

the Oracle™

Instruction Book – BES980



Breville®



Contents

2	Breville® Recommends Safety First
6	Components
9	Features
10	Assembly
25	Functions
28	Care & Cleaning
34	Troubleshooting
38	Coffee To Try
39	Warranty

BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels or stickers before using the Oracle™ 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 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest authorised Breville® Service Centre for examination, replacement or repair.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Any procedure not listed in this instruction booklet should be performed at an authorised Breville® Service Centre.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

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 BES980 THE ORACLE™

- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for any purpose other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled; or
 - stored
- Always switch Off the espresso machine by pressing the POWER button to Off, switch Off at the power outlet and unplug.
- Ensure the product is properly assembled before first use.
- Do not use any other liquid apart from cold mains/

town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.

- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Use caution after milk texturing as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when the steam wand is lowered.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Use caution when using the de-scale feature as hot steam may be released.

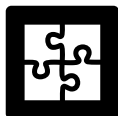
Before de-scaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to page 31 for further instructions.

 To protect against fire, electric shock, and injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

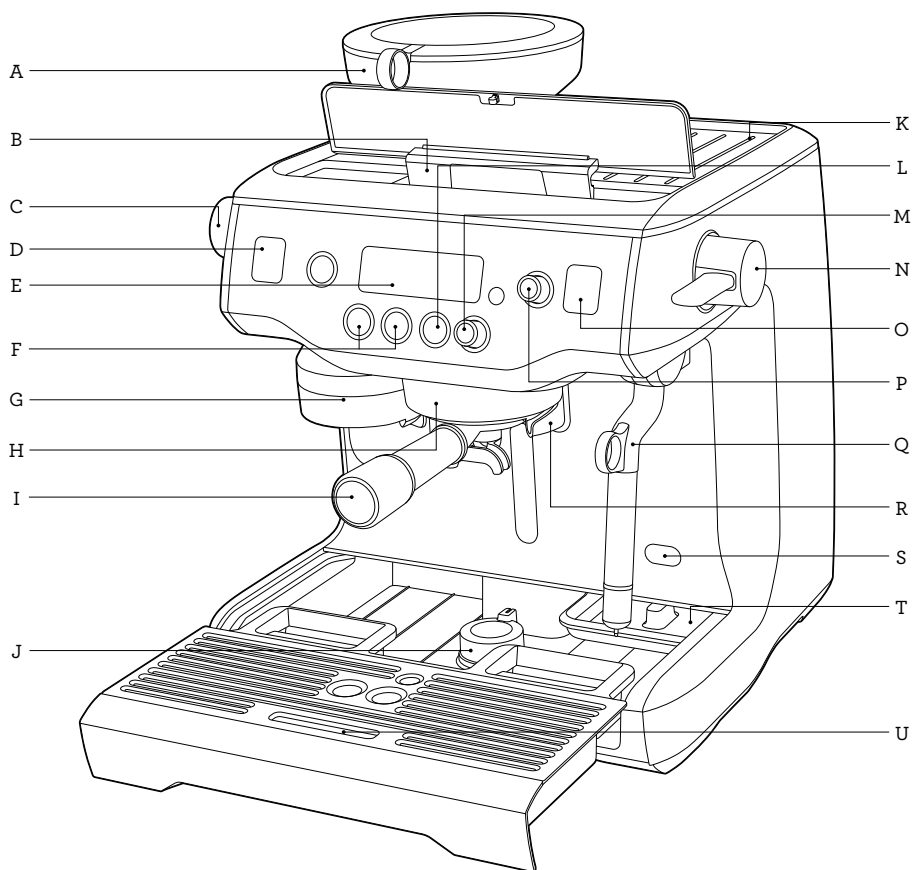
- Filter cartridge should be kept out of reach of children.
- Store filter cartridges in a dry place in the original packaging.
- Protect cartridges from heat and direct sunlight. Do not use damaged filter cartridges.
- Do not open filter cartridges.
- If you are absent for a prolonged period of time, empty the water tank and replace the cartridge.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

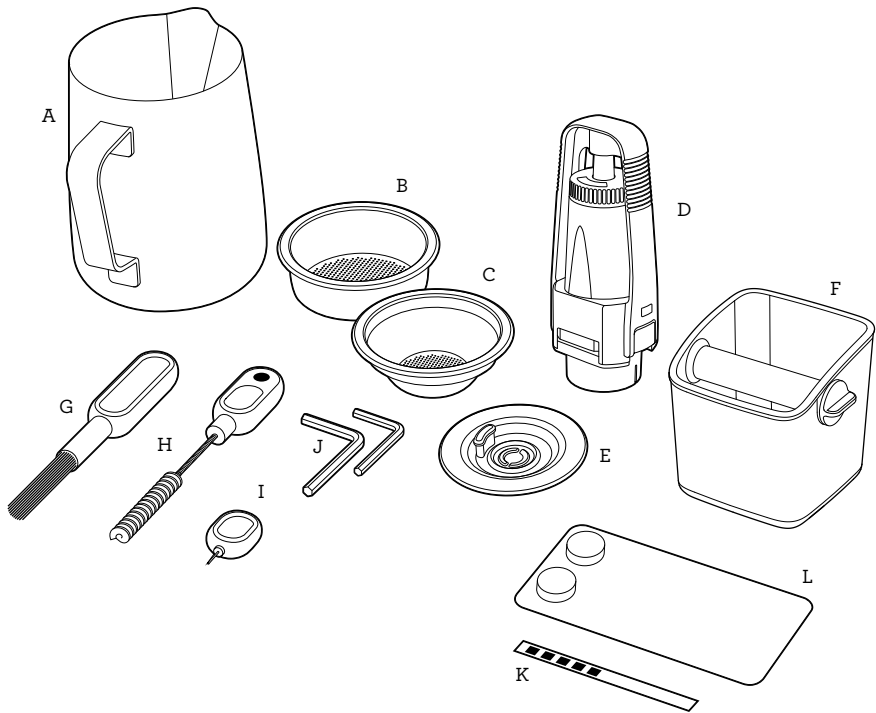


Components

- A. **Integrated conical burr grinder**
With removable 280g bean hopper.
- B. **Top-fill 2.5L removable water tank**
With integrated water filter and backlit level indicator.
- C. **Grind Size dial**
Select the desired espresso grind size to suit your coffee beans.
- D. **GRIND LCD**
Displays current grind settings.
- E. **Main LCD**
Displays current settings and simplifies programming.
- F. **1 CUP and 2 CUP buttons**
With preset shot durations, manual override or reprogrammable durations/volumes.
- G. **Grind outlet**
With auto grind, dose & tamp function.
- H. **Heated 58mm group head with embedded element**
- I. **58mm full stainless steel portafilter**
- J. **Drop down swivel foot**
Lifts the machine upwards for easy manoeuvrability.
- K. **Heated cup warming tray**
- L. **HOT WATER button**
Press to start and stop the flow of hot water from the hot water outlet.
- M. **LONG BLACK dial**
With preset and customisable settings.
- N. **Steam lever**
With one touch auto milk texturing (down position) and manual milk texturing (up position).
- O. **Steam LCD**
Displays current milk temperature and texture settings.
- P. **SELECT dial**
Select the desired milk temperature and texture. Also use this dial in conjunction with the MENU button to set the programmable functions.
- Q. **Cool touch steam wand**
With integrated temperature sensor.
- R. **Dedicated hot water outlet**
Delivers hot water for Long Black and preheating cups.
- S. **Descale access point**
- T. **Tool storage tray**
Houses accessories when not in use.
- U. **Removable drip tray**
With Empty Me! indicator.



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



ACCESSORIES

- A. Stainless steel milk jug
- B. 2 cup filter basket
- C. 1 cup filter basket
- D. Water filter holder with filter
- E. Cleaning disc
- F. Mini grinds bin
- G. Burr brush
- H. Grind outlet brush & tamp removal magnet
- I. Cleaning tool for steam wand tip
- J. Allen key
- K. Steam wand cleaning powder
- L. Water hardness test strip



The Oracle™ Features

HANDS FREE AUTOMATIC GRIND, DOSE & TAMP

Automatically grinds, doses and tamps the required amount of coffee, mess free.

GRIND SIZE DIAL

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

PRECISION CONICAL BURRS

Maximise ground coffee surface area for a full espresso flavour.

AUTOMATIC HANDS FREE MILK TEXTURING

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

SIMULTANEOUS COFFEE & STEAM

Dedicated stainless steel espresso and steam boilers for simultaneous milk texturing and espresso extraction.

PRECISION CONTROL

Electronic PID Temperature Control

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

Actively Heated Group Head

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

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.

Programmable Shot Temperature

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

ADDITIONAL FEATURES

One Touch Long Black

Delivers hot water directly into the cup after espresso extraction. Preset and customisable settings.

Shot Clock

Displays duration of the espresso shot being extracted.

Auto Start

Switches machine on at a specified time.

Auto Off

Switches machine off after a specified time from 5-20 mins.



Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your espresso machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Remove the 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 basket, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

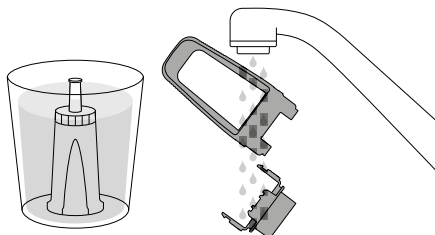


TIP

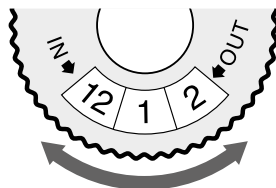
To easily manoeuvre your machine, use the drop down swivel foot located under the drip tray. When turned to UNLOCK, the swivel foot drops down and lifts the machine upwards, making it easier to access the removable water tank or reposition the machine to another location.

INSTALLING THE WATER FILTER

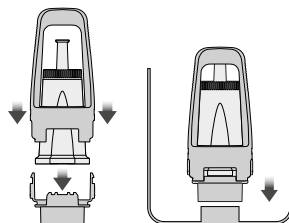
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



- 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.



Functions

FIRST USE

1. Ensure tank is filled with cold water. You can do this by either opening the top-fill water tank lid (push to open), or by removing the water tank at the back of the machine.
2. Press POWER button to turn the machine on.
3. The main LCD will display 'Hrd3', prompting you to set the water hardness level. Programming this will determine the regularity of the 'DESCALE' and 'CHANGE FILTER' alerts.

Setting Water Hardness

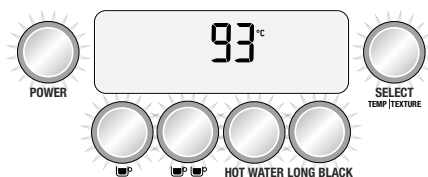
- Remove the supplied water hardness test strip from the wrapper.
- Dip the test strip into a sample of the water you have filled the tank with. Wait for one minute. The water hardness setting is indicated by the number of red squares displayed on the test strip e.g. 3 red squares indicates a water hardness setting of 3.
- Rotate SELECT dial to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection



NOTE

If your water hardness is either 4 or 5 when tested, we strongly recommend you change to an alternate water source. Filtered, bottled spring or mineral water will extend both the life of your built-in filter and descale intervals as well as superior taste. Please ensure to test the water hardness of the alternative water source you've chosen and input into the machine accordingly. Avoid using overly filtered water, like RO water unless some mineral content is being added back to the final water. Never use distilled water, or water with no or low mineral content as this will affect both the taste the functioning of your machine.

4. A pumping/vibrating sound will be heard indicating empty boilers are being filled with water for the first time. The main LCD will display the current boiler temperature and flash 'HEATING'.
5. After approximately 5 minutes, the machine will reach the default operating temperature 93°C and all 6 buttons will illuminate. The machine is now in STANDBY mode, ready for the next step, 'Flushing The Machine'.



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. Press **HOT WATER** button to run water through the hot water outlet. After 30 seconds, press **HOT WATER** button again to stop the flow of water.
3. Lift steam lever to the **MANUAL** position to release steam through the steam wand. After 30 seconds, lower the steam lever to the centre **OFF** position.
4. Repeat steps 1-3 twice.
5. Refill water tank and empty drip tray, if required.

MANUAL will flash on LCD

The machine will not reach operating temperature (**STANDBY** mode) if the steam lever is in the **MANUAL** position. The steam LCD will display 'MANUAL'. Lower the steam lever to the centre **OFF** position.

Steam operation is ready when the **SELECT** dial illuminates.

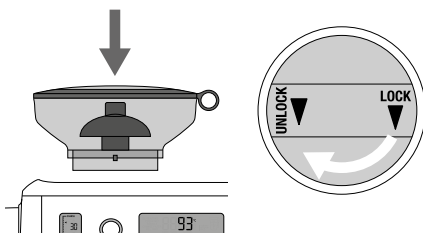


NOTE

You will not be able to select the **1 CUP**, **2 CUP** or **LONG BLACK** functions; or access the cleaning cycle in the menu options until the machine has reached operating temperature (**STANDBY** mode). The machine will beep 3.

GRINDING OPERATION

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



TIP

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

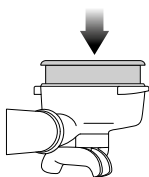
SELECTING GRIND SIZE

There are 45 espresso grind size settings (No. 1 - finest, No. 45 - coarsest) to enable you to select the right grind size for your coffee beans and achieve the perfect espresso extraction. To select grind size, rotate the grind size dial counter-clockwise to increase grind coarseness or clockwise to increase grind fineness.

We recommend you start at No. 30 and adjust as required to control espresso flow rate.

SELECT YOUR FILTER BASKET

Insert the correct Filter Basket into the Portafilter for the number of coffees or strength you are making.

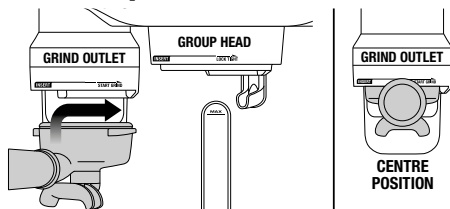


Use the 1 Cup Filter Basket for making a single cup or a weaker tasting espresso.

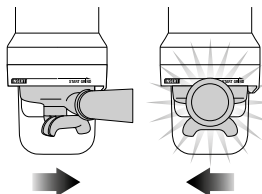
Use the 2 Cup Filter Basket for making 2 cups or a stronger tasting espresso, usually for mugs or larger cups.

AUTO GRIND DOSE & TAMP

Align portafilter handle with the INSERT position on the grind outlet. Lift to insert portafilter into the grind outlet and rotate to the centre position.



To start the auto grind, dose & tamp function, rotate the portafilter to the right then gently guide back to the centre position. Grinding will commence.





When the auto grind, dose & tamp function is complete, rotate the portafilter handle to the INSERT position and lower to remove.

ESPRESSO EXTRACTION

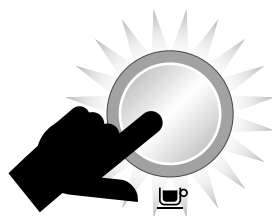
Align portafilter handle with the INSERT position on the group head. Lift to insert portafilter into the group head and rotate towards the LOCK TIGHT position until resistance is felt.

EXTRACTION GUIDE

The 1 CUP button  and 2 CUP button  use duration to control espresso volume. The duration times are preset, but can be reprogrammed (refer to 'Programming Shot Volume/Duration', page 18). Alternatively, access the Advanced Features if you wish to use volumetric controls instead of duration to determine espresso volume (refer to 'Flow Measurement Method (VoL)', page 23).

1 CUP BUTTON

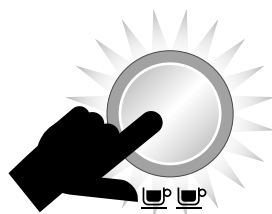
Press 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset duration (25 seconds). The extraction will start using the low pressure pre-infusion.



The machine will stop after 1 CUP duration is reached and will return to STANDBY mode.

2 CUP BUTTON

Press 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset duration (25 seconds). The extraction will start using the low pressure pre-infusion.



The machine will stop after 2 CUP duration has been extracted and will return to STANDBY mode.

MANUAL OVERRIDE

Press and hold either the 1 CUP or 2 CUP button to commence pre-infusion. When the required pre-infusion duration is met, release the button to begin full pump pressure.

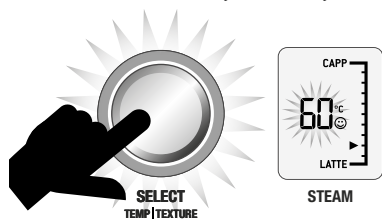
Press the button again to stop the pour when required duration has been achieved.

TEXTURING MILK

The SELECT dial is used to select milk temperature and texture. Press the dial to toggle between milk temperature and texture. The flashing value (either temperature or texture triangle) can be changed by rotating the dial.

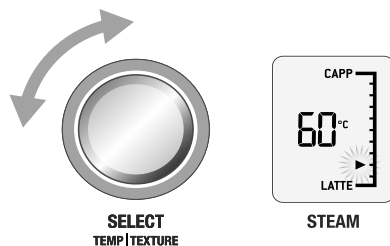
ADJUSTING MILK TEMPERATURE

Press the SELECT dial until the milk temperature flashes. Rotate the dial to increase or decrease milk temperature. The selected temperature will be displayed on the steam LCD. The ideal temperature for milk is between 55°C – 65°C as indicated by the smiley face icon.



ADJUSTING MILK TEXTURE

Press the SELECT dial until the milk texture flashes. Rotate dial towards 'CAPP' for more texture or 'LATTE' for less texture. The selected texture will be displayed on the steam LCD.



Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the texture level accordingly.

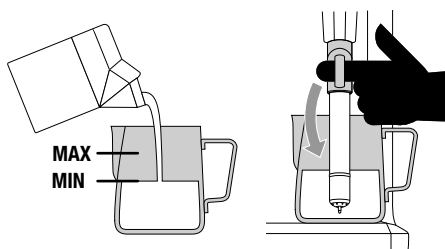


NOTE

Prior to texturing milk, always purge steam wand by momentarily pressing down the steam lever.

AUTO MILK TEXTURING

Start with fresh cold milk. Fill milk jug to below the spout position. Lift steam wand and insert into milk jug. Lower steam wand, ensuring it is fully down. The milk jug should rest on the drip tray and milk should cover the steam wand seal.





To start, press down and release steam lever. The LCD will display the temperature of the milk as it heats. Milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached. Lift steam wand to remove milk jug. **Wipe the wand and tip with a damp cloth.** Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode.

Insert steam wand into milk jug. Lift steam lever to activate manual steam mode. Once the desired milk texture and temperature are achieved, lower the steam lever to the centre OFF position. **Wipe the wand and tip with a damp cloth.** Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.



CAUTION: BURN HAZARD

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

Children must always be supervised.



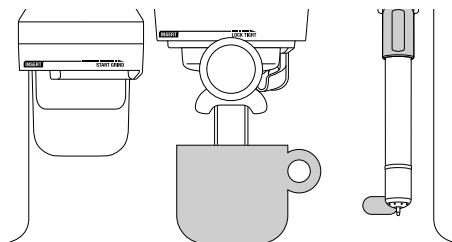
NOTE

If machine is run continuously for 30 minutes, allow machine to cool for 5 minutes before each use.

PRESET LONG BLACK

There are 3 preset Long Black settings – small, medium and large. To use one of these settings:

1. Insert the 2 Cup Filter Basket into the Portafilter.
2. Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function.
3. Insert the portafilter into the group head.
4. Position your cup so the portafilter spouts and hot water outlet are directed inside the cup.



5. Rotate the LONG BLACK dial to the desired cup size.

PRESET CUP SIZE	AMOUNT BREWED
Small	Approx. 180ml
Medium	Approx. 240ml
Large	Approx. 355ml

The brewed amounts are approximate only. Actual amounts may vary due to the coffee bean roast, blend and freshness as well as the selected grind size. These factors affect extraction rate and shot volume.

6. To start extraction, press the LONG BLACK dial. Espresso will extract from the portafilter spouts, followed by hot water from the hot water outlet.



NOTE

To override the setting during operation, press the LONG BLACK dial. Pressing the LONG BLACK dial during the espresso extraction will stop the flow of espresso and start the flow of hot water. Pressing the LONG BLACK dial during the hot water delivery will stop the flow of hot water.



TIP

If the preset Long Black settings do not suit your cup size or strength preferences, there are 6 custom Long Black settings for you to program. Once programmed, your custom setting will appear after the 3 preset settings. Refer to 'Long Black Adjust - Programming Custom Settings', page 20.

MANUAL LONG BLACK

This allows you total control over the Long Black process: pre-infusion duration, espresso volume and hot water volume.

During manual Long Black mode, the LCD will show a moving cup icon.

Press and hold LONG BLACK dial to activate pre-infusion. Release LONG BLACK dial to commence espresso pour.

Press the LONG BLACK dial to stop espresso pour and commence hot water pour.

Press the LONG BLACK dial again to stop the pour of hot water.



TIP

You can conduct a manual Long Black extraction each time, or program this as a custom setting. Once programmed, your custom setting will appear after the 3 preset settings. Refer to 'Long Black Adjust - Programming Custom Settings', page 20.

HOT WATER

The HOT WATER button can be used to pre-heat cups or add hot water manually.

To stop and start the pour of hot water, press the HOT WATER button.

To ensure water is dispensed at the correct temperature, hot water will cease to dispense after approx. 90 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to press the HOT WATER button a second time.



NOTE

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

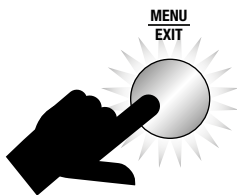
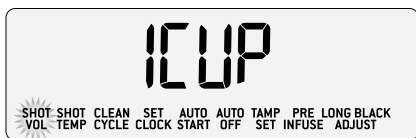
PROGRAMMABLE FUNCTIONS

To enter program mode, press the MENU button. Rotate SELECT dial to the desired function.

Program mode allows you to program:

- Shot Volume
- Shot Temperature
- Clean Cycle
- Set Clock
- Auto Start
- Auto Off
- Tamp Set
- Pre-Infusion
- Long Black Adjust

To exit program mode, press MENU button.



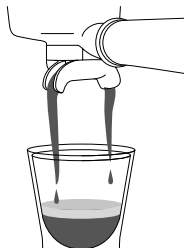
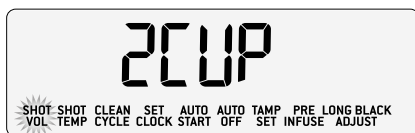
NOTE

The MENU button is disabled when the machine is in coffee making mode or dispensing hot water.

PROGRAMMING SHOT VOLUME/DURATION

Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function. Insert the portafilter into the group head.

While 'SHOT VOL' is displayed on the LCD, rotate the SELECT dial to '1 CUP' to reprogram the 1 CUP button, or '2 CUP' to reprogram the 2 CUP button. Press the SELECT dial to start espresso extraction. When required espresso volume/duration has been extracted, press SELECT dial to stop extraction. Machine will beep once to confirm the new volume/duration.

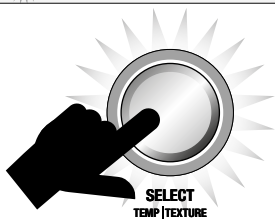
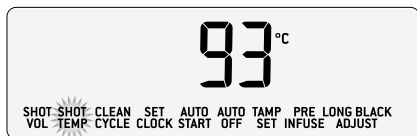


NOTE

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 'Flow Measurement Method (VoL)', page 23.

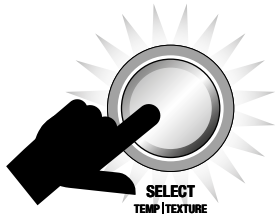
SHOT TEMPERATURE

While 'SHOT TEMP' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. The current temperature will flash. Turn the SELECT dial to required temperature then press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm new temperature.



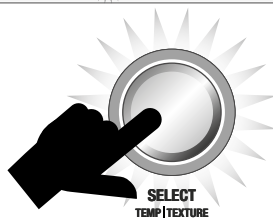
CLEANING CYCLE

The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. Select this feature when the LCD displays 'CLEAN ME!'



SET CLOCK

Setting the clock is optional. While 'SET CLOCK' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. The current time will flash or default to 12.00AM if the time has not been set. Turn the SELECT dial to the left or right to adjust time. Turning the SELECT dial faster or slower will change the rate of adjustment. When required time has been reached, press the SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm the clock has been set.



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.



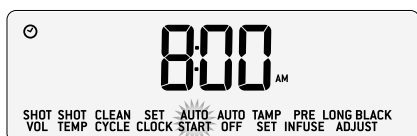
NOTE

The clock must be set before the Auto Start time can be programmed. If you try to turn Auto Start on without first setting the clock, the machine will beep 3 times.

While 'AUTO START' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. Turn the SELECT dial to 'On' or 'Off'. Press SELECT dial to set.



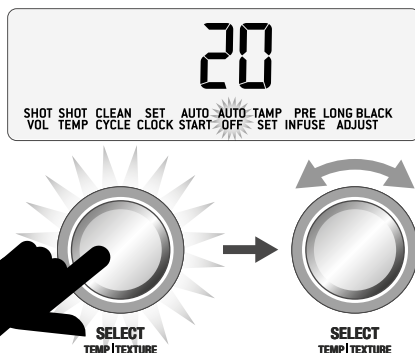
Turn the SELECT dial to the left or right to select the desired Auto Start time. Turning the SELECT dial faster or slower will change the rate of adjustment. When the required time has been reached, press the SELECT dial to set. A small clock icon will be displayed on the LCD when the Auto Start function has been programmed.



AUTO OFF

This function sets how long the machine will stay turned on before it automatically turns off. It can be set for 5 mins, 10mins or 20mins until Auto Off activates.

While 'AUTO OFF' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. Turn the SELECT dial to the desired time then press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.



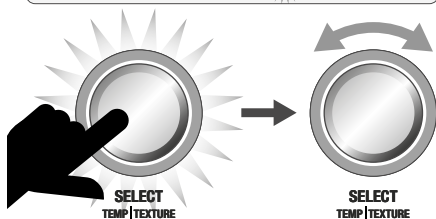
TAMP SET

This function is for advanced use only.

Adjusting tamp parameters allows for fine tuning of coffee tamping force and polishing duration. While 'TAMP SET' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. The tamp force setting will flash. Turn SELECT dial to setting 1-9.



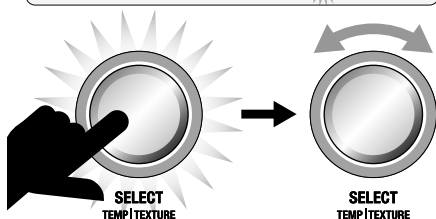
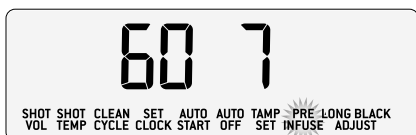
Press SELECT dial to set and the current polishing time will flash. Turn SELECT dial to select 2-10 seconds. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm settings.



PRE-INFUSION

This function is for advanced use only.

Low pressure pre-infusion allows you to control the pressure and duration of the pre-infusion phase of the espresso extraction. While 'PRE INFUSE' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. The pump power setting will flash. Turn SELECT dial to increase or decrease the pre-infusion pressure. Press SELECT dial to set and pre-infusion duration will flash. Turn SELECT dial to adjust seconds. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm settings.



LONG BLACK ADJUST – PROGRAMMING CUSTOM SETTINGS

There are 6 custom Long Black settings for you to program to suit your cup size and strength preferences. To program your custom setting:

1. Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function.
2. Insert the portafilter into the group head.
3. Position your cup so the portafilter spouts and hot water outlet are directed inside the cup.
4. Press the MENU button. Rotate the SELECT dial to 'LONG BLACK ADJUST' then press the SELECT dial.



5. Rotate the SELECT dial to the custom setting you'd like to program - 'Set 1' to 'Set 6'. Settings that have already been programmed will display a cup icon.



NOT PROGRAMMED



PROGRAMMED

6. To start programming, press the SELECT dial. The LCD will show a moving cup icon and espresso will extract from the portafilter spouts. When the required amount has been extracted, press the SELECT dial to stop the flow of espresso and start the flow of hot water. When the required amount of water has poured, press the SELECT dial to stop the flow of hot water. The LCD will show a cup icon and the machine will beep to confirm your custom Long Black setting has been programmed.



PROGRAMMED

7. To use your custom Long Black setting, rotate the LONG BLACK dial. Your programmed custom Long Black setting will appear after the preset small, medium and large settings. Press the LONG BLACK dial and your programmed Long Black setting will dispense.



NOTE

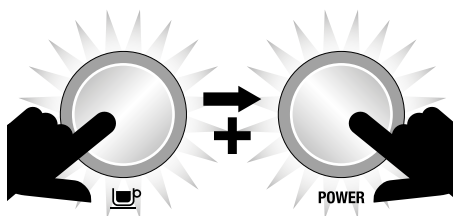
Custom Long Black settings can be reprogrammed by following steps 1-6.

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 press and hold the POWER button together for 3 seconds. Rotate the SELECT dial to the desired feature. Press SELECT dial to access feature settings.

Press the MENU button at any time to exit Advanced Features.



NOTE

The machine will exit Advanced Features if there is no user input for 30 seconds or the POWER button or MENU button is pressed.

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. Shot Temperature: 93 °C
2. Low Pressure Pre-infusion: PP60, PT07 seconds
3. Milk Temperature: 60 °C
4. Auto Start: OFF (8:00AM)
5. Auto Off: 20 min
6. Clock: 12:00AM
7. 1 CUP Button Shot Duration: 25 seconds
8. 2 CUP Button Shot Duration: 30 seconds

While 'rSEt' is displayed on the LCD, press the SELECT dial to reset all settings to factory defaults.



'Hrd3' will flash on screen. Machine is now in Water Hardness mode. See 'Water Hardness (Hrd3)' to set.

Water Hardness (Hrd3)

Determine water hardness with the supplied water hardness test strip. Refer to 'Setting Water Hardness', page 12.

Rotate SELECT dial to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Setting water hardness will determine the regularity of the 'DESCALE' and 'CHANGE FILTER' alerts.

Units (SEt)

Set units to metric or imperial. Rotate SELECT dial to the desired unit. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

ULCD Backlight (Lcd)

Adjust the LCD brightness/contrast. Rotate SELECT dial to the desired brightness. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Spotlights (SPOt)

Adjust the brightness of the LEDS lighting the drip tray area. Rotate SELECT dial to the desired brightness. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Steam Temperature (StEA)

Adjust the steam boiler temperature, which in turn controls steam pressure. Rotate SELECT dial to the desired temperature. The default is 130° C. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Air Pump Delay (Air)

This function is for advanced use only. Delay the operation of the air pump during automatic milk texturing. Rotate SELECT dial to the desired delay time.

The default setting is 02 seconds. Press SELECT dial to set. The default temperature which the air pump turns off will be displayed. Rotate SELECT dial to the desired temperature. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Sound (Snd)

Adjust the audible alerts. Rotate SELECT dial to the desired setting. Select between off (OFF), low (Lo) or high (Hi). Press SELECT dial to set. Depending on the selected setting, the machine may beep once to confirm selection.

Fan Control (FAn)

Adjust the speed of the internal cooling fan. Rotate SELECT dial to the desired fan speed. Select between Silent (SILt), Standard (StNd) or cool (CooL). Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Disable Clean Me! Alert (Cln)

Disables the 'CLEAN ME!' alert. Rotate SELECT dial to on (On) or off (OFF). The default setting is on. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

12h or 24h Clock (CLoC)

Display time in 12h or 24h format. Rotate SELECT dial to the desired unit. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Flow Measurement Method (VoL)

Select between volume based (FLo) or time based (SEc) method for espresso dose measurement. Rotate SELECT dial to the desired method. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

ALERTS

MANUAL will flash on steam LCD

The machine will not reach operating temperature (STANDBY mode) if the steam lever is in the MANUAL position. The steam LCD will display 'MANUAL'. Lower the steam lever to the centre OFF position.

Steam operation is ready when the SELECT dial illuminates.

Fill Tank

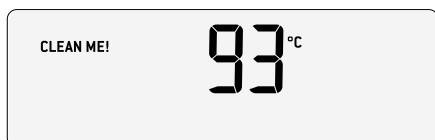
The machine will detect a low water level. The LCD will display 'FILL TANK'.



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 28.



Heating

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

Lock Hopper

Indicates if the bean hopper has not been properly inserted and locked into position. The auto grind, dose & tamp function cannot be used during this time and 3 beeps will sound if user attempts to activate.

Overheat Please Wait

Indicates if the grinder is used excessively and needs time to cool. The auto grind, dose & tamp function cannot be used during this time and 3 beeps will sound if user attempts to activate.

Change Filter

Indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced. For information on changing the filter, refer to 'Installing The Water Filter', page 10.

The regularity of this alert is determined by the water hardness setting (Hrd1-Hrd5) selected. For information, refer to 'Setting Water Hardness', page 12 and 'Water Hardness (Hrd3)', page 22.

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.

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

THE GRIND

When grinding coffee beans for espresso, 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.



NOTE

When switching between the 1 Cup & 2 Cup Filter Baskets, you may need to adjust the Grind Size to fine tune your extraction.

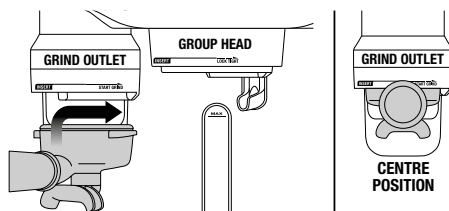
If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure.

The resulting espresso will be **OVER EXTRACTED**, dark in colour and bitter in flavour.

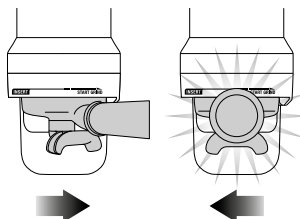
If the grind is too coarse the water will flow through the ground coffee in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be **UNDER EXTRACTED**, lacking in colour and flavour.

AUTOMATIC GRINDING, DOSING & TAMPING

- Ensure hopper is filled with fresh coffee beans. We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date. Coffee beans are best consumed between 5-20 days after the 'Roasted On' date. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter spouts and taste bitter and watery. Never put pre-ground coffee in the hopper.
- Align portafilter handle with the **INSERT** position on the grind outlet. Lift to insert portafilter into the grind outlet and rotate to the centre position.



- To start the auto grind, dose & tamp function, rotate the portafilter to the right then gently guide back to the centre position. Grinding will commence.



- When the auto grind, dose & tamp function is complete, rotate the portafilter handle to the INSERT position and lower to remove.
- Wipe any excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in the group head is achieved.
- To adjust the tamping height, use the Allen key provided. Pull the tamping fan down from the grind outlet, and then pull down on the fan coupling inside the grind outlet to remove it. Adjust the length of the coupling by loosening the fastener with the Allen key and rotating the coupling to the desired length.

PURGING THE GROUP HEAD

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

INSERTING THE PORTAFILTER

Align portafilter handle with the INSERT position on the group head. Lift to insert portafilter into the group head and rotate towards the LOCK TIGHT position until resistance is felt.

EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter spouts and press the 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 warm dripping honey.
- If the espresso starts to flow before 7 seconds, the grind is too coarse. This is an UNDER EXTRACTED shot. Adjust the grind size slightly finer.

- If the espresso starts to drip or flow after 12 seconds, then the grind is too fine. This is an OVER EXTRACTED shot. Adjust the grind size slightly coarser.

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

EXTRACTION GUIDE

EXTRACTION TYPES	GRIND	SHOT DURATION
OVER-EXTRACTED (bitter • astringent)	Too Fine	Over 35secs
BALANCED	Optimum	Between 25-30secs
UNDER-EXTRACTED (underdeveloped • sour)	Too Coarse	Less than 20secs



HINTS & TIPS

If machine is run continuously for 30 minutes, allow machine to cool for 3 minutes before each use.

TEXTURING MILK

The machine allows you to texture milk both automatically and manually.

Automatic Hands-Free Milk Texturing:

- Set Milk Temperature: Press the SELECT dial to toggle to the milk temperature function, as indicated by the flashing milk temperature. Rotate SELECT dial to the desired milk temperature, then press the dial to select.
- Set Milk Texture: Press the SELECT dial to toggle to the milk texture function, as indicated by the flashing milk texture triangle. Rotate SELECT dial towards 'CAPP' for more texture or 'LATTE' for less texture, then press the dial to select.

- Always start with fresh cold milk.
- Fill milk jug to below the spout position. At a minimum, there should be enough milk to cover the steam wand seal.
- To remove any condensed water from the system, ensure the steam wand is in the down position over the drip tray then momentarily lift the steam lever.
- Lift steam wand and insert into milk jug. Lower steam wand, ensuring it is fully down. The milk jug should rest on the drip tray.
- Press down and release steam lever to start automatic milk texturing.
- Steam LCD will display the temperature of the milk as it heats.
- Milk texturing will automatically stop when the selected temperature is reached.
- Lift and remove steam wand from the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.



HINTS & TIPS

For optimum milk texturing performance it is critical that the holes around the steam tip are clear. Even partially blocked holes may affect the ability of the steam wand to produce sufficient foam. Always wipe the wand and tip with a damp cloth BEFORE returning the wand to the down position. Wiping the wand will remove the majority of milk and allow the automatic purge feature to more effectively remove any residual milk.

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

Manual Milk Texturing

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode.

- Always start with fresh cold milk.
- Fill milk jug to below the spout position.
- To remove any condensed water from the system, ensure the steam wand is in the down position over the drip tray then momentarily lift the steam lever.
- 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.
- Lift the steam lever to start the flow of steam.
- 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 and start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the handle of the jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. Use the steam LCD to monitor the milk temperature. We recommend 55°C-65°C.
- Move the steam lever to the centre OFF position BEFORE lowering the jug and taking the tip out of the milk.

- **Wipe the wand and tip with a damp cloth.**
Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.
- Tap the jug on the counter-top to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to polish and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

COFFEE BEAN HINTS & TIPS

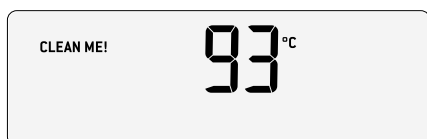
- Fresh, quality coffee beans will give you the best possible extraction.
- We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date.
- Coffee beans are best consumed between 5-20 days after the 'Roasted On' date. Ideally only grind directly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



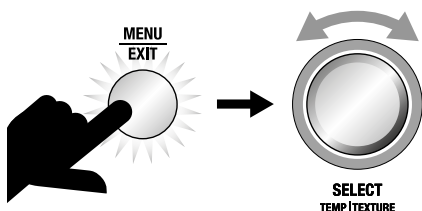
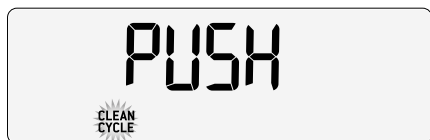
Care & Cleaning

CLEANING CYCLE

- CLEAN ME! will be displayed on the LCD to indicate when a cleaning cycle is required (after approx. 200 shots). The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.



- Insert the supplied grey silicone cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet into the filter basket.
- Lock the portafilter into the group head.
- Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
- Press the MENU button and rotate SELECT dial until 'CLEAN CYCLE' and 'PUSH' are displayed on the LCD.



- Press the SELECT dial to start the cleaning cycle.
- The LCD will display a countdown timer showing remaining time for the cleaning cycle in seconds displayed on the LCD.

- When the cleaning cycle has finished, remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat these steps, without inserting a new tablet.
- Rinse the filter basket and portafilter thoroughly before use.
- Extract an espresso to "season" the machine and purge the system of any remaining cleaner.

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

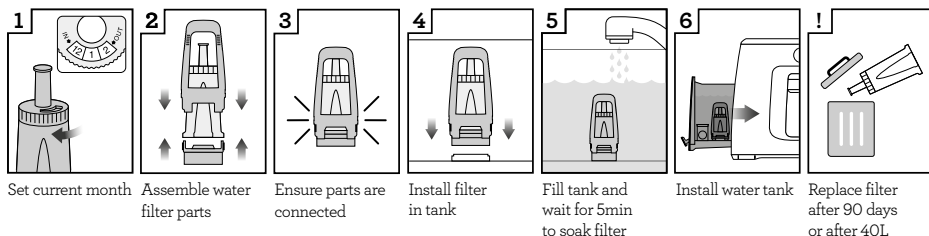
To purchase water filters visit Breville® webpage.



WARNING:

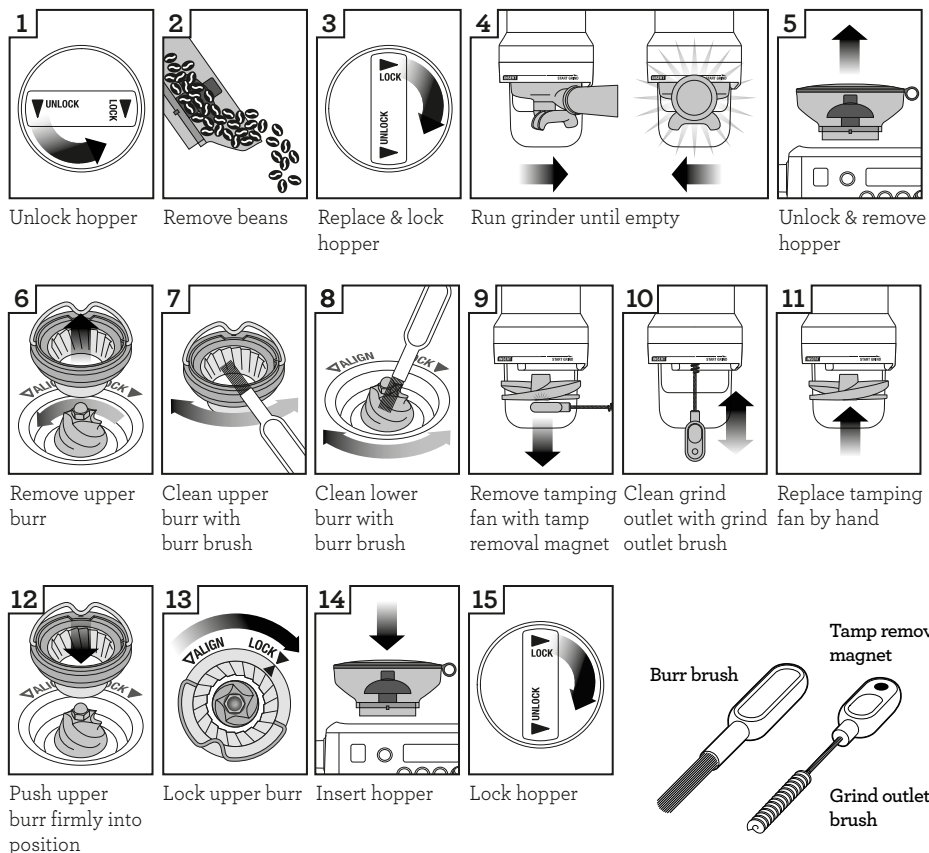
Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during descaling.

REPLACING THE WATER FILTER



CLEANING CONICAL BURRS

Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.



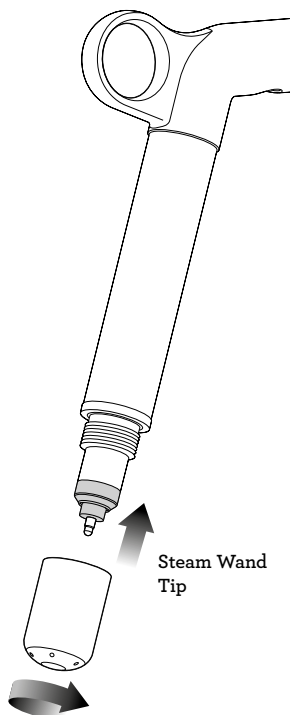
CLEANING THE STEAM WAND



IMPORTANT

After every use, thoroughly wipe the steam wand and tip with a damp cloth & purge immediately. Failure to clean the steam wand may affect the milk texturing performance.

- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the steam lever is in the centre OFF position and unblock using the steam tip cleaning tool. Even partially blocked holes may affect the ability of the steam wand to produce sufficient foam volume.
- If steam wand remains blocked, remove the tip and soak together with steam wand using the provided steam wand cleaning powder (instructions below). Screw tip back onto the steam wand after rinsing.



- The steam wand can be left immersed in the milk jug filled with water when not in use to reduce the risk of blockages.

Steam Wand Cleaning Powder

1. Add 1 packet into an empty milk jug.
2. Add 1 cup (240ml) hot water into milk jug.
3. Remove steam tip and place with steam wand into jug.
4. Leave to soak for 20 minutes.
5. Clean, rinse and replace steam tip. Place wand back into the jug and activate steam for 10 seconds.
6. Allow to soak for 5 minutes.
7. Activate steam several times to purge the steam wand, then rinse the wand thoroughly.
8. Wipe the steam wand dry with a clean cloth.
9. Discard solution & rinse jug thoroughly.



NOTE

If an alternative cleaning solution is used, please follow the instructions specified. Please ensure the cleaning solution is food safe and suitable for stainless steel and silicon products. Please ensure the steam wand tip is tightly fastened after cleaning

CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

- The filter basket and portafilter should be rinsed under hot water after each coffee making session to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter basket become blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

CLEAR WATER BACKFLUSH

- After each coffee making session we recommend doing a clear water backflush before you turn off the machine. Empty drip tray. 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 and release pressure. Repeat this 5 times to purge any fine coffee grounds and residual coffee oils from the brew water paths.

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, run hot water through the group head with the filter basket and portafilter in place, but without ground coffee. This will remove any residual ground coffee particles from the shower screen.

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 the drip tray 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.

DESCALE (dESc)

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

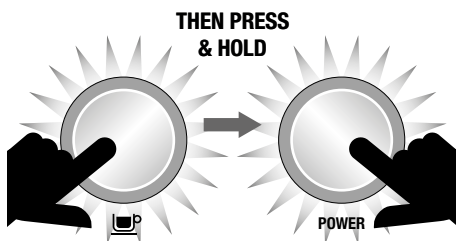
SERVICE

dESc

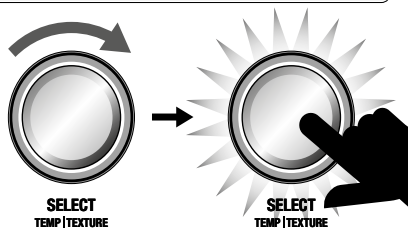
Please ensure you allow approximately 1.5 hour to complete the entire descale process and follow the step by step instructions. **If you've just finished using your machine, please ensure to turn the machine off and allow to cool for at least 1 hour before starting your descale process.**

1 – Prepare for Descale

- Empty the drip tray and insert into position.
- 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.

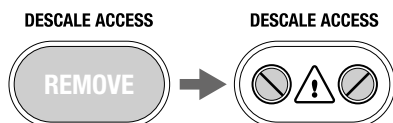


- Rotate SELECT dial until 'dESc' appears on LCD and press the dial to confirm.

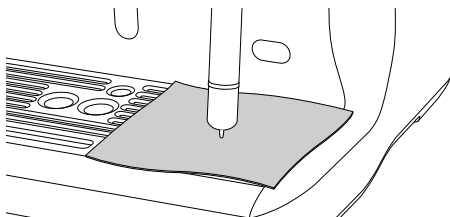


2 – Empty Boilers

- Remove the grey silicone cover on the lower front panel marked DESCALING ACCESS.



- Place a cloth over the drip tray to prevent steam escaping.



- Use a flat head screw driver to rotate the right valve counter-clockwise SLOWLY until fully open. As the valve opens, steam may be released. When the water is completely empty, close the valve by rotating screws clockwise until sealed. Do not over-tighten screws to avoid damage to the valves.

DESCALING ACCESS



- Repeat the above process on the left valve.



NOTE

If there's no water released into the drip tray from the left valve when it is opened, press and hold the 1 CUP button for 3 seconds. This will release water from the coffee boiler.

- Empty the drip tray, use caution as the drip tray may be hot.
- Empty water tank, remove water filter.

- g) 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.



NOTE

If water tank has not been removed, replaced or is empty, "FILL TANK" will appear on the LCD.



NOTE

Emptying boilers typically takes 5-10 minutes. If the machine was turned off at this stage, follow '1 - Prepare for Descale' again.

3 – Begin Descale

- a) Press 1 Cup button and the LCD screen will show countdown time (20 minutes).

During this time, the machine will fill boilers with descale solution and heat to temperature. There may be some water flow through the group head during this time. Allow the countdown timer to reach 0 as this allows solution sufficient time to dissolve scale build up. However you can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.

- b) Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- c) Empty boilers by repeating steps 2c and 2d.

- d) Empty drip tray and insert back to place.
- e) Empty water tank then rinse and fill with clean water to the MAX line. Lock water tank back into position.

4 – Flush Boilers

- a) Press 1 Cup button and the LCD screen 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.

- b) Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- c) Empty boilers by repeating steps 2c and 2d.
- d) Empty drip tray and insert back into place.
- e) 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 escape the Descale mode. The descale process is now complete and ready to use.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	No coffee beans in bean hopper.	Fill bean hopper with fresh coffee beans.
	Grinder/bean hopper is blocked.	Remove bean hopper. Inspect bean hopper & grinding burrs for blockage. Replace parts and try again.
	Coffee bean may have become stuck in hopper.	
Motor starts but operates with a loud 'racket' noise	Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked.	Remove bean hopper, inspect burrs & remove any foreign body.
	Moisture clogging grinder.	Clean the burrs and grind outlet, see page 29.
		Leave burrs to dry thoroughly before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the burr area to quicken the drying process.
Unable to lock bean hopper into position	Coffee beans obstructing bean hopper locking device.	Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock bean hopper into position.
Portafilter overfills	Tamping fan was removed for cleaning and not replaced.	Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, page 29.
Emergency stop?		Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.
		Unplug power cord from power outlet.
There is an alert on the LCD e.g., 'OVERHEAT PLEASE WAIT', 'HEATING' etc.		See page 23 for list of alerts. If problem persists, contact Breville® Customer Service Centre.
Grinder running continuously	No beans in hopper.	Fill hopper with beans. Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.
	Tamping fan has been removed.	Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, page 29.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Espresso runs out around the edge of the portafilter	Portafilter not inserted in the group head correctly.	Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is past the centre and is securely locked in place. Rotating past the centre will not damage the silicone seal.
and/or		
Portafilter comes out of the group head during an extraction	There are coffee grounds around the filter basket rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in group head.
	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.
Issues with the Auto Start feature	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.
ERR error message on LCD	A fault has occurred and machine cannot operate.	Contact Breville® Customer Service Centre.
Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks	Using highly filtered, demineralised 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 highly filtered, demineralised or distilled water. If the problem persists, contact Breville® Customer Service Centre.
Water does not flow from the group head	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.
	Water tank is empty.	Fill tank. Prime the system by: 1) Pressing 2 CUP button to run water through the group head for 30 seconds. 2) Pressing HOT WATER button to run water through the hot water outlet for 30 seconds.
	Water tank not fully inserted and locked.	Push water tank in fully and lock latch closed.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
FILL TANK on LCD but water tank is full	Water tank not fully inserted and locked.	Push water tank in fully and lock latch closed.
No steam or hot water	Machine is not turned on or up to operating temperature.	Ensure the machine is plugged in and the POWER button is illuminated but not flashing.
No hot water	Water tank is empty.	Fill water tank.
No steam	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 30.
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® Customer Service Centre.
Steam pouring out of group head		Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville® Customer Service Centre.
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow	Coffee is ground too finely.	Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser.
Espresso flows out too quickly	Cups not pre-heated.	Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer.
	Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Coffee not hot enough	Cups not pre-heated.	Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	Increase the milk temperature. Refer to 'Adjusting Milk Temperature', page 14.
No crema	Coffee beans are stale.	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Not enough milk texture	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 30.
		Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the texture level accordingly. Refer to 'Adjusting Milk Texture', page 14.
Too much coffee extracted	Coffee is ground too coarsely.	Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer.
	Shot duration / volume needs to be reprogrammed.	Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Programming Shot Volume/Duration', page 17.
Not enough coffee extracted	Coffee is ground too finely.	Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser.
	Shot duration/ volume needs to be reprogrammed.	Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Programming Shot Volume/Duration', page 17.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same.	As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume.	Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer.
		Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Programming Shot Volume/Duration', page 17.
		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 a short black and is served in a small cup or glass.



LATTÉ

A latté consists of a single espresso with textured milk and approx. 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 an Americano.



RISTRETTO

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



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 Oracle™

설명서 - BES980



Breville®



목차

- 2 Breville®은 안전을
최우선으로 합니다
- 6 제품 구조
- 9 Oracle™ 기능
- 10 조립
- 11 기능
- 28 관리 및 청소
- 34 문제 해결
- 38 시도해 볼 만한 커피
- 39 보증

BREVILLE®은 안전을 최우선으로 합니다

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

중요 안전 지침

사용하기 전에 모든 지침을 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하시기 바랍니다

- 작동하기 전에 모든 지침을 꼼꼼하게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하시기 바랍니다.
- Oracle™을 처음 사용하기 전에 모든 포장재와 판촉 라벨 또는 스티커를 제거합니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 이 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 확인해야 합니다.
- 전원 코드가 조리대나 테이블 가장자리에 걸리거나 매듭이 생기지 않도록 합니다. 고압 가스나 전기 버너 또는 가열된 오븐에 닿을 수 있는 곳에 가까이 두면 안 됩니다.
- 8세 이상의 어린이도 안전한 방법으로 제품을 사용하는 방법에 관해 보호자의 감독을

받거나 지침이 주어지고
관련된 위험을 이해하는
경우 제품을 사용할 수
있습니다. 8세 미만
어린이가 보호자의 감독
없이 청소 및 사용자 유지
보수를 하면 안 됩니다.
제품과 코드를 8세 미만
어린이의 손이 닿지 않는
곳에 보관해야 합니다.

- 신체적, 감각적, 정신적
능력이 떨어지거나 경험과
지식이 부족한 사람도
안전한 방법으로 제품을
사용하는 방법에 관해
보호자의 감독을 받거나
지침이 주어지고 관련된
위험을 이해하는 경우
제품을 사용할 수 있습니다.
- 어린이가 제품을 가지고
놀면 안 됩니다.
- 전원 코드, 플러그 및 실제
제품에 손상이 있는지
정기적으로 검사합니다.
어떤 식으로든 손상된 것으로
판명되면 즉시 제품 사용을
중단하고 전체 제품을 가장
가까운 공인 Breville®
서비스 센터에 맡겨서 검사,

교체 또는 수리를 받아야 합
니다.

- 기기와 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 것을 권장합니다.
제품에 전기를 공급하는
전기 회로에 정격 잔류 작동
전류가 30mA 이하인 안전
스위치를 설치하는 것을
권장합니다. 전문적인
조언은 전기 기술자에게
문의하시기 바랍니다.

메모리 저장소에 관한 고객 공지 사항

고객에게 더 나은 서비스를
제공하기 위해 내부 메모리
저장소가 제품에 내장되어
있습니다. 이 메모리 저장소는
기기 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 궁금하신 점은 privacy@breville.com으로 문의해 주시기 바랍니다.

BES980 Oracle™에 대한 구체적인 지침

- 이 제품은 가정용으로만 사용할 것을 권장합니다. 제품을 원래 용도 이외의 목적으로 사용하면 안 됩니다. 움직이는 차량, 선박 또는 야외에서 사용하면 안 됩니다.
- 전원 차단
 - 자리를 비우는 경우
 - 청소하는 경우
 - 옮길 경우
 - 조립할 경우
 - 보관할 경우
- 항상 에스프레소 머신의 전원(POWER) 버튼을 눌러 전원을 끄고 전원 콘센트를 끈 다음 플러그를 뽑아야 합니다.
- 처음 사용하기 전에 제품이 올바르게 조립되었는지 확인해야 합니다.
- 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 포터 필터가 그룹 헤드에 단단히 삽입되고 고정되었는지 확인합니다. 추출 프로세스 동안에는 포터필터를 절대 제거하면 안 됩니다.

- 뜨거운 표면을 만지면 안 됩니다. 이동시키거나 부품을 청소하기 전에 제품을 식혀야 합니다.
- 스팀 봉을 내리면 '자동 퍼지' 기능으로 뜨거운 스팀을 퍼지할 수 있으므로 우유 텍스처링 후에 주의해야 합니다.
- 금속 표면은 사용 중에 뜨거워지기 쉬워서 머신을 작동할 때 주의해야 합니다.
- 뜨거운 스팀이 방출될 수 있으므로 디스케일링을 할 때 주의해야 합니다. 디스케일링 전에 드립 트레이가 비어 있고 삽입되어 있는지 확인합니다. 추가 지침은 31페이지를 참조하시기 바랍니다.

경고

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

정수 필터에 대한 구체적인 지침

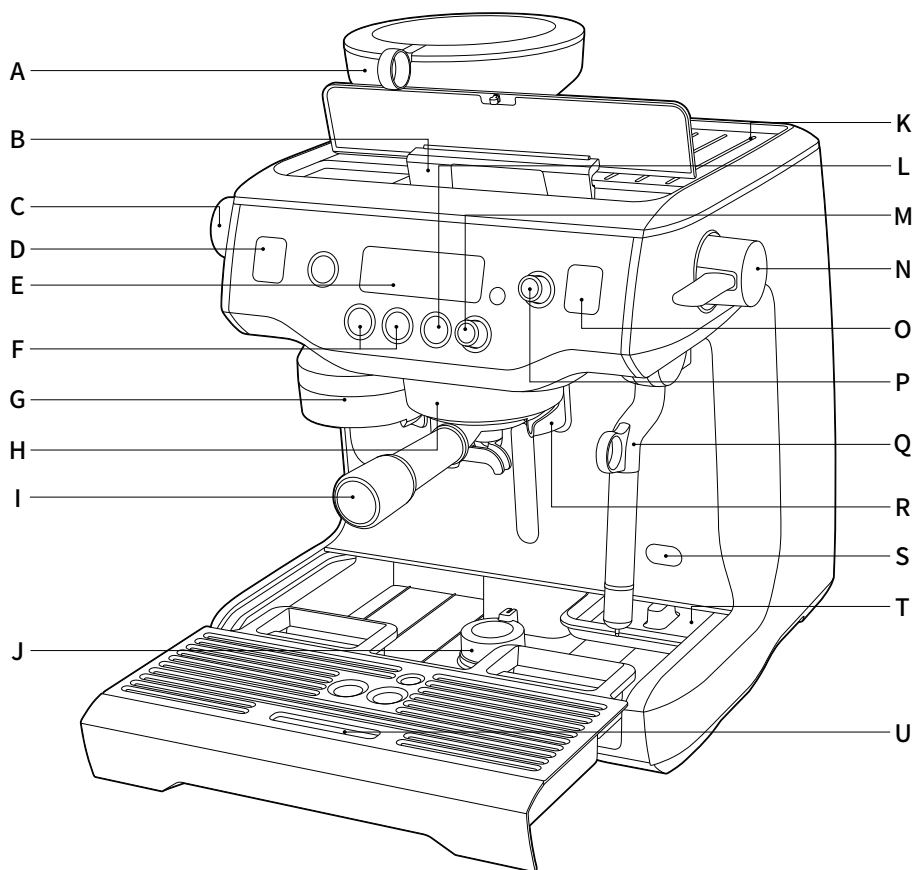
- 필터 카트리지는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해야 합니다.
- 필터 카트리지는 원래 포장 상태로 건조한 곳에 보관해야 합니다.
- 열과 직사광선으로부터 카트리지를 보호합니다. 손상된 필터 카트리지는 사용하면 안 됩니다.
- 필터 카트리지를 열면 안 됩니다.
- 장기간 자리를 비울 경우 물탱크를 비우고 카트리지를 교체합니다.

이 설명서를 잘 보관하시기 바랍니다

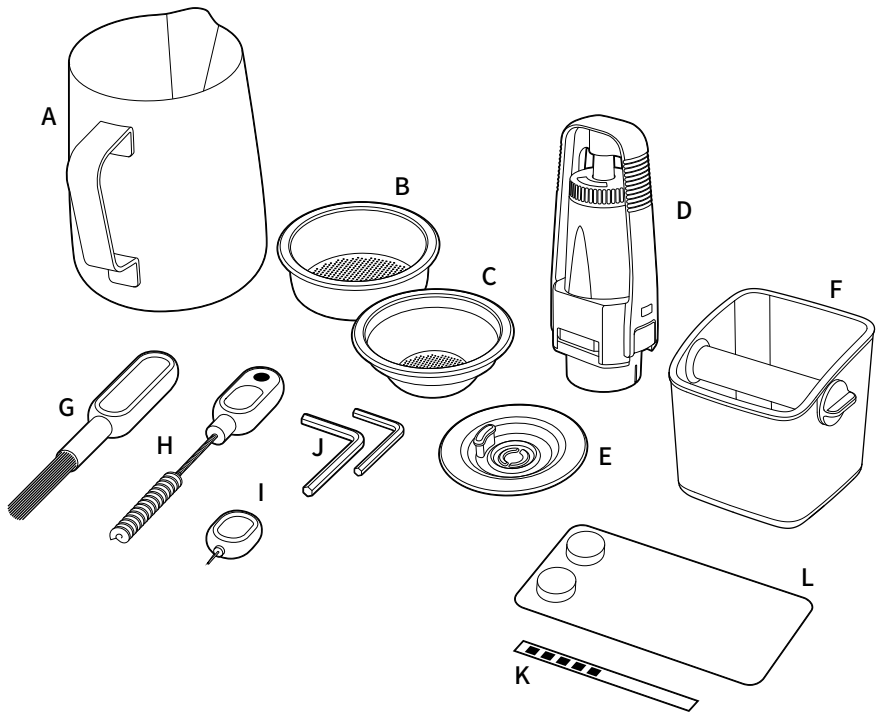


제품 구조

- A. 통합형 코니컬 버 그라인더
탈착식 280g 원두 호퍼 포함.
- B. 상부에서 바로 채우는 2.5L 탈착식 물탱크
통합형 정수 필터와 백라이트 수위 표시등이 있습니다.
- C. 분쇄도 다이얼
커피 원두에 맞게 원하는 에스프레소 분쇄도를 선택합니다.
- D. 분쇄 LCD
현재 분쇄 설정을 표시합니다.
- E. 기본 LCD
현재 설정을 표시하고 프로그래밍을 단순화합니다.
- F. 1잔(1 CUP), 2잔(2 CUP) 버튼
사전 설정된 원액 지속 시간, 수동 중단 또는 재프로그래밍 지속 시간/양 포함.
- G. 분쇄 추출구
자동 분쇄, 분쇄량 조절 및 탬핑 기능 포함.
- H. 내장 요소가 있는 가열형 58mm 그룹 헤드
- I. 58mm 전체 스테인리스 스틸 포터필터
- J. 드롭다운 회전식 다리
쉽게 이동할 수 있도록 머신을 들어 올립니다.
- K. 가열형 잔 예열 트레이
- L. 온수(HOT WATER) 버튼
누르면 온수 추출구에서 온수의 흐름을 시작하고 중지합니다.
- M. 롱블랙(LONG BLACK) 다이얼
사전 설정 및 맞춤 가능한 설정.
- N. 스팀 레버
원터치 자동 우유 텍스처링(하부 위치) 및 수동 우유 텍스처링(상부 위치) 포함.
- O. 스팀 LCD
현재 우유 온도와 텍스처링 설정을 표시합니다.
- P. 선택(SELECT) 다이얼
원하는 우유 온도와 텍스처링을 선택합니다. 또한 메뉴(MENU) 버튼과 함께 사용해서 프로그래밍 가능한 기능을 설정합니다.
- Q. 쿨 터치 스팀 봉
통합형 온도 센서 포함.
- R. 전용 온수 추출구
롱블랙 및 예열 잔을 위한 온수를 제공합니다.
- S. 디스케일링 액세스 포인트
- T. 톨 보관 트레이
사용하지 않을 때 액세서리를 보관합니다.
- U. 탈착식 드립 트레이
비워 주세요(Empty Me)! 표시등이 있습니다.



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



액세서리

- | | |
|--------------------|---------------------------|
| A. 스테인리스 스틸 우유 용기 | H. 분쇄 추출구 브러시 및 탬핑 분리용 자석 |
| B. 2잔 필터 바스켓 | I. 스팀 봉 끝부분 청소용 툴 |
| C. 1잔 필터 바스켓 | J. 육각 렌치 |
| D. 필터가 있는 정수 필터 홀더 | K. 물 경도 테스트 스트립 |
| E. 청소용 디스크 | L. 에스프레소 청소용 세제 |
| F. 미니 분쇄통 | |
| G. 버 브러시 | |



Oracle™ 기능

핸즈프리 자동 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑

필요한 양의 원두를 자동으로 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑하며 지저분해지지 않습니다.

분쇄도(GRIND SIZE) 다이얼

고운 것에서 굵은 것까지 분쇄 설정으로 최적의 에스프레소를 추출할 수 있습니다.

정밀 코니컬 버

분쇄된 원두의 표면적을 최대화해서 완전한 에스프레소 풍미를 냅니다.

자동 핸드프리 우유 텍스처링

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

커피 및 스팀 기능 동시 수행

전용 스테인리스 스틸 에스프레소 및 스팀 보일러로 우유 텍스처링과 에스프레소 추출을 동시에 수행합니다.

정밀 제어

전자식 PID 온도 제어

전자식 온도 제어로 정확한 수온을 제공해서 에스프레소 풍미를 최적화합니다. 프로그래밍 가능합니다.

열 안정성이 우수한 그룹 헤드

추출 중 열 안정성을 위한 내장 요소가 있는 상업용 크기의 58mm 그룹 헤드.

추출 압력 조절

과압 밸브(OPV)로 최적의 에스프레소 풍미를 위해 최대 압력을 제한합니다.

저압 사전 주입

수압을 점차 높여 균일하게 추출되도록 분쇄된 원두를 부드럽게 늘립니다. 프로그래밍 가능합니다.

듀얼 펌프

전용 에스프레소 및 스팀 보일러 펌프.

프로그래밍 가능한 원액 온도

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

추가 기능

원터치 롱블랙

에스프레소 추출 후 온수를 잔에 직접 공급합니다. 사전 설정 및 맞춤 가능한 설정.

원액 시계

에스프레소 원액이 추출되는 시간을 표시합니다.

자동 시작

지정한 시간에 머신이 켜집니다.

자동 꺼짐

5~20분의 지정 시간 후에 머신이 꺼집니다.



조립

처음 사용하기 전에

머신 준비

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

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 행군 다음 완전히 말립니다.

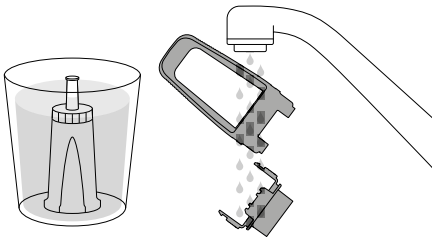


팁

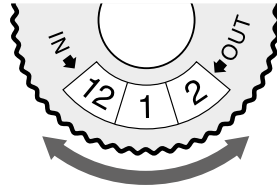
머신을 쉽게 이동하려면 드립 트레이 아래에 있는 드롭다운 회전식 다리를 사용합니다. 잠금 해제(UNLOCK)로 돌리면 회전식 다리가 아래로 내려오고 머신이 들어 올려져 탈착식 물탱크에 접근하거나 머신을 다른 위치로 옮기기가 더 쉬워집니다.

정수 필터 설치

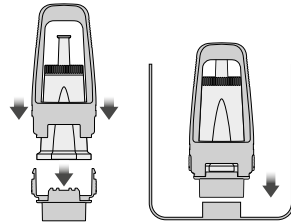
- 비닐 백에서 정수 필터와 정수 필터 홀더를 꺼냅니다.
- 정수 필터를 찬물에 5분 동안 담가 둡니다.
- 필터 홀더를 찬물로 씻어 줍니다.



- 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 디스케일링해야 할 필요성이 줄어듭니다. 필터는 Breville® 웹페이지에서 구매하실 수 있습니다.



참고

이 머신에 고도로 여과된 물, 탈염수, 증류수를 사용하지 마십시오. 커피 맛에 영향을 미칠 수 있습니다.



기능

첫 사용

1. 탱크에 냉수가 채워져 있는지 확인합니다.
상부에서 바로 채우는 물탱크 뚜껑을 열거나(밀어서 열림) 머신 뒷면에 있는 물탱크를 분리해서 확인할 수 있습니다.
2. 전원(Power) 버튼을 눌러 머신을 켭니다
3. 기본 LCD에 'Hrd3'가 표시되고 물 온도 수준을 설정하라는 메시지가 표시됩니다.
이를 프로그래밍하면 '디스케일링(DESCALE)' 및 '필터 교체(CHANGE FILTER)' 알림의 시기가 결정됩니다.

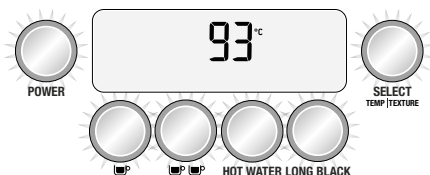
물 온도 설정

- 제공된 물 온도 테스트 스트립을 포장에서 꺼냅니다.
- 탱크에 채운 물의 샘플에 테스트 스트립을 담급니다. 1분 동안 기다립니다. 물 온도 설정은 테스트 스트립에 표시된 빨간색 사각형의 개수로 표시됩니다. 예를 들어 빨간색 사각형이 3개면 물 온도 설정이 3임이 나타납니다.
- 선택(SELECT) 다이얼을 돌려 'Hrd1'(온도가 가장 낮은 물)부터 'Hrd5'(온도가 가장 높은 물) 사이에서 필요한 설정을 선택합니다.
선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 선택을 확인합니다



참고

- 테스트 시 물의 경도가 4 또는 5이면 대체 수원으로 변경할 것을 강력하게 권장합니다.
여과된 물, 병에 든 생수, 광천수는 내장 필터 수명, 디스케일링 주기를 늘려 주고, 더 뛰어난 맛을 제공합니다. 선택한 대체 수원의 물 경도를 테스트하고 그 값을 머신에 입력합니다.
일부 미네랄 함량을 최종적으로 사용하는 정수에 다시 추가하지 않는 한 RO 정수와 같이 지나치게 여과된 물을 사용하면 좋지 않습니다.
중류수 또는 미네랄 함량이 없거나 낮은 정수는 맛과 머신의 기능에 모두 영향을 미치므로 절대 사용하면 안 됩니다.
4. 펌핑/진동 소리가 들리는 것으로 빈 보일러에 물이 최초로 채워지는 것을 알 수 있습니다. 기본 LCD에 현재 보일러 온도가 표시되고 '가열 중(HEATING)'이 깜박입니다.
 5. 약 5분 후 머신이 기본 작동 온도인 93°C에 도달하고 6개의 버튼에 모두 불이 들어옵니다. 머신은 이제 다음 단계인 '머신 세척' 준비가 되어 대기(STANDBY) 모드에 있습니다.



머신 세척

머신이 대기(STANDBY) 모드에 도달하면,

1. 2잔(2 CUP) 버튼을 눌러 그룹 헤드에 물이 30초 동안 흐르게 합니다.
2. 온수(HOT WATER) 버튼을 눌러 온수 추출구를 통해 물이 나오게 합니다. 30초 후 온수(HOT WATER) 버튼을 다시 눌러 물이 흐르는 것을 멈춥니다.
3. 스팀 봉을 통해 스팀을 방출하려면 스팀 레버를 수동(MANUAL) 위치로 들어 올립니다. 30초 후에 스팀 레버를 중앙의 끄기(OFF) 위치로 내립니다.
4. 1~3단계를 두 번 반복합니다.
5. 필요하면 물탱크와 빈 드립 트레이를 다시 채웁니다.

LCD에서 '수동(MANUAL)'이 깜박입니다

스팀 레버가 수동(MANUAL) 위치에 있으면 머신이 작동 온도(대기(STANDBY) 모드)에 도달하지 못합니다. 스팀 LCD에 '수동(MANUAL)'이 표시됩니다. 스팀 레버를 중앙의 끄기(OFF) 위치로 내립니다.

선택(SELECT) 다이얼에 불이 들어오면 스팀 작동이 준비된 것입니다.

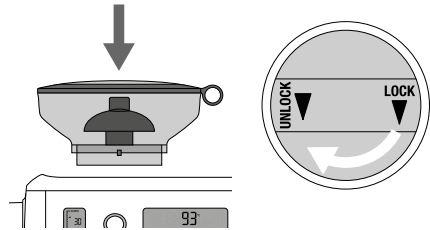


참고

머신이 작동 온도에 도달(대기(STANDBY) 모드)할 때까지는 1잔(1 CUP), 2잔(2 CUP) 또는 롱블랙(LONG BLACK) 기능을 선택할 수 없고, 메뉴 옵션에서 청소 사이클에 액세스할 수 없습니다. 머신에서 신호음이 세 번 울립니다.

분쇄 작동

원두 호퍼를 머신 상단의 제자리에 삽입합니다. 동근 손잡이를 돌려 제자리에 고정합니다. 호퍼에 신선한 원두를 채웁니다.



팁

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

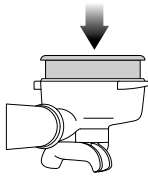
분쇄도 선택

에스프레소 분쇄도 설정은 45가지(1번 - 가장 고운 것, 45번 - 가장 굵은 것)가 있으므로 커피 원두에 적합한 분쇄도를 선택해서 완벽한 에스프레소를 추출할 수 있습니다. 분쇄도를 선택하려면 분쇄도 다이얼을 시계 반대 방향으로 돌려 더 굵게 분쇄하거나 시계 방향으로 돌려 더 굵게 분쇄합니다.

30번 설정으로 시작하여 필요에 따라 조정해서 에스프레소가 흘러나오는 속도를 제어하는 것을 권장합니다.

필터 바스켓 선택

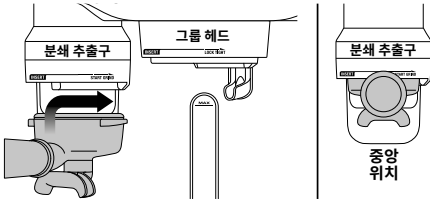
만들려는 커피의 잔 수나 농도에 따라
포터필터에 올바른 필터 바스켓을 삽입합니다.



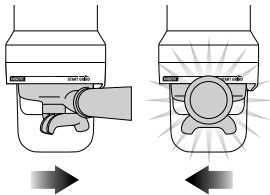
1잔(1 Cup) 필터 바스켓을 사용해서 한 잔 또는
더 연한 맛의 에스프레소를 만들 수 있습니다.
2잔(2 Cup) 필터 바스켓을 사용해서 2잔 또는
더 진한 맛의 에스프레소를 만들 수 있습니다.
일반적으로 머그잔 또는 더 큰 컵을 사용할 수
있습니다.

자동 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑

포터필터 핸들을 분쇄 추출구의 삽입(INSERT)
위치에 맞춥니다. 포터필터를 들어 올려 분쇄
추출구에 삽입하고 중앙 위치로 돌립니다.



자동 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑 기능을 시작하
려면 포터필터를 오른쪽으로 돌린 다음 다시
부드럽게 중앙 위치로 돌립니다. 분쇄가 시작
됩니다.



자동 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑 기능이 완료되
면 포터필터 핸들을 삽입(INSERT) 위치로 돌
리고 내려서 분리합니다.

에스프레소 추출

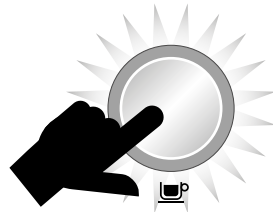
포터필터 핸들을 그룹 헤드의 삽입(INSERT)
위치에 맞춥니다. 들어 올려서 포터필터를
그룹 헤드에 삽입하고 저항감이 느껴질 때까지
단단히 잠금(LOCK TIGHT) 위치 쪽으로
돌립니다.

추출 가이드

1잔(1 CUP) 튠 ☕ 및 2잔(2 CUP) 버튼은 ☕☕
지속 시간을 사용해서 에스프레소 양을
조절합니다. 지속 시간은 사전 설정되어 있지만,
다시 프로그래밍할 수 있습니다(17페이지
'원액 양/지속 시간 프로그래밍' 참조). 또는
에스프레소 양을 결정하기 위해 지속 시간 대신
용량 제어를 사용하려는 경우 고급 기능에 액세스
합니다(23페이지 '유량 측정 방법(VoL)' 참조).

1잔(1 CUP) 버튼 ☕

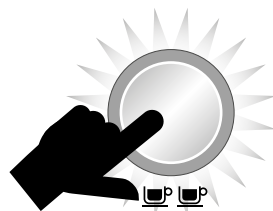
사전 설정된 시간(25초)에 에스프레소 싱글
샷을 추출하려면 1잔(1 CUP) 버튼을 한 번
누릅니다. 추출은 저압 사전 주입을 사용해서
시작됩니다.



머신은 1잔(1 CUP) 지속 시간에 도달한 후
멈추고 대기(STANDBY) 모드로 돌아갑니다.

2잔(2 CUP) 버튼 ☕☕

사전 설정된 시간(25초)에 에스프레소 싱글
샷을 추출하려면 1잔(1 CUP) 버튼을 한 번
누릅니다. 추출은 저압 사전 주입을 사용해서
시작됩니다.



머신은 2잔(2 CUP)이 추출된 후 멈추고 대기(STANDBY) 모드로 돌아옵니다.

수동 중단

1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼을 길게 눌러 사전 주입을 시작합니다. 필요한 프사전 주입 지속 시간이 충족되면 버튼에서 손을 떼어 전체 펌프 압력을 시작합니다.

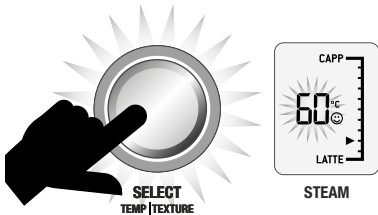
필요한 지속 시간에 도달하면 버튼을 다시 눌러 붓는 것을 멈춥니다.

우유 텍스처링

선택(SELECT) 다이얼은 우유 온도와 텍스처링을 선택하는 데 사용합니다. 이 다이얼을 눌러 우유 온도와 텍스처링 사이를 전환합니다. 감박이는 값(온도 또는 텍스처링 삼각형)은 다이얼을 돌려 변경할 수 있습니다.

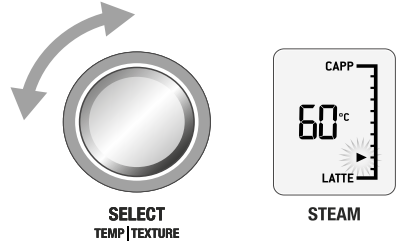
우유 온도 조정

우유 온도가 감박일 때까지 선택(SELECT) 다이얼을 누릅니다. 다이얼을 돌려 우유 온도를 높이거나 낮춥니다. 선택한 온도가 스팀 LCD에 표시됩니다. 우유의 이상적인 온도는 웃는 얼굴 아이콘으로 표시되는 55°C~65°C입니다.



우유 텍스처링 조정

우유 텍스처링 삼각형이 감박일 때까지 선택(SELECT) 다이얼을 누릅니다. 더 많은 텍스처링을 원하면 다이얼을 '카푸치노(CAPP)' 쪽으로, 더 적은 텍스처링을 원하면 '라떼(LATTE)' 쪽으로 돌립니다. 선택한 텍스처링이 스팀 LCD에 표시됩니다.



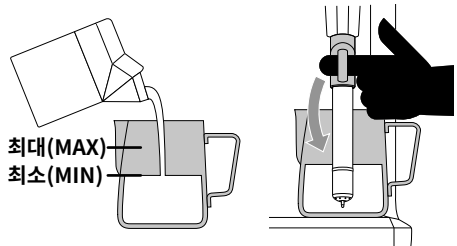
우유 브랜드와 종류, 우유 대체품 사용 여부에 따라 우유의 질감이 달라집니다. 그에 따라 텍스처링 수준을 조정해야 할 수도 있습니다.

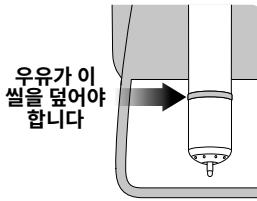
참고

우유를 텍스처링하기 전에 항상 스팀 레버를 잠시 아래로 눌러 스팀 bong을 퍼지(노즐 세척)합니다.

자동 우유 텍스처링

신선하고 찬 우유로 시작합니다. 우유 용기를 주둥이 위치 아래까지 채웁니다. 스팀 bong을 들어 올려 우유 용기에 넣습니다. 스팀 bong을 내려 완전히 내려진 것을 확인합니다. 우유 용기는 드립 트레이에 놓여 있어야 하고 우유는 스팀 bong 썰을 덮어야 합니다.





시작하려면 스팀 레버를 아래로 눌렀다가 놓습니다. LCD에 우유가 데워지는 동안의 온도가 표시됩니다. 선택한 우유 온도에 도달하면 우유 텍스처링이 자동으로 중지됩니다. 스팀 봉을 들어 올려 우유 용기에서 꺼냅니다. **젖은 천으로 봉과 분쇄량 조절을 닦아 줍니다.** 스팀 봉을 아래쪽 위치로 내리면 봉이 자동으로 퍼지합니다.

수동 우유 텍스처링

수동 우유 텍스처링 모드에서는 자동 우유 텍스처링과 자동 차단이 비활성화됩니다.

스팀 봉을 우유 용기에 넣습니다. 스팀 레버를 들어 올려 수동 스팀 모드를 활성화합니다. 원하는 우유 질감과 온도에 도달하면 스팀 레버를 중앙의 끄기(OFF) 위치로 내립니다. **젖은 천으로 봉과 끝부분을 닦아 줍니다.** 스팀 봉을 아래쪽 위치로 내리면 봉은 자동으로 퍼지합니다.

주의: 화상 위험

머신이 꺼진 후에도 가압된 스팀이 여전히 방출될 수 있습니다.

어린이를 항상 감독해야 합니다.

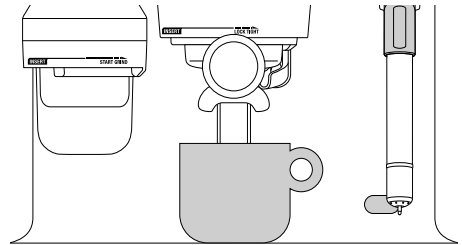
참고

머신을 30분 동안 계속 작동하는 경우 매번 사용하기 전에 머신을 5분 동안 식힙니다.

롱블랙 사전 설정

롱블랙에는 스몰(Small), 미디엄(Medium), 라지(Large)의 3가지 사전 설정이 있습니다. 이 설정 중 하나를 사용하려면,

1. 2잔(2 CUP) 필터 바스켓을 포트필터에 삽입합니다.
2. 자동 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑 기능을 사용해서 포트필터를 채웁니다.
3. 포트필터를 그룹 헤드에 삽입합니다.
4. 포트필터 주둥이와 온수 추출구가 잔 안쪽을 향하도록 잔을 놓습니다.



5. 롱블랙(LONG BLACK) 다이얼을 원하는 잔 크기로 돌립니다.

사전 설정된 잔 크기	추출량
스몰(Small)	약 180mL
미디엄(Medium)	약 240mL
라지(Large)	약 355mL

추출량은 근사치입니다. 실제 추출량은 커피 원두 로스팅, 블렌딩, 신선도, 선택한 분쇄도에 따라 달라질 수 있습니다. 이러한 요인은 추출 속도와 원액 양에 영향을 줍니다.

6. 추출을 시작하려면 롱블랙(LONG BLACK) 다이얼을 누릅니다. 에스프레소가 포트필터 주둥이에서 추출되고 뒤이어 온수 추출구에서 온수가 나옵니다.



참고

작동 도중에 설정을 중단하려면 롱블랙(LONG BLACK) 다이얼을 누릅니다. 에스프레소 추출 중 롱블랙(LONG BLACK) 다이얼을 누르면 에스프레소가 흐르지 않고 온수가 흐르기 시작합니다. 온수 공급 중 롱블랙(LONG BLACK) 다이얼을 누르면 온수가 흐르지 않습니다.



팁

사전 설정된 롱블랙 설정이 원하는 잔 크기 또는 강도에 적합하지 않은 경우 프로그래밍할 수 있는 6가지 맞춤형 롱블랙 설정이 있습니다. 프로그래밍이 완료되면 3가지 사전 설정 다음에 맞춤 설정이 나타납니다. 20페이지 '롱블랙 조정 - 맞춤 설정 프로그래밍'을 참조하시기 바랍니다.

수동 롱블랙

이를 통해 롱블랙 프로세스(사전 주입 지속 시간, 에스프레소 양, 온수 양)를 완벽하게 제어할 수 있습니다.

수동 롱블랙 모드 중에는 LCD에 움직이는 잔 아이콘이 표시됩니다.

롱블랙(LONG BLACK) 다이얼을 길게 눌러 사전 주입을 활성화합니다. 롱블랙(LONG BLACK) 다이얼에서 손을 떼어 에스프레소를 붓기 시작합니다.

롱블랙(LONG BLACK) 다이얼을 눌러 에스프레소 붓기를 멈추고 온수 붓기를 시작합니다.

롱블랙(LONG BLACK) 다이얼을 다시 눌러 온수 붓기를 멈춥니다.



팁

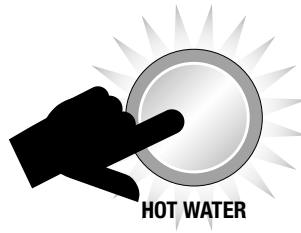
매번 수동으로 롱블랙 추출을 수행하거나 이를 맞춤 설정으로 프로그래밍할 수 있습니다. 프로그래밍이 완료되면 3가지 사전 설정 다음에 맞춤 설정이 나타납니다. 20페이지 '롱블랙 조정 - 맞춤 설정 프로그래밍'을 참조하시기 바랍니다.

온수

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

온수 붓기를 멈추고 시작하려면 온수(HOT WATER) 버튼을 누릅니다.

물이 정확한 온도로 공급되면 온수 공급이 약 90초 후에 중단됩니다. 잔 크기에 따라 '온수(HOT WATER)' 버튼을 다시 눌러야 할 수도 있습니다.



참고

온수 내리기와 에스프레소 추출을 동시에 할 수는 없습니다.

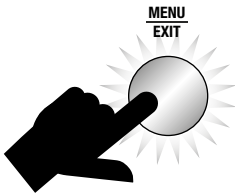
프로그래밍 가능한 기능

프로그램 모드로 들어가려면 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 선택(SELECT) 다이얼을 원하는 기능으로 돌립니다.

프로그램 모드에서 다음을 프로그래밍할 수 있습니다.

- 원액 양
- 원액 온도
- 청소 사이클
- 시계 설정
- 자동 시작
- 자동 꺼짐
- 탬핑 설정
- 사전 주입
- 롱블랙 조정

프로그램 모드를 종료하려면 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다.



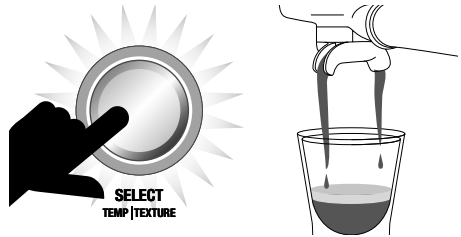
참고

메뉴(MENU) 버튼은 커피 만들기 모드 또는 온수를 공급할 때는 비활성화됩니다.

원액 양/지속 시간 프로그래밍

자동 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑 기능을 사용해서 포터필터를 채웁니다. 포터필터를 그룹 헤드에 삽입합니다.

LCD에 '원액 양(SHOT VOL)'이 표시되는 동안 선택(SELECT) 다이얼을 '1잔(1 CUP)'으로 돌려 1잔(1 CUP) 버튼을 다시 프로그래밍하거나 '2잔(2 CUP)'으로 돌려 2잔(2 CUP) 버튼을 다시 프로그래밍합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 에스프레소 추출을 시작합니다. 필요한 에스프레소 양/지속 시간만큼 추출되면 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 추출을 중지합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 새 양/지속 시간을 확인합니다.

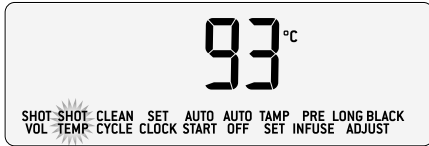


참고

1잔(1 CUP) 및 2잔(2 CUP) 버튼은 지속 시간을 조정해서 에스프레소 양을 조절합니다. 에스프레소 양을 결정하기 위해 지속 시간 대신 용량 제어를 사용하려면 고급 기능에 액세스합니다. 23페이지 '유량 측정 방법(VoL)'을 참조하십시오.

원액 온도

LCD에 '원액 온도(SHOT TEMP)'가 표시되는 동안 선택(SELECT) 다이얼을 누릅니다. 현재 온도가 깜박입니다. 선택(SELECT) 다이얼을 필요한 온도로 돌린 다음 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 새 온도를 확인합니다.



청소 사이클

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



시계 설정

시계 설정은 선택 사항입니다. LCD에 '시계 설정(SET CLOCK)'이 표시되는 동안 선택(SELECT) 다이얼을 누릅니다. 시간을 설정하지 않으면 현재 시간이 깜박이거나 오전 12:00을 기본값으로 합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 좌우로 돌려 시간을 조정합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 더 빠르게 또는 더 느리게 돌리면 조정 속도가 바뀝니다. 원하는 시간에 도달하면 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 시계가 설정되었음을 알려 줍니다.



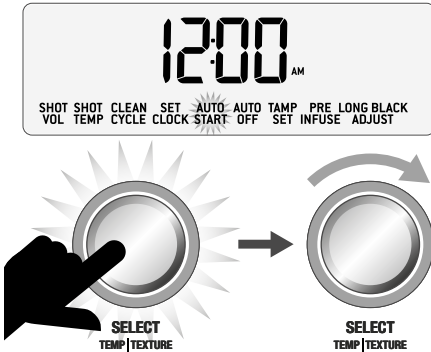
자동 시작

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

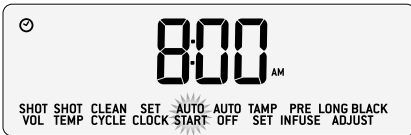


자동 시작 시간을 프로그래밍하려면 먼저 시계를 설정해야 합니다. 먼저 시계를 설정하지 않고 자동 시작을 켜려고 하면 머신에서 경고음이 3번 울립니다.

LCD에 '자동 시작(AUTO START)'이 표시되는 동안 선택(SELECT) 다이얼을 누릅니다. 선택(SELECT) 다이얼을 '켜기(On)' 또는 '끄기(Off)'로 돌립니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다.



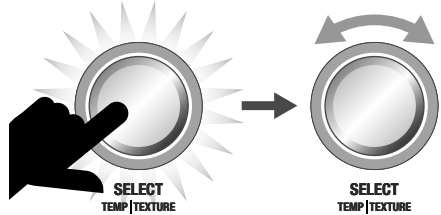
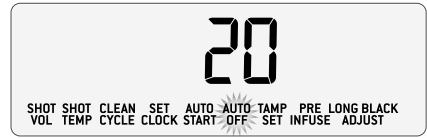
선택(SELECT) 다이얼을 좌우로 돌려 원하는 자동 시작 시간을 선택합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 더 빠르게 또는 더 느리게 돌리면 조정 속도가 바뀝니다. 필요한 시간에 도달하면 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 자동 시작 기능을 프로그래밍하면 LCD에 작은 시계 아이콘이 표시됩니다.



자동 꺼짐

이 기능은 제품이 자동으로 꺼지기 전에 켜져 있는 시간을 설정합니다. 자동 꺼짐이 활성화될 때까지의 시간을 5분, 10분, 20분으로 설정할 수 있습니다.

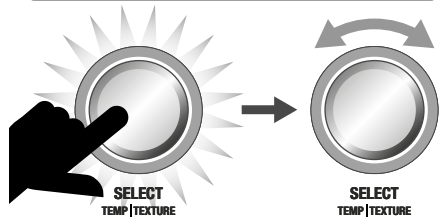
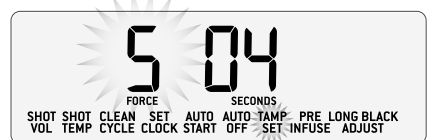
LCD에 '자동 꺼짐(AUTO OFF)'이 표시되는 동안 선택(SELECT) 다이얼을 누릅니다. 선택(SELECT) 다이얼을 원하는 시간으로 돌린 다음 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 선택을 확인합니다.



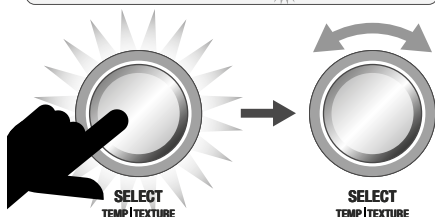
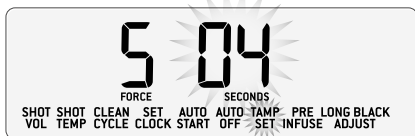
탐핑 설정

이 기능은 고급 사용만을 위한 것입니다.

탐핑 매개변수를 조정하면 분쇄 원두를 탐핑하는 압력과 닦기 지속 시간을 미세 조정할 수 있습니다. LCD에 '탐핑 설정(TAMP SET)'가 표시되는 동안 선택(SELECT) 다이얼을 누릅니다. 탐핑 힘 설정이 감박입니다. 선택(SELECT) 다이얼을 설정 1~9로 돌립니다.



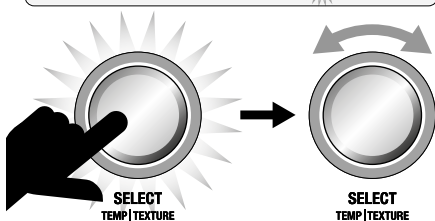
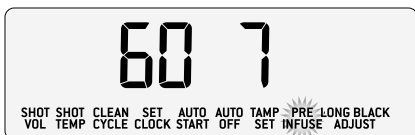
선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료하면 현재의 닦기 시간이 감박입니다. 선택(SELECT) 다이얼을 돌려 2~10초를 선택합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 설정을 확인합니다.



사전 주입

이 기능은 고급 사용만을 위한 것입니다.

저압 사전 주입을 통해 에스프레소 추출의 사전 주입 단계의 압력과 지속 시간을 제어할 수 있습니다. LCD에 '사전 주입(PRE INFUSE)'이 표시되는 동안 선택(SELECT) 다이얼을 누릅니다. 펌프 파워 설정이 잠박입니다. 선택(SELECT) 다이얼을 돌려 사전 주입 압력을 늘리거나 줄입니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료하면 사전 주입 지속 시간이 잠박입니다. 선택(SELECT) 다이얼을 돌려 초를 조정합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 설정을 확인합니다.



롱블랙 조정 - 맞춤 설정 프로그래밍

원하는 잔 크기 또는 강도에 적합하게 프로그래밍할 수 있는 6가지 맞춤형 롱블랙 설정이 있습니다. 맞춤 설정을 프로그래밍하기:

1. 자동 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑 기능을 사용해서 포트필터를 채웁니다.
2. 포트필터를 그룹 헤드에 삽입합니다.
3. 포트필터 주둥이와 온수 추출구가 잔 안쪽을 향하도록 잔을 놓습니다.
4. 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다. 선택(SELECT) 다이얼을 '롱블랙 조정(LONG BLACK ADJUST)'로 돌린 다음 선택(SELECT) 다이얼을 누릅니다.



5. 선택(SELECT) 다이얼을 프로그래밍하려는 맞춤 설정('설정 1(Set 1)'부터 '설정 6(Set 6)'까지)으로 돌립니다. 이미 프로그래밍된 설정은 잔 아이콘을 표시합니다.



프로그래밍되지 않음



프로그래밍됨

6. 프로그래밍을 시작하려면 선택(SELECT) 다이얼을 누릅니다. LCD에 움직이는 잔 아이콘이 표시되고 포터필터 주둥이에서 에스프레소가 추출됩니다. 필요한 양이 추출되면 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 에스프레소를 흐르지 않게 하고 온수를 흐르게 합니다. 필요한 양의 물이 부어지면 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 물을 흐르지 않게 합니다. LCD에 잔 아이콘이 표시되고 머신에서 맞춤형 롱블랙 설정이 프로그래밍되었음을 확인하는 신호음이 울립니다.



프로그래밍됨

7. 맞춤형 롱블랙 설정을 사용하려면 롱블랙(LONG BLACK) 다이얼을 돌립니다. 프로그래밍된 맞춤형 롱블랙 설정은 사전 설정된 스몰, 미디엄, 라지 설정 후에 나타납니다. 롱블랙(LONG BLACK) 다이얼을 누르면 프로그래밍된 롱블랙 설정으로 커피가 내려집니다.



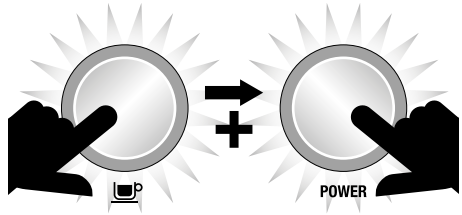
맞춤형 롱블랙 설정은 1~6단계에 따라 다시 프로그래밍할 수 있습니다.

고급 기능

숙련된 사용자만 이러한 기능에 액세스해야 합니다.

고급 기능에 액세스하려면 머신이 꺼진 상태에서 1잔(1 CUP) 버튼을 길게 누른 채로 전원(POWER) 버튼도 함께 3초 동안 길게 누릅니다. 선택(SELECT) 다이얼을 돌려 원하는 기능을 선택합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 기능 설정에 액세스합니다.

고급 기능을 종료하려면 언제든지 메뉴(MENU) 버튼을 누릅니다.



30초 동안 사용자 입력이 없거나 전원(POWER) 버튼 또는 메뉴(MENU) 버튼을 누르면 머신에서 고급 기능이 종료됩니다.

기본 설정 재설정(rSEt)

이 기능을 사용하여 프로그래밍 가능한 모든 값을 기본 설정으로 재설정합니다. 머신에는 다음과 같은 기본 설정이 있습니다.

1. 원액 온도: 93°C
2. 저압 사전 주입: PP60, PT07초
3. 우유 온도: 60°C
4. 자동 시작: 꺼짐(오전 8시)
5. 자동 꺼짐: 20분
6. 시계: 오전 12:00
7. 1잔(1 CUP) 버튼 원액 지속 시간: 25초
8. 2잔(2 CUP) 버튼 원액 지속 시간: 30초

LCD에 'rSEt'이 표시된 상태에서 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 모든 설정값을 공장 기본값으로 재설정합니다.



화면에서 'Hrd3'가 깜박입니다. 머신은 이제 물 경도 모드에 있습니다. '물 경도(Hrd3)'를 참조해서 설정합니다.

물 경도(Hrd3)

제공된 물 경도 테스트 스트립으로 물 경도를 측정합니다. 11페이지 '물 경도 설정'을 참조하시기 바랍니다.

선택(SELECT) 다이얼을 돌려 'Hrd1'(경도가 가장 낮은 물)부터 'Hrd5'(경도가 가장 높은 물) 사이에서 필요한 설정을 선택합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 선택을 확인합니다.

물 경도를 설정하면 '디스케일링(DESCALE)' 및 '필터 교체(CHANGE FILTER)' 알림의 시기가 결정됩니다.

단위(Set)

단위를 미터법 또는 야드·파운드법으로 설정합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 원하는 단위로 돌립니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 선택을 확인합니다.

ULCD 백라이트(Lcd)

LCD 밝기/대비를 조정합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 원하는 밝기로 돌립니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 선택을 확인합니다.

스포츠라이트(SPOT)

드립 트레이 영역을 비추는 LED의 밝기를 조정합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 원하는 밝기로 돌립니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 선택을 확인합니다.

스팀 온도(StEA)

스팀 보일러 온도를 조정합니다. 그러면 뒤이어 스팀 압력이 조절됩니다. 선택(SELECT) 다이얼을 원하는 온도로 돌립니다.

기본값은 130°C입니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 선택을 확인합니다.

공기 펌프 지연(Air)

이 기능은 고급 사용만을 위한 것입니다. 자동 유유 텍스처링 중 공기 펌프의 작동을 지연시킵니다. 선택(SELECT) 다이얼을 원하는 지연 시간으로 돌립니다.

기본 설정은 02초입니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 공기 펌프가 꺼지는 기본 온도가 표시됩니다. 선택(SELECT) 다이얼을 원하는 온도로 돌립니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 선택을 확인합니다.

음량(Snd)

알림음을 조정합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 원하는 설정으로 돌립니다. 끄기(OFF), 낮음(Lo), 높음(Hi) 중에서 선택합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 선택한 설정에 따라 머신에서 신호음이 한 번 울려 선택을 확인할 수 있습니다.

팬 제어(FAN)

내부 냉각 팬의 속도를 조정합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 원하는 팬 속도로 돌립니다. 무음(SilT), 표준(StNd), 냉각(Cool) 중에서 선택합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 선택을 확인합니다.

청소해 주세요(Clean Me)! 알림(Cln) 비활성화

'청소해 주세요(CLEAN ME)!' 알림을 비활성화합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 켜기(On) 또는 끄기(Off)로 돌립니다. 기본 설정은 켜기입니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 선택을 확인합니다.

12시간 또는 24시간 시계(CLOc)

시간을 12시간 또는 24시간 형식으로 표시합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 원하는 단위로 돌립니다. 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 선택을 확인합니다.

유량 측정 방법(VoL)

에스프레소 도징 양 측정에 대해 용량 기반(FLo) 또는 시간 기반(SEC) 방법 중에서 선택합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 원하는 방법으로 돌립니다. 선택(SELECT) 다이얼을 돌려 설정을 완료합니다. 머신에서 신호음이 한 번 울려 선택을 확인합니다.

알림

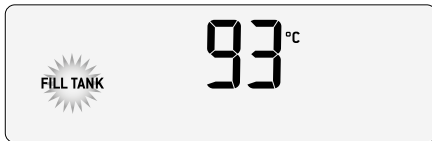
스팀 LCD에서 수동(MANUAL)이 깜박입니다

스팀 레버가 수동(MANUAL) 위치에 있으면 머신이 작동 온도(대기(STANDBY) 모드)에 도달하지 못합니다. 스팀 LCD에 '수동(MANUAL)'이 표시됩니다. 스팀 레버를 중앙의 끄기(OFF) 위치로 내립니다.

선택(SELECT) 다이얼에 불이 들어오면 스팀 작동이 준비된 것입니다.

탱크 채우기(Fill Tank)

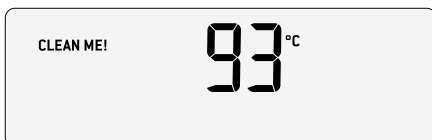
머신에서 수위가 낮은 것을 감지합니다. LCD에 '탱크 채우기(FILL TANK)'가 표시됩니다.



탱크에 차가운 담수를 채우십시오. 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 역류 세척됩니다. 머신 청소 방법에 관한 정보는 28페이지 '청소 사이클'을 참조합니다.



가열(Heating)

머신이 가열 중이거나 사용 중에 온도가 지나치게 떨어지는 경우를 나타냅니다.

호퍼 고정(Lock Hopper)

원두 호퍼가 제대로 삽입되고 제자리에 고정되어 있지 않은 경우를 나타냅니다. 이 시간 동안 자동 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑 기능을 사용할 수 없으며 사용자가 활성화를 시도하면 신호음이 세 번 울립니다.

과열됨 기다려 주십시오

(Overheat Please Wait)

그라인더가 과도하게 사용되어 냉각 시간이 필요한 경우를 나타냅니다. 이 시간 동안 자동 분쇄, 도징, 탬핑 기능을 사용할 수 없으며 사용자가 활성화를 시도하면 신호음이 세 번 울립니다.

필터 교체(Change Filter)

물탱크의 정수 필터를 교체해야 할 시기를 표시합니다. 필터 교체에 관한 정보는 10페이지 '정수 필터 설치'를 참조합니다.

이 알림의 시기는 선택한 물 경도 설정(Hrd1~Hrd5)에 따라 결정됩니다. 자세한 정보는 11페이지 '물 경도 설정' 및 22페이지 '물 경도(Hrd3)'를 참조하시기 바랍니다.

운반 및 보관

머신을 운반하거나 장기간 보관하기 전에 두 보일러에서 모두 완전히 배수하는 것을 권장합니다.

이 절차는 또한 머신이 극도로 낮은 온도에 노출되는 경우에 어는 것을 방지하기 위한 것입니다.

예열

잔 또는 유리잔 가열

잔이 따뜻하면 커피의 최적 온도를 유지하는데 도움이 됩니다. 온수 추출구에서 나오는 온수로 잔을 행구어 예열하고 잔 예열 트레이에 놓습니다.

포터필터와 필터 바스켓 가열

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



참고

추출 중에 수분 때문에 물이 분쇄된 원두의 한 곳으로 빠져나가는 '채널링'이 유발될 수 있으므로 분쇄 원두량 조절 전 항상 포터필터와 필터 바스켓을 닦아서 말려야 합니다.

분쇄

에스프레소용 원두를 분쇄할 때 분쇄도는 고와야 하지만, 너무 곱지는 않아야 합니다. 분쇄도는 필터 바스켓에서 분쇄된 원두를 통과하는 물의 속도와 에스프레소의 맛에 영향을 미칩니다.



참고

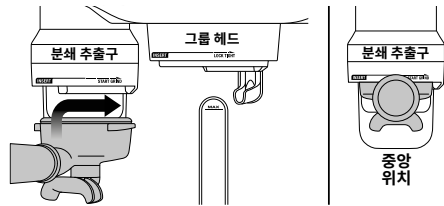
1잔(1 Cup) 필터 바스켓과 2잔(2 Cup) 필터 바스켓을 바꾸는 경우, 추출을 미세 조정하기 위해 분쇄도를 조정해야 할 수 있습니다.

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

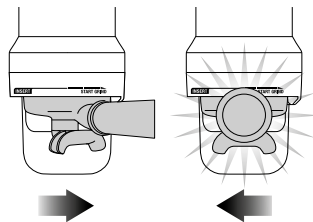
분쇄된 원두가 너무 곱으면 물이 필터 바스켓에서 분쇄된 원두를 너무 빨리 통과합니다. 그 결과 에스프레소가 과소 추출되고 색깔과 풍미가 떨어집니다.

자동 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑

- 호퍼에 신선한 커피 원두가 채워져 있는지 확인합니다. '유통기한'이나 '사용기한' 날짜가 아닌 '로스팅한 날짜'가 포장에 표시된 고품질 100% 아라비카 원두를 권장합니다. 커피 원두는 '로스팅한 날짜'로부터 5~20일 사이에 소비하는 것이 가장 좋습니다. 묵은 원두는 포터필터 주둥이에서 너무 빨리 부어지고 쓴맛이 나고 묽어질 수도 있습니다. 사전에 분쇄된 원두를 호퍼에 절대 넣으면 안 됩니다.
- 포터필터 핸들을 분쇄 추출구의 삽입(INSERT) 위치에 맞춥니다. 포터필터를 들어 올려 분쇄 추출구에 삽입하고 중앙 위치로 돌립니다.



- 자동 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑 기능을 시작하려면 포터필터를 오른쪽으로 돌린 다음 다시 부드럽게 중앙 위치로 돌립니다. 분쇄가 시작됩니다.



- 자동 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑 기능이 완료되면 포트필터 핸들을 삽입(INSERT) 위치로 돌리고 내려서 분리합니다.
- 필터 바스켓 테두리에 남은 분쇄 원두를 닦아 내어 그룹 헤드가 제대로 밀봉되도록 합니다.
- 탬핑 높이를 조정하려면 제공된 육각 렌치를 사용합니다. 분쇄 추출구에서 탬핑 팬을 아래로 당긴 다음, 분쇄 추출구 내부의 팬 커플링을 아래로 당겨 분리합니다. 육각 렌치로 잠금장치를 풀고 커플링을 원하는 길이로 돌려서 길이를 조절합니다.

그룹 헤드 퍼징

포트필터를 그룹 헤드에 넣기 전에 1잔(1 CUP) 튜브를 눌러 그룹 헤드를 통해 물이 잠깐 흐르게 합니다. 5초 동안 물이 흐르도록 한 다음 1잔(1 CUP) 버튼을 다시 눌러 물이 흐르는 것을 멈춥니다. 그러면 그룹 헤드에서 분쇄된 원두의 잔여물을 제거하고 추출 전에 수온이 안정됩니다.

포트필터 삽입

포트필터 핸들을 그룹 헤드의 삽입(INSERT) 위치에 맞춥니다. 들어 올려서 포트필터를 그룹 헤드에 삽입하고 저항감이 느껴질 때까지 단단히 잠금(LOCK TIGHT) 위치 쪽으로 돌립니다.

에스프레소 추출

- 예열한 잔을 포트필터 주둥이 아래에 두고 1잔(1 CUP) 또는 2잔(2 CUP) 버튼을 누릅니다.
- 참고로 에스프레소는 8~12초(사전 주입 시간 포함) 후에 흐르기 시작하며 따뜻한 꿀이 떨어지는 농도여야 합니다.
- 에스프레소가 7초 이내에 흐르기 시작하면 너무 굵게 분쇄된 것입니다. 이것은 과소 추출된 원액입니다. 분쇄도를 약간 더 굵게 조정합니다.

- 에스프레소가 12초 후에 내려지거나 흐르기 시작하면 너무 굵게 분쇄된 것입니다. 이것은 과다하게 추출된 원액입니다. 분쇄도를 약간 더 굵게 조정합니다.

훌륭한 에스프레소는 단맛과 신맛과 쓴맛이 완벽하게 균형을 이루어야 합니다.

커피의 풍미는 원두 종류, 로스팅 정도, 신선도, 분쇄된 원두의 굵거나 고운 정도, 분쇄된 원두의 양, 탬핑 압력 등 여러 요인에 따라 달라집니다. 원하는 취향에 맞추어 이들 요소를 한번에 하나씩 조정해 가면서 시도해 봅니다.

추출 가이드

추출 유형	분쇄	원액 지속 시간
과다 추출 (쓴맛 • 짙은맛)	너무 고운	35초 이상
균형 잡힘	최적	25~30초
과소 추출 (미숙성 • 신맛)	너무 굵은	20초 미만



힌트 및 팁

머신을 30분 동안 계속 작동하는 경우 매번 사용하기 전에 머신을 3분 동안 식힙니다.

우유 텍스처링

머신을 사용해서 자동 및 수동으로 우유를 텍스처링할 수 있습니다.

자동 핸드프리 우유 텍스처링:

- 우유 온도 설정: 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 깜박이는 우유 온도로 표시되는 우유 온도 기능으로 전환합니다. 선택(SELECT) 다이얼을 원하는 우유 온도로 돌린 다음 다이얼을 눌러 선택합니다.
- 우유 질감 설정: 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 깜박이는 우유 텍스처링 삼각형으로 표시되는 우유 텍스처링 기능으로 전환합니다. 더 많은 텍스처링을 원하면 선택(SELECT) 다이얼을 '카푸치노(CAPP)' 쪽으로, 더 적은 텍스처링을 원하면 '라떼(LATTE)' 쪽으로 돌린 다음 다이얼을 눌러 선택합니다.

- 항상 신선하고 차가운 우유로 시작합니다.
- 우유 용기를 주동이 위치 아래까지 채웁니다. 최소한 스팀 봉 싹을 덮을 만큼 충분한 우유가 있어야 합니다.
- 시스템에서 응축된 물을 제거하려면 스팀 봉이 드립 트레이 위에서 아래쪽 위치에 있는지 확인한 다음 잠시 스팀 레버를 들어 올립니다.
- 스팀 봉을 들어 올려 우유 용기에 넣습니다. 스팀 봉을 내리고 완전히 내려진 것을 확인합니다. 우유 용기는 드립 트레이에 놓여 있어야 합니다.
- 자동 우유 텍스처링을 시작하려면 스팀 레버를 아래로 눌렀다가 놓습니다.
- 스팀 LCD에 우유가 데워지는 동안의 온도가 표시됩니다.
- 선택한 온도에 도달하면 우유 텍스처링이 자동으로 중지됩니다.
- 들어 올려서 우유 용기에서 스팀 봉을 분리하십시오.
- 젖은 천으로 봉과 끝부분을 닦아 줍니다. 스팀 봉을 아래 위치로 내리면 봉이 자동으로 퍼집니다.



힌트 및 팁

- 최적의 우유 텍스처링 성능을 위해서는 스팀 봉 끝 주변의 구멍이 깨끗한 것이 중요합니다. 구멍이 부분적으로라도 막혀있으면 스팀 봉이 충분한 거품을 만드는 데 영향을 미칠 수 있습니다. 봉을 아래쪽 위치로 되돌리기 전에 항상 젖은 천으로 봉과 끝부분을 닦아 줍니다. 봉을 닦으면 대부분의 우유가 제거되고 자동 퍼지 기능으로 남아 있는 우유가 모두 더 효과적으로 제거될 수 있습니다.
- 용기를 조리대에 대고 두드려서 거품을 가라앉힙니다.
 - 용기를 돌려 닦아내고 질감을 다시 냅니다.
 - 에스프레소에 우유를 곧바로 부어 줍니다.
 - 우유가 분리되기 시작하기 전에 신속하게 작업하는 것이 중요합니다.

수동 우유 텍스처링

수동 우유 텍스처링 모드에서는 자동 우유 텍스처링과 자동 차단이 비활성화됩니다.

- 항상 신선하고 차가운 우유로 시작합니다.
- 우유 용기를 주동이 위치 아래까지 채웁니다.
- 시스템에서 응축된 물을 제거하려면 스팀 봉이 드립 트레이 위에서 아래쪽 위치에 있는지 확인한 다음 잠시 스팀 레버를 들어 올립니다.
- 3시 위치에서 용기의 오른쪽에 가까운 우유 표면 아래 1~2cm 깊이에 스팀 봉 끝을 삽입합니다.
- 스팀 레버를 들어 올려 스팀을 흐르게 합니다.
- 우유가 시계 방향으로 회전하여 소용돌이(소용돌이 효과)가 생길 때까지 끝부분을 우유 표면 바로 아래에 둡니다.
- 우유가 회전하는 상태에서 용기를 천천히 내립니다. 그러면 스팀봉 끝이 우유 표면으로 이동하고 우유에 공기가 들어가기 시작합니다. 우유가 충분히 빨리 회전하도록 하려면 끝부분으로 우유 표면을 부드럽게 휘저어야 할 수도 있습니다.
- 소용돌이를 계속 유지하면서 봉 끝을 표면 또는 표면 약간 아래에 둡니다. 충분한 양을 얻을 때까지 우유를 텍스처링합니다.
- 용기 핸들을 들어 올려서 봉 끝을 표면 아래로 낮추되 우유의 소용돌이는 계속 회전하도록 합니다. 스팀 LCD를 사용해서 우유 온도를 모니터링합니다. 55°C~65°C를 권장합니다.
- 용기를 내려서 봉 끝을 우유에서 꺼내기 전에 스팀 레버를 중앙의 끄기(OFF) 위치로 이동합니다.
- **젖은 천으로 봉과 끝부분을 닦아 줍니다.** 스팀 봉을 아래 위치로 내리면 봉이 자동으로 퍼집니다.
- 용기를 조리대에 대고 두드려서 거품을 가라앉힙니다.
- 용기를 돌려 닦아내고 질감을 다시 냅니다.
- 에스프레소에 우유를 곧바로 부어 줍니다.
- 우유가 분리되기 시작하기 전에 신속하게 작업하는 것이 중요합니다.

커피 원두 관련 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 원두를 권장합니다.
- 커피 원두는 '로스팅한 날짜'로부터 5~20일 사이에 소비하는 것이 가장 좋습니다. 이상적으로는 풍미를 극대화하려면 추출 직전에만 분쇄해야 합니다.
- 커피 원두는 소량으로 구매해서 보관 시간을 줄입니다.
- 커피 원두를 서늘하고 어두우며 건조한 용기에 보관합니다. 가능하면 진공 밀봉하는 것이 좋습니다.



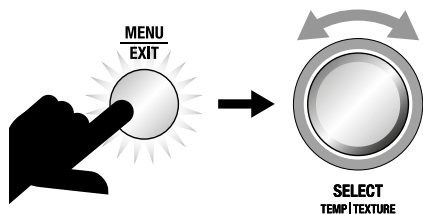
관리 및 청소

청소 사이클

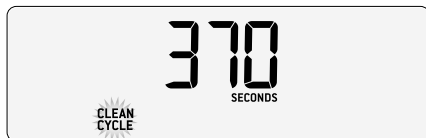
- 청소 사이클(약 200샷 후)가 도래하면 LCD에 청소해 주세요(Clean Me)!가 표시됩니다. 청소 사이클에서는 샤워 스크린이 청소되고 그룹 헤드가 역류 세척됩니다.



- 제공된 회색 실리콘 청소용 디스크를 삽입하고, 뒤이어 청소용 용제 1개를 필터 바스켓에 삽입합니다.
- 포터필터를 그룹 헤드에 고정합니다.
- 물탱크에 냉수가 채워져 있고 드립 트레이가 비어 있는지 확인합니다.
- 메뉴(MENU) 버튼을 누르고 LCD에 '청소 사이클(CLEAN CYCLE)' 및 '누름(PUSH)'이 표시될 때까지 선택(SELECT) 다이얼을 돌립니다.



- 선택(SELECT) 다이얼을 눌러 청소 사이클을 시작합니다.
- LCD에 카운트다운 타이머가 표시되어 청소 사이클의 남은 시간이 LCD에 초 단위로 표시된 것을 보여 줍니다.



- 청소 사이클이 끝나면 포터필터를 꺼내고 세제가 완전히 녹았는지 확인합니다. 세제가 녹지 않았으면 새 세제를 넣지 않은 채로 이 단계들을 반복합니다.
- 사용하기 전에 필터 바스켓과 포터필터를 완전히 헹구야 합니다.
- 에스프레소를 추출해서 머신을 "적응"시키고 시스템에 남아 있는 세제를 퍼지합니다.

정수 필터 교체

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

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



참고

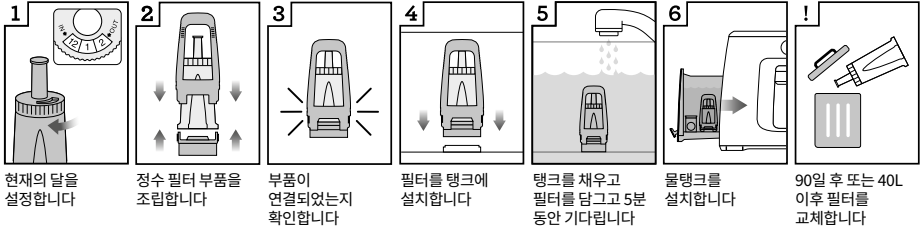
정수 필터를 구입하려면 Breville® 웹페이지를 참조하시기 바랍니다.



경고:

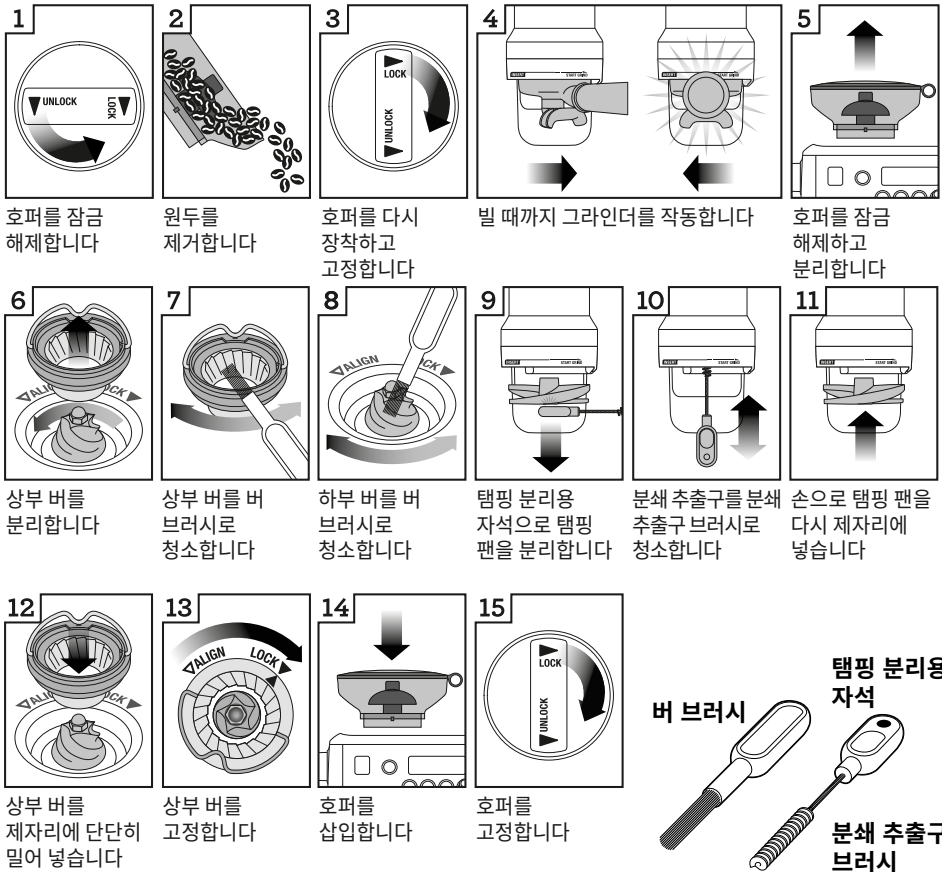
전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 다른 액체에 담그면 안 됩니다. 디스케일링하는 동안 물탱크를 분리하거나 완전히 비우면 안 됩니다.

정수 필터 교체



코니컬 버 청소

정기적으로 버를 청소하면, 특히 에스프레소용 분쇄에 중요한 일관된 분쇄 결과를 얻는 데 도움이 됩니다.



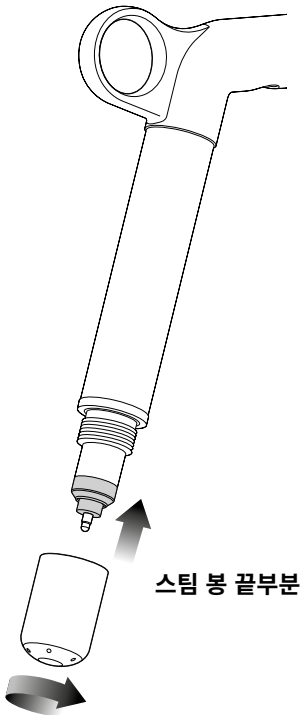
스팀 봉 청소



중요

매 사용 후, 젖은 천으로 스팀 봉과 끝부분을 닦고 즉시 펴지해야 합니다. 스팀 봉을 청소하지 않으면 우유 텍스처링 성능에 영향을 미칠 수 있습니다.

- 스팀 봉 끝의 구멍 중 하나라도 막히면 스팀 레버가 중앙의 끄기(OFF) 위치에 있는지 확인하고 스팀 봉 끝부분용 청소 툴을 사용해서 구멍을 뚫어 줍니다. 구멍이 부분적으로라도 막혀 있으면 스팀 봉이 충분한 거품을 만드는 데 영향을 미칠 수 있습니다.
- 스팀 봉이 계속 막혀 있으면 끝부분을 분리하고 스팀 봉 청소용 파우더를 사용해서 스팀 봉과 끝부분을 담급니다(아래 참조). 행군 뒤 끝부분을 다시 스팀 봉에 나사로 고정합니다.



- 스팀 봉이 막히는 것을 방지하기 위해, 스팀 봉을 사용하지 않을 때는 물을 가득 채운 우유 용기에 스팀 봉을 담가 놓아도 됩니다.

스팀 봉 청소용 파우더

1. 빈 우유 용기에 1푼을 넣습니다.
2. 우유 용기에 온수 1컵(240mL)을 넣습니다.
3. 스팀 봉 끝을 분리하고 스팀 봉과 함께 용기에 넣습니다.
4. 20분 동안 담가 둡니다.
5. 스팀 봉 끝부분을 세척하고 행군 뒤 다시 끼웁니다. 용기에 봉을 다시 넣고 스팀을 10초 동안 활성화합니다.
6. 5분 동안 담가 둡니다.
7. 스팀을 여러 번 활성화하여 스팀 봉을 펴지하고 봉을 잘 행굽니다.
8. 깨끗하고 마른 천으로 스팀 봉을 닦아 줍니다.
9. 용액을 버리고 용기를 잘 행굽니다.



참고

대체 세척 용액을 사용하는 경우 명시된 지침을 따르시기 바랍니다. 세척 용액이 식품에 안전하고 스테인리스 스틸 및 실리콘 제품에 적합한지 확인합니다.

청소 후 스팀 봉 끝부분이 단단히 조여졌는지 확인합니다

필터 바스켓 및 포트필터 청소

- 필터 바스켓과 포트필터는 각각의 커피 만들기 세션 후, 온수로 행구어 남아 있는 커피 오일을 모두 제거해야 합니다.
- 필터 바스켓의 구멍이 막히면 온수에 청소용 용제를 녹이고 필터 바스켓과 포트필터를 용액에 약 20분 동안 담갔다가 잘 행구 줍니다.

깨끗한 물로 역류 세척

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

샤워 스크린 청소

- 그룹 헤드 내부와 샤워 스크린은 젖은 천으로 닦아서 분쇄된 원두 입자를 모두 제거해야 합니다.
- 필터 바스켓과 포트필터를 장착한 상태에서 분쇄된 원두가 없는 채로 주기적으로 그룹 헤드에 온수를 흐르게 합니다. 이렇게 하면 샤워 스크린에 남아 있는 분쇄 원두 입자가 제거됩니다.

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. 따뜻한 비눗물로 드립 트레이를 씻습니다. 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 예열 트레이 청소

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



참고

어떤 부품이나 액세서리도 식기세척기로 세척하면 안 됩니다.

디스케일링(dEsc)

LCD에 디스케일링 알림이 표시되면 이 기능을 사용해서 디스케일링을 시작합니다.

SERVICE

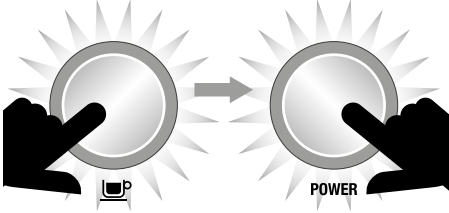
dEsc

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

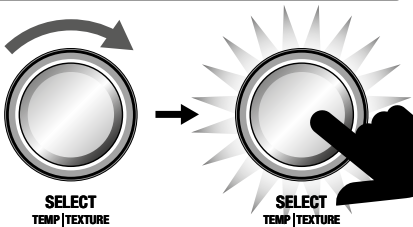
1 - 디스케일링 준비

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

그런 다음 길게 누릅니다

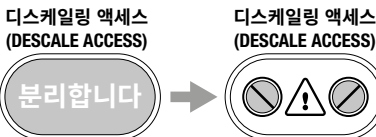


- LCD에 'dESc'가 나타날 때까지 선택(SELECT) 다이얼을 돌리고 다이얼을 눌러 확인합니다.

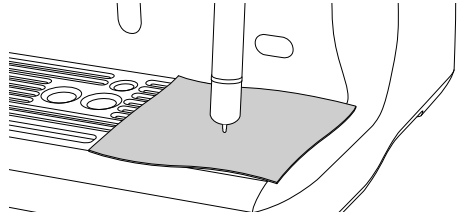


2 - 보일러 비우기

- 디스케일링 액세스(DESCALE ACCESS)라고 표시된 하단 전면 패널의 회색 실리콘 커버를 분리합니다.

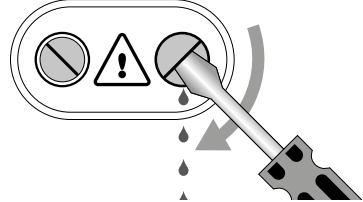


- 스팀이 새지 않도록 드립 트레이 위에 천을 놓아둡니다.



- 일자 드라이버를 사용해서 오른쪽 밸브를 완전히 열릴 때까지 시계 반대 방향으로 천천히 돌립니다. 밸브가 열리면 스팀이 방출될 수 있습니다. 물이 완전히 비워지면 밀봉될 때까지 나사를 시계 방향으로 돌려 밸브를 닫습니다. 밸브가 손상될 수 있으므로 나사를 너무 꽉 조이면 안 됩니다.

디스케일링 액세스 (DESCALE ACCESS)



- 왼쪽 밸브에 대해서도 위의 과정을 반복합니다.

참고

왼쪽 밸브를 열어도 밸브에서 드립 트레이로 물이 나오지 않으면 1잔(1 CUP) 버튼을 3초 동안 길게 누릅니다. 그러면 커피 보일러에서 물이 나옵니다.

- 드립 트레이를 비웁니다. 드립 트레이가 뜨거울 수 있으므로 주의해야 합니다.
- 물탱크를 비우고 정수 필터를 제거합니다.
- 디스케일링 용액을 물탱크에 넣고 찬물을 최대(MAX) 선까지 채웁니다(대체 세척 용액을 사용하는 경우 해당하는 제조업체의 지침을 따르시기 바랍니다). 물탱크를 머신 뒤쪽의 제자리에 다시 고정합니다.



물탱크가 분리되지 않았거나 교체되었거나 비어 있으면 LCD에 "탱크 채우기(FILL TANK)"가 표시됩니다.



보일러를 비우는 데는 일반적으로 5~10분이 걸립니다. 이 단계에서 머신이 꺼진 경우 '1 - 디스케일링 준비'를 다시 합니다.

3 - 디스케일링 시작

- a) 1잔(1 CUP) 버튼을 누르면 LCD 화면에 카운트다운 시간(20분)이 표시됩니다.



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

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

4 - 보일러 세척

- a) 1잔(1 CUP) 버튼을 누르면 LCD 화면에 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.

- b) 스팀이 새지 않도록 드립 트레이 위에 천을 놓아둡니다.
- c) 2c 및 2d 단계를 반복해서 보일러를 비웁니다.
- d) 드립 트레이를 비우고 다시 제자리에 넣습니다.
- e) 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	손쉬운 해결책
모터는 작동하는데 분쇄 추출구에서 분쇄된 원두가 나오지 않습니다	원두 호퍼에 커피 원두가 없습니다.	원두 호퍼에 신선한 원두를 채웁니다.
	그라인더/원두 호퍼가 막혔습니다.	원두 호퍼를 분리합니다. 원두 호퍼와 그라인딩 버가 막혔는지 확인합니다. 부품을 제자리에 위치시키고 다시 시도합니다.
	호퍼 안에 원두가 걸렸을 수 있습니다.	
모터가 작동을 시작했는데 시끄러운 소음이 납니다	그라인더가 이물질로 막혔거나 슈트가 막혔습니다.	원두 호퍼를 분리해 버를 검사하고 이물질을 제거합니다.
	그라인더에 습기가 찼습니다.	버 및 분쇄 추출구를 청소합니다(29페이지 참조).
		버를 완전히 말리고 다시 조립합니다. 헤어 드라이어를 사용해서 버 영역을 건조시켜 건조 프로세스를 빠르게 할 수 있습니다.
원두 호퍼를 제자리에 고정할 수 없습니다	커피 원두가 원두 호퍼의 잠금 장치를 막고 있습니다.	원두 호퍼를 분리합니다. 버의 상단에서 커피 원두를 제거합니다. 원두 호퍼를 제자리에 다시 고정합니다.
포터필터가 과도하게 채워져 있습니다	청소를 위해 탬핑 팬을 분리한 뒤 제자리에 다시 끼우지 않았습니다.	탬핑 팬이 제자리에 있고 드라이브 샤프트에 올바르게 장착되어 있는지 확인합니다(29페이지 참조).
비상 정지		포터필터를 왼쪽으로 돌려 자동 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑 기능을 중지합니다.
		전원 콘센트에서 전원 코드를 뽑습니다.
LCD에 알림이 표시됩니다. 예: '과열됨 기다려 주십시오(OVERHEAT PLEASE WAIT)', '가열 중(HEATING)' 등		알림 목록은 23페이지를 참조합니다. 문제가 지속되면 Breville® 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.
그라인더가 계속 작동합니다	호퍼에 원두가 없습니다.	호퍼에 원두를 채웁니다. 포터필터를 왼쪽으로 돌려 자동 분쇄, 분쇄량 조절, 탬핑 기능을 중지합니다.
	탬핑 팬이 분리되었습니다.	탬핑 팬이 제자리에 있고 드라이브 샤프트에 올바르게 장착되어 있는지 확인합니다(29페이지 참조).

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
포터필터 가장자리 주변에서 에스프레소가 흘러나옵니다	포터필터가 그룹 헤드에 올바르게 삽입되지 않았습니다.	핸들이 중량을 지나고 제자리에 단단히 고정될 때까지 포터필터를 오른쪽으로 돌렸는지 확인합니다. 중심을 지나쳐 돌려도 실리콘 씬은 손상되지 않습니다.
그리고/또는 추출하는 동안 포터필터가 그룹 헤드에서 나옵니다	필터 바스켓 테두리 주변에 분쇄 원두 찌꺼기가 있습니다. 필터 바스켓 테두리가 젖었거나 포터필터 러그의 아랫면이 젖었습니다. 표면이 젖어 있으면 추출 중 압력을 받는 동안 포터필터를 제자리에 유지하는 데 필요한 마찰이 줄어듭니다.	분쇄 후 필터 바스켓 테두리에 남은 분쇄 원두를 제거해서 그룹 헤드가 제대로 밀봉되는 것을 확인합니다. 원두를 채우고 탬핑해 그룹 헤드에 삽입하기 전에 필터 바스켓과 포터필터가 완전히 말라 있는지 항상 확인해야 합니다.
자동 시작 기능에 문제가 있습니다	시계가 설정되지 않았거나 시계가 잘못된 시간으로 설정되었습니다.	시계와 자동 시작 시간이 정확하게 프로그래밍되었는지 확인합니다. 자동 시작 시간이 프로그래밍되면 LCD에 시계 아이콘이 표시됩니다.
LCD의 ERR 오류 메시지	오류가 발생해서 머신을 작동할 수 없습니다.	Breville® 고객 서비스 센터에 문의합니다.
펌프가 계속 작동합니다 / 스팀이 너무 축축합니다 / 온수 추출구에서 물이 샐니다	고도로 여과된 물, 탈염수 또는 증류수를 사용하고 있으며, 그 때문에 머신이 기능을 발휘하도록 설계된 방식을 영향을 미치고 있습니다.	차갑고 여과된 물을 사용하는 것을 권장합니다. 고도로 여과된 물, 탈염수나 증류수와 같이 미네랄 함량이 없거나 낮은 정수를 사용하는 것은 권장하지 않습니다. 문제가 지속되면 Breville® 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.
그룹 헤드에서 물이 흐르지 않습니다	머신이 작동 온도에 도달하지 않았습니다. 물탱크가 비어 있습니다.	머신이 작동 온도에 도달할 때까지 기다립니다. 머신이 준비되면 전원(POWER) 버튼의 깜박임이 멈춥니다. 탱크를 채웁니다. 다음과 같이 시스템을 프라임합니다. 1) 2잔(2 CUP) 버튼을 눌러 그룹 헤드를 통해 물이 30초 동안 흐르게 합니다. 2) 온수(HOT WATER) 버튼을 눌러 온수 추출구를 통해 물이 30초 동안 흐르게 합니다.
	물탱크가 완전히 삽입되지 않고 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 밀어 넣고 잠금 걸쇠를 닫습니다.

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
LCD에 탱크 채우기(FILL TANK)가 표시되지만, 물탱크는 가득 차 있습니다	물탱크가 완전히 삽입되지 않고 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 밀어 넣고 잠금 걸쇠를 닫습니다.
스팀 또는 온수가 나오지 않습니다	머신이 켜져 있지 않거나 작동 온도에 도달하지 못했습니다.	머신이 전원 콘센트에 꽂혀 있고 전원(POWER) 버튼에 불이 들어와 있지만, 깜박이지 않는지 확인합니다.
온수가 나오지 않습니다	물탱크가 비어 있습니다.	물탱크를 채웁니다.
스팀이 나오지 않습니다	스팀 봉이 막혔습니다.	30페이지 '스팀 봉 청소'를 참조하십시오.
머신이 켜져 있지만, 작동이 중단되었습니다		머신을 끕니다. 60분 동안 기다렸다가 머신을 다시 켕니다. 문제가 지속되면 Breville® 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.
그룹 헤드에서 스팀이 쏟아져 나옵니다		머신을 끕니다. 60분 동안 기다렸다가 머신을 다시 켕니다. 문제가 지속되면 Breville® 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.
에스프레소가 포트필터 주둥이에서 내려지지만, 원활하지 않습니다	원두가 너무 곱게 분쇄되었습니다.	분쇄도를 더 높은 숫자로 조정해 분쇄도를 약간 더 곱게 조정합니다.
에스프레소가 너무 빨리 흘러나옵니다	잔이 예열되지 않았습니다.	분쇄도를 더 낮은 숫자로 조정해 분쇄도를 더 곱게 조정합니다.
	우유가 충분히 뜨겁지 않습니다(카푸치노, 라떼 등을 만드는 경우).	'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 행구고 잔 예열 트레이에 올려놓습니다.
	우유가 충분히 뜨겁지 않습니다(카푸치노, 라떼 등을 만드는 경우).	우유 온도를 높입니다. 14페이지 '우유 온도 조정'을 참조합니다.
크레마가 없습니다	커피 원두가 신선하지 않습니다.	'로스팅한 날짜'가 표시된 갓 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비합니다.

문제	가능한 원인	손쉬운 해결책
우유 텍스처링이 충분하지 않습니다	스팀 봉이 막혔습니다.	30페이지 '스팀 봉 청소'를 참조합니다.
		우유 브랜드와 종류, 우유 대체품 사용 여부에 따라 우유의 질감이 달라집니다. 그에 따라 텍스처링 수준을 조정해야 할 수도 있습니다. 14페이지 '우유 텍스처링 조정'을 참조합니다.
너무 많은 커피가 추출됩니다	원두가 너무 곱게 분쇄되었습니다.	분쇄도를 더 낮은 숫자로 조정해 분쇄도를 더 곱게 조정합니다.
	원액 지속 시간/양을 다시 프로그래밍해야 합니다.	원액 지속 시간/양을 다시 프로그래밍합니다. 17페이지 '원액 양/지속 시간 프로그래밍'을 참고합니다.
커피가 충분히 추출되지 않습니다	원두가 너무 곱게 분쇄되었습니다.	분쇄도를 더 높은 숫자로 조정해 분쇄도를 약간 더 곱게 조정합니다.
	원액 지속 시간/양을 다시 프로그래밍해야 합니다.	원액 지속 시간/양을 다시 프로그래밍합니다. 17페이지 '원액 양/지속 시간 프로그래밍'을 참조합니다.
모든 설정이 동일하지만, 추출된 커피의 양이 바뀌었습니다.	커피 원두가 오래 되면 추출 속도가 변하고 원액 양에 영향을 미칠 수 있습니다.	분쇄도를 더 낮은 숫자로 조정해 분쇄도를 더 곱게 조정합니다.
		원액 지속 시간/양을 다시 프로그래밍합니다. 17페이지 '원액 양/지속 시간 프로그래밍'을 참조합니다.
		'로스팅한 날짜'가 표시된 것 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.



라떼

라떼는 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**을 방문해 주시기 바랍니다.

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

Breville®
Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

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

BES980 KOR - D22