽입합니다.

실리콘 실을 교체하거나 조언을 받으려면 Breville® 고객 지원 센터에 문의하거나 Breville® 웹페이지를 참조합니다.

운반 및 보관





전원(POWER) 버튼을 눌러 머신을 끈 다음 전원 콘센트에서 플러그를 뽑습니다. 호퍼에서 사용하지 않은 원두를 제거하고 그라인더를 청소하며 물탱크와 드립 트레이를 비웁니다. 머신이 식었고 깨끗하며 건조한지 확인합니다. 모든 액세서리를 보관 트레이에 넣습니다. 똑바로 세운 채로 보관합니다. 머신 위에 어떤 것도 올려놓으면 안 됩니다.










문제 해결

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

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
에스프레소가 너무 빨리 흘러나옵니다.	커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	약간 더 굵게 분쇄된 커피를 사용합니다. ⚙️ 기능 아래 '분쇄도 설정' 및 📌 팁 섹션 아래 '과소 추출'을 참조합니다.
	필터 바스켓에 커피가 충분하지 않습니다.	커피 도징 양을 늘립니다. ⚙️ 기능 의 '도징' 아래 📌 팁 섹션 아래 '과소 추출'을 참조합니다. 탬핑한 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과다한 커피를 트리밍합니다.
	커피를 너무 약하게 탬핑합니다.	10~15kg의 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 청소하고 그룹 헤드에 완벽하게 밀봉되는지 확인합니다.
	필터 바스켓에 커피가 너무 많습니다.	커피 도징 양을 줄입니다. ⚙️ 기능 아래 '도징'을 참조합니다. 탬핑 후 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 커피 도징 양을 트리밍합니다.
	포터필터가 그룹 헤드에 제대로 고정되도록 샤워 스크린을 둘러싼 실리콘 씬을 교체해야 합니다.	🔧 관리 및 청소 아래 '실리콘 씬 교체'를 참조합니다.
스팀이 나오지 않습니다.	머신이 작동 온도에 도달하지 않았습니다.	머신이 작동 온도에 도달할 때까지 기다립니다.
	물탱크가 비어 있습니다.	탱크를 채웁니다.
	물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.
	머신을 디스케일링해야 합니다.	디스케일링 사이클을 수행합니다.
	스팀 봉이 막혔습니다.	🔧 관리 및 청소 아래 '스팀 봉 청소'를 참조합니다.
에스프레소를 추출하거나 우유를 스티밍할 때 고동/펄핑 소리가 납니다.	머신에서 펌프를 정상적으로 작동하는 중입니다.	이는 머신의 정상적인 작동이므로 어떠한 조치도 필요하지 않습니다.
	물탱크가 비어 있습니다.	탱크를 채웁니다.
	물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
커피가 충분히 뜨겁지 않습니다.	잔이 예열되지 않았습니다.	온수 추출구 아래에서 잔을 행구고 잔 위밍 트레이에 올려놓습니다.
	포터필터가 예열되지 않았습니다.	온수 추출구 아래에서 포터필터를 행구고 잘 말려 줍니다.
	우유가 충분히 뜨겁지 않습니다(카푸치노, 라테 등을 만드는 경우).	센서가 접촉되어 있는지 확인합니다. 화면에서 우유 온도 설정을 조정합니다.
	물 온도를 조정해야 합니다.	 메뉴에서 추출 온도를 높여줍니다.
크레마가 없습니다.	커피를 너무 약하게 탬핑합니다.	10~15kg의 압력으로 탬핑합니다.
	커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	약간 더 곱게 분쇄된 커피를 사용합니다.  기능 아래 '분쇄도 설정' 및  팁 섹션 아래 '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 소비하는 것이 좋습니다. 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 잘 행구 줍니다.
	싱글 월 필터 바스켓이 미리 분쇄한 커피와 함께 사용됩니다.	듀얼 월 필터 바스켓을 미리 분쇄한 커피와 함께 사용하는지 확인합니다.
물이 섹니다.	자동 퍼지 기능, 에스프레소, 온수, 스티밍 기능이 작동된 직후 머신이 드립 트레이로 물을 퍼지합니다. 그에 따라 써모코일이 최적 온도에 있게 됩니다.	드립 트레이가 제자리에 단단히 고정되었고 비워 주세요(Empty Me)! 표시등이 켜질 때마다 비웠는지 확인합니다.
	물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.
	포터필터가 그룹 헤드에 제대로 고정되도록 샤워 스크린을 돌려싼 실리콘 씰을 교체해야 합니다.	 관리 및 청소 아래 '실리콘 씰 교체'를 참조합니다.

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 곧 다음 전원 콘센트에서 플러그를 뽑습니다. 약 30~60분 동안 식혀 줍니다. 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.  관리 및 청소 아래 '코니컬 버 그라인더 고급 청소'를 참조합니다.
	그라인더 챔버와 슈트에 물 / 수분이 있습니다.	그라인더 챔버와 슈트를 깨끗하고 깔끔하게 청소합니다.  관리 및 청소 아래 '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.  기능 아래 '도징' 및  팁 섹션 아래 '과다 추출'을 참조합니다.
잔에 공급되는 에스프레소가 너무 많거나 너무 적습니다.	분쇄량 및/또는 분쇄도 설정 및/또는 원액 양을 조정해야 합니다.	분쇄량 및 분쇄도 설정을 조정합니다.  기능 아래 '분쇄도 설정', '도징' 및  팁 섹션 아래 '추출 가이드'를 참조합니다.
그라인더에서 큰 소음이 납니다.	그라인더가 막혔거나 그라인더에 이물질이 있습니다.	호퍼를 분리하고 이물질이 있거나 막혔는지 확인합니다. 필요하다면 그라인더 챔버와 슈트를 깨끗하고 깔끔하게 청소합니다.  관리 및 청소 아래 '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**를 방문해 주시기 바랍니다.



참고

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

Breville®
Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

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

BES880 KOR - C22