

# *the Oracle™ Touch*

Instruction Book – BES990



**Breville®**



## Contents

2	Important Safety Information
6	Components
8	<i>the Oracle™ Touch</i> Features
9	Assembly
10	Functions
16	Tips
19	Care & Cleaning
23	Troubleshooting
27	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™ Touch* for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the product near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.

- Do not 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.

## SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES990

- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for any purpose other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- If the appliance is to be:
  - left unattended
  - cleaned
  - moved
  - assembled; or
  - stored
 always switch Off the espresso machine by pressing the Power button to Off, switch Off at the power outlet and unplug.
- Ensure the product is properly assembled before first use.
- Do not use any other liquid apart from cold mains/town water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralised or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process.

- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Use caution after milk texturing as the 'Auto Purge' function may purge hot steam when the steam wand is lowered.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Use caution when using the descale feature as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is empty and inserted. Refer to page 23 for further instructions.



## **WARNING**

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

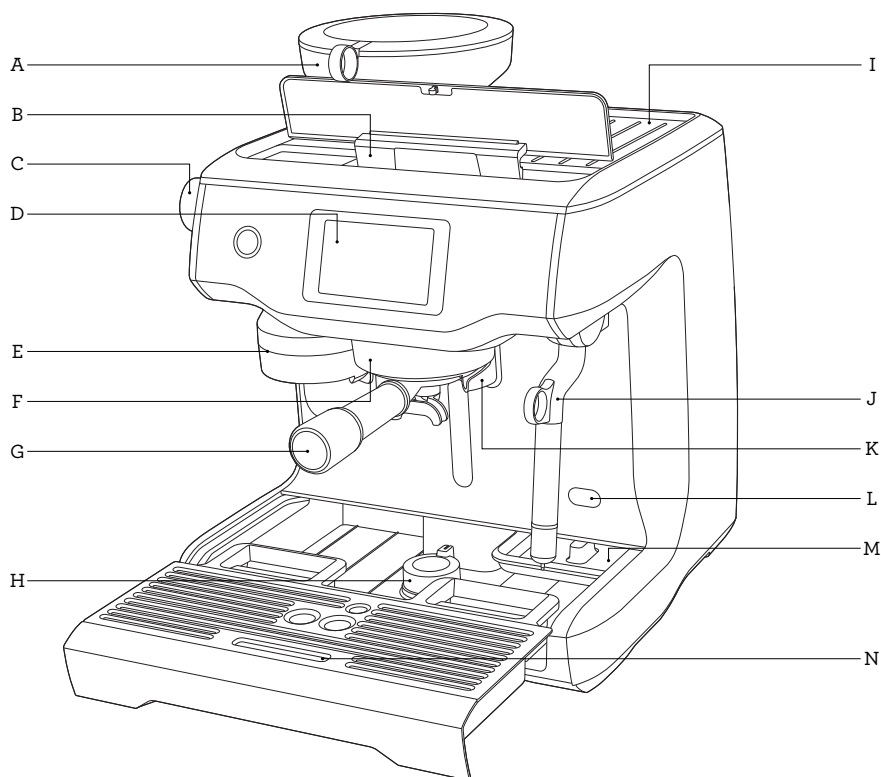
## **SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER**

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

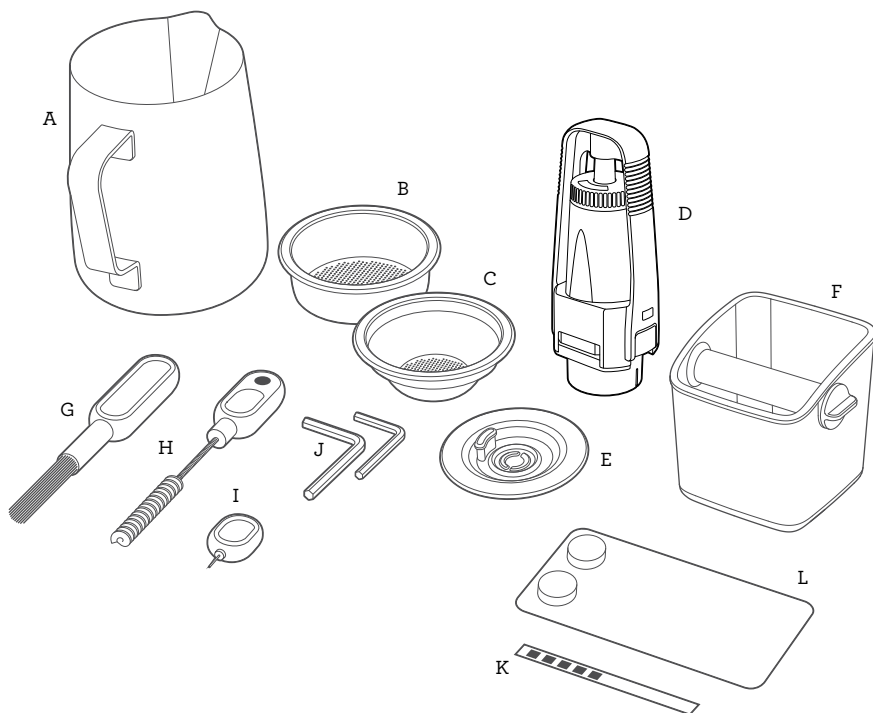
**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## 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**  
Adjust grind size to suit your coffee beans.
- D. **Touch screen control panel**  
Displays current settings and provides touch interface.
- E. **Grind outlet**  
With auto grind, dose & tamp function.
- F. **Heated 58mm group head with embedded element**
- G. **58mm full stainless steel portafilter**
- H. **Drop down swivel foot**  
Lifts the machine upwards for easy manoeuvrability.
- I. **Heated cup warming tray**
- J. **Cool touch steam wand**  
With integrated temperature sensor.
- K. **Dedicated hot water outlet**  
Delivers hot water for Americano and pre-heating cups.
- L. **Descal access point**
- M. **Tool storage tray**  
Houses accessories when not in use.
- N. **Removable drip tray**  
With Empty Me! indicator.



## 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. Grinder burr brush
- H. Grind outlet brush & tamp removal magnet
- I. Cleaning tool for steam wand tip
- J. Two Allen Keys
- K. Water hardness test strip
- L. Espresso cleaning tablets



## *the Oracle™ Touch* Features

### **COLOUR TOUCH SCREEN CONTROL PANEL**

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

### **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.

#### **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.

#### **Dual Pumps**

Dedicated Italian made 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**

#### **Auto Start**

Switches machine on at a specified time.

#### **Auto Off**

Switches machine off after a specified time from 0.5 to 8 hours.





# 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.

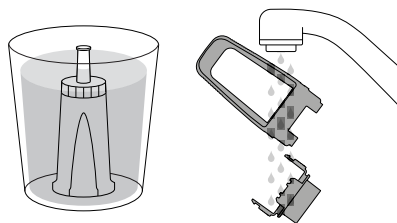


### TIP

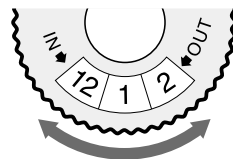
To easily manoeuvre your machine, use the drop down swivel foot located under the drip tray. When turned to UNLOCK, the swivel foot drops down & lifts the machine upwards, making it easier to access the removable water tank or reposition the machine to another location.

## INSTALLING THE WATER FILTER

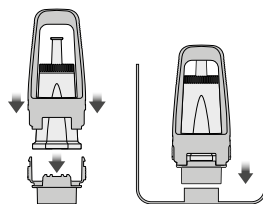
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



- 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. Filter can be purchased at the Breville webpage.



### NOTE

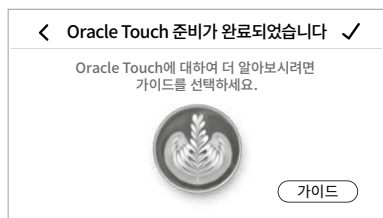
DO NOT use highly filtered, demineralised or distilled water in this machine. This may affect the taste of the coffee.




## Functions

### FIRST USE

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



The machine is now in STANDBY mode.

4. Touch "가이드" and the machine will guide you step by step to make your first coffee. Touch the tick and go to the Drinks Menu or < to repeat the Setup. To repeat the Guide at any time, touch the  icon.



### NOTE

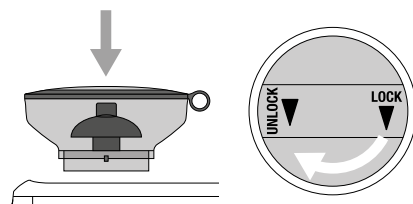
If your water hardness is either 4 or 5 when tested, we strongly recommend you change to an alternate water source.

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 and the functioning of your machine.

### GRINDING OPERATION

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

Fill hopper with fresh beans.



### TIP

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

## DRINK SELECTION

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

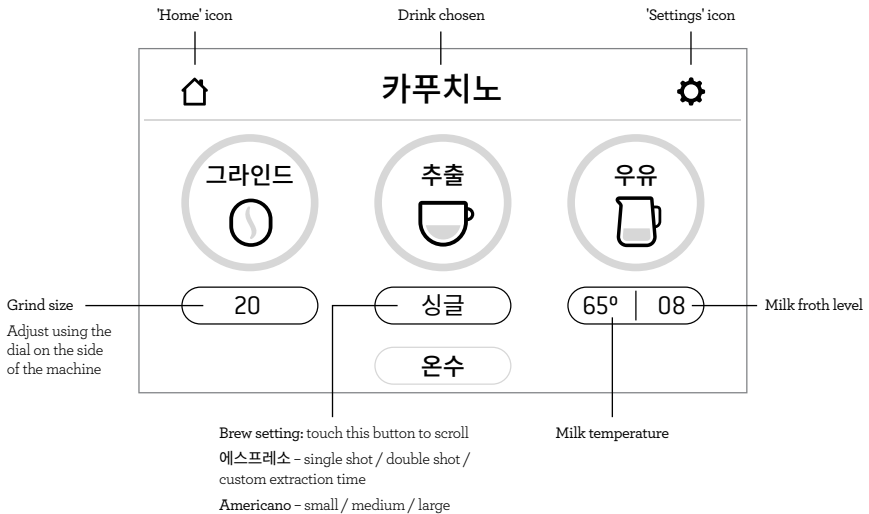


### NOTE

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

## DRINK SCREEN

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



## SELECTING GRIND SIZE

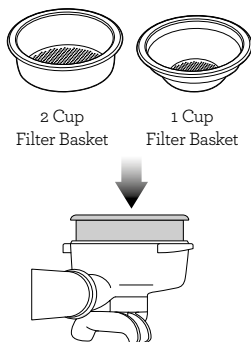
We recommend you start at No. 30 and adjust as required to control espresso flow rate.

There are 45 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.

## SELECTING 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.

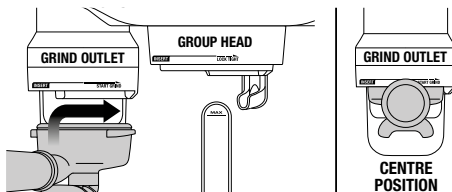


### NOTE

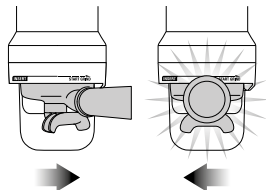
When switching between the 1 Cup & 2 Cup Filter Baskets, you may need to adjust the grind size to fine tune your extraction.

## 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, touch the Grind button on the display. 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.

Touch the '추출' button on the display to start extraction. You can switch between single shot, double shot or Custom by touching the '싱글', '더블' or 사용자 설정 button. The duration times are preset, but can be customised.



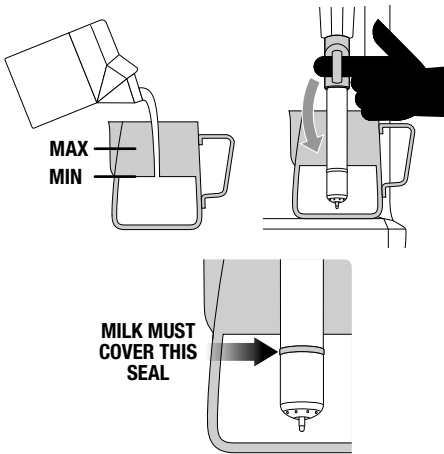
## MANUAL OVERRIDE

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

## TEXTURING MILK

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

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



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



### NOTE

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

## MANUAL MILK TEXTURING

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

Lift the steam wand. Press and hold the '우유' Button (approx 2secs) to enter manual mode. Start frothing by touching the button.

When desired temperature is reached, touch the 우유 Button to stop.

### Wipe the wand & tip with a clean damp cloth.

Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.



### CAUTION: BURN HAZARD

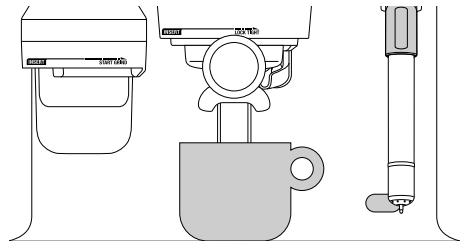
Pressurised steam can still be released, even after machine has been switched off.

**Children must always be supervised.**

## 아메리카노

There are 3 preset 아메리카노 settings - 스몰, 미디움 and 라지.

Grind dose & tamp your porta-filter & insert into the group head. Position your cup underneath the porta-filter spouts & the hot water spout. Espresso will be extracted first, the hot water is delivered automatically after the espresso.



PRESET CUP SIZE	AMOUNT BREWED
스몰	Approx. 6oz / 180ml
미디움	Approx. 8oz / 240ml
라지	Approx. 12oz / 360ml

*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.*

## HOT WATER

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

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

To ensure water is dispensed at the correct temperature, hot water will cease to dispense after approx. 30 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to touch the '온수' button to stop pouring.



### NOTE


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

## ADDING NEW DRINK


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



### 새 메뉴 추가 (Add New)

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

## SETTINGS

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

### Quick Start Guide

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

### Auto Start

Auto Start is optional. It allows you to program the specific time when the machine will automatically turn on.

### Time and Date

Time and Date is optional. You can set time and date.

### Clean Cycle

The Cleaning Cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. A pop-up message will let you know when it is time for cleaning.

### Descale Cycle

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

### Brew Temperature

It allows you to adjust the recommended extraction temperature.

### Default Milk Temperature

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

### Water Hardness

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

### Auto Off

This function sets how long the machine will stay turned on before it automatically turns off.

### Screen Brightness

You can adjust brightness of your touch screen.

### Work Light Brightness

You can adjust brightness of your work light.

### Sound Volume

You can adjust volume for alerts and reminders.

### Demo Mode

It is for on-screen *the Oracle™* demonstration sequence.

### Factory Reset

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

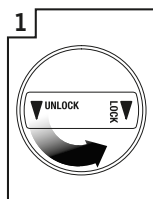
## TRANSPORTING AND STORING

We recommend draining both boilers completely before transporting the machine or storing for an extended period of time. Refer to the Descale section for the step by step instructions.

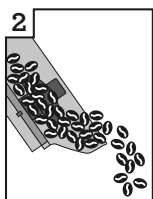
This procedure is also intended as an anti-freeze measure in the event the machine is exposed to extreme cold temperatures.

## ADJUSTING CONICAL BURRS

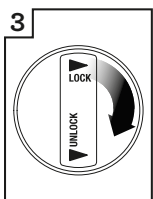
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of the built-in grinder is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



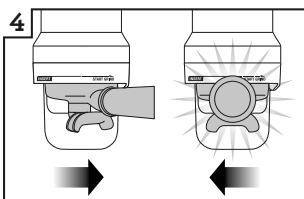
Unlock hopper



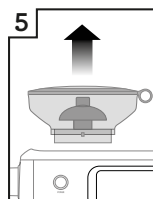
Remove beans



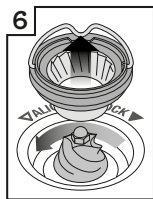
Replace & lock hopper



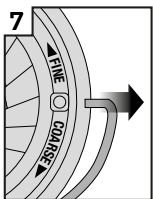
Run grinder until empty



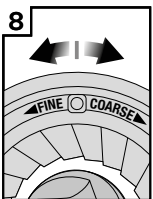
Unlock & remove hopper



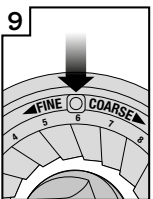
Remove upper burr



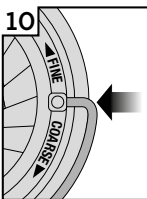
Remove wire handle from both sides of the burr



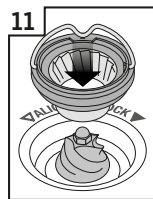
Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



Align the number with the handle opening



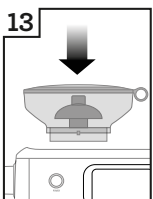
Insert wire handle from both sides of the burr



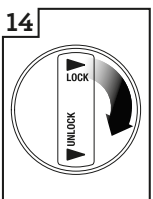
Push upper burr firmly into position



Lock upper burr



Insert hopper



Lock hopper



## Tips

### PRE-HEATING

#### Heating your cup or glass

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

#### Heating the portafilter and filter basket

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



### NOTE

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

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. Never put pre-ground coffee in the hopper.
- After automatic grinding, dosing & tamping, 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 touching the '추출' button. Allow water to flow for 5 seconds, then touch the '추출 중' 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.

### EXTRACTING ESPRESSO

- As a guide, the espresso will start to flow within 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 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 running continuously for 30 minutes, allow machine to cool for 3 minutes before each use.

## TEXTURING MILK

- 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 touch the ☯☯ button, allow steam to flow for a few seconds, then touch the ☯☯ button to stop.
- When texturing milk automatically, ensure the steam wand is fully down.



### HINTS & TIPS

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

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

## After texturing is complete

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

## For manual texturing,

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

## 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.

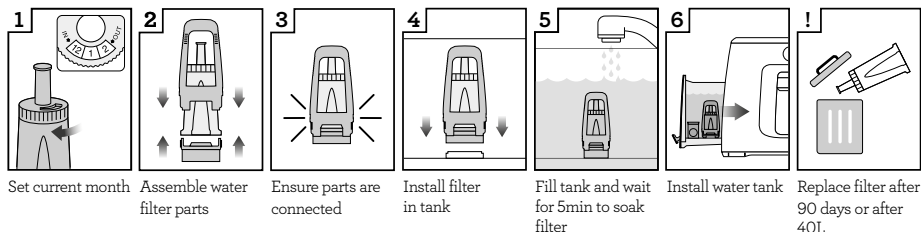


## Care & Cleaning

### COLOUR TOUCH SCREEN DISPLAY

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

### REPLACING THE WATER FILTER



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

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



#### NOTE

To purchase water filters visit Breville® webpage.

### CLEANING CYCLE

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

### DESCALING

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

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

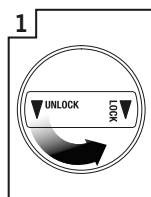


#### WARNING

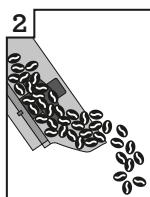
Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during descaling.

## CLEANING CONICAL BURRS

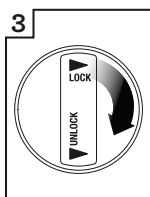
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.



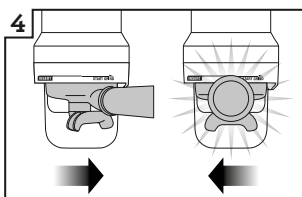
Unlock hopper



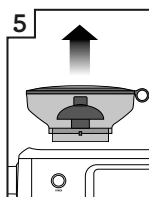
Remove beans



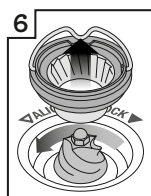
Replace & lock hopper



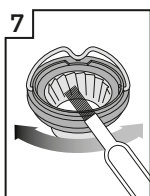
Run grinder until empty



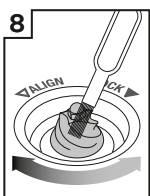
Unlock & remove hopper



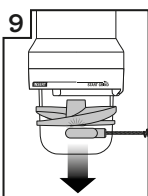
Remove upper burr



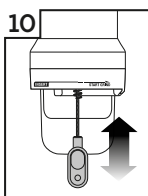
Clean upper burr with burr brush



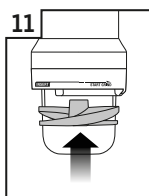
Clean lower burr with burr brush



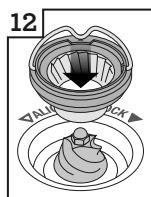
Remove tamping fan with tamp removal magnet



Clean grind outlet with grind outlet brush



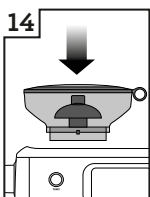
Replace tamping fan by hand



Push upper burr firmly into position



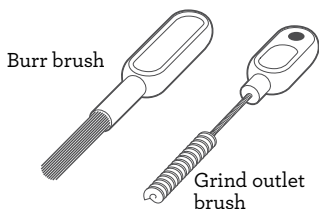
Lock upper burr



Insert hopper



Lock hopper



Tamp removal magnet

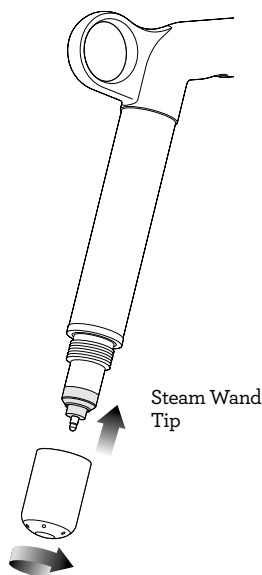
## CLEANING THE STEAM WAND



### 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 machine stopped steaming 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.



Steam Wand Tip

- 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 (8oz/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 to avoid temp sensing error.

## 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. Touch the '추출' button and allow pressure to build for 20 seconds, then touch to stop & 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.
- If there seems to be stubborn build up on the shower screen, use the allen key to undo the screw in the middle of the shower screen, making note of which side faces into the group head.

## CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use.
- Remove grill from the drip tray. Wash the drip tray in warm soapy water.
- 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

- Use this function to access the descale procedure when promoted on screen.
- The machine will enter descale mode if you choose to descale from the pop-up message or if you choose ⚙ > '디스케일링'. Follow the instruction on the touch screen.
- 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.**



### NOTE

DO NOT attempt to descale your machine without using the Descale procedure in the Settings menu. Damage to your machine could occur.





# Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	<ul style="list-style-type: none"><li>• No coffee beans in bean hopper.</li><li>• Grinder/bean hopper is blocked.</li><li>• Coffee bean may have become stuck in hopper.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fill bean hopper with fresh coffee beans.</li><li>• Remove bean hopper. Inspect bean hopper &amp; grinding burrs for blockage. Replace parts and try again.</li></ul>
Grinder Motor starts but operates with a loud 'clicking' noise	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked.</li><li>• Moisture clogging grinder.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remove bean hopper, inspect burrs &amp; remove any foreign body.</li><li>• Clean the burrs and grind outlet, refer to the 'Cleaning Conical Burrs' under  <b>Care &amp; Cleaning.</b></li><li>• 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.</li></ul>
Unable to lock bean hopper into position	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coffee beans obstructing bean hopper locking device.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock bean hopper into position.</li></ul>
Portafilter overfills	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tamping fan was removed for cleaning and not replaced.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft. Refer to the 'Cleaning Conical Burrs' under  <b>Care &amp; Cleaning.</b></li></ul>
Grinder Emergency stop?		<ul style="list-style-type: none"><li>• Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose &amp; tamp function.</li><li>• Unplug power cord from power outlet.</li></ul>
Grinder running continuously	<ul style="list-style-type: none"><li>• No beans in hopper.</li></ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tamping fan has been removed.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fill hopper with beans.</li><li>• Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose &amp; tamp function.</li></ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"><li>• Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft. Refer to the 'Cleaning Conical Burrs' under  <b>Care &amp; Cleaning.</b></li></ul>

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Espresso runs out around the edge of the portafilter	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portafilter not inserted in the group head correctly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is past the center and is securely locked in place. Rotating past the centre will not damage the silicone seal.</li> </ul>
and/or	<ul style="list-style-type: none"> <li>There are coffee grounds around the filter basket rim.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in group head.</li> </ul>
Portafilter comes out of the group head during an extraction	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Always ensure filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee, tamping and inserting into the group head.</li> </ul>
Issues with the Auto Start feature	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clock not set or clock is set with incorrect time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check that the clock and Auto Start time have been programmed correctly.</li> </ul>
Operation Error message on the touch screen	<ul style="list-style-type: none"> <li>A major fault has occurred and machine cannot operate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact Breville® Customer Service Centre.</li> </ul>
Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks	<ul style="list-style-type: none"> <li>Using highly filtered, demineralised or distilled water which is affecting how the machine is designed to function.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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® Consumer Support.</li> </ul>



PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Water does not flow from the group head	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine has not reached operating temperature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow time for the machine to reach operating temperature.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is empty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fill tank. Prime the system by:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Touching the 'Brew' button to run water through the group head for 30 seconds.</li> <li>2) Touching 'Hot Water' to run water through the hot water outlet for 30 seconds.</li> </ol> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank not fully inserted &amp; locked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push water tank in fully and lock latch closed.</li> </ul>
Display says "Water tank empty" but water tank is full	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank not fully inserted &amp; locked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push water tank in fully and lock latch closed.</li> </ul>
No steam or hot water	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine is not turned on or up to operating temperature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensure the machine is plugged in and ready for use.</li> </ul>
No hot water	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is empty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fill water tank.</li> </ul>
No steam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steam wand is blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refer to 'Cleaning the Steam Wand' under  <b>Care &amp; Cleaning</b> section.</li> </ul>
The machine is 'On' but won't operate		<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on.</li> <li>If problem persists, call Breville® Consumer Support.</li> </ul>
Steam pouring out of group head		<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on.</li> <li>If problem persists, call Breville® Consumer Support.</li> </ul>
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee is ground too finely.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser.</li> </ul>
Espresso flows out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> <li>The coffee is ground too coarsely.</li> <li>Coffee beans are stale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer.</li> <li>Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.</li> </ul>

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Coffee not hot enough	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cups not pre-heated.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milk not hot enough (if making cappuccino or latté etc).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Increase the milk temperature in settings menu.</li> </ul>
No crema	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee beans are stale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.</li> </ul>
Not enough milk texture	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steam wand is blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to 'Cleaning the Steam Wand' under  <b>Care &amp; Cleaning</b> section.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the froth level accordingly.</li> </ul>
Too much coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee is ground too coarsely.</li> <li>• Shot duration/ volume needs to be adjusted.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer.</li> <li>• Customise extraction time by touching the '싱글/더블' button.</li> </ul>
Not enough coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee is ground too finely.</li> <li>• Shot duration/ volume needs to be adjusted.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser.</li> <li>• Customise extraction time by touching the '싱글/더블' button.</li> </ul>
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer.</li> <li>• Customise extraction time by touching the '싱글/더블' button.</li> <li>• Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.</li> </ul>



## 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](http://www.breville.com/kr)



Notes

# *the Oracle™ Touch*

설명서 - BES990



**Breville®**



## 목차

- 2 Breville®은 안전을  
최우선으로 합니다
- 6 제품 구조
- 8 the Oracle™ Touch 특성
- 9 조립
- 10 기능
- 16 팁
- 19 관리 및 청소
- 23 문제 해결
- 27 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.
- the Oracle™ Touch를 처음 사용하기 전에 모든 포장재와 판촉 라벨 또는 스티커를 제거하시기 바랍니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 이 제품의 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 제거하고 안전하게 폐기하시기 바랍니다.
- 작동 중 제품을 조리대나 테이블 가장자리 근처에 두시면 안 됩니다. 표면이 평평하고 깨끗하며 물과 기타 물질이 없는지 확인하시기 바랍니다.
- 전원 코드가 조리대나 테이블 가장자리에

걸리거나 꼬이지 않도록 주의하시기 바랍니다.

고압 가스나 전기 버너 또는 가열된 오븐에 닿을 수 있는 곳에 가까이하시면 안 됩니다.

- 8세 이상의 어린이도 안전한 방법으로 제품을 사용하는 방법에 관해 보호자의 감독을 받거나 지침이 주어지고 관련된 위험을 이해하는 경우 이 제품을 사용할 수 있습니다. 8세 미만 어린이가 보호자의 감독 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 해서는 안 됩니다. 제품과 코드를 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하시기 바랍니다.

- 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 놀아서는 안 됩니다.
- 전원 코드, 플러그 및 실제 제품에 손상이 있는지 정기적으로 검사하는 것이 좋습니다. 어떤 식으로든 손상된 것으로 판명되면 즉시 제품 사용을 중단하고 전체 제품을 가장 가까운 공인 Breville® 서비스 센터에 맡겨서 검사, 교체 또는 수리를 받으시기 바랍니다.
- 제품과 액세서리를 깨끗하게 유지합니다. 본 설명서에 명시된 청소 지침을 따라 주시기 바랍니다. 이 설명서에 명시되지 않은 모든 절차는 공인 Breville® 서비스 센터에서 수행해야 합니다.
- 전기 제품을 사용할 때는 추가적인 안전 보호를 위해 누전 차단기(안전 스위치)를 설치하는 것이 좋습니다. 제품에 전기를

공급하는 전기 회로에 정격  
잔류 작동 전류가 30mA  
이하인 안전 스위치를 설치  
하는 것이 좋습니다.  
전문적인 조언은 전기  
기술자에게 문의하시기  
바랍니다.

## BES990에 대한 구체적인 지침

- 이 제품은 가정용으로만  
사용할 것이 좋습니다. 이  
제품을 원래 용도 이외의  
목적으로 사용하시면  
안 됩니다. 움직이는  
차량이나 선박에서  
사용하시면 안 되며,  
야외에서도 사용하시면  
안 됩니다.
- 다음과 같은 경우 전원을  
차단하시기 바랍니다.
  - 자리를 비우는 경우
  - 청소하는 경우
  - 옮길 경우
  - 조립할 경우
  - 보관할 경우항상 에스프레소 머신의  
전원(POWER) 버튼을 눌러

전원을 끄고 전원 콘센트를  
꺼낸 다음 플러그를 뽑아  
두시기 바랍니다.

- 처음 사용하기 전에  
제품이 올바르게  
조립되었는지 확인하시기  
바랍니다.
- 차가운 급수/수돗물  
이외의 다른 액체를  
사용하시면 안 됩니다.  
고도로 여과된 물이나  
탈염수 또는 증류수는  
커피의 맛과 에스프레소  
머신이 기능을 발휘하도록  
설계된 방식에 영향을  
미칠 수 있으므로  
사용하지 않는 것이  
좋습니다.
- 추출을 시작하기  
전에 포터필터가 그룹  
헤드에 단단히 삽입되고  
고정되었는지 확인하시기  
바랍니다. 추출 프로세스  
동안에는 포터필터를 절대  
제거하시면 안 됩니다.
- 뜨거운 표면을 만지시면  
안 됩니다. 이동시키거나



부품을 청소하기 전에  
제품을 식혀 주시기  
바랍니다.

- 스팀 봉을 내리면 '자동  
퍼지' 기능으로 뜨거운  
스팀을 퍼지할 수  
있으므로 우유 텍스처링  
후에 주의하시기  
바랍니다.
- 금속 표면은 사용 중에  
뜨거워지기 쉬우므로  
머신을 작동할 때  
주의하시기 바랍니다.
- 뜨거운 스팀이 방출될 수  
있으므로 디스케일링  
기능을 사용할 때  
주의하시기 바랍니다.  
디스케일링 전에 드립  
트레이가 비어 있고  
삽입되어 있는지 확인  
하시기 바랍니다. 추가  
지침은 22페이지를 참조  
하시기 바랍니다.

## 가정용 이 지침을 보관하십시오

### 경고

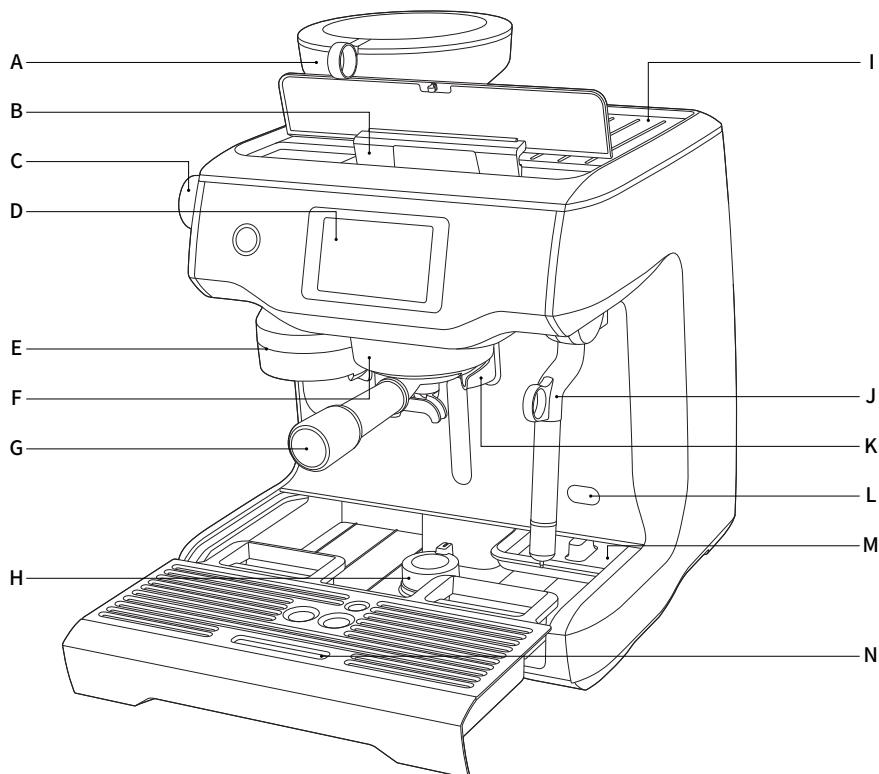
전원 코드, 전원 플러그,  
제품의 부품 또는 제품을  
물 등의 액체에 담그시면  
안 됩니다.

## 정수 필터에 대한 구체적인 지침

- 필터 카트리지는 어린이의  
손이 닿지 않는 곳에  
보관해야 합니다.
- 필터 카트리지는 원래  
포장 상태로 건조한 곳에  
보관하시기 바랍니다.
- 열과 직사광선으로부터  
카트리지를 보호하시기  
바랍니다.
- 손상된 필터 카트리지는  
사용하시면 안 됩니다.
- 필터 카트리지를 여시면  
안 됩니다.
- 장기간 자리를 비울  
경우 물탱크를 비우고  
카트리지를 교체하시기  
바랍니다.



## 제품 구조



**A. 통합형 코니컬 버 그라인더**  
착탈식 280g 원두 호퍼 포함.

**B. 상부에서 바로 채우는 2.5L 착탈식 물탱크**  
통합형 정수 필터와 백라이트 수위 표시등이 있습니다.

**C. 분쇄도 다이얼**  
커피 원두에 맞게 원하는 분쇄도를 조절할 수 있습니다.

**D. 터치스크린 제어판**  
현재 설정을 표시하고 터치 인터페이스를 제공합니다.

**E. 분쇄 추출구**  
자동 분쇄, 도징 및 탬핑 기능 포함.

**F. 내장 요소가 있는 가열형 58mm 그룹 헤드**

**G. 58mm 전체 스테인리스 스틸 포트필터**

**H. 드롭다운 회전식 다리**  
쉽게 이동할 수 있도록 머신을 들어 올립니다.

**I. 가열형 잔 워밍 트레이**

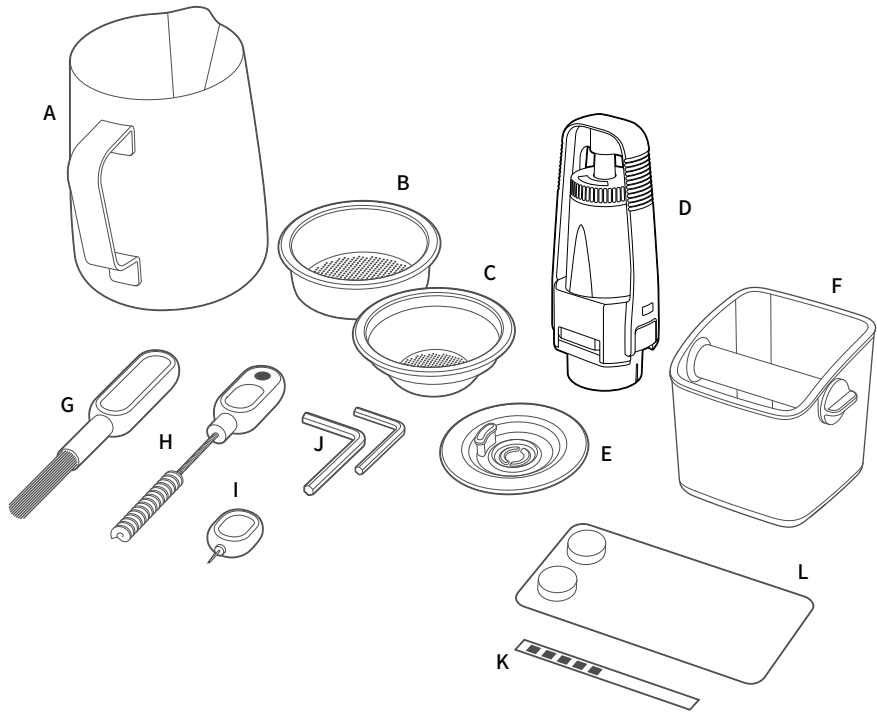
**J. 콜 터치 스팀 봉**  
통합형 온도 센서 포함.

**K. 전용 온수 추출구**  
아메리카노 및 잔 예열을 위한 온수를 제공합니다.

**L. 디스케일링 액세스 포인트**

**M. 톨 보관 트레이**  
사용하지 않을 때 액세서리를 보관합니다.

**N. 착탈식 드립 트레이**  
비워 주세요(Empty Me)! 표시등이 있습니다.



## 액세서리

- A. 스테인리스 스틸 우유 용기
- B. 2잔 필터 바스켓
- C. 1잔 필터 바스켓
- D. 필터가 있는 정수 필터 홀더
- E. 청소용 디스크
- F. 미니 분쇄통
- G. 그라인더 버 브러시

- H. 분쇄 추출구 브러시 및 탬핑 분리용 자석
- I. 스팀 봉 팁 청소용 툴
- J. 육각 렌치
- K. 물 경도 테스트 스트립
- L. 에스프레소 청소용 세제



## 컬러 터치스크린 제어판

음료 메뉴에서 스와이프해서 선택합니다. 커피 농도, 우유 질감, 우유 온도를 조정할 다음 개인별 즐겨찾기로 저장하시기 바랍니다.

## 핸즈프리 자동 분쇄, 도징, 탬핑

필요한 양의 커피를 자동으로 분쇄, 도징, 탬핑하며 지저분해지지 않습니다.

## 분쇄도(GRIND SIZE) 다이얼

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

## 정밀 코니컬 버

분쇄된 커피의 표면적을 최대화해서 완전한 에스프레소 풍미를 냅니다.

## 자동 핸드프리 우유 텍스처링

부드러운 라테부터 크림만한 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.

### 적극 가열형 그룹 헤드

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

### 추출 압력 조절

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

### 저압 프리 인퓨전

수압을 점차 높여 균일하게 추출되도록 분쇄를 부드럽게 늘립니다.

### 듀얼 펌프

이탈리아산 에스프레소 및 스팀 보일러 펌프.

### 프로그래밍 가능한 원액 온도

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

## 추가 기능

### 자동 시작

지정된 시간에 머신이 켜집니다.

### 자동 꺼짐

30분~8시간의 지정된 시간 후에 머신이 꺼집니다.



## 조립

### 처음 사용하기 전에

#### 머신 준비

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

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

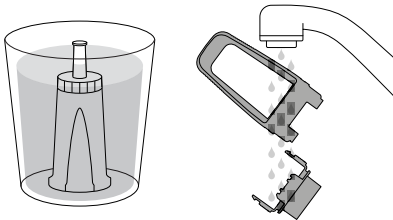


#### 팁

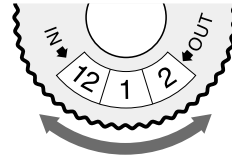
머신을 쉽게 이동하려면 드립 트레이 아래에 있는 드롭다운 회전식 다리를 사용합니다. 잠금 해제(UNLOCK)로 돌리면 회전식 다리가 아래로 내려오고 머신이 들어 올려져 착탈식 물탱크에 접근하거나 머신을 다른 위치로 옮기기가 더 쉬워집니다.

### 정수 필터 설치

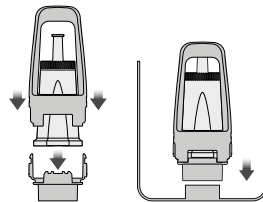
- 비닐 백에서 정수 필터와 정수 필터 홀더를 꺼냅니다.
- 정수 필터를 찬물에 5분 동안 담가 놓습니다.
- 필터 홀더를 찬물로 씻습니다.



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



- 필터를 필터 홀더의 두 부분에 넣습니다.
- 조립된 필터 홀더를 물탱크에 설치하려면 필터 홀더의 베이스를 물탱크 내부의 어댑터에 맞춰 줍니다. 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® 홈페이지에서 구매하실 수 있습니다.



#### 참고

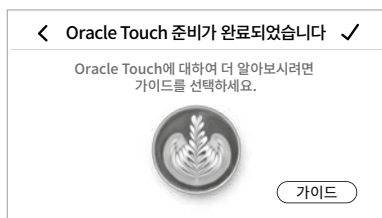
이 머신에 고도로 여과된 물, 탈염수, 증류수는 사용하지면 안 됩니다. 그러면 커피의 맛에 영향을 미칠 수 있습니다.



## 기능

### 첫 사용

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



이제 머신이 대기(STANDBY) 모드에 있습니다.

4. "가이드(Guide)"를 터치하면 머신은 첫 번째 커피를 만드는 단계를 안내합니다. 체크 표시를 터치해 음료 메뉴(Drinks Menu)로 이동하거나 <를 터치해서 설정을 반복해 줍니다. 가이드(Guide)를 반복하려면 언제든지 < > 아이콘을 터치하시기 바랍니다.

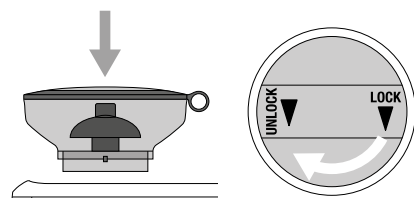


### 참고

테스트 시 물의 경도가 4 또는 5이면 대체 수원으로 변경할 것을 강력하게 추천합니다. 여과된 물, 병에 든 생수, 광천수는 내장 필터 수명, 디스케일링 간격을 늘려 주고, 더 뛰어난 맛을 제공합니다. 선택한 대체 수원의 물 경도를 테스트하고 그 값을 머신에 입력해 줍니다. 일부 미네랄 함량을 최종적으로 사용하는 정수에 다시 추가하지 않는 한 RO 정수와 같이 지나치게 여과된 물을 사용하시면 안 됩니다. 증류수나 미네랄 함량이 없거나 낮은 정수는 맛과 머신의 기능에 모두 영향을 미치므로 절대 사용하시면 안 됩니다.

### 분쇄 작동


원두 호퍼를 머신 상단의 제자리에 삽입합니다. 다이얼을 돌려 제자리에 고정합니다. 호퍼에 신선한 원두를 채워 줍니다.



### 팁

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

## 음료 선택

음료 메뉴(Drinks Menu) 화면으로 들어가려면 홈(Home) 아이콘  을 터치합니다. 스와이프해서 음료를 선택합니다. '도움말 & 팁(Help & Tip)' 아이콘인 **i**를 터치해서 the Oracle™ Touch 가이드(Guide)를 참조하시기 바랍니다.

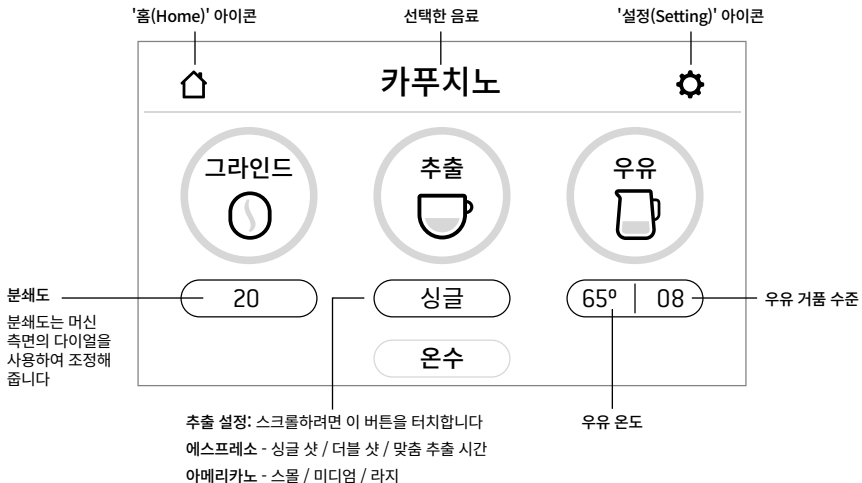


## 참고

머신이 제대로 작동하도록 터치스크린을 건조하고 깨끗하게 유지해 주시기 바랍니다.

## 음료 화면

이 화면에서 타원형 버튼을 터치해서 음료를 조절할 수 있습니다. 버튼을 터치해서 분쇄도를 조정할 수 없으며, 머신 측면의 다이얼을 사용하시기 바랍니다.



## 분쇄도 선택

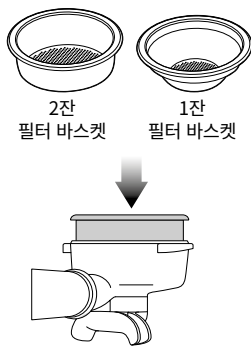
30번 설정으로 시작하여 필요에 따라 조정해서 에스프레소가 흘러나오는 속도를 제어하는 것이 좋습니다.

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 곱게 분쇄해 주시기 바랍니다.

## 필터 바스켓 선택

만들려는 커피의 잔 수나 농도에 따라 포트필터에 올바른 필터 바스켓을 삽입하시기 바랍니다.



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 강한 맛의 에스프레소를 만들 수 있습니다. 일반적으로 머그잔 또는 더 큰 컵에 사용할 수 있습니다.

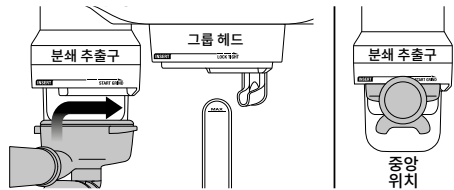


## 참고

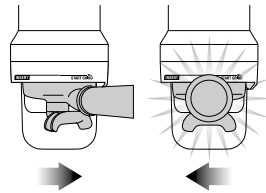
1잔(1 Cup) 필터 바스켓과 2잔(2 Cup) 필터 바스켓을 바꾸는 경우, 추출을 미세 조정하기 위해 분쇄도를 조정해야 할 수 있습니다.

## 자동 분쇄, 도징, 탬핑

포트필터 핸들을 분쇄 추출구의 삽입(INSERT) 위치에 맞춰 줍니다. 포트필터를 들어 올려 분쇄 추출구에 삽입하고 중앙 위치로 돌려 줍니다.



자동 분쇄, 도징 및 탬핑 기능을 시작하려면 화면의 분쇄(Grind) 버튼을 터치합니다. 분쇄가 시작됩니다.



자동 분쇄, 도징, 탬핑 기능이 완료되면 포트필터 핸들을 삽입(INSERT) 위치로 돌리고 내려서 분리하시기 바랍니다.

## 에스프레소 추출

포트필터 핸들을 그룹 헤드의 삽입(INSERT) 위치에 맞춰 주시기 바랍니다. 들어 올려서 포트필터를 그룹 헤드에 삽입하고 저항감이 느껴질 때까지 단단히 잠금(LOCK TIGHT) 위치 쪽으로 돌려 줍니다.

추출을 시작하려면 화면의 '추출' 버튼을 터치합니다. '싱글(Single)', '더블(Double)' 또는 '맞춤(Custom)' 버튼을 터치해서 싱글 샷, 더블 샷 또는 맞춤 설정 간에 전환할 수 있습니다. 지속 시간은 사전 설정되어 있지만, 맞춤 설정할 수 있습니다.





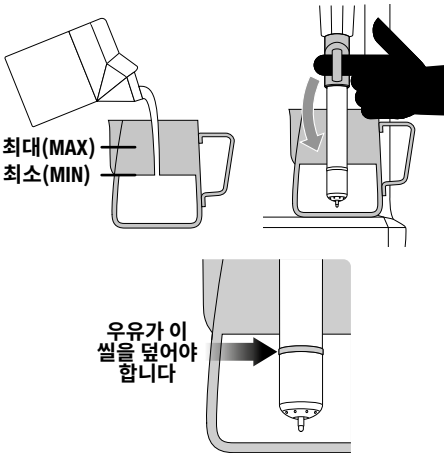
## 수동 중단

'추출' 버튼을 길게(약 2초) 눌러 수동 추출 모드로 들어갑니다. 추출 버튼을 터치해서 추출을 시작하고 다시 추출 버튼을 터치해서 추출을 중지하시기 바랍니다.

## 우유 텍스처링

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

신선하고 찬 우유로 시작합니다. 우유 용기를 주동이 위치 아래까지 채워 줍니다. 스팀 봉을 들어 올려 우유 용기에 넣습니다. 스팀 봉을 내려 완전히 내려진 것을 확인하시기 바랍니다. 우유 용기는 드립 트레이에 놓여 있어야 하고 우유는 스팀 봉 끝을 덮어야 합니다.



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



## 참고

우유를 텍스처링하기 전에 먼저 '우유(Milk)' 버튼을 터치해서 스팀 봉을 잠시 퍼지하는 것이 좋습니다. 버튼을 다시 터치하면 스팀 공급이 중지됩니다.

## 수동 우유 텍스처링

수동 우유 텍스처링 모드에서는 자동 우유 텍스처링과 자동 차단이 비활성화됩니다.

스팀 봉을 들어 올립니다. '우유(Milk)' 버튼을 길게(약 2초) 눌러 수동 모드로 들어갑니다. 버튼을 터치해서 거품 만들기를 시작하시기 바랍니다. 원하는 온도에 도달하면 '우유(Milk)' 버튼을 터치해서 중지하시기 바랍니다.

**깨끗하고 젖은 천으로 완드와 팁을 닦아 주시기 바랍니다.** 스팀 봉을 아래쪽 위치로 내리면 봉이 자동으로 퍼집니다.



## 주의: 화상 위험

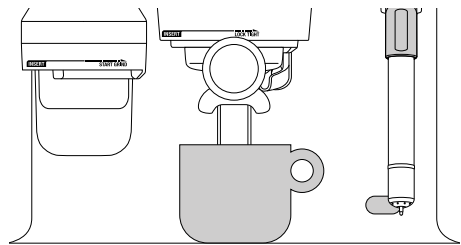
머신이 꺼진 후에도 가압된 스팀이 여전히 방출될 수 있습니다.

**어린이를 항상 감독해야 합니다.**

## 아메리카노

아메리카노에는 스몰(Small), 미디엄(Medium), 라지(Large)의 3가지 사전 설정이 있습니다.

도즈를 분쇄하고 포트필터를 탬핑한 뒤 그룹 헤드에 삽입합니다. 잔을 포트필터 주동기와 온수 주동이 아래에 놓습니다. 에스프레소가 먼저 추출되고, 그 뒤 온수가 자동으로 나옵니다.



## 사전 설정된 잔 크기

## 추출량

스몰(Small)	약 6oz / 180ml
미디엄(Medium)	약 8oz / 240ml
라지(Large)	약 12oz / 360ml

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

## 온수

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

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

물이 정확한 온도로 공급되면 온수 공급이 약 30초 후에 중단됩니다. 잔 크기에 따라 '온수(Hot Water)' 버튼을 터치해서 온수 공급을 중지해야 할 수도 있습니다.



## 참고


온수 내리기와 에스프레소 추출을 동시에 할 수는 없습니다.

## 새로운 음료 추가


메뉴 화면에서 '새 메뉴 추가(Add New)' 버튼을 터치해서 맞춤형 음료를 생성할 수 있습니다. 표준 스타일을 기반으로 매개변수를 조정해 나만의 음료를 저장할 수 있습니다.



## 새 메뉴 추가 (Add New)

또는 매개변수를 수동으로 조정한 후 작은 아이콘  을 터치해서 현재 설정을 저장할 수 있습니다.

## 설정

설정 메뉴로 들어가려면 화면 오른쪽 상단에 있는  아이콘을 터치합니다.

## 빠른 시작 가이드

머신이 화면을 통해 실제 커피를 만드는 방법을 단계별로 안내합니다.

## 자동 시작

자동 시작은 선택 사항입니다. 자동 시작으로 머신이 자동으로 켜지는 특정한 시간을 프로그래밍할 수 있습니다.

## 시간과 날짜

시간과 날짜는 선택 사항입니다. 시간과 날짜를 설정할 수 있습니다.

## 청소 사이클

청소 사이클을 선택하면 샤워 스크린을 청소하고 그룹 헤드를 역류 세척합니다. 청소할 시기가 되면 팝업 알림 메시지가 표시됩니다.

## 디스케일링 사이클

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

## 브루잉 온도

추천하는 추출 온도를 조정할 수 있습니다.

## 기본 우유 온도

모든 우유 베이스 음료의 기본 온도를 조정할 수 있습니다.

## 물 경도

물을 테스트해서 머신의 디스케일링을 얼마나 자주해야 하는지 설정합니다.

## 자동 꺼짐

이 기능은 제품이 자동으로 꺼지기 전에 켜져 있는 시간을 설정합니다.

## 화면 밝기

터치 스크린의 밝기를 조정할 수 있습니다.

## 작업등 밝기

작업등의 밝기를 조정할 수 있습니다.

## 음량

경고 및 알림의 음량을 조정할 수 있습니다.

## 데모 모드

화면상으로 the Oracle™ 시연 장면을 제공합니다.

## 공장 초기화

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


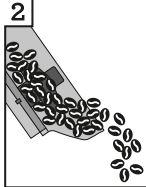
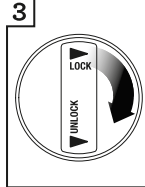
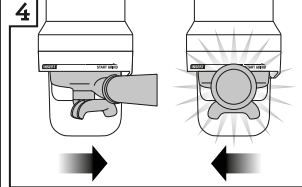
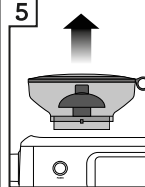
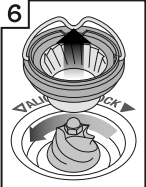
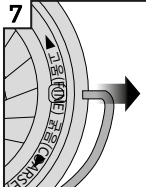
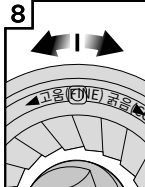
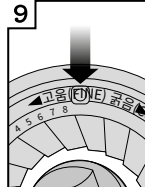
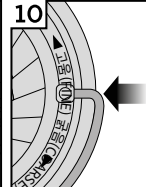
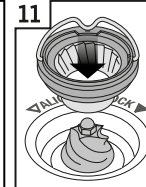
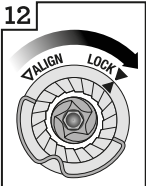
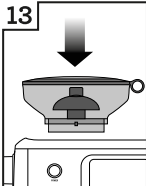
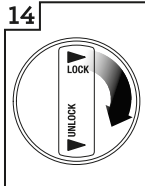
## 운반 및 보관

머신을 운반하거나 장기간 보관하기 전에 두 보일러를 모두 완전히 배수하는 것이 좋습니다. 단계별 지침은 디스케일링 섹션을 참조하시기 바랍니다.

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

## 코니컬 버 조정

일부 종류의 커피는 이상적인 추출을 위해 더 넓은 분쇄 범위가 필요할 수 있습니다. 내장 그라인더의 기능 중 하나는 조절 가능한 상부 버로 분쇄 범위를 확장하는 것입니다. 한 번에 하나의 조절만 수행하는 것이 좋습니다.

- 1  호퍼를 잠금 해제합니다
- 2  원두를 제거합니다
- 3  호퍼를 다시 장착하고 고정합니다
- 4  빌 때까지 그라인더를 작동합니다
- 5  호퍼를 잠금 해제하고 분리합니다
- 6  상부 버를 분리합니다
- 7  버의 양쪽에서 와이어 핸들을 분리합니다
- 8  조정 가능한 상단 버를 1씩 움직여, 입자를 더 굵거나 더 곱게 조정합니다
- 9  핸들 구멍에 숫자를 정렬합니다
- 10  버의 양쪽에서 와이어 핸들을 삽입합니다
- 11  상부 버를 제자리에 단단히 밀어 넣습니다
- 12  상부 버를 고정합니다
- 13  호퍼를 삽입합니다
- 14  호퍼를 고정합니다



## 팁

### 예열

#### 잔이나 유리잔 데우기

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

#### 포터필터 및 필터 바스켓 가열

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



## 참고

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

### 분쇄

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

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

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

### 자동 분쇄, 도징, 탬핑

- 호퍼에 신선한 커피 원두가 채워져 있는지 확인합니다. 사전에 분쇄된 커피를 호퍼에 절대 넣으시면 안 됩니다.
- 자동 분쇄, 도징, 탬퍼 기능을 실행한 뒤, 필터 바스켓 테두리에 남은 커피를 닦아 내어 그룹 헤드가 제대로 밀봉되는 것을 확인하시기 바랍니다.
- 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 조절하시기 바랍니다.

### 그룹 헤드 퍼징

포터필터를 그룹 헤드에 넣기 전에 '추출' 버튼을 눌러 그룹 헤드에 물을 잠깐 흐르게 합니다. 5초 동안 물이 흐르도록 한 다음 '추출 중' 버튼을 다시 눌러 물이 흐르는 것을 멈추시기 바랍니다. 그러면 그룹 헤드에서 분쇄된 커피의 잔여물을 퍼지하고 추출 전에 수온이 안정됩니다.

### 에스프레소 추출

- 참고로 에스프레소는 8~12초(사전 주입 시간 포함) 이내에 흐르기 시작하며 따뜻한 꿀이 떨어지는 농도여야 합니다.
- 에스프레소가 7초 이내에 흐르기 시작하면 너무 곱게 분쇄된 것입니다. 이것은 과소 추출된 원액입니다. 분쇄도를 약간 더 곱게 조정해 주시기 바랍니다.
- 에스프레소가 12초 후에 흐르기 시작하면 너무 곱게 분쇄된 것입니다. 이것은 과다하게 추출된 원액입니다. 분쇄도를 약간 더 곱게 조정해 주시기 바랍니다.

훌륭한 에스프레소의 경우 단맛과 신맛과 쓴맛이 완벽하게 균형을 이루어야 합니다.

커피의 풍미는 원두 종류, 로스팅 정도, 신선도, 분쇄된 커피의 굵거나 고운 정도, 분쇄된 커피의 도정 양, 탬핑 압력 등 여러 요인에 따라 달라집니다.

원하는 취향에 맞추어 이들 요소를 한번에 하나씩 조정해 가면서 시도해 보시기 바랍니다.

## 추출 가이드

추출 유형	분쇄	원액 지속 시간
과다 추출 (쓴맛·뽀은맛)	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 식혀 줍니다.

## 우유 텍스처링

- 항상 신선하고 차가운 우유로 시작합니다.
- 우유 용기를 주동이 위치 아래까지 채웁니다. 최소한 스팀 봉 싼을 덮을 만큼 충분한 우유가 있어야 합니다.
- 시스템에서 응축된 물을 제거하려면 스팀 봉이 드립 트레이 위에서 아래쪽 위치에 있는지 확인한 다음 우유(Milk) 버튼을 누르고 몇 초 동안 스팀이 흐르도록 한 다음 우유(Milk) 버튼을 눌러 중지하시기 바랍니다.
- 우유를 자동으로 텍스처링할 때는 스팀 봉이 완전히 내려갔는지 확인하시기 바랍니다.



### 힌트 및 팁

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

봉을 아래쪽 위치로 되돌리기 전에 항상 젖은 천으로 완드와 팁을 닦으시기 바랍니다. 봉을 닦으면 대부분의 우유가 제거되고 자동 퍼지 기능으로 남아 있는 우유가 모두 더 효과적으로 제거될 수 있습니다.

## 텍스처링이 완료된 후

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

## 수동 텍스처링의 경우

- 스팀 봉을 들어 올리고 3시 위치에서 용기의 오른쪽에 가까운 우유 표면 아래 1~2cm 깊이에 스팀 팁을 삽입합니다. '우유(Milk)' 버튼을 길게(약 2초) 눌러 수동 거품 만들기 모드로 들어간 다음, 버튼을 터치하여 거품 만들기를 시작하시기 바랍니다.
- 우유가 시계 방향으로 회전하여 소용돌이(소용돌이 효과)가 생길 때까지 팁을 우유 표면 바로 아래에 두시기 바랍니다.
- 우유가 회전하는 상태에서 용기를 천천히 내려 줍니다. 그러면 스팀 팁이 우유 표면으로 이동하고 우유에 공기가 들어가기 시작합니다. 우유가 충분히 빨리 회전하도록 하려면 팁으로 우유 표면을 부드럽게 휘저어야 할 수도 있습니다.
- 소용돌이를 계속 유지하면서 팁을 표면 또는 표면 약간 아래에 둡니다. 충분한 양을 얻을 때까지 우유를 텍스처링하시기 바랍니다.
- 용기의 핸들을 들어 올려서 팁을 표면 아래로 낮추되 우유의 소용돌이는 계속 회전하도록 합니다. 터치 스크린을 사용해서 우유 온도를 모니터링하시기 바랍니다. 55°C~65°C를 추천합니다.
- 우유(Milk) 버튼을 눌러 스티밍을 멈춘 다음 용기를 내리고 우유에서 팁을 꺼냅니다.

## 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 추천합니다.
- 커피 원두는 '로스팅한 날짜'로부터 5~20일 사이에 소비하는 것이 가장 좋습니다. 이상적으로는 풍미를 극대화하기 위해 추출 직전에만 분쇄해야 합니다.
- 커피 원두는 소량으로 구매해서 보관 시간을 줄이시기 바랍니다.
- 커피 원두를 서늘하고 어두우며 건조한 용기에 보관하시는 것이 좋습니다. 가능하면 진공 밀봉을 해 둡니다.

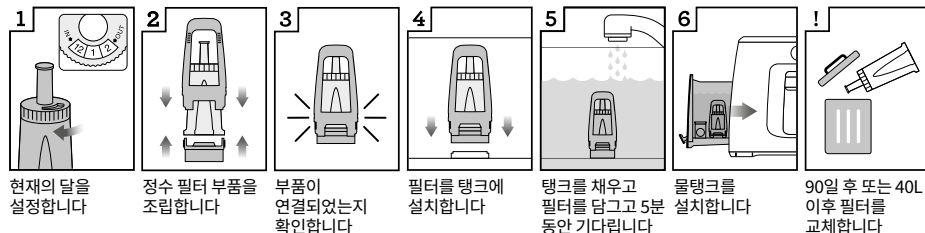


## 관리 및 청소

### 컬러 터치스크린 화면

머신이 제대로 작동하도록 터치스크린을 건조하고 깨끗하게 유지해 주시기 바랍니다.

### 정수 필터 교체



제공된 정수 필터는 많은 내부 기능 구성품에 스케일이 쌓이는 것을 방지하는 데 도움이 됩니다. 3개월 또는 40L 후에 정수 필터를 교체하면 머신을 디스케일링해야 할 필요성이 줄어듭니다.

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 방문해 주시기 바랍니다.

### 청소 사이클

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

### 디스케일링

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

'설정(Settings)'으로 이동해서 '디스케일링'을 선택합니다. 화면의 지침을 따라 주시기 바랍니다.



### 경고

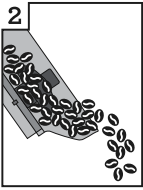
전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 다른 액체에 담그시면 안 됩니다. 디스케일링하는 동안 물탱크를 분리하거나 완전히 비워서는 안 됩니다.

## 코니컬 버 청소

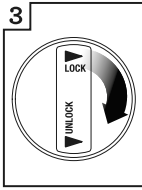
정기적으로 버를 청소하면, 특히 에스프레소용 분쇄에 중요한 일관된 분쇄 결과를 얻는 데 도움이 됩니다.



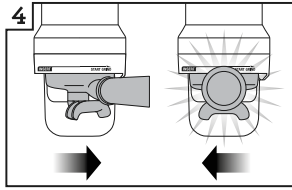
호퍼를 잠금  
해제합니다



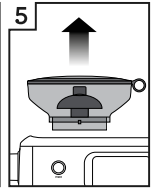
원두를  
제거합니다



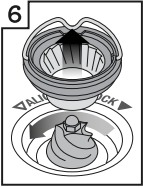
호퍼를 다시  
장착하고 고정합니다



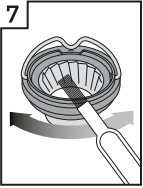
빛 때까지 그라인더를 작동합니다



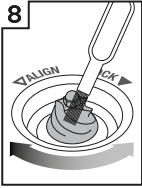
호퍼를 잠금  
해제하고 분리합니다



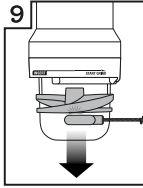
상부 버를  
분리합니다



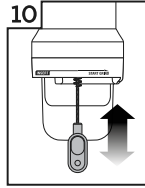
상부 버를 버  
브러시로  
청소합니다



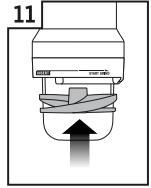
하부 버를 버  
브러시로  
청소합니다



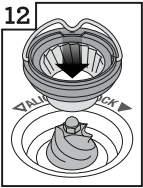
템핑 분리용  
자석으로 템핑  
팬을 분리합니다



분쇄 추출구를  
분쇄 추출구  
브러시로  
청소합니다



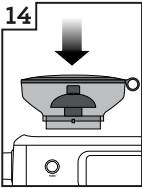
손으로 템핑 팬을  
다시 제자리에  
넣습니다



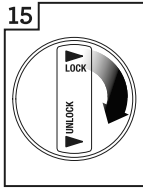
상부 버를  
제자리에 단단히  
밀어 넣습니다



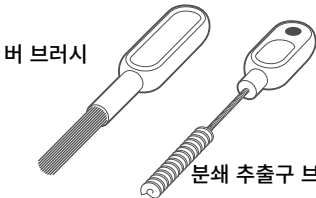
상부 버를  
고정합니다



호퍼를  
삽입합니다



호퍼를 고정합니다



버 브러시

템핑 분리용 자석

분쇄 추출구 브러시



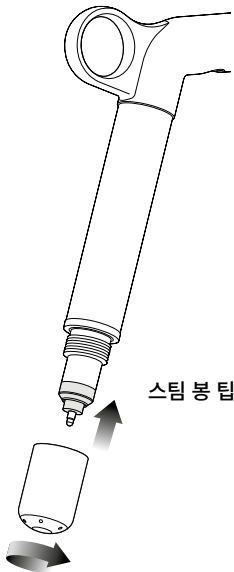
## 스팀 봉 청소



### 중요

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

- 스팀 봉 팁의 구멍 중 하나라도 막히면 스티밍이 중지된 후 스팀 봉 청소 툴을 사용해서 구멍을 뚫어 주시기 바랍니다. 구멍이 부분적으로라도 막혀 있으면 스팀 봉이 충분한 거품을 만드는 데 영향을 미칠 수 있습니다.
- 스팀 봉이 계속 막혀 있으면 팁을 분리하고 스팀 봉 청소용 파우더를 사용해서 스팀 봉과 팁을 담급니다(아래 참조). 행군 뒤 팁을 다시 스팀 봉에 나사로 고정하시기 바랍니다.



- 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 1팩을 넣어 줍니다.
2. 우유 용기에 온수 1컵(8oz/240ml)을 넣으시기 바랍니다.
3. 스팀 팁을 분리하고 스팀 봉과 함께 용기에 넣습니다.
4. 20분 동안 담가 놓습니다.
5. 스팀 팁을 세척하고 행군 뒤 다시 끼웁니다. 용기에 스팀 봉을 다시 넣고 스팀을 10초 동안 활성화해 주시기 바랍니다.
6. 5분 동안 담가 놓습니다.
7. 스팀을 여러 번 활성화하여 스팀 봉을 펴지하고 완드를 완전히 행귀 줍니다.
8. 깨끗하고 마른 천으로 스팀 봉을 닦아 줍니다.
9. 용액을 버리고 용기를 완전히 행구시기 바랍니다.



### 참고

대체 세척 용액을 사용하는 경우 명시된 지침을 따르시기 바랍니다.

세척 용액이 식품에 안전하고 스테인리스 스틸 및 실리콘 제품에 적합한지 확인합니다.

온도 감지 오류를 방지하기 위해 청소 후 스팀 봉 팁이 단단히 조여졌는지 확인해 주시기 바랍니다.

## 필터 바스켓 및 포터필터 청소

- 필터 바스켓과 포터필터는 각각의 커피 만들기 세션 후, 온수로 행구어 남아 있는 커피 오일을 모두 제거해야 합니다.
- 필터 바스켓의 구멍이 막히면 온수에 청소용 용제를 녹이고 필터 바스켓과 포터필터를 용액에 약 20분 동안 담가 둡니다. 완전히 행귀 주시기 바랍니다.

## 깨끗한 물로 역류 세척

- 각각의 커피 만들기 세션 후에 머신을 끄기 전에 깨끗한 물로 역류 세척하는 것이 좋습니다. 드립 트레이를 비우시기 바랍니다. 청소용 디스크를 필터 바스켓에 넣은 다음 포트필터를 그룹 헤드에 넣습니다. '추출' 버튼을 눌러 20초 동안 압력이 높아지도록 한 다음 다시 버튼을 눌러서 압력을 중지하고 방출합니다. 이 작업을 5회 반복해서 물이 추출되는 경로에 남은 미세한 커피 찌꺼기와 잔여 커피 오일을 제거하시기 바랍니다.

## 샤워 스크린 청소

- 그룹 헤드 내부와 샤워 스크린은 젖은 천으로 닦아서 분쇄된 커피 입자를 모두 제거해야 합니다.
- 필터 바스켓과 포트필터를 장착한 상태에서 분쇄된 커피가 없는 채로 주기적으로 그룹 헤드에 온수를 흐르게 합니다. 이렇게 하면 샤워 스크린에 남아 있는 분쇄 커피 입자가 제거됩니다.
- 샤워 스크린에 쌓인 잔여물이 쉽게 없어지지 않는다면, 육각 렌치를 사용하여 샤워 스크린 중앙에 있는 나사를 풀고 어느 면이 그룹 헤드를 향하고 있는지 기록해 두시기 바랍니다.

## 드립 트레이 및 보관 트레이 청소

- 드립 트레이는 매번 사용 후 분리하고 비운 다음 청소해야 합니다.
- 드립 트레이에서 그릴을 분리합니다. 따뜻한 비눗물로 드립 트레이를 씻습니다.
- 보관 트레이를 분리해서 부드럽고 젖은 천으로 청소할 수 있습니다(표면에 흠집을 낼 수 있는 연마성 세제, 패드, 천을 사용하시면 안 됩니다).

## 외부 하우징 및 잔 워밍 트레이 청소

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



### 참고

어떤 부품이나 액세서리도 식기세척기로 세척하시면 안 됩니다.

## 디스케일링

- LCD에 디스케일링 알림이 표시되면 이 기능을 사용해서 디스케일링 절차를 시작할 수 있습니다.
- 팝업 메시지에서 디스케일링을 선택하거나 '설정(Settings)' > '디스케일링 사이클(Descale Cycle)'을 선택하면 머신이 디스케일링 모드로 전환됩니다. 터치 스크린의 지침을 따라 주시기 바랍니다.
- 전체 디스케일링 프로세스를 완료하고 단계별 지침을 따르는 데는 약 1.5시간이 소요되므로 이 시간을 확보하시기 바랍니다. **머신 사용을 막 끝낸 경우, 머신을 끄고 디스케일링 프로세스를 시작하기 전에 최소 1시간 이상 머신을 식혀 주시기 바랍니다.**



### 참고


설정(Settings) 메뉴의 디스케일링 절차 외의 방법으로 머신의 디스케일링을 시도하시면 안 됩니다. 머신이 손상될 수 있습니다.



## 문제 해결

문제	가능한 원인	해야 할 일
그라인더 모터는 작동하는데 분쇄 추출구에서 분쇄된 커피가 나오지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>원두 호퍼에 커피 원두가 없습니다.</li> <li>그라인더/원두 호퍼가 막혔습니다.</li> <li>호퍼 안에서 원두가 걸렸을 수 있습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>원두 호퍼에 신선한 원두를 채웁니다.</li> <li>원두 호퍼를 분리합니다. 원두 호퍼와 그라인딩 버가 막혔는지 확인합니다. 부품을 제자리에 위치시키고 다시 시도합니다.</li> </ul>
그라인더 모터는 작동을 시작했는데 시끄러운 '딸깍거리는' 소음이 납니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>그라인더가 이물질로 막혔거나 슈트가 막혔습니다.</li> <li>그라인더에 습기가 찼습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>원두 호퍼를 분리해 버를 검사하고 이물질을 제거하시기 바랍니다.</li> <li>버 및 분쇄 배출구를 청소합니다 (☞ 관리 및 청소 아래 '코니컬 버 청소' 참조).</li> <li>버를 완전히 말리고 다시 조립합니다. 헤어 드라이어를 사용해서 버 영역을 건조시켜 건조 프로세스를 빠르게 할 수 있습니다.</li> </ul>
원두 호퍼를 제자리에 고정할 수 없습니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>커피 원두가 원두 호퍼의 잠금 장치를 막고 있습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>원두 호퍼를 분리합니다. 버의 상단에서 커피 원두를 제거하시기 바랍니다. 원두 호퍼를 제자리에 다시 고정하시기 바랍니다.</li> </ul>
포터필터가 과도하게 채워져 있습니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>청소를 위해 탬핑 팬을 분리한 뒤 제자리에 다시 끼우지 않았습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>탬핑 팬이 제자리에 있고 드라이브 샤프트에 올바르게 장착되어 있는지 확인하시기 바랍니다 (☞ 관리 및 청소 아래 '코니컬 버 청소' 참조).</li> </ul>
그라인더 비상 정지		<ul style="list-style-type: none"> <li>포터필터를 왼쪽으로 돌려 자동 분쇄, 도징, 탬핑 기능을 중지합니다.</li> <li>전원 콘센트에서 전원 코드를 뽑으시기 바랍니다.</li> </ul>
그라인더가 계속 작동합니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>호퍼에 원두가 없습니다.</li> <li>탬핑 팬이 분리되었습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>호퍼에 원두를 채웁니다.</li> <li>포터필터를 왼쪽으로 돌려 자동 분쇄, 도징, 탬핑 기능을 중지하시기 바랍니다.</li> <li>탬핑 팬이 제자리에 있고 드라이브 샤프트에 올바르게 장착되어 있는지 확인하시기 바랍니다 (☞ 관리 및 청소 아래 '코니컬 버 청소' 참조).</li> </ul>

문제	가능한 원인	해야 할 일
포터필터 가장자리 주변에서 에스프레소가 흘러나옵니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>포터필터가 그룹 헤드에 올바르게 삽입되지 않았습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>핸들이 중앙을 지나고 제자리에 단단히 고정될 때까지 포터필터를 오른쪽으로 돌렸는지 확인하시기 바랍니다. 중심을 지나쳐 돌려도 실리콘 씬은 손상되지 않습니다.</li> </ul>
그리고/또는	<ul style="list-style-type: none"> <li>필터 바스켓 테두리 주변에 커피 찌꺼기가 있습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>분쇄 후 필터 바스켓 테두리에 남은 커피를 제거해서 그룹 헤드가 제대로 밀봉되는 것을 확인하시기 바랍니다.</li> </ul>
추출하는 동안 포터필터가 그룹 헤드에서 나옵니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>필터 바스켓 테두리가 젖었거나 포터필터 러그의 아랫면이 젖었습니다. 표면이 젖어 있으면 추출 중 압력을 받는 동안 포터필터를 제자리에 유지하는 데 필요한 마찰이 줄어듭니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>커피를 채우고 탬핑해 그룹 헤드에 삽입하기 전에 필터 바스켓과 포터필터가 완전히 말라 있는지 항상 확인하시기 바랍니다.</li> </ul>
자동 시작 기능에 문제가 있습니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>시계가 설정되지 않았거나 시계가 잘못된 시간으로 설정되었습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>시계와 자동 시작 시간이 정확하게 프로그래밍되었는지 확인하시기 바랍니다.</li> </ul>
터치 스크린에 작동 오류 메시지가 표시됩니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>중대한 오류가 발생해서 머신을 작동할 수 없습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Breville® 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.</li> </ul>
펌프가 계속 작동합니다/스팀이 너무 축축합니다/온수 추출구에서 물이 샐니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>고도로 여과된 물, 탈염수 또는 증류수를 사용하고 있으며, 그 때문에 머신이 기능을 발휘하도록 설계된 방식에 영향을 미치고 있습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>차갑고 여과된 물을 사용하는 것이 좋습니다. 고도로 여과된 물, 탈염수나 증류수와 같이 미네랄 함량이 없거나 낮은 정수를 사용하는 것은 좋지 않습니다. 문제가 지속되면 Breville® 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.</li> </ul>

문제	가능한 원인	해야 할 일
그룹 헤드에서 물이 흐르지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>머신이 작동 온도에 도달하지 않았습니다.</li> <li>물탱크가 비어 있습니다.</li> <li>물탱크가 완전히 삽입되지 않고 고정되지 않았습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>머신이 작동 온도에 도달할 때까지 기다립니다.</li> <li>탱크를 채웁니다. 다음과 같이 시스템을 프라이밍합니다.               <ol style="list-style-type: none"> <li>'브루(Brew)' 버튼을 눌러 그룹 헤드에 물이 30초 동안 흐르게 합니다.</li> <li>'온수(Hot Water)' 버튼을 눌러 온수 추출구를 통해 물이 30초 동안 흐르게 합니다.</li> </ol> </li> <li>물탱크를 완전히 밀어 넣고 잠금 걸쇠를 닫아 줍니다.</li> </ul>
물탱크가 가득 차 있지만, LCD에 "물탱크가 비어 있음(Water tank empty)" 메시지가 표시됩니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>물탱크가 완전히 삽입되지 않고 고정되지 않았습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>물탱크를 완전히 밀어 넣고 잠금 걸쇠를 닫아 줍니다.</li> </ul>
스팀 또는 온수가 나오지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>머신이 켜져 있지 않거나 작동 온도에 도달하지 못했습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>머신이 전원 콘센트에 꽂혀 있고 사용할 준비가 되어 있는지 확인하시기 바랍니다.</li> </ul>
온수가 나오지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>물탱크가 비어 있습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>물탱크를 채웁니다.</li> </ul>
스팀이 나오지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>스팀 봉이 막혔습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>관리 및 청소</b> 섹션 아래 '스팀 봉 청소'를 참조하시기 바랍니다.</li> </ul>
머신이 켜져 있지만, 작동하지 않습니다		<ul style="list-style-type: none"> <li>머신을 끕니다. 60분 동안 기다렸다가 머신을 다시 켵니다.</li> <li>문제가 지속되면 Breville® 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.</li> </ul>
그룹 헤드에서 스팀이 쏟아져 나옵니다		<ul style="list-style-type: none"> <li>머신을 끕니다. 60분 동안 기다렸다가 머신을 다시 켜 주시기 바랍니다.</li> <li>문제가 지속되면 Breville® 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.</li> </ul>

문제	가능한 원인	해야 할 일
에스프레소가 포트필터 주둥이에서 내려지지만, 흐름이 제한됩니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>분쇄도를 더 높은 숫자로 조정해 분쇄도를 약간 더 곱게 조정해 주시기 바랍니다.</li> </ul>
에스프레소가 너무 빨리 흘러나옵니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>커피가 너무 곱게 분쇄됩니다.</li> <li>커피 원두가 신선하지 않습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>분쇄도를 더 낮은 숫자로 조정해 분쇄도를 더 곱게 조정해 줍니다.</li> <li>'로스팅한 날짜'가 표시된 갓 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비하시기 바랍니다.</li> </ul>
커피가 충분히 뜨겁지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>잔이 예열되지 않았습니다.</li> <li>우유가 충분히 뜨겁지 않습니다(카푸치노, 라테 등을 만드는 경우).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>온수 추출구 아래에서 잔을 행구고 잔 워밍 트레이에 놓습니다.</li> <li>'설정(Settings)' 메뉴에서 우유 온도를 높여 줍니다.</li> </ul>
크레마가 없습니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>커피 원두가 신선하지 않습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>'로스팅한 날짜'가 표시된 갓 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비하시기 바랍니다.</li> </ul>
우유 텍스처링이 충분하지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>스팀 봉이 막혔습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>관리 및 청소</b> 섹션 아래 '스팀 봉 청소'를 참조하시기 바랍니다.</li> <li>우유 브랜드와 종류, 우유 대체품 사용 여부에 따라 우유의 질감이 달라집니다. 그에 따라 거품 수준을 조정해야 할 수도 있습니다.</li> </ul>
너무 많은 커피가 추출됩니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다.</li> <li>원액 지속 시간/양을 조정해야 합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>분쇄도를 더 낮은 숫자로 조정해 분쇄도를 더 곱게 조정해 줍니다.</li> <li>'싱글(Single)'/ '더블(Double)' 버튼을 터치하여 추출 시간을 맞춤 설정하시기 바랍니다.</li> </ul>
커피가 충분히 추출되지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다.</li> <li>원액 지속 시간/양을 조정해야 합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>분쇄도를 더 높은 숫자로 조정해 분쇄도를 약간 더 곱게 조정합니다.</li> <li>'싱글(Single)'/ '더블(Double)' 버튼을 터치하여 추출 시간을 맞춤 설정하시기 바랍니다.</li> </ul>
모든 설정이 동일하지만, 추출된 커피의 양이 바뀌었습니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>커피 원두가 오래 되면 추출 속도가 변하고 원액 양에 영향을 미칠 수 있습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>분쇄도를 더 낮은 숫자로 조정해 분쇄도를 더 곱게 조정합니다.</li> <li>'싱글(Single)'/ '더블(Double)' 버튼을 터치하여 추출 시간을 맞춤 설정하시기 바랍니다.</li> <li>'로스팅한 날짜'가 표시된 갓 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비하시기 바랍니다.</li> </ul>



## 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](http://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.

BES990 KOR - D22