the Barista Touch™

설명서 - BES880

Breville®

목차

2 Breville은 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

BREVILLE은 안전을 최우선으로 합니다

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

중요 안전 지침

사용하기 전에 모든 지침을 읽고 나중에 참조할 수 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.
- 전원 차단
  – 자리를 비우는 경우
  – 청소할 경우
  – 옮길 경우
  – 조립할 경우
  – 보관할 경우
- 항상 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

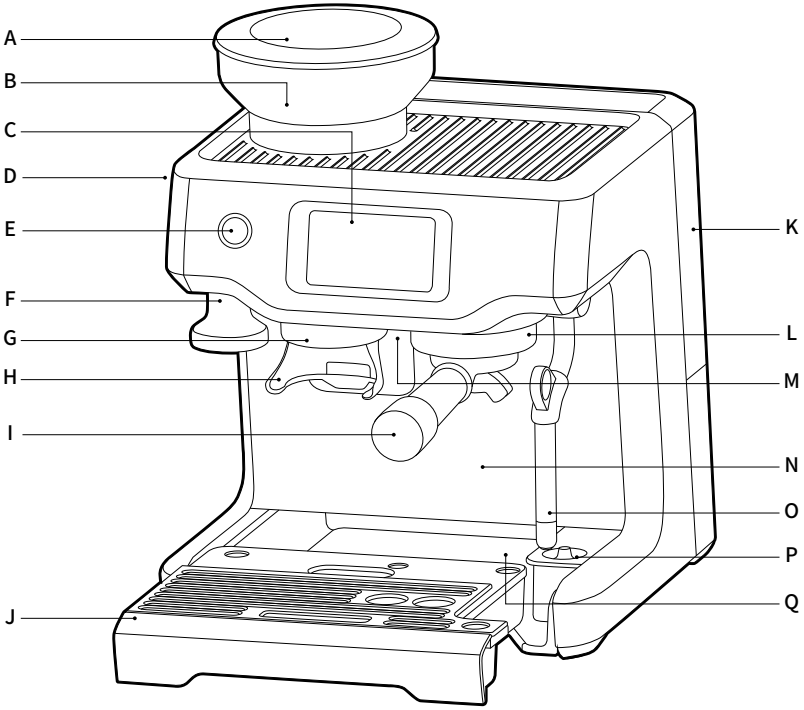
전원 코드, 전원 플러그, 기기의 부품 또는 기기를 물 등의 액체에 담그면 안 됩니다.

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. **핸즈프리 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**

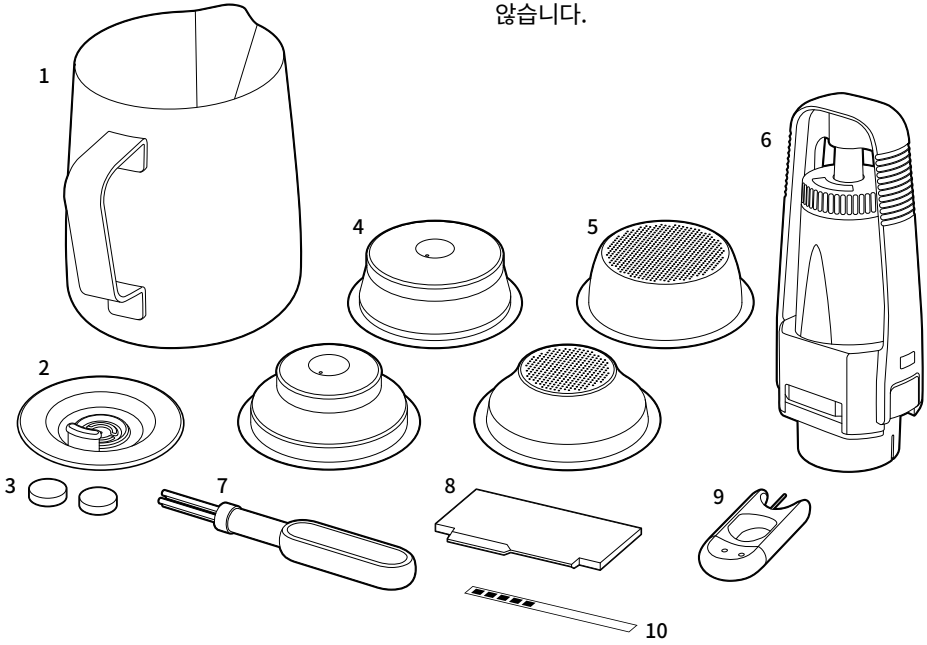
N. **높은 머그잔을 위한 아주 높은 잔 간격**

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**
2. **청소용 디스크**
3. **청소용 세제**
4. **듀얼 월 필터 바스켓(1잔 및 2잔)**
   미리 분쇄한 커피용.
5. **싱글 월 필터 바스켓(1잔 및 2잔)**
   신선한 커피 원두를 분쇄하는 경우 사용.
6. **정수 필터 및 홀더**
7. **청소용 브러시**
8. **Razor™ Precision Dose Trimming Tool**
9. **스팀 봉 청소 도구**
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 핸즈프리 우유 텍스처링

부드러운 라테부터 크리미한 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 핸즈프리 분쇄를 위해 자동으로 정지합니다.

RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

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

조절 가능한 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

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

퍽 건조 기능

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

조립

처음 사용하기 전에

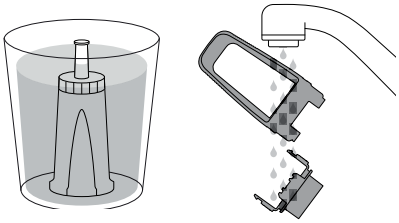
머신 준비

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

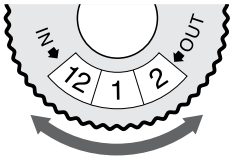
정수 필터와 정수 필터 홀더가 들어 있는 포장과 비닐 백을 꺼냅니다. 부품과 액세서리(물탱크, 포터필터, 필터 바스켓, 저그)를 따뜻한 물과 부드러운 식기 세척액으로 세척합니다. 잘 헹군 다음 완전히 말려야 합니다.

정수 필터 설치

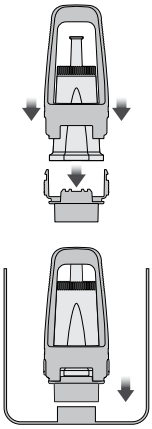
- 비닐 백에서 정수 필터와 정수 필터 홀더를 꺼냅니다.
- 정수 필터를 찬물에 5분 동안 담가 둡니다.
- 필터 홀더를 찬물로 씻어 줍니다.



- 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.

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.

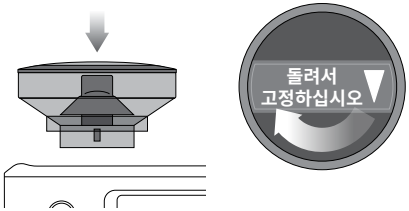
참고

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

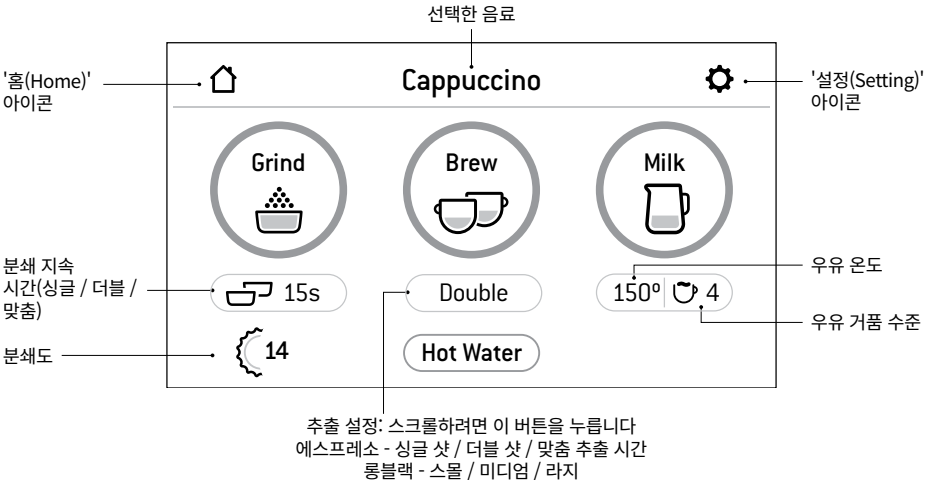
음료 메뉴(Drinks Menu) 화면으로 들어가려면 홈(Home) 아이콘 ⌂을 누르면 됩니다.
스와이프해서 음료를 선택합니다. '도움말 & 팁(Help & Tip)' 아이콘을 눌러서 i Barista Touch™ 가이드(Guide)를 참조합니다.

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 포터필터에 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. 곱게 분쇄하도록 설정해야 하지만 너무 곱고 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 곱게 분쇄되고 숫자가 클수록 더 굵게 분쇄됩니다.

자동 도징

- 호퍼가 제자리에 고정되어 있고 신선한 커피 원두가 채워져 있는지 확인합니다.
- 필터 바스켓이 완전히 건조한지 확인한 다음 포터필터를 분쇄 크레이들에 넣습니다.
- '분쇄(Grind)' 버튼을 한 번 누르거나 포터필터를 눌렀다 놓아 분쇄 활성화 스위치를 작동합니다. 그런 다음 신선한 분쇄 커피를 포터필터에 채웁니다.
- 분쇄는 자동으로 중지되지만, 사이클이 완료되기 전에 분쇄를 중지하려면 포터필터를 눌렀다 놓으면 됩니다.

참고

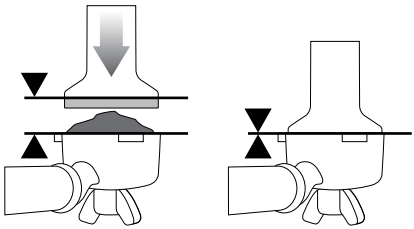
분쇄된 커피가 포터필터에 과다하게 채워진 것처럼 보이는 것은 정상입니다.

수동 도징

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

분쇄된 커피 탬핑

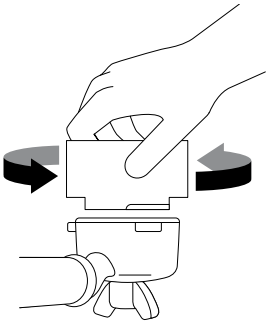
- 분쇄가 완료되면 분쇄 크레이들에서 포터필터를 조심스럽게 빼냅니다.
- 포터필터를 여러 번 두드려 커피를 눌러 주고 필터 바스켓에 고르게 분배합니다.
- 강하게 탬핑합니다(약 15~20kg의 압력 사용). 압력의 세기보다는 매번 일정하게 압력을 가하는 것이 더 중요합니다.
- 도징에 대한 참고 사항으로, 커피를 탬핑한 후에는 탬퍼에 있는 금속 캡의 상단 가장자리가 필터 바스켓 상단과 수평이 되어야 합니다.



도즈 트리밍

Razor™ Precision Dose Trimming Tool을 사용하면 일정하게 추출되도록 퍽을 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 넉 박스 위에 비스듬히 잡은 채로 Razor™ Dose Trimming Tool을 앞뒤로 회전시켜 과다한 분쇄 커피를 제거합니다. 이제 필터 바스켓에 정확한 양의 커피가 도징됩니다.



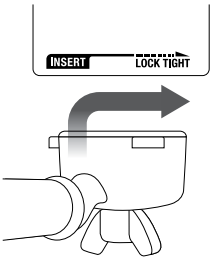
- 필터 바스켓 테두리에 남은 커피를 닦아 내어 그룹 헤드가 제대로 밀봉되는지 확인합니다.

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.

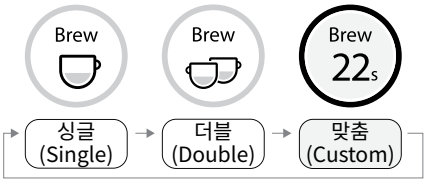
포터필터 삽입

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

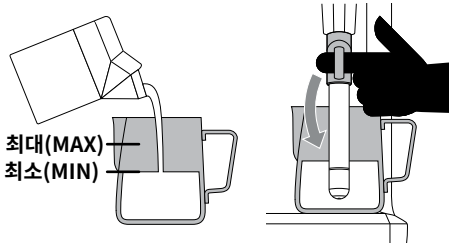
'브루(Brew)' 버튼을 길게(약 2초) 눌러 수동 추출 모드로 만듭니다. 브루(Brew) 버튼을 눌러서 추출을 시작하고 다시 브루(Brew) 버튼을 눌러서 추출을 중지합니다.

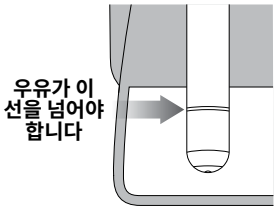
참고

- 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 퍼지합니다.

참고

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

수동 우유 텍스처링

수동 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 퍼지합니다.

주의: 화상 위험

머신이 꺼진 후에도 가압된 스팀이 여전히 방출될 수 있습니다.

어린이를 항상 감독해야 합니다.

참고

- 머신에서 스팀이 만들어지면 펌핑 소음이 들릴 수 있습니다. 이는 이태리 펌프의 정상적인 작동입니다.
- 90초 동안 계속 스티밍을 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.

롱블랙

롱블랙에는 소(Small, 180mL), 중(Medium, 240mL), 대(Large, 360mL)의 3가지 사전 설정이 있습니다. 도즈를 분쇄하고 포터필터를 탬핑하며 그룹 헤드에 삽입합니다. 잔을 포터필터 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.

신규 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 완드 청소

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

디스케일링 사이클

디스케일링을 하면 과다한 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 헹구어 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

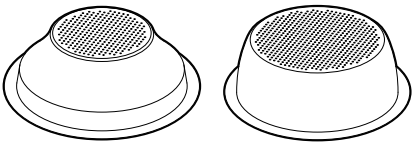
추출 중에 수분 때문에 물이 분쇄된 커피의 한 쪽으로 빠져나가는 '채널링'이 유발될 수 있으므로 분쇄된 커피를 도징하기 전에 항상 포터필터와 필터 바스켓을 닦아서 말립니다.

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.

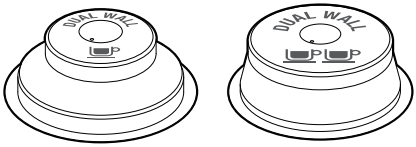


1잔(1 CUP) 2잔(2 CUP)

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 씁쓸해집니다.

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

에스프레소 추출

- 예열한 잔을 포터필터 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

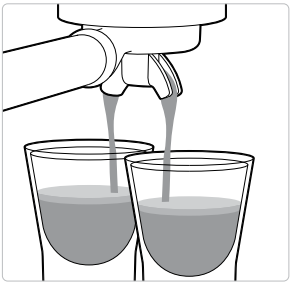
사용하고 남은 찌꺼기를 제거합니다

사용하고 남은 찌꺼기는 커피 '퍽'을 형성합니다. 퍽이 젖은 경우 '과소 추출' 섹션을 참조합니다.

필터 바스켓을 헹굽니다

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

과소 추출

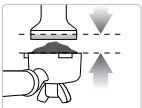


- 흐름이 1~6초 후에 시작됩니다
- 흐름이 물처럼 빠릅니다
- 크레마가 얇고 연합니다
- 에스프레소가 연갈색입니다
- 쓰거나 자극적이며 연하고 묽습니다
- 추출에 최대 20초가 걸립니다

해결책

조정 및 다시 테스트

조정 및 다시 테스트



조정 및 다시 테스트

15~20kg(30~40lb)의 압력을 사용해서 탬핑합니다. 탬핑한 후에는 탬퍼에 있는 금속 캡의 상단 가장자리가 필터 바스켓 상단과 수평이 되어야 합니다.

Razor™ Precision Dose Trimming Tool을 사용해서 퍽을 알맞은 수준으로 트리밍합니다.

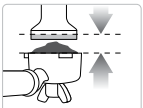
과다 추출

- 흐름이 12초 후에 시작됩니다
- 방울져 떨어지거나 전혀 흐르지 않습니다
- 크레마가 어둡고 얼룩집니다
- 에스프레소가 진한 암갈색입니다
- 쓴맛과 탄맛이 납니다
- 추출에 35초 이상 걸립니다

해결책

조정 및 다시 테스트

조정 및 다시 테스트



조정 및 다시 테스트

15~20kg(30~40lb)의 압력을 사용해서 탬핑합니다. 탬핑한 후에는 탬퍼에 있는 금속 캡의 상단 가장자리가 필터 바스켓 상단과 수평이 되어야 합니다.

Razor™ Precision Dose Trimming Tool을 사용해서 퍽을 알맞은 수준으로 트리밍합니다.

	분쇄	분쇄 도징 양	탬핑
과다 추출 쓴맛 • 떫은맛	너무 고움	너무 많음 Razor를 사용하여 트리밍	너무 셈
균형 잡힘	최적	8~11g(1잔) 16~19g(2잔)	15~20kg
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

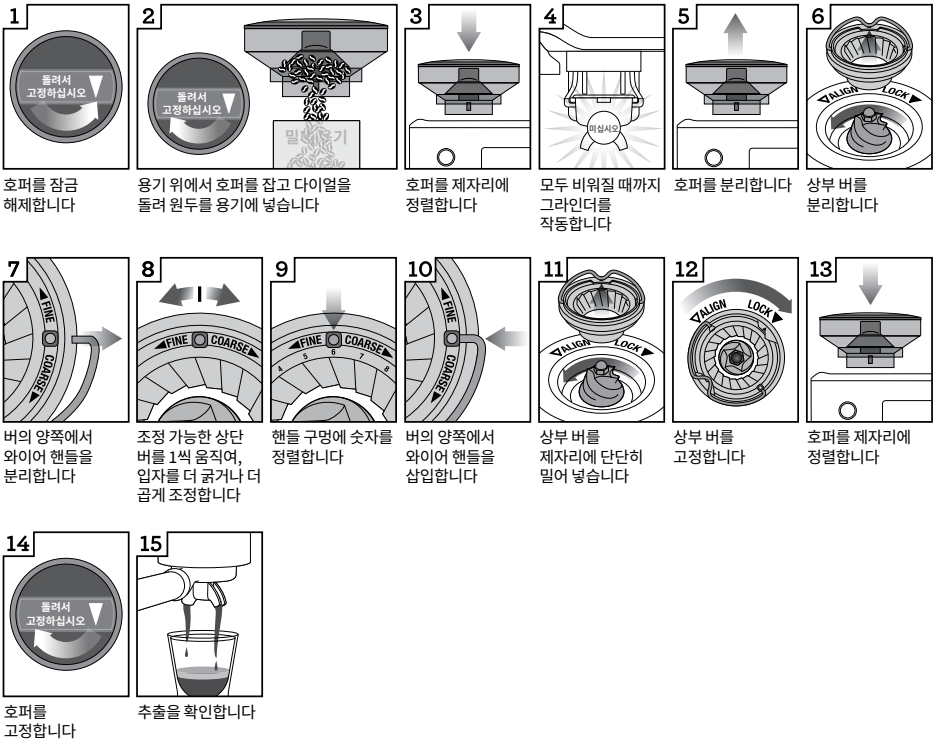
- 용기를 조리대에 대고 두드려서 거품을 가라앉힙니다.
- 용기를 돌려 닦아내고 질감을 다시 냅니다.
- 에스프레소에 우유를 곧바로 부어 줍니다.
- 우유가 분리되기 시작하기 전에 신속하게 작업하는 것이 중요합니다.

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. Baristа Touch™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

모두 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

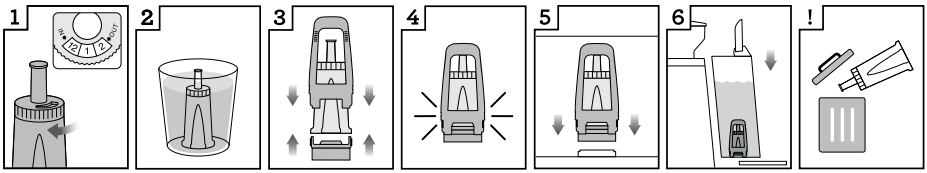
추출을 확인합니다

관리 및 청소

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.

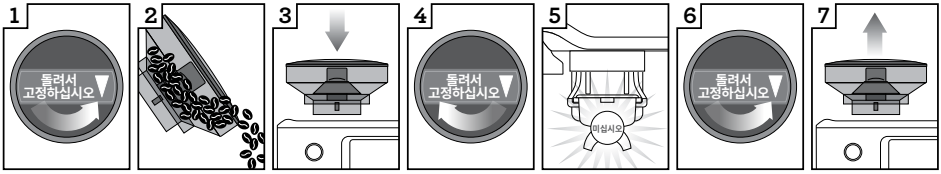
'설정(Settings)'으로 이동해서 '디스케일링 사이클(Descale cycle)'을 선택합니다. 화면의 지시를 따릅니다.

경고

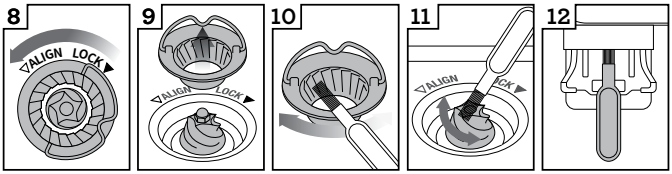
전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 다른 액체에 담그면 안 됩니다. 디스케일링하는 동안 물탱크를 분리하거나 완전히 비우면 안 됩니다.

코니컬 버 그라인더 청소

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



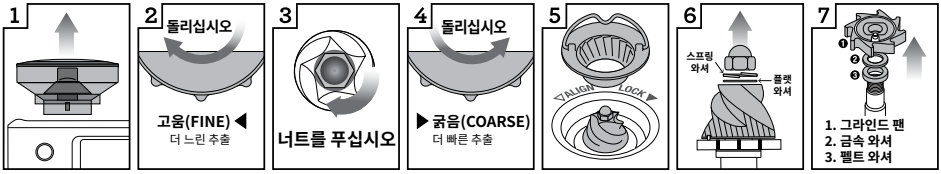
호퍼를 잠금 해제합니다 | 호퍼를 비웁니다 | 호퍼를 다시 장착합니다 | 호퍼를 고정합니다 | 빈 채로 그라인더를 작동합니다 | 호퍼를 잠금 해제합니다 | 호퍼를 분리합니다



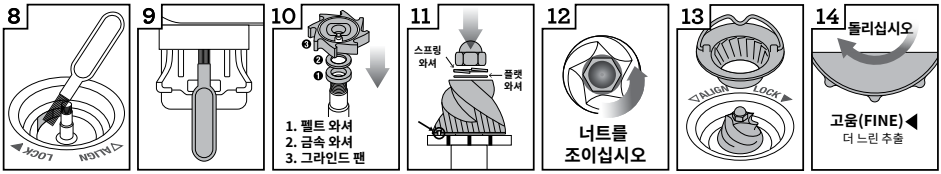
상부 버를 잠금 해제합니다 | 상부 버를 분리합니다 | 상부 버를 브러시로 청소합니다 | 하부 버를 브러시로 청소합니다 | 슈트를 브러시로 청소합니다

코니컬 버 그라인더 고급 청소

이 단계는 분쇄 버와 그라인더 추출구 사이가 막힌 경우에만 필요합니다.



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



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

경고

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 헹굽니다.

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 분리기를 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.

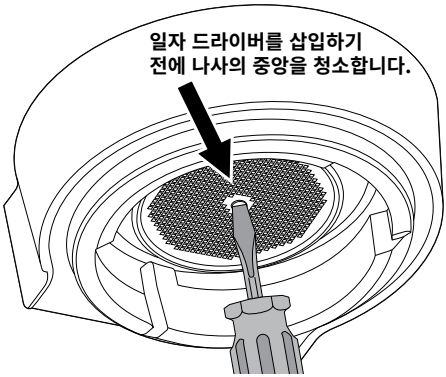
경고

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

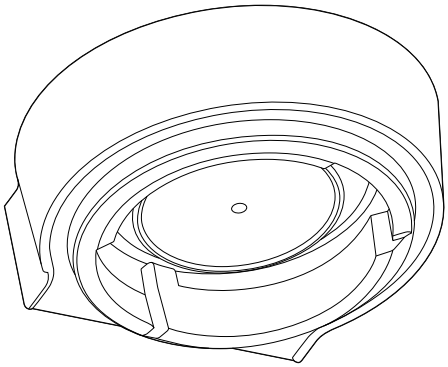
실리콘 씰 교체

시간이 지남에 따라 샤워 스크린을 둘러싼 실리콘 씰을 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 씰을 제거합니다. 골이 있는 면이 사용자를 향하도록 새 씰의 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 씰을 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.
	커피가 너무 곱게 분쇄되거나 필터 바스켓에 커피가 너무 많거나 탬핑이 과하거나 필터 바스켓이 막혔습니다.	아래의 '에스프레소가 포터필터 주둥이에서만 내려지거나 전혀 내려지지 않습니다'를 참조합니다.
에스프레소가 포터필터 주둥이에서만 내려지거나 전혀 내려지지 않습니다.	커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다.	약간 더 굵게 분쇄된 커피를 사용합니다. 13페이지 '분쇄도 설정' 및 19페이지 '과다 추출'을 참조합니다.
	필터 바스켓에 커피가 너무 많습니다.	커피 도징 양을 줄입니다. 13페이지 '도징' 및 19페이지 '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 툴 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 헹궈 줍니다.
	머신을 디스케일링해야 합니다.	디스케일링 사이클을 수행합니다.
물이 흘러나오지 않습니다(머신에서 큰 소음이 납니다).	물탱크가 비어있거나 수위가 최소(MIN) 미만입니다.	탱크를 채웁니다.
	퍼지 설정에 오류가 있습니다.	공장 초기화를 수행합니다 ('설정(Settings)' > '공장 초기화 (Factory Reset)').

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
에스프레소가 너무 빨리 흘러나옵니다.	커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	약간 더 곱게 분쇄된 커피를 사용합니다. 13페이지 '분쇄도 설정' 및 18페이지 '과소 추출'을 참조합니다.
	필터 바스켓에 커피가 충분하지 않습니다.	커피 도징 양을 늘립니다. 13페이지 '도징' 및 19페이지 '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 청소하고 그룹 헤드에 완벽하게 밀봉되는지 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.
	포터필터가 그룹 헤드에 제대로 고정되도록 샤워 스크린을 둘러싼 실리콘 씰을 교체해야 합니다.	25페이지 '실리콘 씰 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.	24페이지 '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.	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 헹구고 잔 워밍 트레이에 올려놓습니다.
	포터필터가 예열되지 않았습니다.	온수 추출구 아래에서 포터필터를 헹구고 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.	'설정(Settings)' 메뉴에서 추출 온도를 높여 줍니다.
크레마가 없습니다.	커피를 너무 약하게 탬핑합니다.	15~20kg의 압력으로 탬핑합니다.
	커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	약간 더 곱게 분쇄된 커피를 사용합니다. 13페이지 '분쇄도 설정' 및 19페이지 '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 툴 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 헹궈 줍니다.
	싱글 월 필터 바스켓이 미리 분쇄한 커피와 함께 사용됩니다.	듀얼 월 필터 바스켓을 미리 분쇄한 커피와 함께 사용하는지 확인합니다.
물이 샙니다.	자동 퍼지 기능. 에스프레소, 온수, 스팀 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 둘러싼 실리콘 씰을 교체해야 합니다.	25페이지 '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 끈 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. 23페이지 '코니컬 버 그라인더 고급 청소'를 참조합니다.
	그라인더 챔버와 슈트에 물 / 수분이 있습니다.	그라인더 챔버와 슈트를 깨끗하고 깔끔하게 청소합니다. 23페이지 '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 19페이지 '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. 13페이지 '분쇄도 설정', 13페이지 '도징', 19페이지 '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. 23페이지 '코니컬 버 그라인더 청소'를 참조합니다.

보증

1년 품질 보증

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

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

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

참고

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

Breville®

Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.
지속적인 제품 개선으로 인해, 본 책자에 담긴 제품 삽화 및 사진은 실제 제품과 약간 다를 수 있습니다.

BES880 KOR – B22