

the Dual Boiler™

Instruction Book – BES920



Breville®



Content

2	Breville® Recommends Safety First
6	Features
7	Components
9	Operation
19	Coffee Making Tips & Preparation
23	Care, Cleaning & Storage
27	Troubleshooting
32	Coffee to try
33	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

FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels or stickers before using the appliance 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 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 3 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.

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 BES920 DUAL BOILER

This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for 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 brewing process.
- Do not leave the product unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Use caution when using the de-scale feature as hot steam may be released. Before de-scaling, ensure drip tray is inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.



Hot Surfaces
Do Not Touch

This symbol indicates, temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating and for some time after use.

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



Features

TRIPLE HEAT SYSTEM

Dual Stainless-Steel Boilers

Dedicated espresso and steam boilers for simultaneous milk texturing and espresso extraction at the optimum temperature.

Actively Heated Group Head

Commercial 58mm group head with embedded element for optimal thermal stability during extraction.

PRECISION CONTROL

Electronic PID Temperature Control

Electronic temperature control delivers precise water temperature for optimum espresso flavour. Programmable.

Regulated Extraction Pressure

Over pressure valve (OPV) limits maximum pressure for optimal espresso flavour.

Low Pressure Pre-Infusion

Gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction. Programmable.

Dual Pumps

Dedicated espresso and steam boiler pumps help maintain constant pressure throughout extraction.

Programmable Shot Temperature

Adjust water temperature to achieve optimal espresso flavour depending on coffee origin and degree of roast.

ADDITIONAL FEATURES

Backlit LCD

Displays current settings and simplifies programming functions.

High Volume Instant Steam

Dedicated 950ml steam boiler delivers instant and continuous steam.

Commercial Steam Wand

Stainless steel 360° swivel-action steam wand with 3 hole tip for a silkier texture.

Instant Hot Water

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

58mm Full Stainless Steel Portafilter

Helps to promote a more even extraction and is easier to clean.

Shot Clock

Displays duration of the espresso shot being extracted.

Auto Start

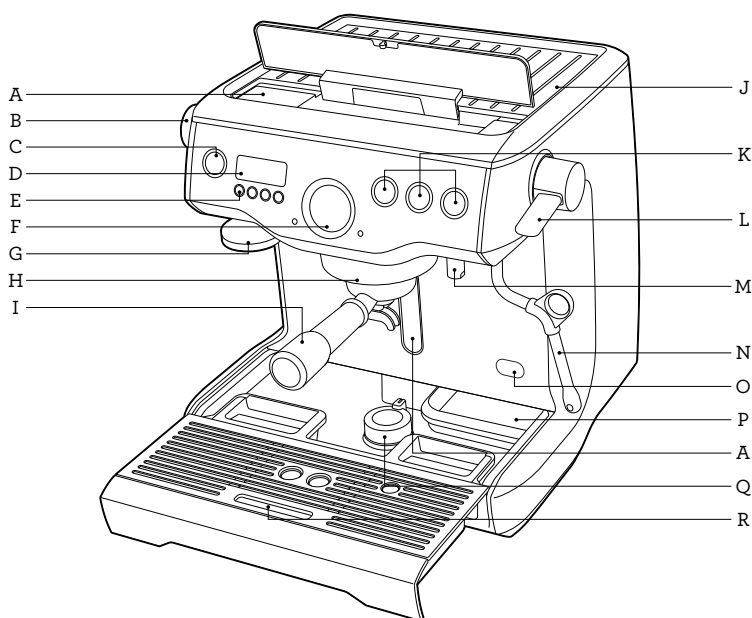
Switches machine on at a specified time.

The Razor™ Dose Trimming Tool

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

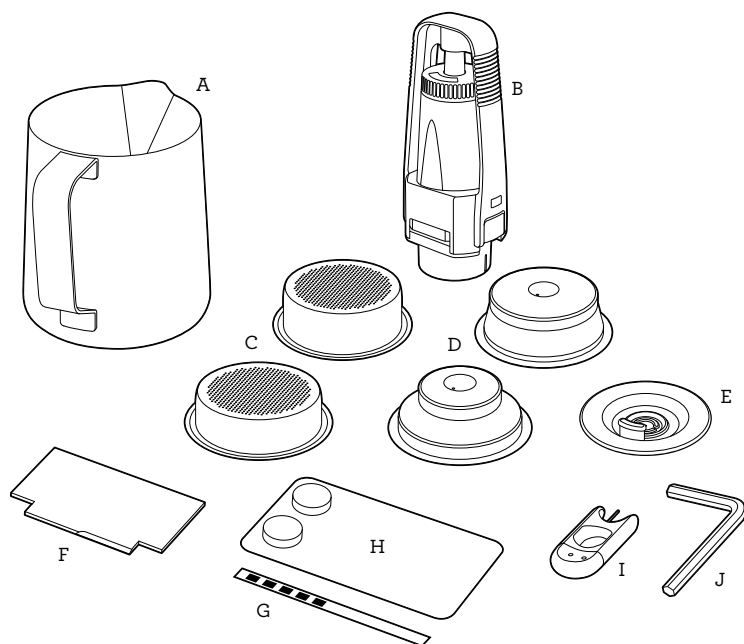


Components



KNOW YOUR BREVILLE® PRODUCT

- A. Top-fill 2.5L removable water tank
With integrated water filter and backlit level indicator.
- B. Hot water dial
Rotate to start and stop the flow of hot water from the hot water outlet.
- C. POWER button
- D. Backlit LCD
Displays current settings and simplifies programming functions.
- E. MENU button
Use in conjunction with the LCD to set the programmable functions.
- F. Espresso pressure gauge
Monitors extraction pressure.
- G. Integrated & removable 58mm tamper
- H. Heated 58mm group head with embedded element
- I. 58mm full stainless steel portafilter
- J. Heated cup warming tray
- K. 1 CUP, 2 CUP and MANUAL buttons
With preset shot durations, manual override or reprogrammable durations/volumes.
- L. Steam lever
For instant and continuous steam.
- M. Dedicated hot water outlet
Delivers hot water for Long Black and pre-heating cups.
- N. 360° swivel action steam wand
With 3-hole tip for a silkier texture.
- O. Descale access point
- P. Tool storage tray
Houses accessories when not in use.
- Q. Drop down swivel foot
Lifts the machine upwards for easy manoeuvrability.
- R. Removable drip tray
with Empty Me! indicator.



ACCESSORIES

- A. Stainless steel milk jug
- B. Water filter holder with filter
- C. 1 CUP & 2 CUP single wall filter baskets
- D. 1 CUP & 2 CUP dual wall filter baskets
- E. Cleaning disc
- F. The Razor™ precision dose trimming tool
- G. Water hardness test strip
- H. Espresso cleaning tablets
- I. Cleaning tool for steam wand tip
- J. Allen key



Operation

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 water tank located at the back of the machine by pulling down the water tank handle. Remove the plastic bag containing the water filter and water filter holder. Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

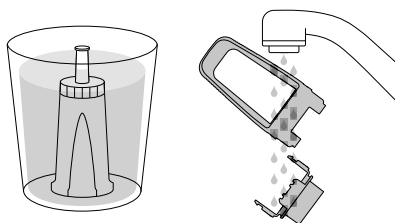


TIP

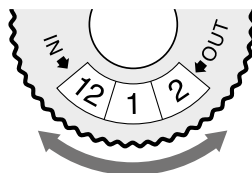
To easily manoeuvre your machine, use the drop-down swivel foot located under the drip tray. When turned to UNLOCK, the swivel foot drops down & lifts the machine upwards, making it easier to access the removable water tank or reposition the machine to another location.

INSTALLING THE WATER FILTER

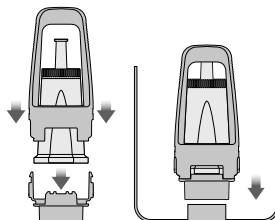
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



- 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. Filters 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.

INITIAL START UP

- Fill tank with cold tap water.
- Dip Water Hardness Test Strip into water tank for 1 second & set aside.
- Check Steam Lever and Hot Water dial are in the CLOSED position.
- Press POWER On.
- A pumping sound will be heard indicating empty boilers are being filled with water for the first time.
- Machine will prompt you to set water hardness. Refer to test strip for your water hardness. Use the Arrow UP or Arrow DOWN keys to select water hardness 1-5. Press Menu to set. Machine will beep to confirm selection.
- Machine will reach operating temperature and go into STANDBY mode.

FLUSHING THE MACHINE

When the machine has reached STANDBY mode:

1. Press 2 CUP button to run water through the group head for 30 seconds.
2. Rotate HOT WATER dial to the OPEN position to run water through the hot water outlet. After 30 seconds, rotate HOT WATER dial to the CLOSED position.
3. Lift STEAM LEVER to the OPEN position to release steam through the steam wand. After 30 seconds, lower the STEAM LEVER to the CLOSED position.
4. Repeat steps 1-3 twice.
5. Re-fill water tank and empty drip tray, if required.



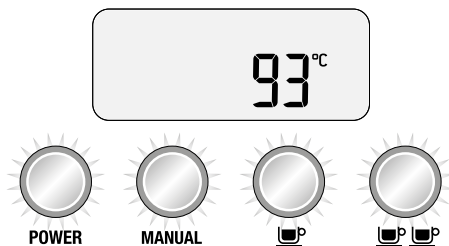
TIP

You can manoeuvre your machine by using the drop down swivel foot located under the drip tray.

START UP

Press the POWER button to switch the machine ON. The POWER button will flash and the LCD screen will display the current espresso boiler temperature.

When the machine has reached operating temperature, the POWER button light will stop flashing and the MANUAL, 1 CUP and 2 CUP buttons will illuminate..



The machine is now in STANDBY mode ready for use.



NOTE

You will not be able to select the 1 CUP or 2 CUP functions; access the cleaning cycle in the menu options; or activate the steam wand until the machine has reached operating temperature (STANDBY mode). The machine will beep 3 times if one of these functions is selected.

POWER SAVE MODE

The machine will enter POWER SAVE mode after remaining idle for 1 hour and turn off completely if not used for a continuous 4-hour period.

Pressing any button during POWER SAVE (except POWER) or operating the STEAM LEVER or HOT WATER dial will cause the machine to heat-up to operating temperature.

Pressing the POWER button during POWER SAVE will turn the machine off.

LCD INTERFACE

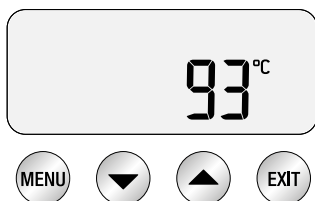
Display modes

3 modes can be displayed on the LCD screen:
Shot Temperature, Shot Clock or Clock.

Press UP or DOWN arrow to change the display mode.

1. Shot Temp

Displays selected extraction temperature. The default is 93°C (200°F), but can be changed from 86°C-96°C (190°F-205°F). See 'Extraction Temperature', page 14.



2. Shot Clock

Displays duration of espresso extraction in seconds. See 'Extraction Guide', page 22.



Shot clock will be displayed during an extraction and 10 seconds after the extraction before returning to the default shot temperature display mode.

3. Clock

Displays current time. The default is 12:00AM if the time has not been set. See 'Set Clock', page 14.



If selected, the clock will display for 10 seconds before returning to the default shot temperature display mode.

GENERAL OPERATION

The 1 CUP & 2 CUP buttons use duration to control espresso volume. The duration times are preset but can be reprogrammed (refer to 'Reprogramming Shot Duration', page 13). Alternatively, access the Advanced Features if you wish to use volumetric controls instead of duration to determine espresso volume (refer to 'Volumetric Control (vOL)', page 17).

1 CUP BUTTON

Press 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset duration (30 seconds). The extraction will start using the low-pressure pre-infusion.



The machine will stop after 30 seconds and return to STANDBY mode.

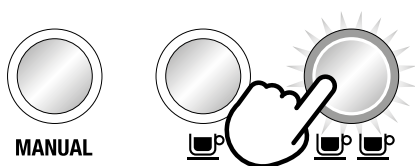


TIP

To by-pass low pressure pre-infusion and deliver water to the group head at full pump pressure, press and hold the 1 CUP button. Release button when the desired amount of espresso has been extracted. This function can be used when purging the group head.

2 CUP BUTTON

Press 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the preset duration (30 seconds). The extraction will start using the low-pressure pre-infusion.



The machine will stop after 30 seconds and return to STANDBY mode.

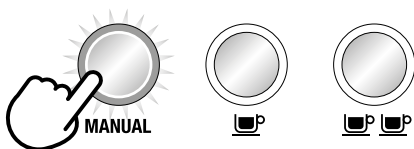


TIP

To by-pass low pressure pre-infusion and deliver water to the group head at full pump pressure, press and hold the 2 CUP button. Release button when the desired amount of espresso has been extracted. This function can be used when purging the group head.

MANUAL BUTTON

The MANUAL button allows you to control the espresso duration/volume to suit your preference. Press MANUAL button once to start the espresso extraction. The extraction will start using the low-pressure pre-infusion. Press MANUAL button again to stop extraction.



TIP

To manually control the low-pressure pre-infusion duration, press and hold the MANUAL button. When the required pre-infusion duration is met, release button to begin full pump pressure. Press MANUAL button again to stop extraction.

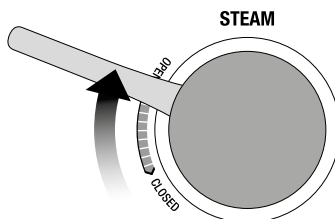


NOTE

To stop an extraction at any time, press the 1 CUP, 2 CUP or MANUAL button and the machine will return to STANDBY mode.

STEAM

For instant steam, move STEAM LEVER to OPEN position. The STEAM LED will illuminate.



To turn steam off, move STEAM LEVER to CLOSED position. The machine will return to STANDBY mode.



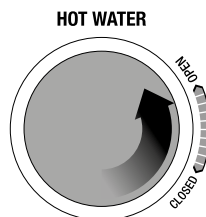
CAUTION: BURN HAZARD

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

Children must always be supervised.

HOT WATER

For instant hot water, rotate the HOT WATER dial to OPEN position. The HOT WATER LED will illuminate.



To turn hot water off, rotate the HOT WATER dial to CLOSED position. The machine will return to STANDBY mode.



NOTE

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



NOTE

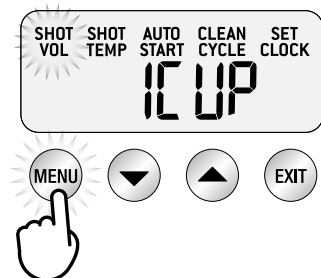
Hot water will cease to dispense after approx. 30 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to close, then re-open the HOT WATER dial. See 'HOT WATER LED flashing', page 18.

PROGRAMMABLE FUNCTIONS

To enter program mode, press the MENU button. Continue to press MENU button until the desired function is flashing on the LCD.

Program mode allows you to program:

- Shot Volume
- Shot Temperature
- Auto Start
- Clean Cycle
- Set Clock



To exit program mode, press EXIT button.



NOTE

The MENU button is disabled during an extraction or when dispensing hot water.

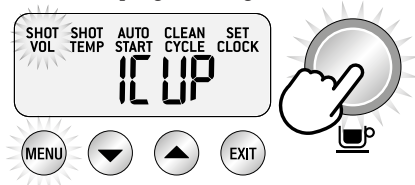
REPROGRAMMING SHOT DURATION

The 1 CUP and 2 CUP buttons use duration to control espresso volume. Reprogram the preset 30 second duration to your preference.

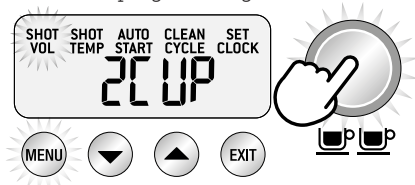
Press MENU button until 'SHOT VOL' flashes and either '1 CUP' or '2 CUP' is displayed, depending on the button you'd like to reprogram.

Without the portafilter in place, press the button you'd like to reprogram (either 1 CUP or 2 CUP button) to start water flow from the group head. Using the shot clock on the LCD, press the 1 CUP or 2 CUP button once the required duration has been reached.

Reprogramming 1 CUP button



Reprogramming 2 CUP button



The machine will beep. Press the EXIT button to set the new duration.

REPROGRAMMING SHOT VOLUME

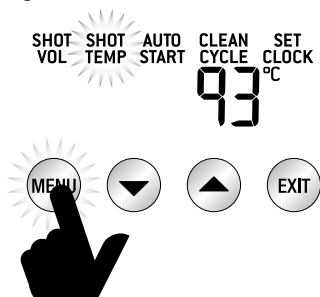
The 1 CUP and 2 CUP buttons use duration to control espresso volume. Access the Advanced Features if you wish to use volumetric controls instead of duration to determine espresso volume (refer to 'Volumetric Control (vOL)', page 17). Then follow these instructions:

Press MENU button until 'SHOT VOL' flashes and either '1 CUP' or '2 CUP' is displayed, depending on the button you'd like to reprogram.

Dose & tamp the portafilter with ground coffee. Insert the portafilter into the group head. Press the button you'd like to reprogram (either 1 CUP or 2 CUP button) to start espresso extraction. Press the 1 CUP or 2 CUP button once the desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep. Press the EXIT button to set the new volume.

EXTRACTION TEMPERATURE

Press MENU button until 'SHOT TEMP' flashes. The LCD will display the current shot temperature.



Press UP or DOWN arrow to adjust the temperature. The default is set at 93°C (200°F) but can be changed from 86°C - 96°C (190°F - 205°F).



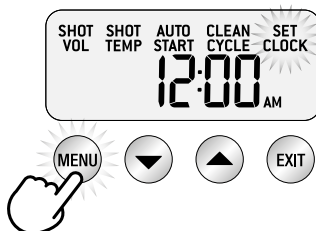
The optimum temperature will depend on the origin of the coffee beans, their freshness and degree of roast.

We recommend a temperature range between 90°C - 95°C (194°F - 203°F) for optimal flavour.

The new temperature will be displayed on the LCD. Press the EXIT button to set.

SET CLOCK

Setting the clock is optional. Press MENU button until 'SET CLOCK' flashes. The default is 12.00AM if time has not been set.



Press UP or DOWN arrow to adjust the time. For faster scrolling, press and hold the UP or DOWN arrow. Press the EXIT button to set.



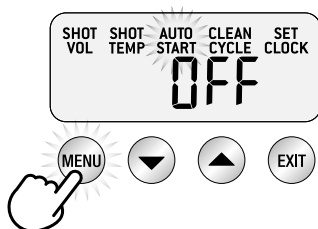
NOTE

Clock must first be set prior to activating the auto start feature.

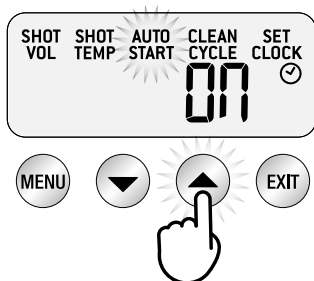
AUTO START

Auto Start is optional. It allows you to program the specific time when the machine will automatically turn on. By programming your machine, you will not have to wait for it to pre-heat.

Press MENU button until 'AUTO START' flashes and the current Auto Start setting (ON or OFF) is displayed on the LCD.



Press UP or DOWN arrow to set the AUTO START to ON or OFF.



If OFF is selected, press the EXIT button to set. If ON is selected, press the MENU button. Press UP or DOWN arrow to the desired Auto Start time. For faster scrolling, press and hold the UP or DOWN arrow.



Press the EXIT button to set. A small clock icon will be displayed on the LCD when the Auto Start function has been programmed.

CLEANING CYCLE

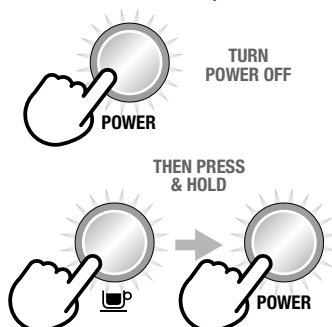
The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. Select this feature when the LCD displays 'CLEAN ME!'. Refer to 'Cleaning Cycle', page 23.



ADVANCED FEATURES

These features should only be accessed by experienced users. To access Advanced Features, with the machine turned off, press and hold the 1 CUP button, then also press the POWER button. Press the UP arrow to the desired feature then press MENU button to access feature settings.

Press the EXIT button at any time to exit.

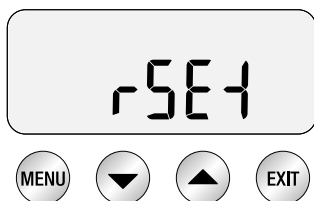


Reset Default Settings (rSEt)

Use this function to reset all programmable values back to the default settings. The machine has the following default settings:

1. Temperature – 93°C (200°F)
2. Pre-Infusion – Duration Pd07
3. Pre-Infusion – Power PP60
4. Steam temperature – 135°C (275°F)
5. Machine Audio – LO
6. Auto Off – ON
7. Auto Start – OFF
8. Temperature Unit – Fahrenheit
9. Water Hardness – Hrd3
10. Shot Duration – 30 secs

While 'rSEt' is displayed on the LCD, press the MENU button to reset all settings to factory defaults. Machine will beep to confirm selection.



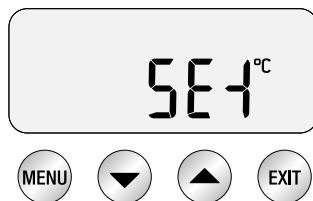
'Hrd3' will flash on screen. Machine is now in Water Hardness mode. Determine water hardness with the supplied water hardness test strip. Refer to 'Setting Water Hardness', page 10. Press UP or DOWN arrow to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection. Setting water hardness will determine the regularity of the 'NEW FILTER' alert which indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced.



Descal (dESC)

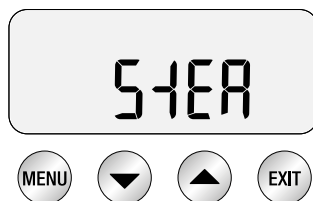
Select this feature to access the step by step descale procedure on the LCD. Refer to page 24 for the accompanying instructions.

Temperature Unit - °C/°F (SEt)



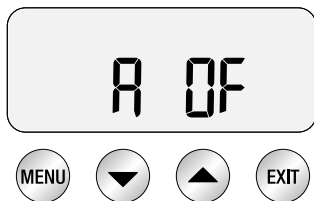
Set units to metric or imperial. While 'SEt' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to the desired unit. Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

Steam Temperature (StEA)



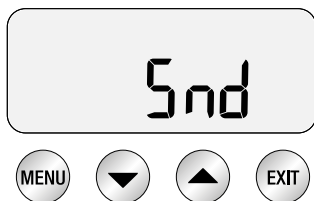
Adjust the steam boiler temperature, which in turn controls steam pressure. Lower steam temperature to texture smaller volumes of milk or to have more control. Increase steam temperature to texture larger volumes of milk. While 'StEA' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to the desired temperature. Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

Disable AUTO OFF (A OF)



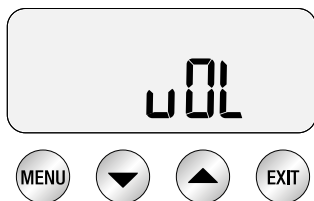
Use this function to disable the Auto Off feature. While 'A OF' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to select off or on. Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

Machine Audio (Snd)



Adjust the audible alerts. While 'Snd' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to off (OFF), low(LO) or high (HI). Press MENU button to set. Depending on the selected setting, the machine may beep to confirm selection.

Volumetric Control (vOL)



Select between volume based (FLo) or time based (SEc) method for espresso dose measurement. While 'vOL' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to the desired method. Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

PRE-INFUSION PROGRAMMING

With the machine on and in STANDBY mode, press UP and DOWN arrow together to enter Pre-Infusion Programming mode. Press MENU button to move between Pre-Infusion Duration (Pd) and Pre-Infusion Power (PP).

Pre-Infusion Duration (Pd)

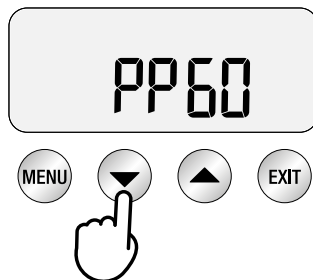
The LCD will display the current Pre-Infusion Duration. Press UP or DOWN arrow to vary time.



We recommend a range between 5-15 secs as being optimum. Press MENU button to access Pre-Infusion Power or press EXIT button to set.

Pre-Infusion Power (PP)

The LCD will display current Pre-Infusion Power. Press UP or DOWN arrow to vary power.



We recommend a range between 55-65 as being optimum. Press EXIT button to set.

ALERTS

STEAM LEVER beeps during heat-up

The machine will beep 3 times and not reach operating temperature (STANDBY mode) if the STEAM LEVER is in the OPEN position. Move the STEAM LEVER to the CLOSED position.

HOT WATER LED flashing during heat-up

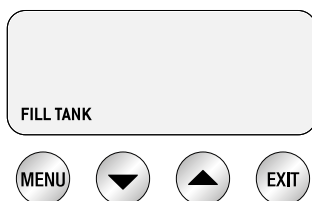
The machine will not reach operating temperature (STANDBY mode) if the HOT WATER dial is in the OPEN position. The HOT WATER LED will flash. Move the HOT WATER dial to the CLOSED position.

HOT WATER LED flashing

To ensure water is dispensed at the correct temperature, hot water will cease to dispense after approx. 30 seconds and the HOT WATER LED will flash. Move the HOT WATER dial to the CLOSED position.

Fill Tank

The machine will detect a low water level. The LCD will display 'FILL TANK'.



Fill tank with cold fresh water. The machine will not be able to make coffee or hot water while the tank is empty.

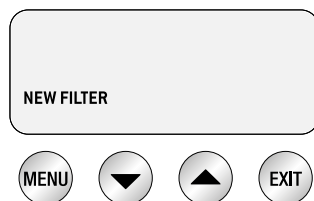
Clean Me!

Indicates when 200 extractions have been carried out since the last cleaning cycle. The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. For information on how to clean the machine, refer to 'Cleaning Cycle', page 23.



New Filter

Indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced. For information on changing the filter, refer to 'Replacing the Water Filter', page 23. The regularity of this alert is determined by the water hardness setting (Hrd1-Hrd5) selected. For information, refer to 'Setting Water Hardness', page 10.



Temperature flashing

Indicates when the machine is heating up or if the temperature drops excessively during use.

TRANSPORTING AND STORING

We recommend draining both boilers completely before transporting the machine or storing for an extended period of time. This procedure is also intended as an anti-freeze measure in the event the machine is exposed to extreme cold temperatures.



Coffee Making Tips & Preparation

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.



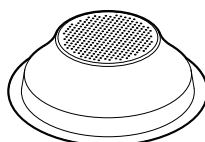
NOTE

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

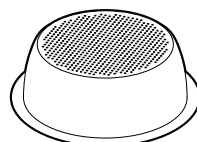
SELECTING FILTER BASKET

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 and dose to create a more balanced espresso.



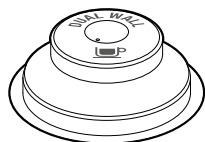
1 CUP



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 optimize the extraction regardless of the grind, dose or freshness.



1 CUP



2 CUP



NOTE

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

THE 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.

DOSE AND TAMPING

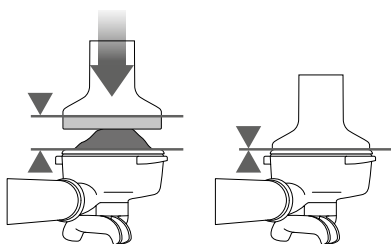
Wipe filter basket with a dry cloth.

If using Single Wall filter baskets, grind just enough coffee to fill the filter basket. You may need to experiment with how long the grinder needs to run to achieve the correct dose.

Tap the portafilter several times to distribute the coffee evenly in the filter basket.

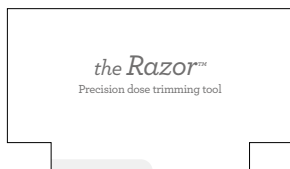
Tamp down firmly (using approx. 15-20kg of pressure). The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.

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

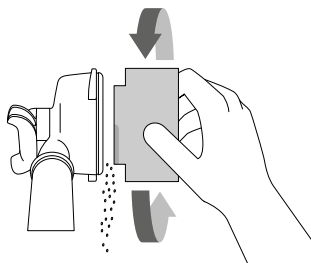


TRIMMING THE DOSE

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.



TIP

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

PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing and holding the 1 CUP button. Allow water to flow for 5 seconds, then release the 1 CUP button to stop the flow of water. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilize the temperature prior to extraction.

INSERTING THE PORTAFILTER

Place the portafilter underneath the group head so the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate to the right until the handle is securely locked in place. Rotating past the centre will not damage the silicone seal.

EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and press the MANUAL, 1 CUP or 2 CUP button.
- As a guide, the espresso will start to flow after 8–12 seconds (this includes pre-infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow before 7 seconds you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an UNDER-EXTRACTED shot.
- If the espresso starts to drip or flow after 12 seconds, then you have either overdosed the filter basket and/or the grind is too fine. This is an OVER-EXTRACTED shot.

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

The flavour of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure.

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

TEXTURING MILK

- Always start with fresh cold milk.
- Fill the jug just below the “V” at the bottom of the spout.
- Position the steam tip above the drip tray and lift the STEAM LEVER to purge the steam wand of any condensed water.
- Insert the steam tip 1–2cm below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position.
- Move the STEAM LEVER to the OPEN position.
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the handle of the jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (60–65°C or 140–150°F) when the jug is hot to touch.
- Move the STEAM LEVER to the CLOSED position BEFORE taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side. Wipe the wand & tip with a damp cloth. Position the steam tip above the drip tray and lift the steam lever to purge out any residual milk.
- Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to “polish” and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

HINTS & TIPS

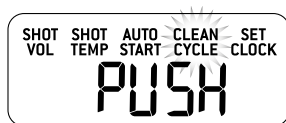
- Fresh, quality coffee beans will give you the best possible extraction.
- We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date.
- Coffee beans are best consumed between 5-20 days after the 'Roasted On' date. Ideally only grind directly before the extraction to maximize 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.

EXTRACTION GUIDE

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP	SHOT TIME
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH USE RAZOR TO TRIM	TOO HEAVY	OVER 35 SEC
BALANCED	OPTIMUM	OPTIMUM	15-20kg	25-30 SEC
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE INCREASE DOSE & USE RAZOR TO TRIM	TOO LIGHT	UNDER 20 SEC



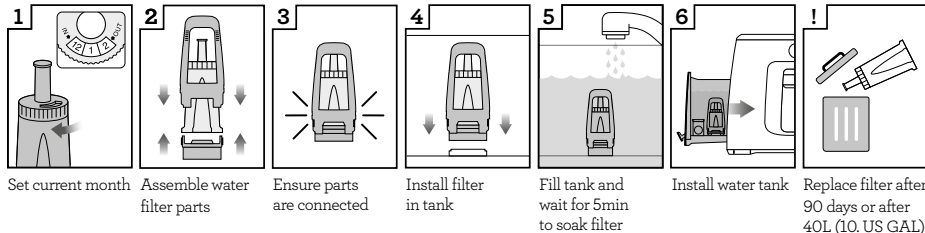
Care, Cleaning & Storage



CLEANING CYCLE

- CLEAN ME! will be displayed on the LCD to indicate when a cleaning cycle is required (approx. 200 shots).
- Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet.
- Lock the portafilter into the group head, ensuring it is rotated to the right until the handle is securely locked in place.
- Ensure the water tank is filled with cold water and empty the drip tray.
- Press MENU button until 'CLEAN CYCLE' flashes and 'PUSH' is displayed on the LCD.
- To start the cleaning cycle, press the illuminated MANUAL button.
- 'CLEAN CYCLE' will flash and the machine will start to countdown from 370 seconds.
- When the cleaning cycle has finished, remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat the steps above, without inserting a new tablet.
- The cleaning cycle is now complete. Rinse the portafilter and filter basket thoroughly to remove any tablet residue before using.

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.



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 STEAM WAND

- Immediately after texturing milk, wipe the steam wand with a damp cloth and purge by lifting the STEAM LEVER for a few seconds.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM LEVER is in the CLOSED position and clean using the pin on the end of the provided cleaning tool.
- If steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Screw tip back onto the steam wand using the integrated spanner in the cleaning tool.

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water directly after use to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter baskets become 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 with hot water to rinse out any residual coffee. Place an empty filter basket into the portafilter. To by-pass low pressure pre-infusion and deliver water to the group head at full pump pressure, press and hold the 2 CUP button. Release button after 20 seconds.

CLEAR WATER BACKFLUSH

After each coffee making session, we recommend doing a clear water backflush before you turn off the machine. Insert the cleaning disc into the filter basket then insert the portafilter into the group head. Press the 2 CUP button and allow pressure to build for 20secs, then press to stop & release pressure. Repeat these 5 times to purge any fine coffee grounds and residual coffee oils from the brew water paths.

CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator is showing Empty Me! Remove grill from the drip tray. Wash both in warm soapy water. The Empty Me! indicator can also be removed from the drip tray.
- The storage tray can be removed and cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

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.



NOTE

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



NOTE

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

DESCALE (DESC)

Use this function to access descale procedures when a descale alert is displayed on the LCD.

DE-SCALE!

Please ensure you allow approximately 1.5 hours to complete the entire descale process and follow the step by step instructions.

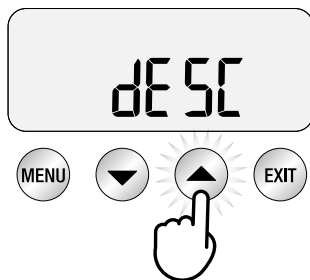
If you've just finished using your machine, please ensure to turn the machine off and allow to cool for at least 1 hour before starting your descale process.

1 – Prepare for Descale

- a) Empty the drip tray and insert into position.
- b) Turn the machine off and allow to cool for at least 1 hour. With the machine off, press and hold the 1 CUP button, then press and hold the POWER button together for 3 seconds. rSEt will appear on the LCD.

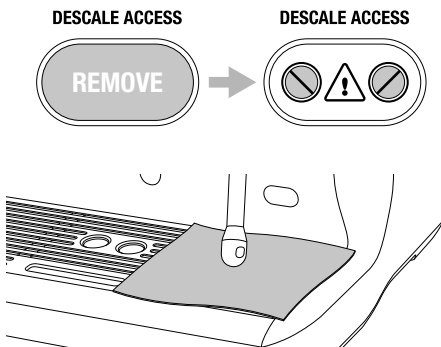


- c) Press UP or DOWN arrow to set mode, the 'dESC' will appear on the LCD. Press the MENU button to enter Descale mode.



2 – Empty Boilers

- a) Remove the grey silicone cover on the lower front panel marked DESCALE ACCESS. Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.



- b) Use a flat-head screwdriver to rotate the right screw counter-clockwise until the valve is fully open. As the valve opens, steam may be released.



NOTE

If there's no water released into the drip tray, press and hold the 1 CUP button for 3 seconds. This will release water from the boiler.

When the water is completely empty, close the valve by rotating screws clockwise until sealed. Do not over tighten screws to avoid damages to the valves.

DESCALE ACCESS



- c) Next, repeat the above process on the left screw.
- d) Empty the drip tray. Use caution as the drip tray may be hot.
- e) Empty water tank and remove water filter.
- f) Place descale solution into water tank, fill with cold water to MAX line, (if an alternative cleaning solution is used, please follow the manufacturer's instructions accordingly). Lock water tank back into position at the back of the machine.

3 – Begin Descale

Press 1 Cup button to proceed.

Machine will fill boilers with descale solution and heat to temperature. During this time, water may flow through the group head. Wait for countdown timer to reach 0. This allows solution to dissolve scale build-up. However you can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.

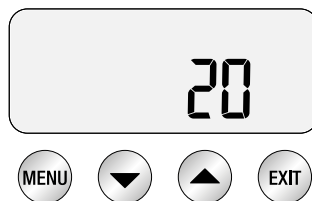


- a) Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- b) Empty boilers by repeating steps 2b and 2c.
- c) Empty drip tray and insert back to place.
- d) Empty water tank, then rinse and fill with clean water to the MAX line. Lock water tank back into position.

4 – Flush Boilers

Press 1 Cup button to proceed.

During this procedure, the LCD will show countdown time (20 minutes).



During this time, the machine will fill boilers with fresh clean water and heat to temperature. You can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.

- a) Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- b) Empty boilers by repeating steps 2b and 2c.
- c) Empty drip tray and insert back to place.
- d) Empty water tank, then rinse and fill with clean water to the MAX line. Lock water tank back into position.

5 - Repeat Step 4 Flush Boilers

We recommend flushing boilers again to ensure any residual descale solution is released from the boilers. Press POWER button to exit the Descale mode. The descale process is now complete and ready to use.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The HOT WATER LED flashes when the machine is turned on	<ul style="list-style-type: none"> HOT WATER dial is OPEN. 	Turn the HOT WATER dial to the CLOSED position.
Machine beeps when turned on	<ul style="list-style-type: none"> STEAM LEVER is OPEN or has been activated before the machine has reached operating temperature. 	Move the STEAM LEVER to the CLOSED position.
Water does not flow from the group head	<ul style="list-style-type: none"> Machine has not reached operating temperature. 	Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button will stop flashing when machine is ready.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	Push water tank in fully and lock latch closed.
FILL TANK on LCD, but water tank is full	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	Push water tank in fully and lock latch closed.
No steam or hot water	<ul style="list-style-type: none"> Machine is not turned on. 	Ensure the machine is plugged in and the POWER button is on.
No hot water	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	Fill water tank.
No steam	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	Use the pin on the end of the provided cleaning tool. If steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Screw tip back onto the steam wand using the integrated spanner in the cleaning tool.
The machine is on but ceases to operate		Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville® Consumer Support.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Steam pouring out of group head		Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville® Consumer Support.
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow	• Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind.
	• Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee by tamping then using the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	• Coffee tamped too firmly.	Tamp between 15-20kg of pressure.
	• The filter basket may be blocked.	Use the fine pin on the provided cleaning tool to clear the outlet hole(s) on the underside of the filter basket. If it continues to be blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in the solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
Pressure Gauge is not working	• Incorrect dose or not enough coffee in the filter basket.	Use the supplied 'Razor' to ensure the correct dose of coffee in the portafilter.
	• Using old roasted coffee beans beyond expiry date.	Use freshly roasted coffee within four weeks of roasted date.
	• The coffee grind is too coarse.	Adjust the grind to a finer setting. Use a rubber disc and place inside the one cup filter basket (no coffee) and run a shot; when the needle moves, then pressure gauge dial is working.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Espresso runs out too quickly and/or Pressure gauge not reaching 9 bars	<ul style="list-style-type: none"> The coffee is ground too coarse. 	Use slightly finer grind.
	<ul style="list-style-type: none"> Not enough coffee in the filter basket. 	Increase dose of coffee. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee not tamped firmly enough. 	Tamp between 15-20kg of pressure.
		If the above suggestions do not help, check the machine. Place an EMPTY Dual Wall filter basket into the portafilter (either 1 CUP or 2 CUP). Press the MANUAL button. If the pressure gauge reads over 5 bars, the machine is working correctly. Try re-pulling a shot, with coffee, using the 3 suggestions above (finer grind, increase dose, increase tamp). If the pressure gauge reads below 5 bar, call Breville® Consumer Support.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee beans are stale. 	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Coffee not hot enough	<ul style="list-style-type: none"> Cups not pre-heated. 	Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	<ul style="list-style-type: none"> Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc.). 	Heat milk until base of the jug becomes hot to touch.
	<ul style="list-style-type: none"> Extraction temperature is too low. 	Increase extraction temperature. See 'Extraction Temperature', page 14.
No crema	<ul style="list-style-type: none"> Coffee beans are stale. 	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
	<ul style="list-style-type: none"> Using Single Wall filter baskets with pre-ground coffee. 	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Espresso runs out around the edge of the portafilter and/or Portafilter comes out of the group head during an extraction	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not inserted in the group head correctly. 	Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is securely locked in place. Rotating past the centre will not damage the silicone seal.
	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds round the filter basket rim. 	Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	<ul style="list-style-type: none"> Filter basket rim is wet or underside of portafilter lugs are wet. Wet surfaces reduce the friction required to hold the portafilter in place whilst under pressure during an extraction. 	Always ensure filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee, tamping and inserting into the group head.
	<ul style="list-style-type: none"> Too much coffee in the filter basket. 	After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
Unable to set Auto Start time	<ul style="list-style-type: none"> Clock not set or clock is set with incorrect time. 	Check that the clock and Auto Start time have been programmed correctly. The LCD will display a clock icon when the Auto Start time is programmed.
E1, E2 or E3 error message on LCD	<ul style="list-style-type: none"> An error that cannot be reset by the user has occurred. 	Call Breville® Consumer Support.
Coffee puck is sticking to the shower screen	<ul style="list-style-type: none"> This is normal and happens occasionally. The dry puck feature creates a slight vacuum on top of the coffee puck which will occasionally hold the puck against the shower screen instead of leaving it in the filter basket. 	
Pumps continue to operate / Steam is very wet & spitty / Hot water outlet leaks	<ul style="list-style-type: none"> Using highly filtered, de-mineralized or distilled water which is affecting how the machine is designed to function. 	We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no/low mineral content such as de-mineralized or distilled water. If the problem persists, contact Breville® Consumer Support.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Too much coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too coarsely. • Shot duration/ volume needs to be reprogrammed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size slightly finer. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee. • Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Reprogramming Shot Duration & Volume', page 13.
Not enough coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely. • Shot duration/ volume needs to be reprogrammed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size slightly coarser. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee. • Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Reprogramming Shot Duration & Volume', page 13.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same	<ul style="list-style-type: none"> • As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size slightly finer. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee. • Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Reprogramming Shot Duration & Volume', page 13. • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.



Coffee to Try



CAPPUCCINO

A single shot of espresso with textured milk and garnished with drinking chocolate.



ESPRESSO

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



LATTÉ

A latté consists of a single espresso with textured milk and approximately 10mm of foam.



MACCHIATO

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



LONG BLACK

A shot of espresso (single or double) with hot water. Also known as a *Americano*.



RISTRETTO

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



Warranty

2 YEAR WARRANTY

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

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



Notes

the Dual Boiler™

설명서 - BES920



Breville®



목차

- 2 Breville® 은 안전을
최우선으로 합니다
- 6 특성
- 7 제품 구조
- 9 작동
- 19 커피 만들기 팁 및 준비
- 23 관리, 청소 및 보관
- 27 문제 해결
- 32 시도해 볼 만한 커피
- 33 보증

BREVILLE®은 안전을 최우선으로 합니다

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

모든 전기 제품에 대한

중요 안전 지침

- 작동하기 전에 모든 지침을 꼼꼼하게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하시기 바랍니다.
- 제품을 처음 사용하기 전에 모든 포장재와 판촉 라벨 또는 스티커를 제거해야 합니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 제품의 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 제거하고 안전하게 폐기해야 합니다.
- 작동 중 제품을 조리대나 테이블 가장자리 근처에 두면 안 됩니다. 표면이 평평하고 깨끗하며 물과 기타 물질이 없는지 확인합니다. 전원 코드가 조리대나 테이블 가장자리에 걸리거나 매듭이 생기지 않도록 해야 합니다. 고압 가스나 전기 버너 또는 가열된 오븐에 닿을 수 있는 곳에 가까이하면 안 됩니다.
- 8세 이상의 어린이도 안전한 방법으로 제품을 사용하는 방법에 관해 보호자의 감독을 받거나 지침이 주어지고 관련된 위험을 이해하는 경우 이 제품을 사용할 수 있습니다.

- 8세 미만 어린이가 보호자의 감독 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 하면 안 됩니다. 제품과 코드를 3세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관합니다. 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 받아야 합니다.
- 제품과 액세서리를 깨끗하게 유지합니다. 이 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 기술자에게 문의하시기 바랍니다.

메모리 저장소에 관한 고객 공지 사항

고객에게 더 나은 서비스를 제공하기 위해 내부 메모리 저장소가 제품에 내장되어 있습니다. 이 메모리 저장소는 제품 사용 빈도 및 제품 사용 방식을 포함해서 제품에 관한 특정한 정보를 수집하는 작은 칩으로 구성됩니다.

서비스를 위해 제품을 맡기는 경우 칩에 수집된 정보를 이용해서 제품을 빠르고 효율적으로 서비스할 수 있습니다.

수집된 정보는 또한 향후 고객의 요구에 더 잘 부응할 수 있는 제품을 개발하기 위한 귀중한 자료로 사용됩니다. 칩에는 제품을 사용하는 개인이나 제품이 사용되는 가정에 관한 정보는 수집되지 않습니다. 메모리 저장 칩에 관하여 궁금한 점이 있으면 privacy@breville.com으로 문의해 주시기 바랍니다

BES920 DUAL BOILER에 대한 구체적인 지침

이 제품은 가정용으로만 사용할 것을 권장합니다. 이 제품을 원래 용도 이외의 목적으로 사용하면 안 됩니다. 움직이는 차량, 선박 또는 야외에서 사용하면 안 됩니다.

• 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 확인하시기 바랍니다.
- 차가운 수돗물 이외의 다른 액체를 사용하면 좋지 않습니다. 고도로 여과된 물이나 탈염수 또는 증류수는 커피의 맛과 에스프레소 머신이 기능을 발휘하도록 설계된 방식에 영향을 미칠 수 있으므로 사용을 권장하지 않습니다.
- 추출을 시작하기 전에 포터필터가 그룹 헤드에 단단히 삽입되고 고정되었는지 확인합니다. 추출 프로세스 동안에는 포터필터를 절대 제거하면 안 됩니다.
- 사용 중에 자리를 비워 제품을 방치하면 안 됩니다.
- 뜨거운 표면을 만지면 안 됩니다. 이동시키거나 부품을 청소하기 전에 제품을 식혀야 합니다.
- 금속 표면은 사용 중에 뜨거워지기 쉬우므로 머신을 작동할 때 주의해야 합니다.
- 뜨거운 스팀이 방출될 수 있으므로 디스케일링할 때 주의해야 합니다. 디스케일링 전에 드립 트레이가 삽입되어

있는지 확인합니다. 추가
지침은 '관리 및 청소'를
참조하시기 바랍니다.



이 기호는 제품이 작동 중일 때와
사용 후 일정 시간 동안에는 접근
가능한 표면의 온도가 높을 수
있음을 나타냅니다.

경고

전원 코드, 전원 플러그, 기기의
부품 또는 제품을 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 보관하시기
바랍니다.
- 열과 직사광선으로부터
카트리지를 보호합니다.
- 손상된 필터 카트리지는
사용하면 안 됩니다.
- 필터 카트리지를 열면
안 됩니다.
- 장기간 자리를 비울 경우
물탱크를 비우고 카트리지를
교체해야 합니다.

이 설명서를 잘 보관하시기 바랍니다



특성

트리플 가열 시스템

듀얼 스테인리스 스틸 보일러

최적의 온도에서 우유 텍스처링과 에스프레소 추출을 동시에 수행할 수 있는 전용 에스프레소 및 스팀 보일러.

열안정성이 우수한 그룹 헤드

추출 중 최적의 열 안정성을 유지해 주는 장치가 내장된 영업용 58mm 그룹 헤드.

정밀 제어

전자식 PID 온도 제어

전자식 온도 제어로 정확한 수온을 유지하여 에스프레소 풍미를 최적화합니다. 프로그래밍을 할 수 있습니다.

추출 압력 조절

과압 밸브(OPV)로 최대 압력을 제한하여 최적의 에스프레소 풍미를 제공합니다.

저압 프리 인퓨전

수압을 점차 높여 균일하게 추출되도록 분쇄 커피를 부드럽게 늘립니다. 프로그래밍을 할 수 있습니다.

듀얼 펌프

전용 에스프레소 및 스팀 보일러 펌프가 추출하는 동안 일정한 압력을 유지하는 데 도움이 됩니다.

프로그래밍 가능한 원액 온도

커피 원산지과 로스팅 정도에 따라 최적의 에스프레소 풍미를 내도록 물 온도를 조절합니다.

추가 특성

백라이트 LCD

현재 설정을 표시하고 프로그래밍 기능을 단순화합니다.

대용량 순간 스팀

950mL 전용 스팀 보일러로 즉각적으로 그리고 지속해서 스팀을 공급합니다.

영업용 스팀 봉

더 부드러운 질감을 내기 위하여 3개의 구멍 팁을 갖춘 스테인리스 스틸 360° 회전식 스팀 봉.

순간 온수

롱블랙을 만들고, 잔을 예열할 때 사용하는 전용 온수 추출구가 있습니다.

58mm 전체 스테인리스 스틸 포터필터

추출을 보다 균일하게 유지하고 청소 또한 쉬워집니다.

원액 시계

에스프레소 원액이 추출되는 시간을 표시합니다.

자동 시작

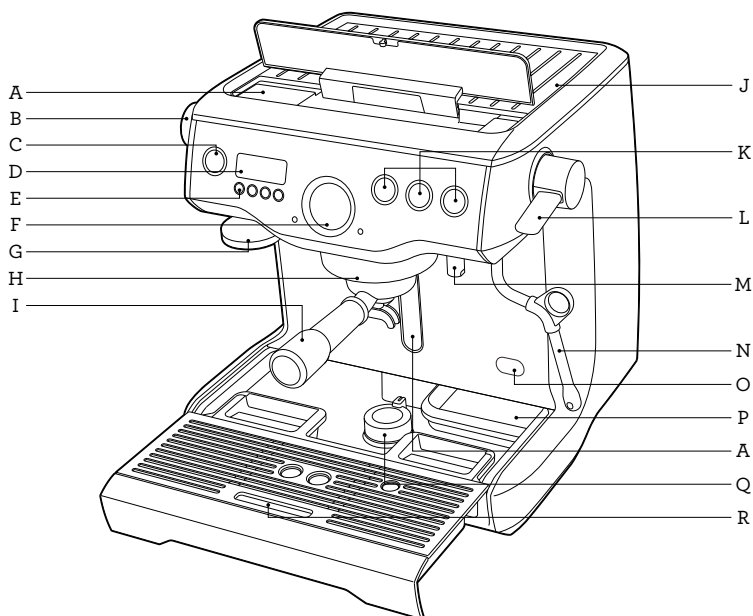
지정된 시간에 머신이 켜집니다.

Razor™ Dose Trimming Tool

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



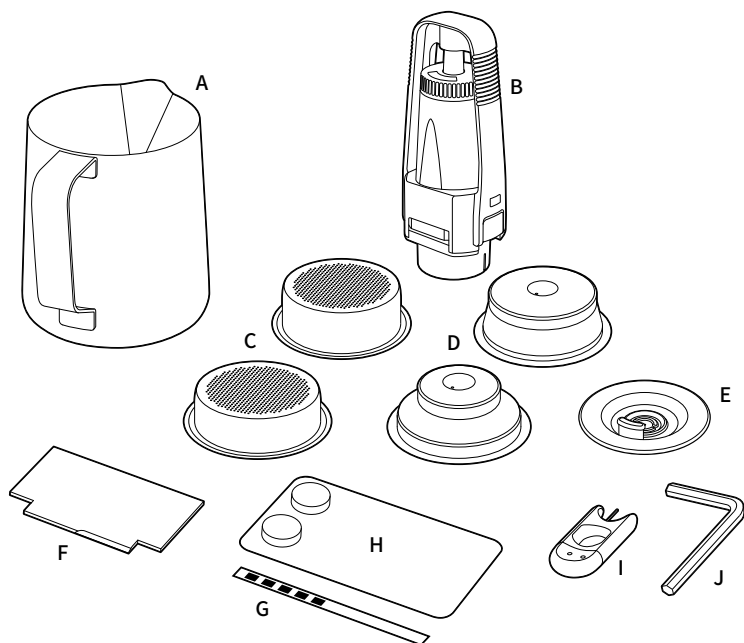
제품 구조



BREVILLE® 제품 알아보기

- A. 상부에서 바로 채우는 2.5L 착탈식 물탱크 통합형 정수 필터와 백라이트 수위 표시등이 있습니다.
- B. 온수(Hot Water) 다이얼 회전하여 온수 추출구에서 온수의 흐름을 시작하고 중지합니다.
- C. 전원(POWER) 버튼
- D. 백라이트 LCD
현재 설정을 표시하고 프로그래밍 기능을 단순화합니다.
- E. 메뉴(MENU) 버튼
LCD와 함께 프로그래밍 가능한 기능을 설정할 때 사용합니다.
- F. 에스프레소 압력 게이지
추출 압력을 모니터링합니다.
- G. 통합형 착탈식 58mm Tamp
- H. 내장 요소가 있는 가열형 58mm 그룹 헤드
- I. 58mm 전체 스테인리스 스틸 포트필터

- J. 가열형 잔 워밍 트레이
- K. 1잔(1 CUP), 2잔(2 CUP) 및 수동(MANUAL) 버튼
사전 설정된 원액 지속 시간, 수동 중단 또는 재프로그래밍 지속 시간/양 포함.
- L. 스팀 레버
즉각적이고 지속적인 스팀용.
- M. 전용 온수 추출구
롱블랙 및 잔 예열을 위한 온수를 제공합니다.
- N. 360° 회전식 스팀 봉
더 부드러운 질감을 위한 3개의 구멍 팁 포함.
- O. 디스케일링 액세스 포인트
- P. 툴 보관 트레이
사용하지 않을 때 액세서리를 보관합니다.
- Q. 드롭다운 회전식 다리
쉽게 이동할 수 있도록 머신을 들어 올립니다.
- R. 비워 주세요(Empty Me!) 표시등이 있는 착탈식 드립 트레이.



액세서리

- A. 스테인리스 스틸 우유 용기
- B. 필터가 있는 정수 필터 홀더
- C. 1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 싱글 월 필터 바스켓
- D. 1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 듀얼 월 필터 바스켓
- E. 청소용 디스크
- F. Razor™ Precision Dose Trimming Tool
- G. 물 경도 테스트 스트립
- H. 에스프레소 청소용 세제
- I. 스팀 봉 팁 청소용 툴
- J. 육각 렌치



작동

처음 사용하기 전에

머신 준비

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

물탱크 핸들을 아래로 당겨 머신 뒷면에 있는 물탱크를 분리합니다. 정수 필터와 정수 필터 홀더가 들어 있는 비닐 백을 꺼냅니다. 부품과 액세서리(물탱크, 포트필터, 필터 바스켓, 용기)를 따뜻한 물과 부드러운 식기 세척액으로 세척합니다. 잘 행군 다음 완전히 말립니다.

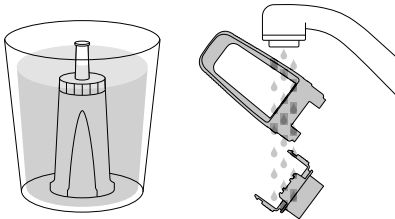


팁

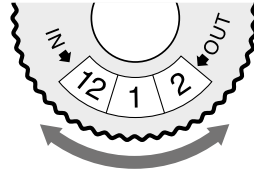
머신을 쉽게 이동하려면 드립 트레이 아래에 있는 드롭다운 회전식 다리를 사용합니다. 잠금 해제(UNLOCK)로 돌리면 회전식 다리가 아래로 내려오고 머신이 들어 올려져 착탈식 물탱크에 접근하거나 머신을 다른 위치로 옮기기가 더 쉬워집니다.

정수 필터 설치

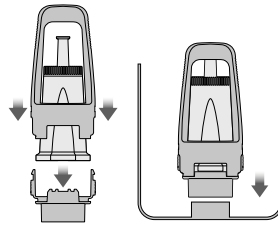
- 비닐 백에서 정수 필터와 정수 필터 홀더를 꺼냅니다.
- 정수 필터를 찬물에 5분 동안 담가 놓습니다.
- 필터 홀더를 찬물로 씻어 줍니다.



- 다음 교체 달 알림을 설정합니다. 3개월 후에 필터를 교체하는 것을 권장합니다.



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



- 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

커피 맛에 영향을 줄 수 있으므로 고도로 여과된 물, 탈염수, 증류수는 사용하지 않는 것이 좋습니다.

초기 시작

- 탱크에 찬 수돗물을 채웁니다.
- 물 경도 테스트 스트립을 물탱크에 1초간 담근 후 따로 보관합니다.
- 스팀 레버와 온수(Hot Water) 다이얼이 닫힘(CLOSED) 위치에 있는지 확인합니다.
- 전원(POWER) 버튼을 누릅니다.
- 펌핑 소리가 들리는 것으로 빈 보일러에 물이 최초로 채워지는 것을 알 수 있습니다.
- 머신에 물 경도를 설정하라는 메시지가 표시됩니다. 물 경도는 테스트 스트립을 참조합니다. 위 화살표 또는 아래 화살표 키를 사용해서 물 경도 1~5를 선택합니다. 메뉴(Menu)를 눌러 설정합니다. 머신에서 신호음이 울려 선택됐음을 알려 줍니다.
- 머신이 작동 온도에 도달하고 대기(STANDBY) 모드로 들어갑니다.

머신 세척

머신이 대기(STANDBY) 모드에 도달하면,

1. 2잔(2 CUP) 버튼을 눌러 그룹 헤드에 물이 30초 동안 흐르게 합니다.
2. 온수(HOT WATER) 다이얼을 열림(OPEN) 위치로 돌려 온수 추출구를 통해 물이 나오게 합니다. 30초 후에 온수(HOT WATER) 다이얼을 닫힘(CLOSED) 위치로 돌립니다.
3. 스팀 봉을 통해 스팀을 방출하려면 스팀 레버를 열림(OPEN) 위치로 들어 올립니다. 30초 후에 스팀 레버를 닫힘(CLOSED) 위치로 내립니다.
4. 1~3단계를 두 번 반복합니다.
5. 필요하면 물탱크와 빈 드립 트레이를 다시 채웁니다.

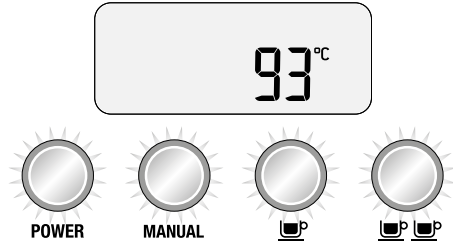


팁

드립 트레이 아래에 있는 드롭다운 회전식 다리를 사용해서 머신을 이동할 수 있습니다.

시작하기

전원(POWER) 버튼을 눌러 머신을 켭니다. 전원(POWER) 버튼이 깜박이고 LCD 화면에 현재 에스프레소 보일러 온도가 표시됩니다. 머신이 작동 온도에 도달하면 전원(POWER) 버튼 표시등이 깜박임을 멈추고 수동(MANUAL), 1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 버튼에 불이 들어옵니다.



머신은 이제 사용 준비가 되어 대기(STANDBY) 모드에 있습니다.



참고

머신이 작동 온도에 도달(대기(STANDBY) 모드)할 때까지는 1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 기능을 선택할 수 없고, 메뉴 옵션에서 청소 사이클에 액세스할 수 없으며, 스팀 봉을 활성화할 수 없습니다. 이들 기능 중 하나를 선택하면 머신에서 신호음이 3번 울립니다.

절전 모드

1시간 동안 유휴 상태를 유지한 후에 머신은 절전 모드(POWER SAVE)로 들어가고 4시간 동안 연속해서 사용하지 않으면 완전히 꺼집니다.

절전 중 아무 버튼을 누르거나(전원(POWER) 제외) 스팀 레버 또는 온수(HOT WATER) 다이얼을 작동하면 기기가 작동 온도로 가열됩니다.

절전 중 전원(POWER) 버튼을 누르면 머신이 꺼집니다.

LCD 인터페이스

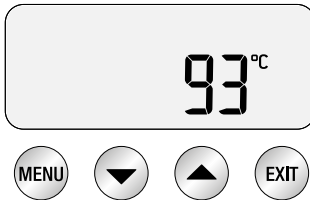
디스플레이 모드

LCD 화면에는 다음 3가지 모드가 표시될 수 있습니다. 원액 온도, 원액 시계, 시계.

위 또는 아래 화살표를 누르면 디스플레이 모드가 변경됩니다.

1. 원액 온도

선택한 추출 온도가 표시됩니다. 기본값은 93°C(200°F)이지만, 86°C~96°C(190°F~205°F) 사이에서 변경할 수 있습니다. 14페이지 '추출 온도'를 참조합니다.



2. 원액 시계

에스프레소 추출 시간을 초 단위로 표시합니다. 22페이지 '추출 가이드'를 참조합니다.



원액 시계는 추출 도중 및 추출 10초 후 기본 원액 온도 표시 모드로 돌아가기 전에 표시됩니다.

3. 시계

현재 시간을 표시합니다. 시간을 설정하지 않은 경우 기본값은 오전 12:00입니다. 14페이지 '시계 설정'을 참조합니다.



선택할 경우 시계는 기본 원액 온도 표시 모드로 돌아가기 전에 10초 동안 표시됩니다.

일반 작동

1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 버튼은 추출 시간을 조정하여 에스프레소 양을 조절합니다. 추출 시간은 사전 설정되어 있지만, 다시 프로그래밍할 수 있습니다(13페이지 '원액 지속 시간 재프로그래밍' 참조). 또는 에스프레소 양을 결정하기 위해 추출 시간 대신 용량 제어를 사용하려면 고급 기능에 액세스합니다(17페이지 '용량 제어(VOL)' 참조).

1잔(1 CUP) 버튼

사전 설정된 추출 시간(30초)으로 에스프레소 싱글 샷을 추출하려면 1잔(1 CUP) 버튼을 한 번 누릅니다. 추출은 저압 프리 인퓨전을 사용해서 시작됩니다.



머신은 30초 후에 정지하고 대기(STANDBY) 모드로 돌아갑니다.

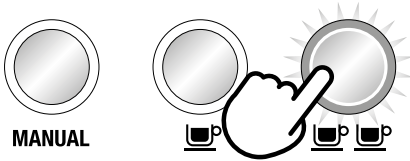


팁

저압 프리 인퓨전을 건너뛰고 최대 펌프 압력으로 그룹 헤드에 물을 공급하려면 1잔(1 CUP) 버튼을 길게 누릅니다. 원하는 양의 에스프레소가 추출되면 버튼에서 손을 뗍니다. 이 기능은 그룹 헤드를 퍼지할 때 사용할 수 있습니다.

2잔(2 CUP) 버튼

사전 설정된 시간(30초)으로 에스프레소 더블 샷을 추출하려면 2잔(2 CUP) 버튼을 한 번 누릅니다. 추출은 저압 프리 인퓨전을 사용해서 시작됩니다.



머신은 30초 후에 정지하고 대기(STANDBY) 모드로 돌아갑니다.

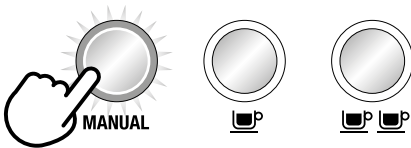


팁

저압 프리 인퓨전을 건너뛰고 최대 펌프 압력으로 그룹 헤드에 물을 공급하려면 2잔(2 CUP) 버튼을 길게 누릅니다. 원하는 양의 에스프레소가 추출되면 버튼에서 손을 뗍니다. 이 기능은 그룹 헤드를 퍼지할 때 사용할 수 있습니다.

수동(MANUAL) 버튼

수동(MANUAL) 버튼으로 취향에 맞추어 에스프레소 추출 시간과 양을 조절할 수 있습니다. 에스프레소 추출을 시작하려면 수동(MANUAL) 버튼을 한 번 누릅니다. 추출은 저압 프리 인퓨전을 사용해서 시작됩니다. 추출을 중지하려면 수동(MANUAL) 버튼을 다시 누릅니다.



팁

저압 프리 인퓨전 추출 시간을 수동으로 제어하려면 수동(MANUAL) 버튼을 길게 누릅니다. 필요한 프리 인퓨전 추출 시간이 충족되면 버튼에서 손을 떼어 전체 펌프 압력을 시작합니다. 추출을 중지하려면 수동(MANUAL) 버튼을 다시 누릅니다.

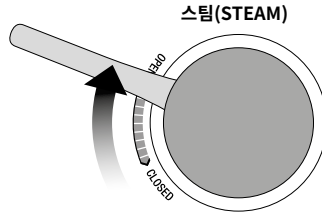


참고

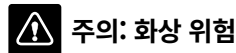
언제라도 추출을 중지하려면 1잔(1 CUP), 2잔(2 CUP) 또는 수동(MANUAL) 버튼을 누릅니다. 머신이 대기(STANDBY) 모드로 돌아갑니다.

스팀(STEAM)

순간 스팀을 사용하려면 스팀 레버를 열림(OPEN) 위치로 이동합니다. 스팀(STEAM) LED에 불이 들어옵니다.



스팀을 끄려면 스팀 레버를 닫힘(CLOSED) 위치로 이동합니다. 머신이 대기(STANDBY) 모드로 돌아갑니다.



주의: 화상 위험

머신이 꺼진 후에도 가압된 스팀이 여전히 방출될 수 있습니다.

어린이를 항상 감독해야 합니다.

온수(HOT WATER)

순간 온수를 사용하려면 온수(HOT WATER) 다이얼을 열림(OPEN) 위치로 돌립니다. 온수(HOT WATER) LED에 불이 들어옵니다.



온수를 끄려면 온수(HOT WATER) 다이얼을 닫힘(CLOSED) 위치로 돌립니다. 머신이 대기(STANDBY) 모드로 돌아갑니다.



참고

온수 내리기와 에스프레소 추출을 동시에 할 수는 없습니다.



참고

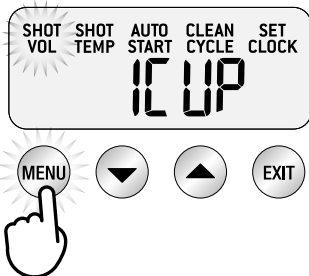
온수 공급은 약 30초 후에 중단됩니다. 잔 크기에 따라 '온수(HOT WATER)' 다이얼을 닫았다가 다시 열어야 할 수도 있습니다. 18페이지 '온수 LED 깜박임'을 참조합니다.

프로그래밍 가능한 기능

프로그램 모드로 들어가려면 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. LCD에서 원하는 기능이 깜박일 때까지 메뉴(MENU) 버튼을 계속 누릅니다.

프로그램 모드에서 다음을 프로그래밍할 수 있습니다.

- 원액 양
- 원액 온도
- 자동 시작
- 청소 사이클
- 시계 설정



프로그램 모드를 종료하려면 종료(EXIT) 버튼을 누릅니다.



참고

메뉴(MENU) 버튼은 추출 중이거나 온수를 공급할 때 비활성화됩니다.

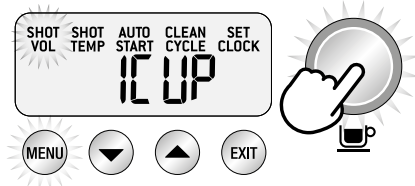
원액 추출 시간 재프로그래밍

1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 버튼은 추출 시간을 조정하여 에스프레소 양을 조절합니다. 사전 설정된 추출 시간 30초를 원하는 대로 다시 프로그래밍합니다.

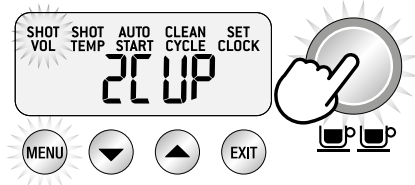
다시 프로그래밍하려는 버튼에 따라 '원액 양(SHOT VOL)'이 깜박이고 '1잔(1 CUP)' 또는 '2잔(2 CUP)'이 표시될 때까지 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다.

포터필터가 제자리에 있지 않은 상태에서 다시 프로그래밍하려면 버튼(1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼)을 눌러 그룹 헤드에서 물이 흐르게 합니다. LCD의 원액 시계를 사용해서 필요한 지속 시간에 도달하면 1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼을 누릅니다.

1잔(1 CUP) 버튼 재프로그래밍



2잔(2 CUP) 버튼 재프로그래밍



머신에서 신호음이 울립니다. 종료(EXIT) 버튼을 눌러 새로운 추출 시간을 설정합니다.

원액 양 재프로그래밍

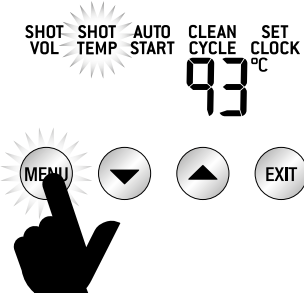
1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 버튼은 추출 시간을 조정하여 에스프레소 양을 조절합니다. 에스프레소 양을 결정하기 위해 추출 시간 대신 용량 제어를 사용하려면 고급 기능에 액세스합니다(17페이지 '용량 제어(VOL)' 참조). 그런 다음 다음과 같은 지침을 따릅니다.

다시 프로그래밍하려는 버튼에 따라 '원액 양(SHOT VOL)'이 깜박이고 '1잔(1 CUP)' 또는 '2잔(2 CUP)'이 표시될 때까지 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다.

포터필터에 분쇄된 커피를 도징하고
 Tamp합니다. 포터필터를 그룹 헤드에
 삽입합니다. 다시 프로그래밍하려는
 버튼(1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼)을
 눌러 에스프레소 추출을 시작합니다. 원하는
 에스프레소 양이 추출되면 1잔(1 CUP) 또는
 2잔(2 CUP) 버튼을 누릅니다. 머신에서
 신호음이 울립니다. 종료(EXIT) 버튼을 눌러
 새로운 양을 설정합니다.

추출 온도

'원액 온도(SHOT TEMP)'가 깜박일 때까지
 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. LCD에 현재의
 원액 온도가 표시됩니다.



위 또는 아래 화살표를 눌러 온도를 조정합니다.
 기본값은 93°C(200°F)로 설정되어 있지만,
 86°C~96°C(190°F~205°F) 사이에서 변경할
 수 있습니다.



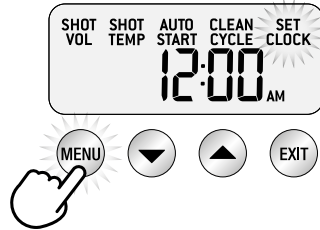
최적의 온도는 커피 원두의 원산지, 신선도,
 로스팅 정도에 따라 달라집니다.

최적의 풍미를 위해 90°C~95°C(194°F~203°F)
 의 온도 범위를 권장합니다.

새로운 온도가 LCD에 표시됩니다. 종료(EXIT)
 버튼을 눌러 설정합니다.

시계 설정(SET CLOCK)

시계 설정은 선택 사항입니다. '시계 설정(SET
 CLOCK)'이 깜박일 때까지 메뉴(MENU)
 버튼을 누릅니다. 시간을 설정하지 않으면
 기본값은 오전 12:00입니다.



위 또는 아래 화살표를 눌러 시간을
 조정합니다. 더 빠르게 스크롤하려면 위 또는
 아래 화살표를 길게 누릅니다. 종료(EXIT)
 버튼을 눌러 설정합니다.



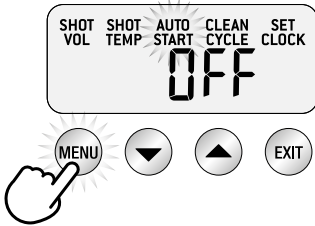
참고

자동 시작 기능을 활성화하기 전에 먼저 시계를
 설정해야 합니다.

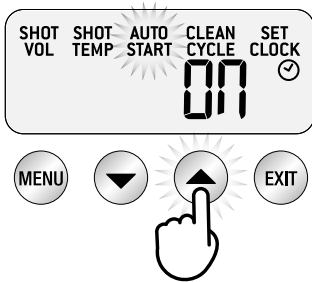
자동 시작(AUTO START)

자동 시작은 선택 사항입니다. 자동 시작으로 머신이 자동으로 켜지는 특정한 시간을 프로그래밍할 수 있습니다. 머신을 프로그래밍하면 머신이 예열되는 것을 기다릴 필요가 없습니다.

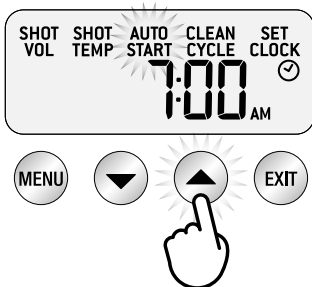
'자동 시작(AUTO START)'이 깜박일 때까지 메뉴(MENU) 버튼을 누르면 현재의 자동 시작 설정(켜기(ON) 또는 끄기(OFF))가 LCD에 표시됩니다.



위 또는 아래 화살표를 눌러 자동 시작(AUTO START)을 켜기(ON) 또는 끄기(OFF)로 설정합니다.



끄기(OFF)가 선택됐으면 종료(EXIT) 버튼을 눌러 설정합니다. 켜기(ON)가 선택됐으면 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 자동 시작 시간을 조정합니다. 더 빠르게 스크롤하려면 위 또는 아래 화살표를 길게 누릅니다.



종료(EXIT) 버튼을 눌러 설정합니다. 자동 시작 기능을 프로그래밍하면 LCD에 작은 시계 아이콘이 표시됩니다.

청소 사이클

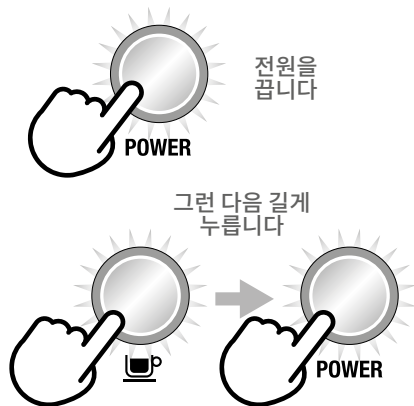
청소 사이클에서는 샤워 스크린이 청소되고 그룹 헤드가 역류 세척됩니다. LCD에 '청소해 주세요(CLEAN ME)!'가 표시되면 이 기능을 선택합니다. 15페이지 '청소 사이클'을 참조합니다.



고급 기능

숙련된 사용자만 이러한 기능에 액세스해야 합니다. 고급 기능에 액세스하려면 머신이 꺼진 상태에서 1잔(1 CUP) 버튼을 길게 누른 채로 전원(POWER) 버튼도 누릅니다. 위 화살표를 눌러 원하는 기능으로 이동한 다음 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 기능 설정에 액세스합니다.

종료하려면 언제든지 종료(EXIT) 버튼을 누릅니다.

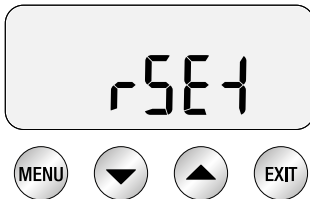


기본 설정 재설정(rSEt)

이 기능을 사용하여 프로그래밍 가능한 모든 값을 기본 설정으로 다시 설정합니다. 다음과 같은 기본 설정이 있습니다.

1. 온도 - 93°C(200°F)
2. 프리 인퓨전 - 지속 시간 Pd07
3. 프리 인퓨전 - 출력 PP60
4. 스팀 온도 - 135°C(275°F)
5. 머신 오디오 - LO
6. 자동 끄기 - ON
7. 자동 시작 - OFF
8. 온도 단위 - 화씨
9. 물 경도 - Hrd3
10. 원액 추출 시간 - 30초

LCD에 'rSEt'이 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 모든 설정값을 공장 기본값으로 다시 설정합니다. 머신에서 선택을 확인하는 신호음이 울립니다.



화면에서 'Hrd3'가 깜박입니다. 머신은 이제 |물 경도(Water Hardness) 모드에 있습니다. 제공된 물 경도 테스트 스트립으로 물 경도를 측정합니다. 10페이지 '물 경도 설정'을 참조합니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 'Hrd1'(경도가 가장 낮은 물)부터 'Hrd5'(경도가 가장 높은 물) 사이에서 필요한 설정을 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 머신에서 선택을 확인하는 신호음이 울립니다. 물 경도를 설정하면 '새 필터(NEW FILTER)' 알림 시기가 결정되며, 이는 물탱크의 정수 필터를 교체할 시기를 표시합니다.



디스케일링(dESC)

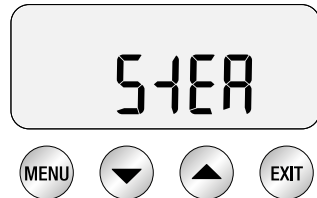
LCD에서 단계별 디스케일링 절차에 액세스하려면 이 기능을 선택합니다. 그에 따른 지침은 16페이지를 참조합니다.

온도 단위 - °C/°F(SET)



단위를 미터법 또는 야드·파운드법으로 설정합니다. LCD에 'SEt'가 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 원하는 단위를 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 머신에서 신호음이 울려 선택되었음을 알립니다.

스팀 온도(StEA)



스팀 보일러 온도를 조정합니다. 그러면 뒤이어 스팀 압력이 조절됩니다. 더 적은 양의 우유를 텍스처링하거나 더 잘 조절하려면 스팀 온도를 낮춥니다. 더 많은 양의 우유를 텍스처링하려면 스팀 온도를 높입니다.

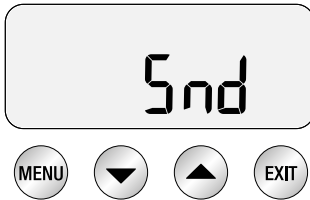
LCD에 'StEA'가 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 원하는 온도를 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 머신에서 신호음이 울려 선택되었음을 알려 줍니다.

자동 꺼짐(AUTO OFF, A OF) 비활성화



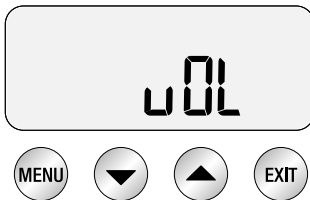
이 기능을 사용해서 자동 꺼짐 기능을 비활성화합니다. LCD에 'A OF'가 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 끄기 또는 켜기를 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 머신에서 신호음이 울려 선택되었음을 알려 줍니다.

머신 오디오(Snd)



알림음을 조정합니다. LCD에 'Snd'가 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 끄기(OFF), 낮음(LO) 또는 높음(HI)을 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 선택한 설정에 따라 머신에서 선택을 확인하는 신호음이 울릴 수 있습니다.

볼륨 제어(vOL)



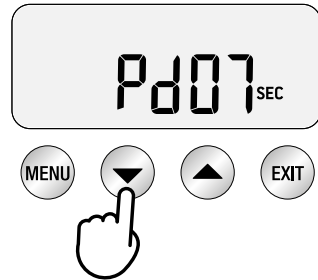
에스프레소 도징 양 측정에 대해 용량 기반(FLO) 또는 시간 기반(SEC) 방법 중에서 선택합니다. LCD에 'vOL'이 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 원하는 방법을 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 머신에서 선택을 확인하는 신호음이 울립니다.

프리 인퓨전 프로그래밍

머신이 켜져 있고 대기(STANDBY) 모드에 있는 상태에서 위 및 아래 화살표를 함께 눌러 프리 인퓨전 프로그래밍 모드로 들어갑니다. 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 프리 인퓨전 지속 시간(Pd)과 프리 인퓨전 출력(PP) 설정을 할 수 있습니다.

프리 인퓨전 지속 시간(Pd)

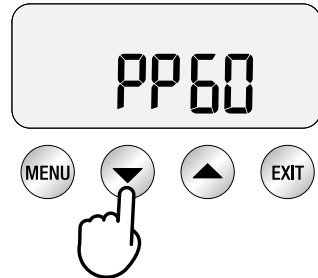
LCD에 현재의 프리 인퓨전 지속 시간이 표시됩니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 시간을 변경합니다.



5~15초가 가장 좋습니다. 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 프리 인퓨전 출력에 액세스하거나 종료(EXIT) 버튼을 눌러 설정합니다.

프리 인퓨전 출력(PP)

LCD에 현재의 프리 인퓨전 출력이 표시됩니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 출력을 변경합니다.



최적의 범위로 55~65초가 가장 좋습니다. 종료(EXIT) 버튼을 눌러 설정합니다.

알림

가열 중 스팀 레버 신호음

스팀 레버가 열림(OPEN) 위치에 있으면 머신에서 신호음이 3번 울리고 작동 온도(대기(STANDBY) 모드)에 도달하지 못합니다. 스팀 레버를 닫힘(CLOSED) 위치로 이동합니다.

가열 중 온수(HOT WATER) LED 깜박임

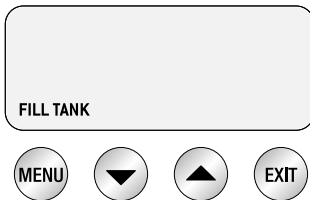
온수(HOT WATER) 다이얼이 열림(OPEN) 위치에 있으면 머신이 작동 온도(대기(STANDBY) 모드)에 도달하지 못합니다. 온수(HOT WATER) LED가 깜박입니다. 온수(HOT WATER) 다이얼을 닫힘(CLOSED) 위치로 돌립니다.

온수(HOT WATER) LED 깜박임

물이 정확한 온도로 공급되면 온수 공급이 약 30초 후에 중단되고 온수(HOT WATER) LED가 깜박입니다. 온수(HOT WATER) 다이얼을 닫힘(CLOSED) 위치로 돌립니다.

탱크 채우기

머신에서 수위가 낮은 것을 감지합니다. LCD에 '탱크 채우기(FILL TANK)'가 표시됩니다.



탱크에 차가운 담수를 채웁니다. 탱크가 비어 있으면 머신에서 커피나 온수를 만들 수 없습니다.

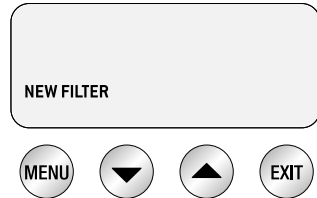
청소해 주세요(Clean Me)!

마지막 청소 사이클 이후 추출이 200회 이루어졌음을 나타냅니다. 청소 사이클에서는 샤워 스크린이 청소되고 그룹 헤드가 역류로 세척됩니다. 머신 청소 방법에 관한 정보는 15페이지 '청소 사이클'을 참조합니다.



새 필터

물탱크의 정수 필터 교체 시기를 표시합니다. 필터 교체에 관한 정보는 23페이지 '정수 필터 교체'를 참조합니다. 이 알림의 시기는 선택한 물 경도 설정(Hrd1~Hrd5)에 따라 결정됩니다. 자세한 정보는 10페이지 '물 경도 설정'을 참조하시기 바랍니다.



온도 깜박임

머신이 가열 중이거나 사용 중에 온도가 지나치게 떨어지는 경우를 나타냅니다.

운반 및 보관

머신을 운반하거나 장기간 보관하기 전에 두 보일러를 모두 완전히 배수하는 것을 권장합니다. 이 절차는 머신이 극도로 낮은 온도에 노출되는 경우에 어는 것을 방지하기 위한 것입니다.



커피 만들기 팁 및 준비

예열

컵이나 유리잔 데우기

잔이 따뜻하면 커피를 최적 온도로 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 확인합니다.



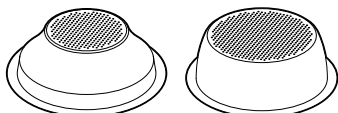
참고

추출 중에 수분 때문에 물이 분쇄된 커피의 한 곳으로 빠져나가는 '채널링'이 유발될 수 있으므로 분쇄된 커피를 도징하기 전에 항상 포터필터와 필터 바스켓을 닦고 잘 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 시도하여 더 균형 잡힌 에스프레소를 만들 수 있습니다.

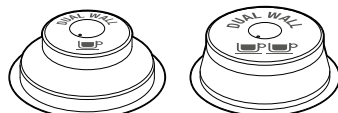


1잔(1 CUP)

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 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.

분쇄

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

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

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

도징 및 탬핑

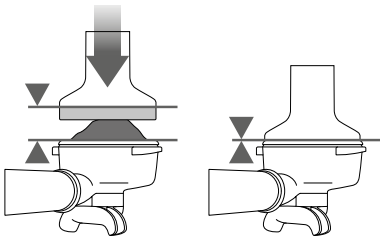
마른 천으로 필터 바스켓을 닦아 줍니다.

싱글 월 필터 바스켓을 사용할 경우 필터 바스켓을 채울 만큼의 커피만 분쇄합니다. 정확한 도징 양을 얻으려면 그라인더를 얼마나 오래 작동해야 하는지 시도해 봐야 할 수도 있습니다.

포터필터를 여러 번 두드려 커피를 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.

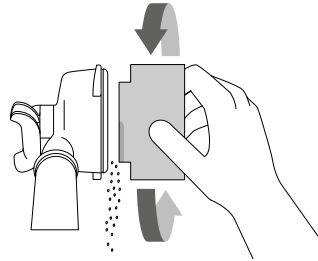


도즈 트리밍

Razor™ Precision Dose Trimming Tool을 사용하면 적을 알맞은 수준으로 트리밍하여 추출이 일정하게 이루어지게 할 수 있습니다.



- 톨의 어깨 부분이 바스켓의 테두리에 닿을 때까지 Razor™ Dose Trimming Tool을 필터 바스켓에 삽입합니다. Dose Trimming Tool의 날이 탬핑된 커피의 표면을 관통해야 합니다.
- 포터필터를 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 밀봉되는 것을 확인합니다.



팁

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

그룹 헤드 퍼징

포터필터를 그룹 헤드에 넣기 전에 1잔(1 CUP) 버튼을 길게 눌러 그룹 헤드를 통해 물이 잠깐 흐르게 합니다. 5초 동안 물이 흐르도록 한 다음 1잔(1 CUP) 버튼에서 손을 떼어 물이 흐르는 것을 멈춥니다. 그러면 그룹 헤드에서 분쇄된 커피의 잔여물을 퍼지하고 추출 전에 온도가 안정됩니다.

포터필터 삽입

핸들이 삽입(INSERT) 위치에 일치하도록 포터필터를 그룹 헤드 아래에 놓습니다. 포터필터를 그룹 헤드에 삽입하고 핸들이 제자리에 단단히 고정될 때까지 오른쪽으로 돌립니다. 중심을 지나쳐 돌려도 실리콘 씰은 손상되지 않습니다.

에스프레소 추출

- 예열한 잔을 포터필터 아래에 두고 수동(MANUAL), 1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼을 누릅니다.
- 참고로 에스프레소는 8~12초(프리 인퓨전 시간 포함) 후에 흐르기 시작하며 끓어 떨어지는 농도여야 합니다.
- 에스프레소가 7초 이내에 흐르기 시작하면 필터 바스켓에 부족하게 도징했거나 너무 굵게 분쇄된 것입니다. 이것은 과소 추출된 원액입니다.
- 에스프레소가 12초 후에 내려지거나 흐르기 시작하면 필터 바스켓에 과다하게 도징했거나 너무 굵게 분쇄된 것입니다. 이것은 과다하게 추출된 원액입니다.

훌륭한 에스프레소는 단맛과 신맛과 쓴맛이 완벽하게 균형을 이루어야 합니다.

커피의 풍미는 커피 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.

우유 텍스처링

- 항상 신선하고 차가운 우유를 사용합니다.
- 주둥이 바닥의 'V'자 바로 아래까지 우유를 채웁니다.
- 스팀 팁을 드립 트레이 위에 놓고 스팀 레버를 들어 올려 스팀 봉에 응축된 물을 퍼지합니다.
- 3시 위치에서 용기의 오른쪽에 가까운 우유 표면 아래 1~2cm 깊이에 스팀 팁을 삽입합니다.
- 스팀 레버를 열림(OPEN) 위치로 이동합니다.
- 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 올라가고 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.
- 용기 핸들을 들어 올려서 팁을 표면 아래로 낮추되 우유의 소용돌이는 계속 회전하도록 합니다. 용기를 만지기에 뜨거우면 우유가 정확한 온도(60~65°C 또는 140~150°F)에 있는 상태입니다.
- 팁을 우유에서 꺼내기 전에 스팀 레버를 닫힘(CLOSED) 위치로 이동합니다.
- 용기를 한쪽으로 치워 둡니다. 젖은 천으로 봉과 팁을 닦아 줍니다. 스팀 팁을 드립 트레이 위에 놓고 스팀 레버를 들어 올려 남아 있는 우유를 퍼지합니다.
- 용기를 조리대에 대고 두드려서 거품을 가라앉힙니다.
- 용기를 돌려 "닦아내고" 질감을 다시 냅니다.
- 에스프레소에 우유를 곧바로 부으십시오.
- 우유가 분리되기 시작하기 전에 신속하게 작업하는 것이 중요합니다.

힌트 및 팁

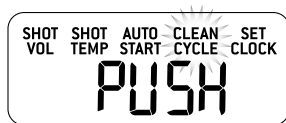
- 신선하고 품질이 좋은 커피 원두를 사용하면 최상의 추출 결과를 얻습니다.
- '유통기한'이나 '사용기한' 날짜가 아닌 '로스팅한 날짜'가 포장에 표시된 고품질 100% 아라비카 원두가 좋습니다.
- 커피 원두는 '로스팅한 날짜'로부터 5~20일 사이에 소비하는 것이 가장 좋습니다. 이상적으로는 풍미를 극대화하기 위해 추출 직전에만 분쇄해야 합니다.
- 커피 원두는 소량으로 구매해서 보관 시간을 줄입니다.
- 커피 원두를 서늘하고 어두우며 건조한 용기에 보관합니다. 가능하면 진공 밀봉합니다.

추출 가이드

	분쇄	분쇄 도징 양	탬핑	추출 시간
과다 추출 쓴맛 • 떼은맛	너무 고음	너무 많음 Razor를 사용하여 트리밍	너무 섬	35초 이상
균형 잡힘	최적	최적	15~20kg	25~30초
과소 추출 미숙성 • 신맛	너무 굵음	너무 적음 도징 양을 늘리고 Razor를 사용하여 트리밍	너무 약함	20초 미만



관리, 청소 및 보관

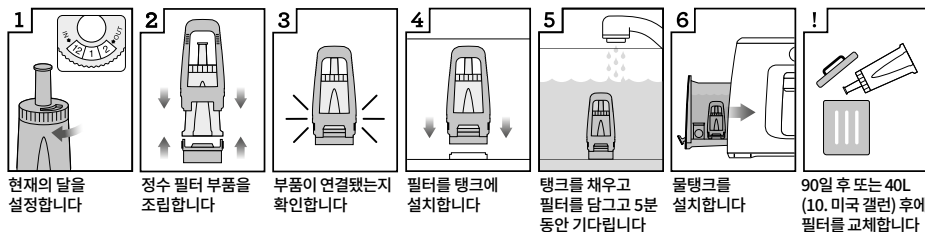


청소 사이클

- 청소 사이클(약 200 샷)이 도래한 경우 LCD에 청소해 주세요(CLEAN ME)!가 표시됩니다.
- 1잔(1 CUP) 필터 바스켓을 포터필터에 삽입하고, 뒤이어 제공된 청소용 디스크와 청소용 세제 1개를 차례로 삽입합니다.
- 포터필터를 그룹 헤드에 고정하고 핸들이 제자리에 단단히 고정될 때까지 오른쪽으로 돌렸는지 확인합니다.
- 물탱크에 냉수가 채워져 있는지 확인하고 드립 트레이를 비웁니다.
- '청소 사이클(CLEAN CYCLE)'이 깜박이고 LCD에 '누름(PUSH)'이 표시될 때까지 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다.

- 청소 사이클을 시작하려면 불이 들어온 수동(MANUAL) 버튼을 누릅니다.
- '청소 사이클(CLEAN CYCLE)'이 깜박이고 머신에서 370초부터 카운트다운이 시작됩니다.
- 청소 사이클이 끝나면 포터필터를 꺼내고 세제가 완전히 녹았는지 확인합니다. 세제가 녹지 않았으면 새 세제를 넣지 않은 채로 위의 단계를 반복합니다.
- 청소 사이클이 이제 완료되었습니다. 포터필터 및 필터 바스켓을 완전히 행구어 사용하기 전에 세제의 잔여물을 제거합니다.

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® 웹사이트에서 확인할 수 있습니다.



경고

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

스팀 봉 청소

- 우유를 텍스처링한 직후 젖은 천으로 스팀 봉을 닦고 스팀 레버를 몇 초 동안 들어 올려 퍼지합니다.
- 스팀 봉 팁의 구멍 중 하나라도 막히면 스팀 레버가 닫힘(CLOSED) 위치에 있는지 확인하고 제공된 청소 툴 끝에 있는 핀을 사용해서 청소합니다.
- 스팀 봉이 계속 막혀 있으면 청소 툴에 들어있는 통합 스페너를 사용해서 팁을 분리하고 온수에 담급니다. 청소 툴에 들어있는 통합 스페너를 사용해서 팁을 다시 스팀 봉에 나사로 고정합니다.

필터 바스켓 및 포터필터 청소

- 필터 바스켓과 포터필터는 사용 직후 온수로 행구어 남아 있는 커피 오일을 모두 제거해야 합니다.
- 필터 바스켓의 구멍이 막히면 온수에 청소용 세제를 녹이고 필터 바스켓과 포터필터를 용액에 약 20분 동안 담가 두었다 꺼내서 잘 행구 줍니다.

샤워 스크린 청소

- 그룹 헤드 내부와 샤워 스크린은 젖은 천으로 닦아서 분쇄된 커피 입자를 모두 제거해야 합니다.
- 머신을 온수로 주기적으로 퍼지해서 남아 있는 커피를 행구 냅니다. 빈 필터 바스켓을 포터필터에 넣습니다. 저압 프리 인퓨전을 건너뛰고 최대 펌프 압력으로 그룹 헤드에 물을 공급하려면 2잔(2 CUP) 버튼을 길게 누릅니다. 20초 후에 버튼에서 손을 뗍니다.

깨끗한 물로 역류 세척

각각의 커피 만들기 세션 후에 머신을 끄기 전에 깨끗한 물로 역류 세척하는 것을 권장합니다. 청소용 디스크를 필터 바스켓에 넣은 다음 포터필터를 그룹 헤드에 넣습니다. 2잔(2 CUP) 버튼을 눌러 20초 동안 압력이 높아지도록 한 다음 눌러서 압력을 중지하고 방출합니다. 이 작업을 5회 반복해서 물이 추출되는 경로에서 미세한 커피 찌꺼기와 남아있는 커피 오일을 제거합니다.

드립 트레이 및 보관 트레이 청소

- 드립 트레이는 매번 사용 후 또는 드립 트레이 표시등에 비워 주세요(Empty Me)!가 표시되면 분리하고 비운 다음 청소해야 합니다. 드립 트레이에서 그릴을 분리합니다. 두 가지 모두 따뜻한 비눗물로 씻어 줍니다. 드립 트레이에서 비워 주세요(EMPTY ME)! 표시등도 분리할 수 있습니다.
- 보관 트레이를 분리해서 부드럽고 젖은 천으로 청소할 수 있습니다(표면에 흠집을 낼 수 있는 연마성 세제, 패드, 천을 사용하면 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.



참고

어떤 부품이나 액세서리도 식기세척기로 세척하면 안 됩니다.



참고

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

디스케일링(DESC)

LCD에 디스케일링 알림이 표시되면 이 기능을 사용해서 디스케일링 절차에 액세스합니다.

DE-SCALE!

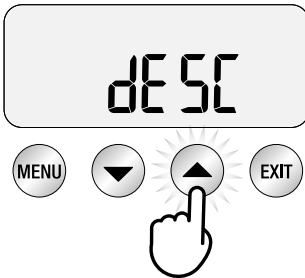
전체 디스케일링 프로세스를 완료하고 단계별 지침을 따르는 데 약 1.5시간이 소요되므로 이 시간을 확보합니다. **머신 사용을 막 끝낸 경우 머신을 끄고 디스케일링 프로세스를 시작하기 전에 1시간 이상 식혀야 합니다.**

1 - 디스케일링 준비

- 드립 트레이를 비우고 제자리에 삽입합니다.
- 머신을 끄고 1시간 이상 식힙니다. 머신이 꺼진 상태에서 1잔(1 CUP) 버튼을 길게 누른 다음 전원(POWER) 버튼도 함께 3초 동안 길게 누릅니다. LCD 화면에 rSEt가 나타납니다.

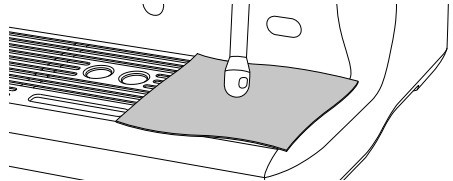
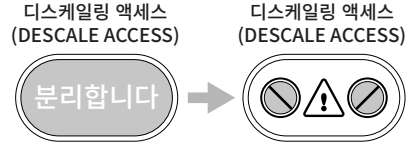


- 위 또는 아래 화살표를 눌러 모드를 설정합니다. LCD에 'dESC'가 나타납니다. 메뉴(MENU) 버튼을 눌러 디스케일링(Descale) 모드로 들어갑니다.



2 - 보일러 비우기

- 디스케일링 액세스(DESCALE ACCESS)라고 표시된 하단 전면 패널의 회색 실리콘 커버를 분리합니다. 스팀이 새지 않도록 드립 트레이 위에 천을 놓습니다.



- 일자 드라이버를 사용해서 밸브가 완전히 열릴 때까지 오른쪽 나사를 시계 반대 방향으로 돌립니다. 밸브가 열리면 스팀이 방출될 수 있습니다.



참고

드립 트레이에 물이 나오지 않으면 1잔(1 CUP) 버튼을 3초 동안 길게 누릅니다. 그러면 보일러에서 물이 나옵니다.

물이 완전히 비워지면 밀봉될 때까지 나사를 시계 방향으로 돌려 밸브를 닫습니다. 밸브가 손상되지 않도록 나사를 너무 조이면 안 됩니다.



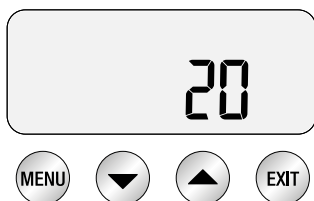
- 그런 다음 왼쪽 나사에 대해서도 위의 과정을 반복합니다.
- 드립 트레이를 비웁니다. 드립 트레이가 뜨거울 수 있으므로 주의해야 합니다.

- e) 물탱크를 비우고 정수 필터를 제거합니다.
- f) 디스케일링 용액을 물탱크에 넣고 찬물을 최대(MAX) 선까지 채웁니다(대체 세척 용액을 사용하는 경우 해당 제조업체의 지침을 따르시기 바랍니다). 물탱크를 머신 뒤쪽의 제자리에 다시 고정합니다.

3 - 디스케일링 시작

1잔(1 CUP) 버튼을 눌러 시작합니다.

머신에서는 보일러에 디스케일링 용액이 채워지고 적정 온도로 가열됩니다. 이 시간 동안 그룹 헤드를 통해 물이 흐를 수 있습니다. 카운트다운 타이머가 0이 될 때까지 기다립니다. 그러면 용액 때문에 쌓인 스케일이 용해될 수 있습니다. 그러나 언제든지 1잔(1 Cup) 버튼을 눌러 다음 단계로 진행할 수 있습니다.



- a) 스팀이 새지 않도록 드립 트레이 위에 천을 놓습니다.
- b) 2b와 2c 단계를 반복해서 보일러를 비웁니다.
- c) 드립 트레이를 비우고 다시 제자리에 넣습니다.
- d) 물탱크를 비운 다음 행구고 깨끗한 물을 최대(MAX) 선까지 채웁니다. 물탱크를 제자리에 다시 고정합니다.

4 - 보일러 세척

1잔(1 CUP) 버튼을 눌러 시작합니다.

이 절차를 수행하는 동안 LCD에 카운트다운 시간(20분)이 표시됩니다.



이 시간 동안 머신에서는 보일러에 깨끗한 물이 채워지고 적정 온도로 가열됩니다. 언제든지 1잔(1 Cup) 버튼을 눌러 다음 단계로 진행할 수 있습니다.

- a) 스팀이 새지 않도록 드립 트레이 위에 천을 놓습니다.
- b) 2b와 2c 단계를 반복해서 보일러를 비웁니다.
- c) 드립 트레이를 비우고 다시 제자리에 넣습니다.
- d) 물탱크를 비운 다음 행구고 깨끗한 물을 최대(MAX) 선까지 채웁니다. 물탱크를 제자리에 다시 고정합니다.

5 - 4단계 보일러 세척 반복

보일러를 다시 세척해서 보일러에 남아 있는 디스케일링 용액을 제거하는 것을 권장합니다. 전원(POWER) 버튼을 눌러 디스케일링(Descale) 모드를 종료합니다. 디스케일링 프로세스가 이제 완료되어 사용할 준비가 되었습니다.



문제 해결

문제	가능한 원인	해야 할 일
온수 머신을 켜면 LED가 깜박입니다	<ul style="list-style-type: none"> 온수(HOT WATER) 다이얼이 열려 있습니다. 	온수(HOT WATER) 다이얼을 닫힘(CLOSED) 위치로 돌립니다.
전원을 켜면 머신에서 신호음이 울립니다	<ul style="list-style-type: none"> 스팀 레버가 열려 있거나 머신이 작동 온도에 도달하기 전에 활성화되었습니다. 	스팀 레버를 닫힘(CLOSED) 위치로 이동합니다.
그룹 헤드에서 물이 흐르지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> 머신이 작동 온도에 도달하지 않았습니다. 	머신이 작동 온도에 도달할 때까지 기다립니다. 머신이 준비가 되면 전원(POWER) 버튼의 깜박임이 멈춥니다.
	<ul style="list-style-type: none"> 물탱크가 비어 있습니다. 	탱크를 채웁니다.
	<ul style="list-style-type: none"> 물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다. 	물탱크를 완전히 밀어 넣고 잠금 결쇠를 닫습니다.
LCD에 탱크 채우기(FILL TANK)가 표시되지만, 물탱크는 가득 차 있습니다	<ul style="list-style-type: none"> 물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다. 	물탱크를 완전히 밀어 넣고 잠금 결쇠를 닫습니다.
스팀 또는 온수가 나오지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> 머신이 켜져 있지 않습니다. 	머신이 전원 콘센트에 꽂혀 있고 전원(POWER) 버튼이 켜져 있는지 확인합니다.
온수가 나오지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> 물탱크가 비어 있습니다. 	물탱크를 채웁니다.
스팀이 나오지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> 스팀 완드가 막혔습니다. 	제공된 청소용 툴 끝에 있는 핀을 사용합니다. 스팀 완드가 계속 막혀 있으면 청소 툴에 들어있는 통합 스패너를 사용해서 팁을 분리하고 온수에 담급니다. 청소 툴에 들어있는 통합 스패너를 사용해서 팁을 다시 스팀 봉에 나사로 고정합니다.

문제	가능한 원인	해야 할 일
머신이 켜져 있지만, 작동이 중단되었습니다		머신을 끕니다. 60분 동안 기다렸다가 머신을 다시 켭니다. 문제가 지속되면 Breville® 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.
그룹 헤드에서 스팀이 쏟아져 나옵니다		머신을 끕니다. 60분 동안 기다렸다가 머신을 다시 켭니다. 문제가 지속되면 Breville® 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.
에스프레소가 포터필터 주둥이에서 내려지지만, 흐름이 제한됩니다	• 커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다.	약간 더 곱게 분쇄된 커피를 사용합니다.
	• 필터 바스켓에 커피가 너무 많습니 다.	탐핑해서 커피 도징 양을 줄인 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과다한 커피를 트리밍합니다.
	• 커피를 너무 강하게 탐핑합니다.	15~20kg의 압력으로 탐핑합니다.
	• 필터 바스켓이 막혔을 수 있습니다.	제공된 청소용 툴에 있는 가는 핀을 사용해서 필터 바스켓 아랫면에 있는 배출구 구멍을 뚫어 줍니다. 구멍이 계속 막혀 있으면 온수에 청소용 세제를 녹이고 필터 바스켓과 포터필터를 용액에 약 20분 동안 담갔다 꺼내서 잘 헹궈 줍니다.
압력 게이지가 작동하지 않습니다	• 도징이 올바르지 않거나 필터 바스켓에 커피가 부족합니다.	제공된 'Razor'를 사용해서 포터필터에 정확한 양의 커피가 도징되는 것을 확인합니다.
	• 유통 기한이 지난, 오래 전에 로스팅한 커피 원두 사용.	새로 로스팅한 커피를 로스팅 날짜로부터 4주 이내에 사용합니다.
	• 커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다.	분쇄도를 더 고운 설정으로 조정합니다. 고무 디스크를 1잔(1 cup) 필터 바스켓(커피 없이) 안에 넣고 샷을 실행합니다. 바늘이 움직이면 압력 게이지 다이얼이 작동하는 것입니다.

문제	가능한 원인	해야 할 일
에스프레소가 너무 빨리 흘러나옵니다 그리고/또는 압력 게이지가 9bar에 도달하지 못합니다	<ul style="list-style-type: none"> 커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다. 	약간 더 굵게 분쇄된 커피를 사용합니다.
	<ul style="list-style-type: none"> 필터 바스켓에 커피가 충분하지 않습니다. 	커피 도징 양을 늘립니다. 탬핑한 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과다한 커피를 트리밍합니다.
	<ul style="list-style-type: none"> 커피가 충분히 강하게 탬핑되지 않았습니다. 	15~20kg의 압력으로 탬핑합니다.
		위의 제안 사항이 도움이 되지 않으면 머신을 확인합니다. 빈 듀얼 월 필터 바스켓을 포터필터(1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 중 하나)에 넣습니다. 수동(MANUAL) 버튼을 누릅니다. 압력 게이지가 5bar를 초과하면 머신이 올바르게 작동하는 것입니다. 위의 3가지 제안 사항(더 고운 분쇄, 도징 양 늘리기, 탬핑 강도 늘리기)을 사용해서 커피 원액을 다시 추출합니다. 압력 게이지가 5bar 미만이면 Breville® 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.
	<ul style="list-style-type: none"> 커피 원두가 신선하지 않습니다. 	'로스팅한 날짜'가 표시된 것 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비합니다.
커피가 충분히 뜨겁지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> 잔이 예열되지 않았습니다. 	온수 추출구 아래에서 잔을 행구고 잔 워밍 트레이에 놓습니다.
	<ul style="list-style-type: none"> 우유가 충분히 뜨겁지 않습니다(카푸치노, 라테 등을 만드는 경우). 	용기 베이스가 만지기에 뜨거워질 때까지 우유를 가열합니다.
	<ul style="list-style-type: none"> 추출 온도가 너무 낮습니다. 	추출 온도를 높입니다. 14페이지 '추출 온도'를 참조합니다.

문제	가능한 원인	해야 할 일
크레마가 없습니다	<ul style="list-style-type: none"> 커피 원두가 신선하지 않습니다. 	'로스팅한 날짜'가 표시된 것 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비합니다.
	<ul style="list-style-type: none"> 미리 분쇄한 커피와 함께 싱글 월 필터 바스켓 사용. 	듀얼 월 필터 바스켓을 미리 분쇄한 커피와 함께 사용하는지 확인합니다.
포터필터 가장자리 주변에서 에스프레소가 흘러나옵니다 그리고/또는	<ul style="list-style-type: none"> 포터필터가 그룹 헤드에 올바르게 삽입되지 않았습니다. 	포터필터를 핸들이 제자리에 단단히 고정될 때까지 오른쪽으로 돌렸는지 확인합니다. 중심을 지나쳐 돌려도 실리콘 씬은 손상되지 않습니다.
추출하는 동안 포터필터가 그룹 헤드에서 나옵니다	<ul style="list-style-type: none"> 필터 바스켓 테두리 주변에 커피 찌꺼기가 있습니다. 	필터 바스켓 테두리에서 과다한 커피를 청소해서 그룹 헤드에 제대로 밀봉되는 것을 확인합니다.
	<ul style="list-style-type: none"> 필터 바스켓 테두리가 젖었거나 포터필터 러그의 아랫면이 젖었습니다. 표면이 젖어 있으면 추출 중 압력을 받는 동안 포터필터를 제자리에 유지하는 데 필요한 마찰이 줄어듭니다. 	커피를 채우고 탬핑해 그룹 헤드에 삽입하기 전에 필터 바스켓과 포터필터가 완전히 말라 있는지 항상 확인합니다.
	<ul style="list-style-type: none"> 필터 바스켓에 커피가 너무 많습니다. 	탬핑 후 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 커피 도징 양을 트리밍합니다.
자동 시작 시간을 설정할 수 없습니다	<ul style="list-style-type: none"> 시계가 설정되지 않았거나 시계가 잘못된 시간으로 설정되었습니다. 	시계와 자동 시작 시간이 정확하게 프로그래밍되었는지 확인합니다. 자동 시작 시간이 프로그래밍되면 LCD에 시계 아이콘이 표시됩니다.
LCD의 E1, E2 또는 E3 오류 메시지	<ul style="list-style-type: none"> 사용자가 재설정할 수 없는 오류가 발생했습니다. 	Breville® 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.
커피 찌꺼기 샤워 스크린에 달라붙습니다	<ul style="list-style-type: none"> 이것은 정상이며 가끔씩 생기는 일입니다. 찌꺼기 건조 기능 때문에 커피 찌꺼기 상단에 약간의 진공 상태가 생기며, 그에 따라 가끔씩 찌꺼기 필터 바스켓에 있는 대신 샤워 스크린에 달라붙습니다. 	

문제	가능한 원인	해야 할 일
펌프가 계속 작동합니다 / 스팀이 너무 축축하고 내뿜어집니다 / 온수 추출구에서 물이 샐니다	<ul style="list-style-type: none"> 고도로 여과된 물, 탈염수 또는 증류수를 사용하고 있으며, 그 때문에 머신이 기능을 발휘하도록 설계된 방식에 영향을 미치고 있습니다. 	차갑고 여과된 물을 사용하는 것을 권장합니다. 탈염수나 증류수와 같이 미네랄 함량이 없거나 낮은 정수를 사용하는 것은 권장하지 않습니다. 문제가 지속되면 Breville® 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.
너무 많은 커피가 추출됩니다	<ul style="list-style-type: none"> 커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다. 원액 추출 시간/양을 다시 프로그래밍해야 합니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 분쇄도를 약간 더 곱게 조정합니다. 탬핑한 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과다한 커피를 트리밍합니다. 원액 추출 시간과 양을 다시 프로그래밍합니다. 13페이지 '원액 추출 시간과 양 재프로그래밍'을 참조합니다.
커피가 충분히 추출되지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> 커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다. 원액 추출 시간/양을 다시 프로그래밍해야 합니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 분쇄도를 약간 더 곱게 조정합니다. 탬핑한 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과다한 커피를 트리밍합니다. 원액 추출 시간과 양을 다시 프로그래밍합니다. 13페이지 '원액 추출 시간과 양 재프로그래밍'을 참조합니다.
모든 설정이 동일하지만, 추출된 커피의 양이 바뀌었습니다	<ul style="list-style-type: none"> 커피 원두가 오래 되면 추출 속도가 변하고 원액 양에 영향을 미칠 수 있습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 분쇄도를 약간 더 곱게 조정합니다. 탬핑한 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과다한 커피를 트리밍합니다. 원액 추출 시간과 양을 다시 프로그래밍합니다. 13페이지 '원액 추출 시간과 양 재프로그래밍'을 참조합니다. '로스팅한 날짜'가 표시된 갓 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비합니다.



시도해 볼 만한 커피



카푸치노

텍스처링된 우유를 곁들인 에스프레소 한 잔에 마시는 초콜릿으로 가니쉬를 합니다.



에스프레소

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



라테

라테는 텍스처링된 우유와 약 10mm의 거품이 있는 에스프레소 한 잔으로 구성됩니다.



마키아토

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



롱블랙

온수와 함께 제공되는 에스프레소 한 잔(싱글 또는 더블). 아메리카노라고도 합니다.



리스트레토

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



보증

2년 품질 보증

Breville은 구입일로부터 2년 동안 대한민국 내에서 가정용으로 사용되는 제품의 잘못된 제조 공정 및 자재로 인한 결함에 대하여 보증 서비스를 제공합니다. 보증기간 동안 Breville은 결함이 있는 제품에 대해 수리 또는 교체를 제공합니다(Breville의 보증 정책에 따름).

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

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

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

Breville®
Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

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

BES920 KOR - C22