the Dual Boiler™

설명서 - BES920

Breville®

목차

2 Breville은 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

BREVILLE은 안전을 최우선으로 합니다

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

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.

뜨거운 표면
만지면 안 됩니다

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 원산지와 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.

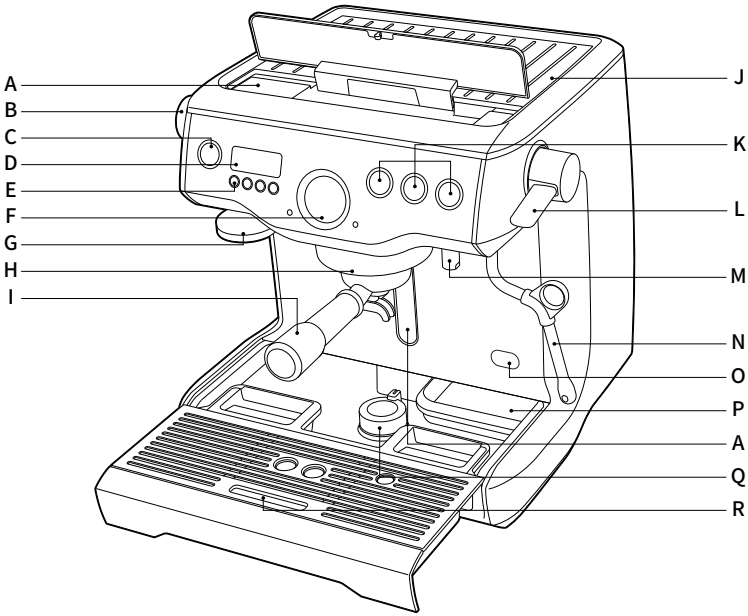
자동 시작

지정한 시간에 머신이 켜집니다.

Razor™ Dose Trimming Tool

특허받은 트위스트 블레이드로 정밀한 도징과 일관된 추출을 위해 퍽을 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 탬퍼

H. 내장 요소가 있는 가열형 58mm 그룹 헤드

I. 58mm 전체 스테인리스 스틸 포터필터

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.

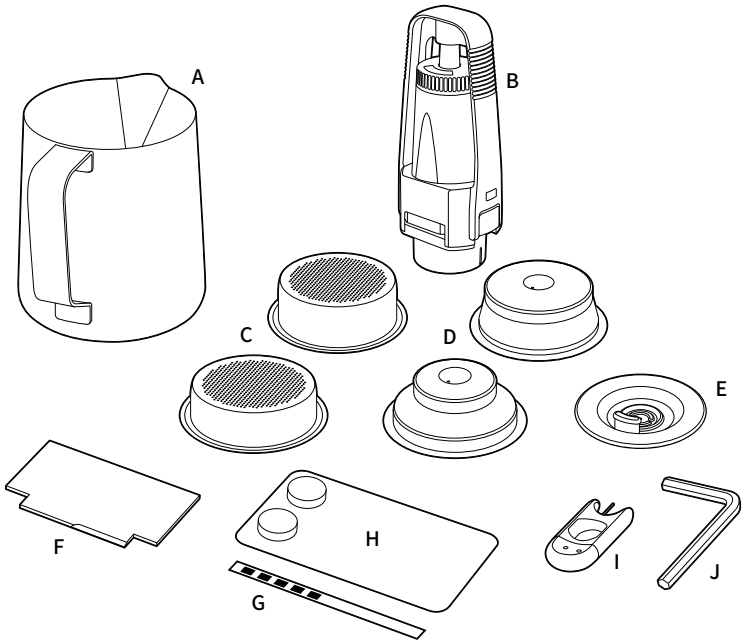
N. 360° 회전식 스팀 봉
더 부드러운 질감을 위한 3개의 구멍 팁 포함.

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.

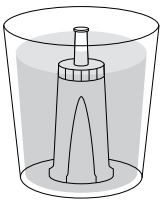
물탱크 핸들을 아래로 당겨 머신 뒷면에 있는 물탱크를 분리합니다. 정수 필터와 정수 필터 홀더가 들어 있는 비닐 백을 꺼냅니다. 부품과 액세서리(물탱크, 포터필터, 필터 바스켓, 용기)를 따뜻한 물과 부드러운 식기 세척액으로 세척합니다. 잘 헹군 다음 완전히 말립니다.

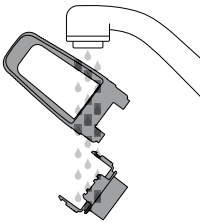
팁

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.

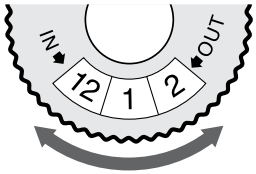
정수 필터 설치

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

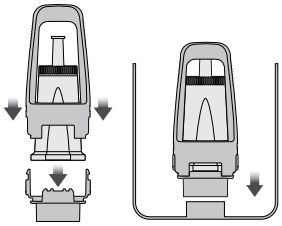




- 다음 교체 달 알림을 설정합니다. 3개월 후에 필터를 교체하는 것을 권장합니다.



- 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.

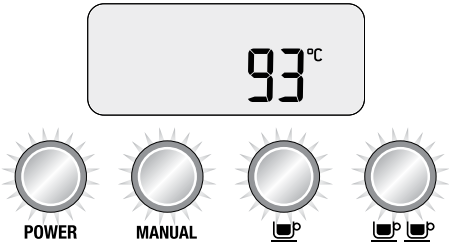
팁

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

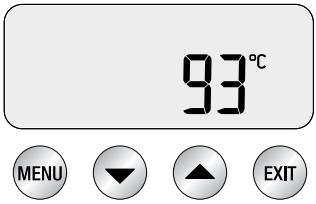
디스플레이 모드

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.

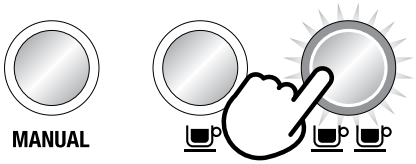
머신은 30초 후에 정지하고 대기(STANDBY) 모드로 돌아갑니다.

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.



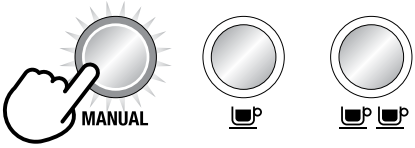
머신은 30초 후에 정지하고 대기(STANDBY) 모드로 돌아갑니다.

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

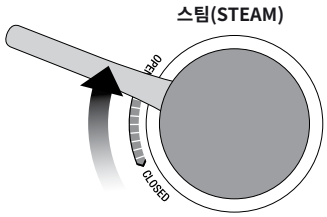
저압 프리 인퓨전 추출 시간을 수동으로 제어하려면 수동(MANUAL) 버튼을 길게 누릅니다. 필요한 프리 인퓨전 추출 시간이 충족되면 버튼에서 손을 떼어 전체 펌프 압력을 시작합니다. 추출을 중지하려면 수동(MANUAL) 버튼을 다시 누릅니다.

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.

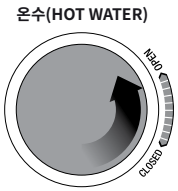
주의: 화상 위험

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

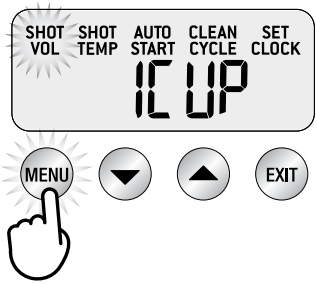
온수 공급은 약 30초 후에 중단됩니다. 잔 크기에 따라 '온수(HOT WATER)' 다이얼을 닫았다가 다시 열어야 할 수도 있습니다. 18페이지 '온수 LED 깜박임'을 참조합니다.

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.

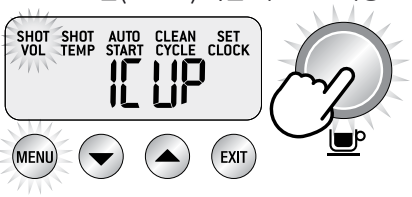
원액 추출 시간 재프로그래밍

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

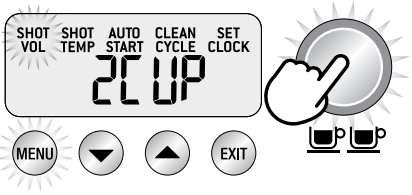
다시 프로그래밍하려는 버튼에 따라 '원액 양(SHOT VOL)'이 깜박이고 '1잔(1 CUP)' 또는 '2잔(2 CUP)'이 표시될 때까지 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다.

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

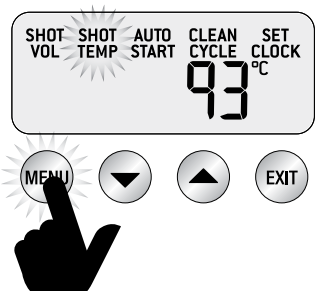
1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 버튼은 추출 시간을 조정하여 에스프레소 양을 조절합니다. 에스프레소 양을 결정하기 위해 추출 시간 대신 용량 제어를 사용하려면 고급 기능에 액세스합니다(17페이지 '용량 제어(vOL)' 참조). 그런 다음 다음과 같은 지침을 따릅니다.

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

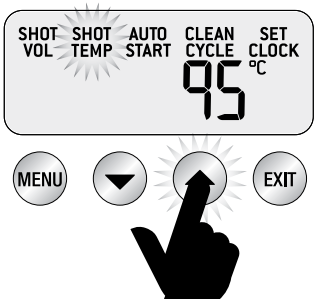
포터필터에 분쇄된 커피를 도징하고 탬핑합니다. 포터필터를 그룹 헤드에 삽입합니다. 다시 프로그래밍하려는 버튼(1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼)을 눌러 에스프레소 추출을 시작합니다. 원하는 에스프레소 양이 추출되면 1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼을 누릅니다. 머신에서 신호음이 울립니다. 종료(EXIT) 버튼을 눌러 새로운 양을 설정합니다.

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.



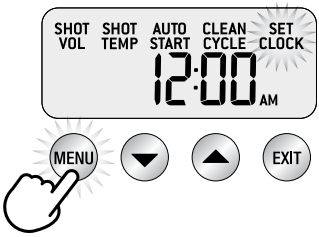
최적의 온도는 커피 원두의 원산지, 신선도, 로스팅 정도에 따라 달라집니다.

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.

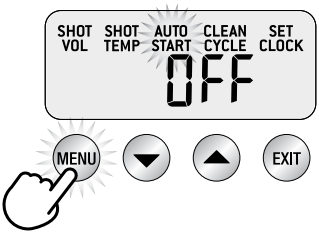
참고

자동 시작 기능을 활성화하기 전에 먼저 시계를 설정해야 합니다.

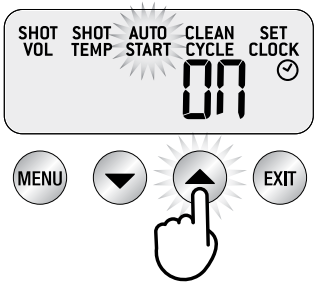
자동 시작(AUTO START)

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.

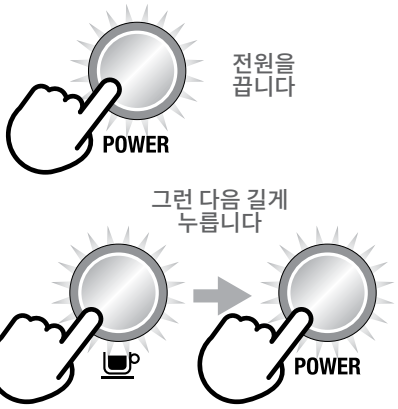
청소 사이클

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)

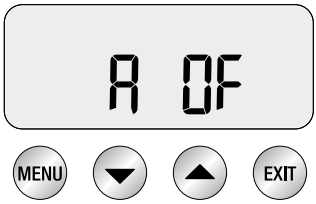
단위를 미터법 또는 야드·파운드법으로 설정합니다. LCD에 'SEt'가 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 원하는 단위를 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 머신에서 신호음이 울려 선택되었음을 알립니다.

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

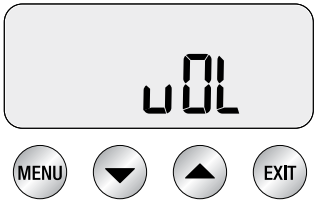


이 기능을 사용해서 자동 꺼짐 기능을 비활성화합니다. LCD에 'A OF'가 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 끄기 또는 켜기를 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 머신에서 신호음이 울려 선택되었음을 알려 줍니다.

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)



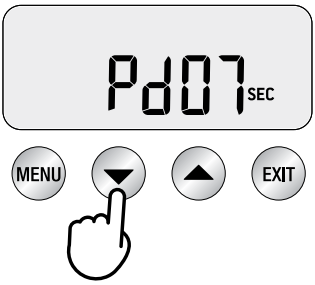
에스프레소 도징 양 측정에 대해 용량 기반(FLo) 또는 시간 기반(SEc) 방법 중에서 선택합니다. LCD에 'vOL'이 표시된 상태에서 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 원하는 방법을 선택합니다. 메뉴(MENU)를 눌러 설정합니다. 머신에서 선택을 확인하는 신호음이 울립니다.

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)

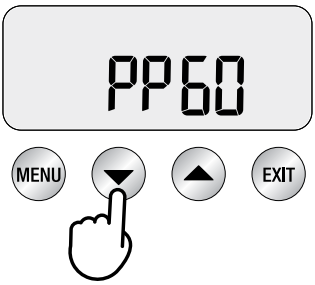
LCD에 현재의 프리 인퓨전 지속 시간이 표시됩니다. 위 또는 아래 화살표를 눌러 시간을 변경합니다.



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

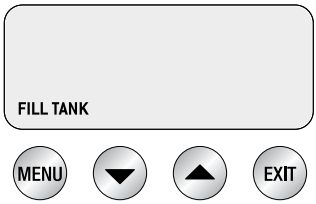
온수(HOT WATER) 다이얼이 열림(OPEN) 위치에 있으면 머신이 작동 온도(대기(STANDBY) 모드)에 도달하지 못합니다. 온수(HOT WATER) LED가 깜박입니다. 온수(HOT WATER) 다이얼을 닫힘(CLOSED) 위치로 돌립니다.

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.



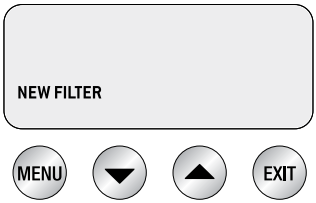
탱크에 차가운 담수를 채웁니다. 탱크가 비어 있으면 머신에서 커피나 온수를 만들 수 없습니다.

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 헹구어 예열하고 잔 워밍 트레이에 놓습니다.

포터필터 및 필터 바스켓 가열

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

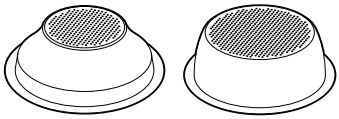
참고

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

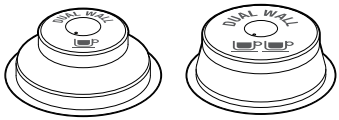
신선한 커피 원두를 분쇄하는 경우 싱글 월 필터 바스켓을 사용합니다. 싱글 월 필터 바스켓을 사용하면 분쇄, 도징, 탬핑을 시도하여 더 균형 잡힌 에스프레소를 만들 수 있습니다.



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 씁쓸해집니다.

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

도징 및 탬핑

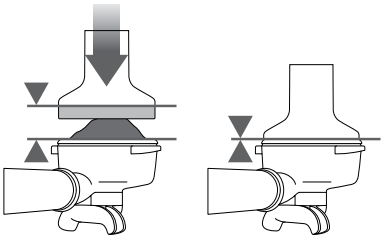
마른 천으로 필터 바스켓을 닦아 줍니다.

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.

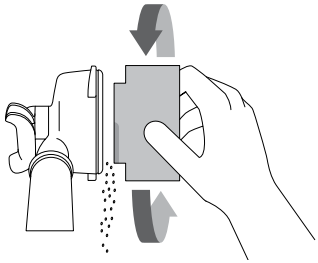
도징에 대한 참고 사항으로, 커피를 탬핑한 후에는 탬퍼에 있는 금속 캡의 상단 가장자리가 필터 바스켓 상단과 수평이 되어야 합니다.



도즈 트리밍

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

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



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

팁

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

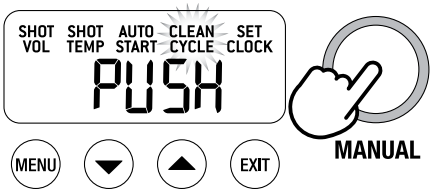
힌트 및 팁

- 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 • 떫은맛	너무 고움	너무 많음 Razor를 사용하여 트리밍	너무 셈	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

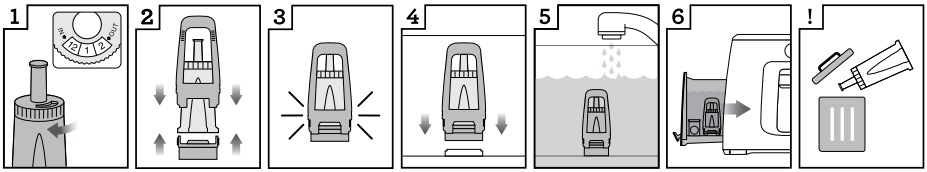
관리, 청소 및 보관



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 헹구어 사용하기 전에 세제의 잔여물을 제거합니다.

정수 필터 교체



현재의 달을 설정합니다 | 정수 필터 부품을 조립합니다 | 부품이 연결됐는지 확인합니다 | 필터를 탱크에 설치합니다 | 탱크를 채우고 필터를 담그고 5분 동안 기다립니다 | 물탱크를 설치합니다 | 90일 후 또는 40L (10. 미국 갤런) 후에 필터를 교체합니다

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 웹페이지에서 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 스패너를 사용해서 팁을 분리하고 온수에 담급니다. 청소 툴에 들어있는 통합 스패너를 사용해서 팁을 다시 스팀 봉에 나사로 고정합니다.

필터 바스켓 및 포터필터 청소

- 필터 바스켓과 포터필터는 사용 직후 온수로 헹구어 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 헹궈 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 헹궈 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.

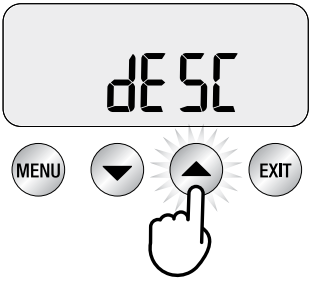
전체 디스케일링 프로세스를 완료하고 단계별 지침을 따르는 데 약 1.5시간이 소요되므로 이 시간을 확보합니다. **머신 사용을 막 끝낸 경우 머신을 끄고 디스케일링 프로세스를 시작하기 전에 1시간 이상 식혀야 합니다.**

1 – 디스케일링 준비

a) 드립 트레이를 비우고 제자리에 삽입합니다.

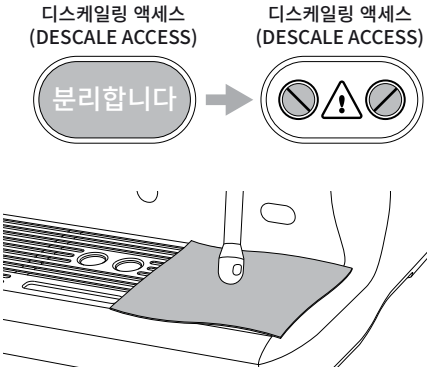
b) 머신을 끄고 1시간 이상 식힙니다. 머신이 꺼진 상태에서 1잔(1 CUP) 버튼을 길게 누른 다음 전원(POWER) 버튼도 함께 3초 동안 길게 누릅니다. LCD 화면에 rSEt가 나타납니다.

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



2 – 보일러 비우기

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



b) 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.

c) 그런 다음 왼쪽 나사에 대해서도 위의 과정을 반복합니다.

d) 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 헹구고 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 헹구고 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**	• 온수(HOT WATER) 다이얼이 열려 있습니다.	온수(HOT WATER) 다이얼을 닫힘(CLOSED) 위치로 돌립니다.
전원을 켜면 머신에서 신호음이 울립니다	• 스팀 레버가 열려 있거나 머신이 작동 온도에 도달하기 전에 활성화되었습니다.	스팀 레버를 닫힘(CLOSED) 위치로 이동합니다.
그룹 헤드에서 물이 흐르지 않습니다	• 머신이 작동 온도에 도달하지 않았습니다.	머신이 작동 온도에 도달할 때까지 기다립니다. 머신이 준비가 되면 전원(POWER) 버튼의 깜박임이 멈춥니다.
	• 물탱크가 비어 있습니다.	탱크를 채웁니다.
	• 물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 밀어 넣고 잠금 걸쇠를 닫습니다.
LCD에 탱크 채우기(FILL TANK)가 표시되지만, 물탱크는 가득 차 있습니다	• 물탱크가 완전히 삽입되지 않고 제자리에 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 밀어 넣고 잠금 걸쇠를 닫습니다.
스팀 또는 온수가 나오지 않습니다	• 머신이 켜져 있지 않습니다.	머신이 전원 콘센트에 꽂혀 있고 전원(POWER) 버튼이 켜져 있는지 확인합니다.
온수가 나오지 않습니다	• 물탱크가 비어 있습니다.	물탱크를 채웁니다.
스팀이 나오지 않습니다	• 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 굵게 분쇄된 커피를 사용합니다.
	• 필터 바스켓에 커피가 너무 많습니다.	탬핑해서 커피 도징 양을 줄인 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과다한 커피를 트리밍합니다.
	• 커피를 너무 강하게 탬핑합니다.	15~20kg의 압력으로 탬핑합니다.
	• 필터 바스켓이 막혔을 수 있습니다.	제공된 청소용 툴에 있는 가는 핀을 사용해서 필터 바스켓 아랫면에 있는 추출구 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 굵게 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**	• 커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	약간 더 곱게 분쇄된 커피를 사용합니다.
	• 필터 바스켓에 커피가 충분하지 않습니다.	커피 도징 양을 늘립니다. 탬핑한 다음 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 과다한 커피를 트리밍합니다.
	• 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.
	• 커피 원두가 신선하지 않습니다.	'로스팅한 날짜'가 표시된 갓 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비합니다.
커피가 충분히 뜨겁지 않습니다	• 잔이 예열되지 않았습니다.	온수 추출구 아래에서 잔을 헹구고 잔 워밍 트레이에 놓습니다.
	• 우유가 충분히 뜨겁지 않습니다(카푸치노, 라테 등을 만드는 경우).	용기 베이스가 만지기에 뜨거워질 때까지 우유를 가열합니다.
	• 추출 온도가 너무 낮습니다.	추출 온도를 높입니다. 14페이지 '추출 온도'를 참조합니다.

문제	가능한 원인	해야 할 일
크레마가 없습니다	• 커피 원두가 신선하지 않습니다.	'로스팅한 날짜'가 표시된 갓 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비합니다.
	• 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** **추출하는 동안 포터필터가 그룹 헤드에서 나옵니다**	• 포터필터가 그룹 헤드에 올바르게 삽입되지 않았습니다.	포터필터를 핸들이 제자리에 단단히 고정될 때까지 오른쪽으로 돌렸는지 확인합니다. 중심을 지나쳐 돌려도 실리콘 씰은 손상되지 않습니다.
	• 필터 바스켓 테두리 주변에 커피 찌꺼기가 있습니다.	필터 바스켓 테두리에서 과다한 커피를 청소해서 그룹 헤드에 제대로 밀봉되는 것을 확인합니다.
	• 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.
	• 필터 바스켓에 커피가 너무 많습니다.	탬핑 후 Razor™ Dose Trimming Tool을 사용해서 커피 도징 양을 트리밍합니다.
자동 시작 시간을 설정할 수 없습니다	• 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	• 사용자가 재설정할 수 없는 오류가 발생했습니다.	Breville 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.
커피 퍽이 샤워 스크린에 달라붙습니다	• 이것은 정상이며 가끔씩 생기는 일입니다. 퍽 건조 기능 때문에 커피 퍽 상단에 약간의 진공 상태가 생기며, 그에 따라 가끔씩 퍽이 필터 바스켓에 있는 대신 샤워 스크린에 달라붙습니다.	

문제	가능한 원인	해야 할 일
펌프가 계속 작동합니다 / 스팀이 너무 축축하고 내뿜어집니다 / 온수 추출구에서 물이 샙니다	• 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	• 커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다. • 원액 추출 시간/양을 다시 프로그래밍해야 합니다.	• 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	• 커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다. • 원액 추출 시간/양을 다시 프로그래밍해야 합니다.	• 분쇄도를 약간 더 굵게 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	• 커피 원두가 오래 되면 추출 속도가 변하고 원액 양에 영향을 미칠 수 있습니다.	• 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

1년 품질 보증

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

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

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

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

Breville®

Master Every Moment™

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

BES920 KOR – B22