

the Oracle® Touch

설명서 - BES990



Breville®



목차

- 2 Breville은 안전을
최우선으로 합니다
- 6 제품 구조
- 8 Oracle Touch 특성
- 9 조립
- 10 기능
- 16 팁
- 19 관리 및 청소
- 23 문제 해결
- 27 보증

BREVILLE은 안전을 최우선으로 합니다

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

중요 안전 지침

사용하기 전에 모든 지침을 읽고 나중에 참조할 수 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.
- 제품에 대해,
 - 자리를 비우는 경우
 - 청소하는 경우
 - 옮길 경우
 - 조립할 경우
 - 보관할 경우
- 항상 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

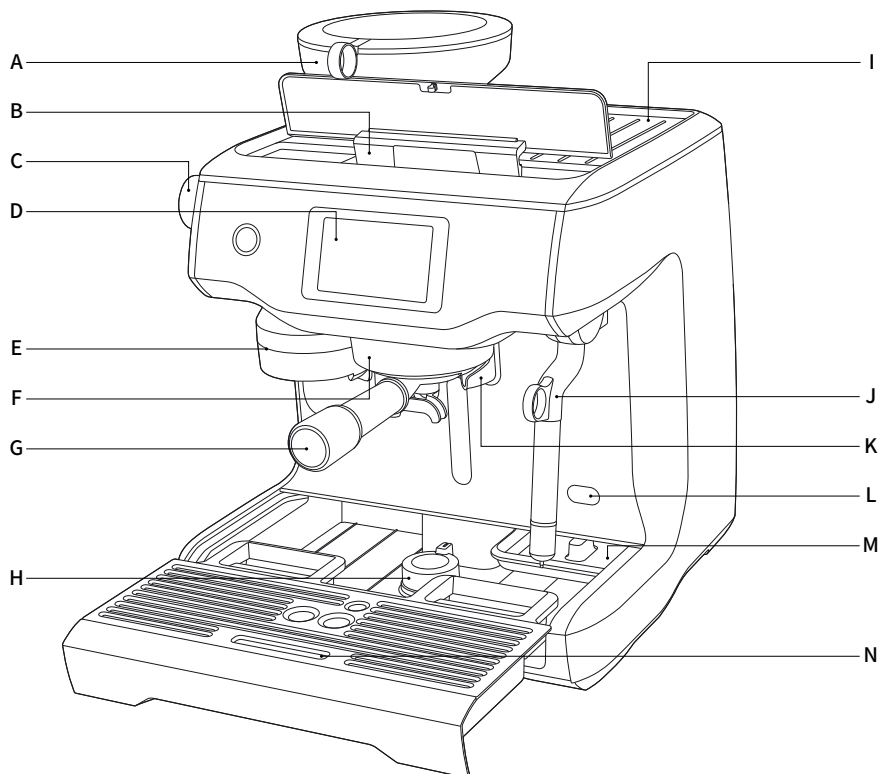
전원 코드, 전원 플러그,
제품의 부품 또는 제품을
물 등의 액체에 담그시면
안 됩니다.

정수 필터에 대한 구체적인 지침

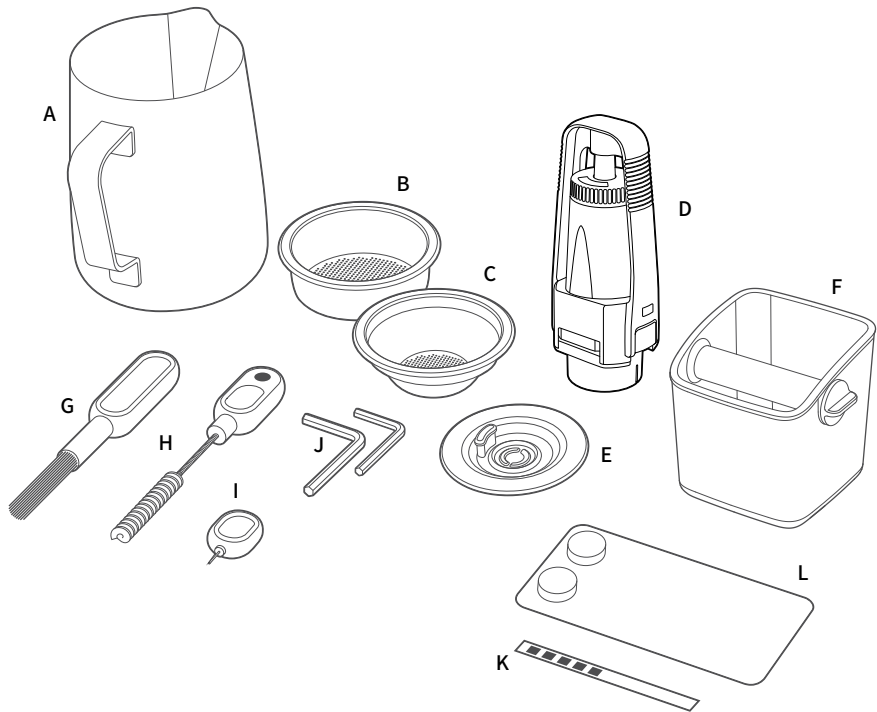
- 필터 카트리지는 어린이의
손이 닿지 않는 곳에
보관해야 합니다.
- 필터 카트리지는 원래
포장 상태로 건조한 곳에
보관하시기 바랍니다.
- 열과 직사광선으로부터
카트리지를 보호하시기
바랍니다.
- 손상된 필터 카트리지는
사용하시면 안 됩니다.
- 필터 카트리지를 여시면
안 됩니다.
- 장기간 자리를 비울
경우 물탱크를 비우고
카트리지를 교체하시기
바랍니다.



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. 쿨 터치 스팀 봉
통합형 온도 센서 포함.
- K. 전용 온수 추출구
롱블랙 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



Oracle Touch 특성

컬러 터치스크린 제어판

음료 메뉴에서 스와이프해서 선택합니다. 커피 농도, 우유 질감, 우유 온도를 조정한 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 크림미한 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.

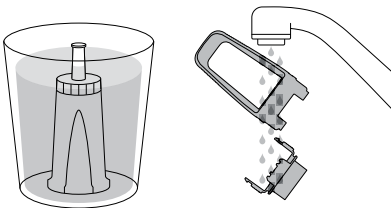


팁

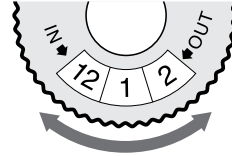
머신을 쉽게 이동하려면 드립 트레이 아래에 있는 드롭다운 회전식 다리를 사용합니다. 잠금 해제(UNLOCK)로 돌리면 회전식 다리가 아래로 내려오고 머신이 들어 올려져 착탈식 물탱크에 접근하거나 머신을 다른 위치로 옮기기가 더 쉬워집니다.

정수 필터 설치

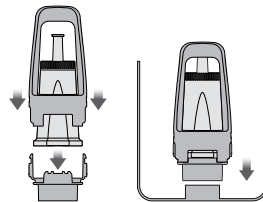
- 비닐 백에서 정수 필터와 정수 필터 홀더를 꺼냅니다.
- 정수 필터를 찬물에 5분 동안 담가 놓습니다.
- 필터 홀더를 찬물로 씻습니다.



- 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 주시길 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 설정 메뉴(Settings Menu)로 이동하시길 바랍니다.

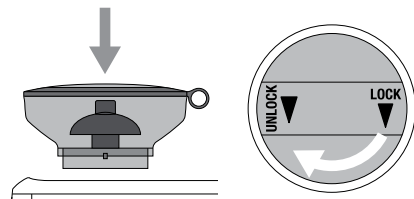


참고

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)' 아이콘을 터치해서  Oracle Touch 가이드(Guide)를 참조하시기 바랍니다.

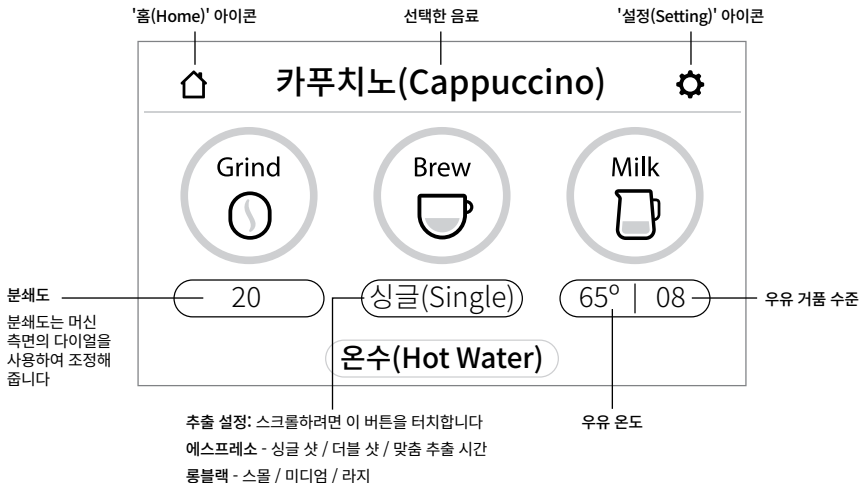


참고

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

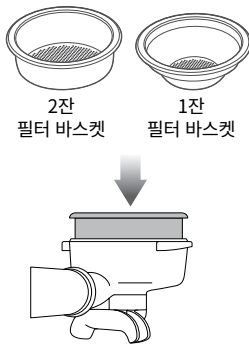
30번 설정으로 시작하여 필요에 따라 조정해서 에스프레소가 흘러나오는 속도를 제어하는 것이 좋습니다.

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.

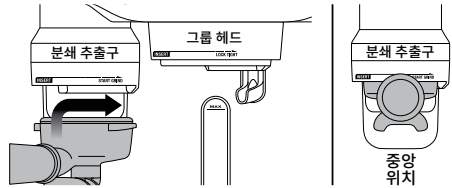


참고

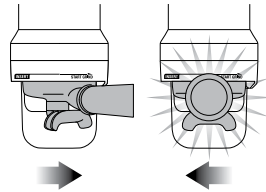
1잔(1 Cup) 필터 바스켓과 2잔(2 Cup) 필터 바스켓을 바꾸는 경우, 추출을 미세 조정하기 위해 분쇄도를 조정해야 할 수 있습니다.

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.

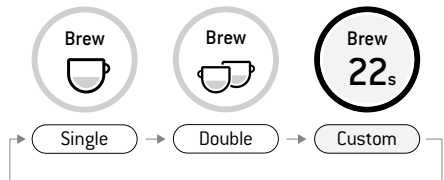


자동 분쇄, 도징, 탬핑 기능이 완료되면 포트필터 핸들을 삽입(INSERT) 위치로 돌리고 내려서 분리하시기 바랍니다.

에스프레소 추출

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

추출을 시작하려면 화면의 '브루(Brew)' 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.



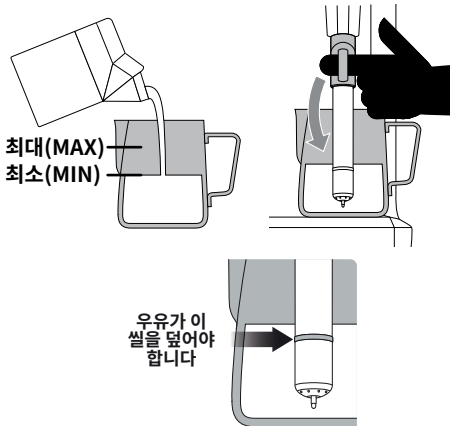
수동 중단

'브루(Brew)' 버튼을 길게(약 2초) 눌러 수동 추출 모드로 들어갑니다. 브루(Brew) 버튼을 터치해서 추출을 시작하고 다시 브루(Brew) 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 주둥이 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 씬을 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 퍼지합니다.



참고

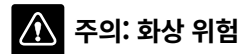
우유를 텍스처링하기 전에 먼저 '우유(Milk)' 버튼을 터치해서 스팀 봉을 잠시 퍼지하는 것이 좋습니다. 버튼을 다시 터치하면 스팀 공급이 중지됩니다.

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 퍼지합니다.



주의: 화상 위험

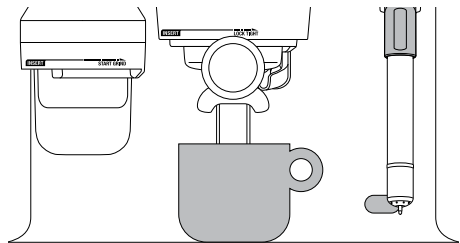
머신이 꺼진 후에도 가압된 스팀이 여전히 방출될 수 있습니다.

어린이를 항상 감독해야 합니다.

롱블랙

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

도즈를 분쇄하고 포터필터를 탬핑한 뒤 그룹 헤드에 삽입합니다. 잔을 포터필터 주둥이와 온수 주둥이 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 '새로운 음료 만들기(Create New)' 버튼을 터치해서 맞춤형 음료를 생성할 수 있습니다. 표준 스타일을 기반으로 매개변수를 조정해 나만의 음료를 저장할 수 있습니다.



신규 추가(Add New)

또는 매개변수를 수동으로 조정한 후 작은 아이콘 을 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 Oracle 시연 장면을 제공합니다.

공장 초기화

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

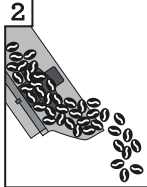
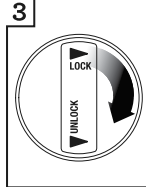
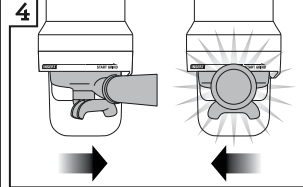
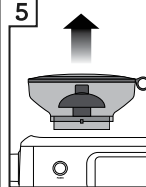
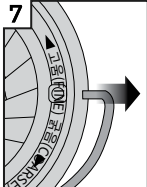
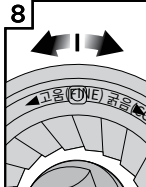
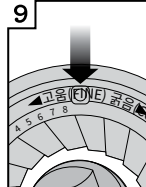
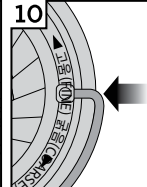
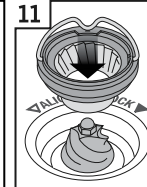
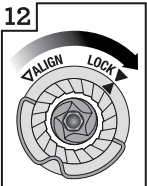
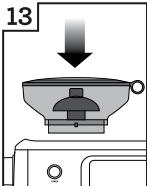
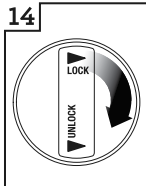
운반 및 보관

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 'Brew' 버튼을 눌러 그룹 헤드에 물을 잠깐 흐르게 합니다. 5초 동안 물이 흐르도록 한 다음 'Brew' 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(프리 인퓨전 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.

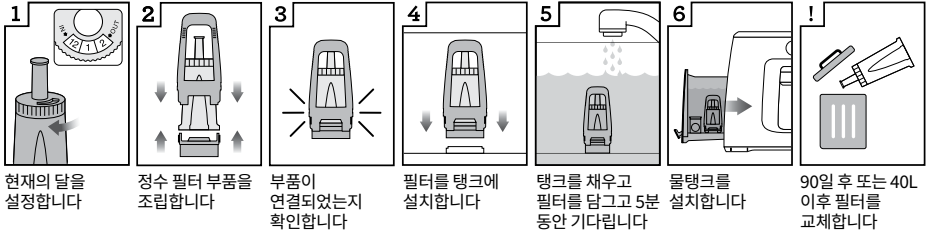


관리 및 청소

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 사용했다라도 물탱크에 스케일이 쌓이면 디스케일링하는 것이 좋습니다.

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



경고

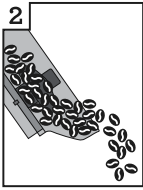
전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 다른 액체에 담그시면 안 됩니다. 디스케일링하는 동안 물탱크를 분리하거나 완전히 비워서는 안 됩니다.

코니컬 버 청소

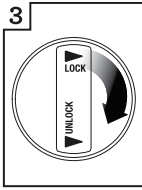
정기적으로 버를 청소하면, 특히 에스프레소용 분쇄에 중요한 일관된 분쇄 결과를 얻는 데 도움이 됩니다.



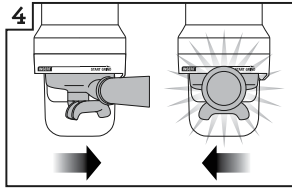
호퍼를 잠금 해제합니다



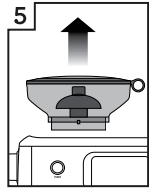
원두를 제거합니다



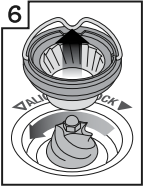
호퍼를 다시 장착하고 고정합니다



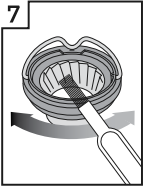
빌 때까지 그라인더를 작동합니다



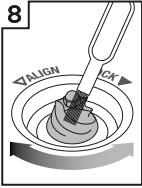
호퍼를 잠금 해제하고 분리합니다



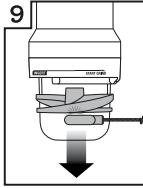
상부 버를 분리합니다



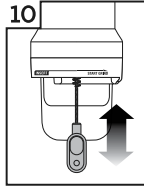
상부 버를 버 브러시로 청소합니다



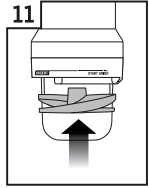
하부 버를 버 브러시로 청소합니다



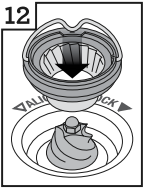
탬핑 분리용 자석으로 탬핑 팬을 분리합니다



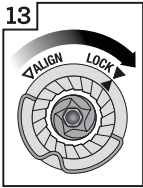
분쇄 추출구를 분쇄 추출구 브러시로 청소합니다



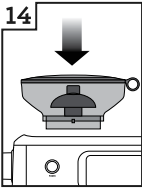
손으로 탬핑 팬을 다시 제자리에 넣습니다



상부 버를 제자리에 단단히 밀어 넣습니다



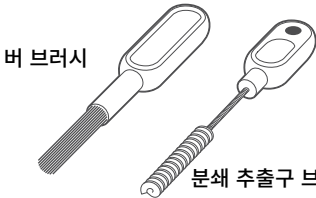
상부 버를 고정합니다



호퍼를 삽입합니다



호퍼를 고정합니다



버 브러시

탬핑 분리용 자석

분쇄 추출구 브러시

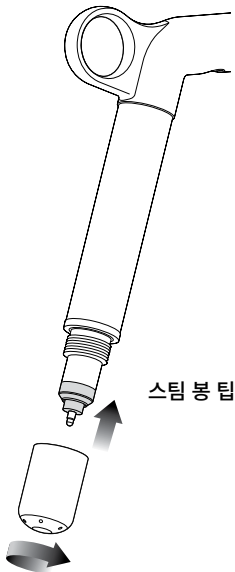
스팀 봉 청소



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. '브루(Brew)' 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	- 원두 호퍼에 커피 원두가 없습니다. - 그라인더/원두 호퍼가 막혔습니다. - 호퍼 안에서 원두가 걸렸을 수 있습니다.	- 원두 호퍼에 신선한 원두를 채웁니다. - 원두 호퍼를 분리합니다. 원두 호퍼와 그라인딩 버가 막혔는지 확인합니다. 부품을 제자리에 위치시키고 다시 시도합니다.
그라인더 모터는 작동했는데 시끄러운 '딸깍거리는' 소음이 납니다	- 그라인더가 이물질로 막혔거나 슈트가 막혔습니다. - 그라인더에 습기가 찼습니다.	- 원두 호퍼를 분리해 버를 검사하고 이물질을 제거하시기 바랍니다. - 버 및 분쇄 배출구를 청소합니다(20페이지 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 제거하시기 바랍니다. 원두 호퍼를 제자리에 다시 고정하시기 바랍니다.
포터필터가 과도하게 채워져 있습니다	청소를 위해 탬핑 팬을 분리한 뒤 제자리에 다시 끼우지 않았습니다.	탬핑 팬이 제자리에 있고 드라이브 샤프트에 올바르게 장착되어 있는지 확인하시기 바랍니다(16페이지 참조).
그라인더 비상 정지		- 포터필터를 왼쪽으로 돌려 자동 분쇄, 도징, 탬핑 기능을 중지합니다. - 전원 콘센트에서 전원 코드를 뽑으시기 바랍니다.
그라인더가 계속 작동합니다	- 호퍼에 원두가 없습니다. - 탬핑 팬이 분리되었습니다.	- 호퍼에 원두를 채웁니다. - 포터필터를 왼쪽으로 돌려 자동 분쇄, 도징, 탬핑 기능을 중지하시기 바랍니다. - 탬핑 팬이 제자리에 있고 드라이브 샤프트에 올바르게 장착되어 있는지 확인하시기 바랍니다(16페이지 참조).

문제	가능한 원인	해야 할 일
포터필터 가장자리 주변에서 에스프레소가 흘러나옵니다	포터필터가 그룹 헤드에 올바르게 삽입되지 않았습니다.	핸들이 중앙을 지나고 제자리에 단단히 고정될 때까지 포터필터를 오른쪽으로 돌렸는지 확인하시기 바랍니다. 중심을 지나쳐 돌려도 실리콘 씬은 손상되지 않습니다.
그리고/또는	필터 바스켓 테두리 주변에 커피 찌꺼기가 있습니다.	분쇄 후 필터 바스켓 테두리에 남은 커피를 제거해서 그룹 헤드가 제대로 밀봉되는 것을 확인하시기 바랍니다.
추출하는 동안 포터필터가 그룹 헤드에서 나옵니다	필터 바스켓 테두리가 젖었거나 포터필터 러그의 아랫면이 젖었습니다. 표면이 젖어 있으면 추출 중 압력을 받는 동안 포터필터를 제자리에 유지하는 데 필요한 마찰이 줄어듭니다.	커피를 채우고 탬핑해 그룹 헤드에 삽입하기 전에 필터 바스켓과 포터필터가 완전히 말라 있는지 항상 확인하시기 바랍니다.
자동 시작 기능에 문제가 있습니다	시계가 설정되지 않았거나 시계가 잘못된 시간으로 설정되었습니다.	시계와 자동 시작 시간이 정확하게 프로그래밍되었는지 확인하시기 바랍니다.
터치 스크린에 작동 오류 메시지가 표시됩니다	중대한 오류가 발생해서 머신을 작동할 수 없습니다.	Breville 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.
펌프가 계속 작동합니다/스팀이 너무 축축합니다/온수 추출구에서 물이 샐니다	고도로 여과된 물, 탈염수 또는 증류수를 사용하고 있으며, 그 때문에 머신이 기능을 발휘하도록 설계된 방식에 영향을 미치고 있습니다.	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.

문제	가능한 원인	해야 할 일
그룹 헤드에서 물이 흐르지 않습니다	- 머신이 작동 온도에 도달하지 않았습니다. - 물탱크가 비어 있습니다. - 물탱크가 완전히 삽입되지 않고 고정되지 않았습니다.	- 머신이 작동 온도에 도달할 때까지 기다립니다. - 탱크를 채웁니다. 다음과 같이 시스템을 프라임합니다. 1) '브루(Brew)' 버튼을 눌러 그룹 헤드에 물이 30초 동안 흐르게 합니다. 2) '온수(Hot Water)' 버튼을 눌러 온수 추출구를 통해 물이 30초 동안 흐르게 합니다. - 물탱크를 완전히 밀어 넣고 잠금 걸쇠를 닫아 줍니다.
물탱크가 가득 차 있지만, LCD에 "물탱크가 비어 있음(Water tank empty)" 메시지가 표시됩니다	물탱크가 완전히 삽입되지 않고 고정되지 않았습니다.	물탱크를 완전히 밀어 넣고 잠금 걸쇠를 닫아 줍니다.
스팀 또는 온수가 나오지 않습니다	머신이 켜져 있지 않거나 작동 온도에 도달하지 못했습니다.	머신이 전원 콘센트에 꽂혀 있고 사용할 준비가 되어 있는지 확인하시기 바랍니다.
온수가 나오지 않습니다	물탱크가 비어 있습니다.	물탱크를 채웁니다.
스팀이 나오지 않습니다	스팀 봉이 막혔습니다.	21페이지의 '스팀 봉 청소'를 참조하시기 바랍니다.
머신이 켜져 있지만, 작동하지 않습니다		- 머신을 끕니다. 60분 동안 기다렸다가 머신을 다시 켵니다. - 문제가 지속되면 Breville 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.
그룹 헤드에서 스팀이 쏟아져 나옵니다		- 머신을 끕니다. 60분 동안 기다렸다가 머신을 다시 켵 주시기 바랍니다. - 문제가 지속되면 Breville 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.

문제	가능한 원인	해야 할 일
에스프레소가 포트필터 주둥이에서 내려지지만, 흐름이 제한됩니다	커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다.	분쇄도를 더 높은 숫자로 조정해 분쇄도를 약간 더 곱게 조정해 주시기 바랍니다.
에스프레소가 너무 빨리 흘러나옵니다	- 커피가 너무 곱게 분쇄됩니다. - 커피 원두가 신선하지 않습니다.	- 분쇄도를 더 낮은 숫자로 조정해 분쇄도를 더 곱게 조정해 줍니다. '로스팅한 날짜'가 표시된 갓 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비하시기 바랍니다.
커피가 충분히 뜨겁지 않습니다	- 잔이 예열되지 않았습니다. - 우유가 충분히 뜨겁지 않습니다(카푸치노, 라테 등을 만드는 경우).	- 온수 추출구 아래에서 잔을 행구고 잔 워밍 트레이에 놓습니다. '설정(Settings)' 메뉴에서 우유 온도를 높여 줍니다.
크레마가 없습니다	커피 원두가 신선하지 않습니다.	'로스팅한 날짜'가 표시된 갓 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비하시기 바랍니다.
우유 텍스처링이 충분하지 않습니다	스팀 봉이 막혔습니다.	21페이지의 '스팀 봉 청소'를 참조하시기 바랍니다. - 우유 브랜드와 종류, 우유 대체품 사용 여부에 따라 우유의 질감이 달라집니다. 그에 따라 거품 수준을 조정해야 할 수도 있습니다.
너무 많은 커피가 추출됩니다	- 커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다. - 원액 지속 시간/양을 조정해야 합니다.	- 분쇄도를 더 낮은 숫자로 조정해 분쇄도를 더 곱게 조정해 줍니다. '싱글(Single)'/ '더블(Double)' 버튼을 터치하여 추출 시간을 맞춤 설정하시기 바랍니다.
커피가 충분히 추출되지 않습니다	- 커피가 너무 곱게 분쇄되었습니다. - 원액 지속 시간/양을 조정해야 합니다.	- 분쇄도를 더 높은 숫자로 조정해 분쇄도를 약간 더 곱게 조정합니다. '싱글(Single)'/ '더블(Double)' 버튼을 터치하여 추출 시간을 맞춤 설정하시기 바랍니다.
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. '싱글(Single)'/ '더블(Double)' 버튼을 터치하여 추출 시간을 맞춤 설정하시기 바랍니다. '로스팅한 날짜'가 표시된 갓 로스팅한 커피 원두를 사용하고 그 날짜로부터 5~20일 사이에 소비하시기 바랍니다.



보증

1년 품질 보증

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

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

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

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

Breville®
Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

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

BES900 KOR - B22