

Breville

Product Warranty
품질 보증서

01

Breville 제품을 구매해 주셔서 감사합니다. 본 보증서 (주)에이치엘아이와 철저한 품질 관리 및 공정관리를 거쳐 국내 정식으로 수입된 제품임을 보증합니다.

02

본 제품은 가점용으로만 제작되었습니다. 가점을 목적 이외의 사용 시 (예 : 사업장의 상업용) 무상 보증 서비스가 제외됩니다. 품질 보증기간은 제품 구매일로부터 1년입니다.

03

소비자 부주의나 소모성 노후로 인해 자연적으로 발생한 A/S의 경우에는 비용이 추가될 수 있습니다. 수리보증의 필요에 따라 품질 보증서와 구매 영수증을 제시할 수도 있으나 보증기간 동안 잘 보관해 주십시오. **품질보증서는 재발급이 불가능합니다.**

04

정품인증 스티커와 시리얼 번호는 국내 정품사용자 보호를 위한 안전장표(이모)로 반드시 홈페이지(www.brevillekorea.co.kr)에 등록하셔야 워런티 적용이 됩니다. 홈페이지 [Breville Center]의 [제품정품인증] 게시판에 정품인증 스티커와 시리얼 번호를 입력해 주십시오. A/S는 해당 제품의 시리얼번호를 홈페이지에 등록 후 가능하며, 재발급이 불가능하니 분실한 경우 제품 하단의 시리얼 번호를 등록하십시오.

제품정품인증 등록 시 구입한 제품의 영수증을 함께 첨부하면 제품 보증기간이 6개월 연장됩니다(총 18개월 보증).

제품정품인증 등록을 하면 카페 드 유라 쇼핑몰(www.cafedejura.co.kr)에서 사용 가능한 포인트 10,000점 (만원 상당)을 드립니다.

05

정품등록 기간이 지난거나 구매 영수증을 첨부하지 않은 제품 또는 영수증을 분실하여 제품 구입 일자 확인이 불가한 경우 "소비자 분쟁 해결 기준 제 8조 2항"에 의거하여 해당 물품이 출고일에서 3개월이 지난 시점을 기준으로 1년 적용합니다. 시리얼번호는 (주)에이치엘아이의 제품 관리 프로그램을 위해 체계적이고 정확하게 구분되며, 국내 브레빌 정품을 구매하신 분들에게 다른 서비스를 제공하기 위해 관리되고 있습니다.

06

워런티 기간 내 제작상의 결함이나 안전불량이 확인되는 경우 무상 A/S를 제공하며, A/S수리가 불가능할 경우 동일한 제품으로 교환해 드립니다.

07

워런티 기간 이내의 하웨어도 (주)에이치엘아이에서 지정된 공인 서비스 센터 이외의 최 열매에서 수리하여 품질이 변경된 경우, 소비자의 추가 부담 또는 스스로 수리, 개조하여 발생한 고장, 천재지변에 대해서는 무상서비스를 하지 않으며 사용설명서 내의 기술데이터 상에 표기된 전기/충전용을 다르게 사용하여 발생한 고장에 대해서도 무상서비스를 하지 않습니다.

08

대한민국 국내에서 판매된 브레빌 제품은 국내 소비자 법에 근거한 품질보증을 갖추고 있으며 (주)에이치엘아이의 공적으로 판매 된 제품에 대해서만 보증을 제공합니다.

브레빌 제품에 대한 법적권리 및 보증은 구입 국가에서 유효하며 다른 나라에서는 다른 법을 및 보증이 적용될 수 있습니다.

the Barista Express™ BES870



12 + 6 개월 보증기간 & 카페드유라 쇼핑몰 10,000포인트 받으려면?

www.brevillekorea.co.kr

Breville Center

제품 정품 인증 및 영수증 첨부

영수증 첨부?

제품 정품 인증 등록 시 구입한 제품의 영수증을 함께 첨부하시면 제품 보증 기간이 12개월에서 6개월 더 18개월로 연장됩니다.

본도시 구매시, 구매일과 구입한 제품명만 기재 가능한 영수증을 첨부하시거나 영수증 지참부서 12개월만 보증됩니다.

42 Breville

Breville Customer Service

서울시 강남구 역삼동 776-13, 성원빌딩 6층 ☎1644-2127

www.brevillekorea.co.kr

the Barista Express™의 기능

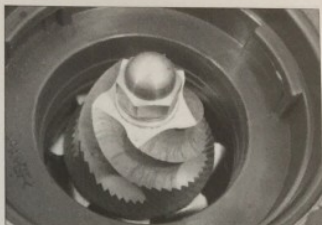
■ 내장 원뿔형 그라인더 (코니컬 버 그라인더)

내장 원뿔형 그라인더(코니컬 버 그라인더)가 장착된 the Barista Express™에서 갓 분쇄된 원두를 사용하여 에스프레소를 추출할 수 있습니다. 이 그라인더를 사용하면 최상의 에스프레소를 즐길 수 있습니다.

그라인더는 the Barista Express™의 다른 주요 기능과 함께 사용되도록 특별 설계되어 있습니다.

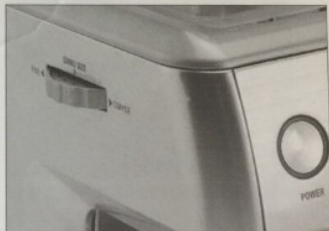
*코니컬 버 장점

분쇄시 원두 그대로 최상의 풍미와 산미를 보존 해주며 열 발생이 적습니다.



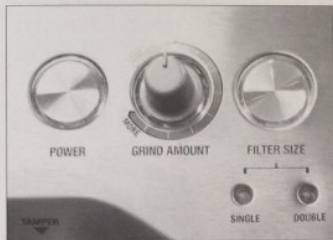
■ 분쇄 입자 굵기 조정 가능

분쇄입자조절 다이얼을 사용하면 커피 분쇄 정도를 조절할 수 있어 최적의 에스프레소를 추출할 수 있습니다. 분쇄 입자는 18단계로 조절이 가능합니다.



■ 사전 설정된 분쇄 추출량 - 1잔 또는 2잔 추출

사전 설정된 분쇄 추출량 기능은 1잔 또는 2잔에 맞게 추출되도록 필요한 분쇄커피의 양을 자동으로 배출합니다. 분쇄 정도에 맞춰 추출량을 정확하게 조절합니다. 1잔 또는 2잔용 분쇄 추출량은 개인 취향에 맞게 사용자가 쉽게 늘리거나 줄일 수 있습니다. 21페이지의 '에스프레소 1잔 프로그래밍', '에스프레소 2잔 프로그래밍'을 참조하십시오.



■ 수동 작업 없이 포트필터로 직접 분쇄

the Barista Express™에는 내장 원통형 그라인더 (크니컬 버 그라인더) 아래 부분에 포트필터를 편 전환해 쉽게 지평하는 크레들이 장착되어 있습니다. 사용자는 인스턴이 자유로운 분쇄 기능으로 미리 설정된 분쇄량이 포트필터에 채워지는 동안 다른 작업을 계속할 수 있습니다. 마이크로 스위치가 내장되어 있어 포트필터를 크레들에 놓고 에스프레소 머신 쪽으로 살짝 밀었다 손을 놓으면 분쇄가 시작됩니다.



크레들에 고정되어 있는 포트필터

■ 탈부착이 가능한 내장 템퍼

탈부착식 템퍼를 사용하여 필터 베스켓에 신선하게 분쇄된 커피를 균일하고 정확하게 담핑할 수 있습니다. 템퍼는 사용하기 편한 위치에 내장되어 있으므로 개인 취향에 따라 그대로 부착하여 사용할 수도 있고 기구에서 분리하여 사용할 수 있습니다.



부착된 상태에서 사용하는 템퍼



분리하여 사용할 수 있는 템퍼

참고: 일반적으로 분쇄된 커피량이 포트필터에 약간 넘치게 채워지는 것이 적당한 양이지만 분쇄 입자 굵기에 따라 조절하시기 바랍니다.

■ 정확한 온도 제어

Breville 디지털 기술은 정확한 온도 제어 기능을 제공해 향미가 뛰어난 최상의 에스프레소 커피를 만들 수 있도록 설계되었습니다. 스팀 사용 후 바로 커피를 추출할 때에 이상적인 온도를 자동 조정해 줍니다.

■ 커피 픽(커피 케이크) 건조 기능

'커피 픽(커피 케이크) 건조' 기능은 에스프레소 추출 후 포트필터 안에 남아있는 물을 제거하는 작업입니다. 일반 상업용 기구에 적용되는 이 기능은 브레빌의 모든 에스프레소 머신에서 확인할 수 있습니다. 이 작업이 이루어지면 건조한 커피 픽(커피 케이크) 상태로 쉽고 청결하게 제거할 수 있습니다.

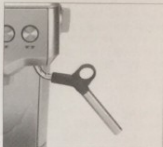
■ 프로그래밍 설정 기능

the Barista Express™에는 직접 작동시키는 수동 작업과 사용자가 원하는 에스프레소 양을 설정하여 작동시킬 수 있는 지능형 프로그래밍 설정 기능을 선택하여 사용할 수 있습니다.



■ 상업용 급 스팀 노즐

360도 회전식 스팀 노즐은 우유를 부드럽게 스팀링 할 때 이상적인 위치가 되도록 쉽게 조정됩니다.



■ 에스프레소 압력 게이지

에스프레소 압력 게이지를 통해 가장 선호하는 추출 압력을 확보할 수 있어 사용자는 자신만의 이상적인 에스프레소를 추출할 수 있습니다.

참고: 사용자의 탬핑 압력, 온도 분쇄에 따라 다를 수 있습니다.

■ 이상적인 에스프레소 추출 압력

• 빠른 추출 구간

추출되는 동안 압력계이지 바늘이 에스프레소 범위의 아래 구간(그림 참조)에 위치하는 경우 불충분한 압력으로 에스프레소가 추출되며, 이는 '과소 추출된 상태'의 에스프레소를 의미합니다. 이 현상은 필터 안의 분말 커피를 통과하는 물의 속도가 너무 빠를 때 발생합니다. 결과적으로 최적의 향미가 추출되지 않아 커피가 맛이 없고 크레마도 풍부하지 않습니다. 과소 추출될 수 있는 또 다른 원인은 너무 굵은 커피 분말 및 필터 안의 불충분한 커피량, 과소 탬핑 처리 등이 있습니다.



빠른 추출 구간

• 느린 추출 구간

추출되는 동안 압력계이지 바늘이 에스프레소 범위를 넘어선 구간(그림 참조)에 위치하는 경우 너무 많은 압력으로 에스프레소가 추출되며, 이는 '과다 추출된 상태'의 에스프레소를 의미합니다. 이 현상은 필터 안의 분말 커피를 통과하는 물의 속도가 너무 느릴 때 발생합니다. 이렇게 되면 커피가 매우 진해지고 쓴맛이 나며 크레마도 색이 얼룩 얼룩하여 불균일하게 나타납니다. 과다 추출될 수 있는 또 다른 원인은 너무 미세한 커피 분말 및 필터 안의 과도한 커피나 탬핑 처리 등이 있습니다.



느린 추출 구간

• 이상적인 에스프레소 압력 구간

에스프레소가 추출되는 동안 압력계이지의 바늘이 에스프레소 범위에 위치하면 이상적인 압력으로 추출된다는 의미입니다. 추출된 에스프레소는 커피의 향이 안정적이고 색상이 고른 황금색의 크레마층을 띠니다.



이상적인 추출 압력 구간

■ 필터 바스켓(1용, 2잔용)

Breville the Barista Express™에는 싱글 월(SINGLE WALL) 필터 바스켓(1잔 및 2잔용)이 함께 제공됩니다. 싱글 월(SINGLE WALL) 필터 바스켓은 신선한 커피를 분쇄하여 사용하도록 설계되었습니다. 이 필터는 물의 유속을 추가로 늦추지 않으므로 탬핑 압력과 함께 분쇄 입자 크기, 커피 양을 직접 맞춰 원하는 커피를 추출할 수 있습니다. 이러한 필터 바스켓을 완벽하게 사용할 수 있게 되면 분쇄 입자 크기, 추출량 및 탬핑 압력을 매번 다르게 맞춰가면서 개인 취향에 맞춰 커피를 추출할 수 있습니다.



• 에너지 절약 기능

Breville the Barista Express™는 30분간 사용하지 않을 경우 '절전 모드'가 되어 2시간 이상 사용하지 않을 경우 자동으로 전원이 꺼집니다. '절전 모드'는 '대기 모드'일 때보다 50% 적은 전력을 소비합니다. '절전 모드' 시에는 POWER 버튼 조명이 완전히 꺼집니다. 다른 버튼의 조명은 꺼지지 않습니다. '절전 모드'에서 에스프레소 머신을 다시 작동시키려면 POWER 버튼을 제외한 버튼을 누르면 됩니다. 그러면 에스프레소 머신이 작동 가능한 온도까지 다시 예열되는 동안 POWER 버튼 조명이 깜빡이게 됩니다. 적정 온도에 이르면 초록부 버튼 조명이 모두 꺼집니다. '절전 모드'에서 에스프레소 머신의 전원을 끄려면 POWER 버튼을 한번 누르면 됩니다.

the Barista Express™ 구조



A. 자동 도징 시스템

- 1잔용/2잔용 필터 바스켓에 따른 적정 분쇄량 선택
- B. 내부 클러치 보호장치(그라인더 내부)
- C. 분쇄량 조절

회차의 에스프레소 추출을 위한 18단계 분쇄 입자 설정

D. POWER 버튼

기기의 작동 중이 완료시 버튼 주위의 조명이 켜짐

E. 분쇄량 미세조정 다이얼

포타필터로 바로 채워지는 분쇄커피의 양을 미세한 위로 조절

F. 탈부착식 탭퍼

탭링시 사용

G. 그라인더 크레들과 분쇄작동

스위치 필터바스켓에 분쇄된 커피가 바로 채워지도록 포타필터를 고정시켜놓고 살짝 밀어서 작동

H. 커피잔 예열용 선택

I. CLEAN ME 조명등

기기 세척이 필요한 시기 표시

J. 스팀/온수 조영

스팀 또는 온수 기능 선택 표시등

K. 그룹헤드

L. 머그잔 사용도 적합한 추출구 높이

M. 이종식 습식 및 건식 커피 분리 팔방이

N. 'Empty me!' 표시기가 있는 분리형 팔방이

O. 250g 호퍼 용량

P. 내장 코니커버 그라인더

스타인레스 스틸 코니컬버로 분쇄 시 풍미를 최상으로 보존

Q. 에스프레소 압력 게이지

이상적인 에스프레소 추출 모니터링

R. PROGRAM 버튼

선호하는 추출량 설정, 고급기능인 온도조절을 지원하는 지능형 프로그래밍

S. 스팀/온수 다이얼

스팀과 온수 선택

the Barista Express™ 구조



T. 설정가능한 1업과 2업 버튼

U. 온수 시스템

롱블랙(메리카노)을 만들거나 커피잔 예열을 위한 온수 전용 추출구

V. 스테인리스 스틸 포타필터와 추출구

W. 360° 회전식 스팀 노즐

자유로운 스팀링 가능

■ 사용자에 맞게 설계된 부속품

1. Razor 도징 툴
2. 신선한 분쇄 커피 추출 시 사용하는 싱글 할 필터 바스켓
3. 스테인리스 스틸 스팀 피쳐

■ 새착용 부속품

- 새척 브러쉬/스팀노즐 청소 핀
- 새척 알막
- 새척 디스크

참고: 신선한 원두 사용 권장과 개선된 추출/스팀 기능으로 인해 듀얼 월 필터 바스켓, 커피 스프 및 커피 생성 장치 는 BES870에는 포함되지 않았습니다.

• 일렉트릭워셔(사우너드 청소시 사용)

■ 보이지 않는 기능

- 자동 PID 온도 조절 기능
- 물의 온도를 안정적으로 조절하여 향미가 뛰어난 에스프레소 커피 추출 가능
- 온도 조절 기능(BES 870 개선기능)
- 추출온도의 가변값에서 1°C씩 변경하여 ±2°C까지 물의 온도를 조절
- 자입 프리인퓨전(Pre-Infusion)
- 균형잡힌 에스프레소 맛을 보장하는 자입 프리인퓨전
- 1560W 파워
- 빠른 예열과 높은 압력 스팀을 위한 기능
- 탈부착 가능한 2L 물탱크
- 역세서리 보관함
- 부속품 보관을 위해 분리형 팔방이 뒤에 위치
- 코드 보관함
- 물탱크 아래 위치

the Barista Express™ 특징 - BES 870의 개선된 특징

■ **원뿔형(코니컬 버) 내장된 그라인더**
스테인레스 스틸 코니컬버는 커피분쇄 시 풍미를 최상으로 보존

■ **조정 가능한 원두 분쇄 입자 크기**
최적의 에스프레소 추출을 위해 미세한 입자부터 굵은 입자까지 18단계가존 BES860은 16단계 입자 조절 가능, 18단계로 갈수록 입자가 굵어짐

■ **핸즈프리(Hands-Free) 자동 분쇄 시스템**
크레를 위해 포트필터를 넣고 살짝 밀어적용, 설정된 양만큼 추출 후 자동정지

■ **자동 도징 시스템(분쇄량 사전설정)**
바쁜 하루로 1잔 또는 2잔용 추출량 선택 후 분쇄

■ **분쇄량 다이얼**
분쇄 커피의 양을 미세단위로 조정

■ **Razor 도징툴(Dosing Tool)**
포트필터에 담긴 커피 분쇄량이 적절한지 확인

■ **자동 PID 온도 조절 기능**
커피 추출 온도를 안정적으로 유지

■ **자동 퍼지(배출)시스템**
시스템사용 후, 최적의 커피 추출을 위해 내부 온도를 자동으로 조정

■ **온도 조절 기능**
추출온도의 기본값에서 1°C씩 변경하여 ±2°C까지 물의 온도를 조절

■ **씨머코일 보일러**
정확하게 제어된 물의 온도 보장

■ **저압 프리인퓨전(Pre-Infusion)**
균형잡힌 에스프레소 맛을 보장하는 저압 사전 투입기능

■ **에스프레소 압력 게이지**
추출되는 동안 추출 압력 확인

■ **커피픽 건조 기능**
커피 추출 후 필터 바스켓의 초과분의 물 제거

■ **1560W 파워**
빠른 예열과 높은 입력 스팀 보완

■ **온수 추출 기능**
롱블레이크(아메리카노)를 만들거나 커피찐을 예열하기 위한 온수 추출

참고: PID Control 시스템, 저압 프리인퓨전과 온수 추출 기능과 Razor 도징툴은 BES870에 추가된 기능입니다.

Breville

the Barista Express™

에스프레소 머신 사용설명서



BES870

에스프레소 머신 사용설명서

- 17 the Barista Express™ 작동하기
- 25 우유 스티밍 기술
- 27 개인 취향에 맞춘 커피 추출
- 28 커피 만들기에 대한 도움말
- 29 관리 및 세척
- 35 문제 해결 지침

*전체 안전 지침은 5페이지 및 6페이지를 참조
하십시오.

상자의 포장을 풀고 상자에서 제품을 꺼냈을 때 Breville the Barista Express™에는 물받이, 물탱크, 보관함 선반이 본래의 자리에 장착되어 있습니다. 물받이는 본 에스프레소 머신의 앞쪽 방향으로 아래에 위치해 있으며 물탱크는 에스프레소 머신 뒤쪽에 위치해 있습니다. 보관함 선반은 물받이 뒤쪽, 에스프레소 머신 안쪽에 위치해 있으며 물받이, 물탱크 및 보관함 선반은 밀어 넣거나 빼내어 편리하게 사용할 수 있습니다.

호퍼는 맨 처음 에스프레소 머신의 포장재를 풀었을 때 물받이 상단에 있습니다.

먼저 모든 부품과 부속품을 꺼냈는지 확인한 후에 포장재를 폐기해 주시기 바랍니다.

물탱크를 분리한 후, 일방 주방제 또는 천연 주방제제를 이용하여 세척합니다. 세척한 후에는 물로 잘 헹군 다음, 완전히 건조 시킵니다.

물기를 짜낸 천으로 외부 본체, 호퍼 및 물받이를 닦아 물기를 모두 제거합니다. 외부 케이스, 전원코드 또는 전원 플러그를 물이나 다른 액체 속에 절대 담그지 마십시오.

■ 처음 사용

• 처음 시작

- 물 탱크에 물을 채웁니다.
- POWER버튼을 누릅니다.
- 기기에서 팜핑음이 들립니다. 기기 예열이 끝나면 대기 모드가 됩니다.

• 기기 세척

기기가 대기 모드로 전환되면 다음 3단계를 실행합니다.

1. 2 CUP 버튼을 눌러 그룹헤드에 물을 흘려보냅니다.
2. 온수를 약 30초간 흘려 보냅니다.
3. 스팀을 약 10초간 작동시킵니다.

물탱크에 500ml 정도의 물을 채우고 3-4번 정도 이 과정을 반복합니다.

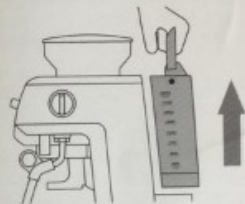
참고

모든 부품과 액세서리를 식기세척기에서 세척하지 마십시오.

■ 물탱크 채우기

• 처음 시작

- 차가운 정수를 물탱크의 최대 선까지 채운 후 에스프레소 기기의 뒷면에 장착합니다.
- 전원 콘센트에 전원 코드를 꽂은 후 전원을 켭니다.
- POWER 버튼을 누르면 에스프레소 기기가 예열되는 동안 POWER 버튼 조명이 켜집니다. 적정 온도에 이르면 조작부 버튼 조명이 모두 꺼집니다.



참고

사용하기 전 물탱크를 점검하고 매일 신선한 물로 교체하십시오. 사용 전 항상 신선하고 차가운 정수를 물탱크에 채워야 합니다. 광천수나 희석수 또는 다른 액체는 사용하지 마십시오.

• 분쇄 입자 조절

분쇄 입자는 커피 추출 시 필터 바스켓을 통과하는 유속과 에스프레소의 맛에 영향을 미칩니다. 분쇄 입자를 조절할 때, 입자 크기가 너무 굵거나 가루처럼 되지 않도록 주의합니다.

BES 870의 경우 분쇄 입자 조절 다이얼을 이용해 18단계로 입자를 조절할 수 있습니다. 숫자가

작을수록 입자가 미세해지며, 숫자가 커질수록 굵어집니다. 작동 시에는 입자크기를 5단계로 시작한 후, 원하는 단계로 조정하시기를 권장합니다.



• 커피 분쇄

- 신선한 원두로 호퍼를 채웁니다.
- 원하는 필터 바스켓을 포트필터에 장착합니다.
- 크레틀에 포트필터를 놓습니다.
- FILTER SIZE 버튼을 눌러 장착한 필터 사이즈(single 혹은 double)를 선택합니다.



• 자동 도정

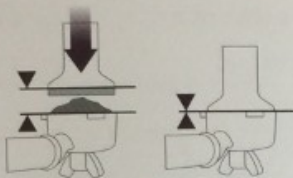
- 포트필터를 기기 방향으로 살짝 눌러 분쇄 스위치를 작동시킨 후, 커피 분쇄한 분말 커피가 포트필터에 채워지도록 합니다.
- 원하는 양의 분말 커피가 채워지면 언제든지 포트필터를 기기쪽으로 살짝 밀어서 작동용 멈추거나 버튼을 눌러 멈출 수도 있습니다.



• 분쇄량 조절

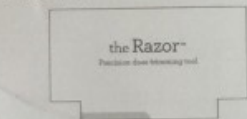
분쇄량 조절 다이얼을 3시 방향에 맞춰 놓고 분쇄량의 기본값으로 사용합니다.

LESS 혹은 MORE 방향으로 다이얼을 돌려 원하는 분쇄량만큼 추출하고, 탬핑을 했을 때 제공된 탬퍼의 기준선(검정라인)이 필터바스켓 가장자리의 상단 모서리와 같은 높이가 되도록 합니다.



• 적정 분쇄량 맞추기(탬핑 후 사용)

The Razor 도정틀은 분쇄 커피가 일정한 양만큼 담길 수 있도록 도와줍니다.



도정틀의 모서리가 필터 바스켓에 맞닿도록 the Razor™를 필터 바스켓에 수직으로 세워 놓습니다. 도정틀의 날이 탬핑된 커피의 표면에 닿도록 합니다. 바스켓 내 적정량보다 초과된 양을 정돈하기 위해 포트필터를 살짝 기울여 the Razor™를 회전시키면서 너크박스에 잔여분을 털어냅니다.



이제 필터 바스켓에 알맞은 양의 커피가 도정되었습니다.

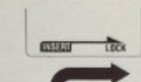
• 수동 에스프레소

- 포트필터를 크레들에 올려 놓은 상태에서, 분쇄 커피가 원하는 양만큼 담길 때까지 포트필터를 기기쪽으로 밀어 마이크로 스위치를 누르고 있습니다.
- 분쇄되고 있는 동안 기능을 멈추려면, 포트필터에서 손을 뺍니다.

• 탬핑하기

- 분쇄가 완료되면 원두기구가 떨어지지 않도록 크레들에서 포트필터를 조심스럽게 분리한 후 살짝 두드려 커피 분말을 정돈합니다.
- 커피 분말을 고르게 하여 탬퍼에 균일한 압력을 가해 평행해지도록 15-20kg 정도의 힘으로 강하게 누릅니다.

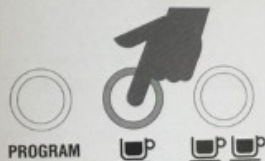
커피 추출을 위해 포트필터를 그룹헤드에 장착합니다.



포트필터 장착

■ 사전 프로그래밍된 추출량-1잔

1잔 **▶▶▶** 버튼을 누릅니다. 약 30ml의 사전 설정된 양이 추출됩니다. 추출량은 프로그램 설정으로 변경할 수 있습니다. 이때 핑핑음이 들립니다. 사전 설정된 추출량이 공급되면 자동으로 중단됩니다.



참고

한 컵에 담기는 커피의 양은 분쇄 굵기와 커피의 양에 따라 상이합니다.

■ 사전 프로그래밍된 추출량-2잔

2잔 **▶▶▶▶▶** 버튼을 누릅니다. 약 60ml의 사전 설정된 양이 추출됩니다. 추출량은 프로그램 설정으로 변경할 수 있습니다.

이때 핑핑음이 들립니다. 사전 설정된 추출량이 공급되면 자동으로 중단됩니다.



참고

에스프레소 추출 중 1잔 **▶▶▶** 또는 2잔 **▶▶▶▶▶** 버튼을 누르면 커피 추출이 바로 중단됩니다.

■ 에스프레소 1잔 프로그래밍

01 프로그램을 시작하려면 'PROGRAM' 버튼을 누릅니다. 에스프레소 머신에서 신호음이 울리고 프로그램 버튼이 깜박이기 시작합니다. 이는 에스프레소 머신이 프로그래밍 모드라는 의미입니다.

02 1잔 버튼을 누릅니다.

03 원하는 양의 에스프레소가 잔에 추출되었을 때 1잔 버튼을 다시 누르면 추출이 중단됩니다. 에스프레소 머신에서 신호음이 두 번 울립니다. 이는 추출된 양이 저장된 후 프로그래밍 모드가 종료되었다는 의미입니다.

■ 에스프레소 2잔 프로그래밍

01 프로그램을 시작하려면 "PROGRAM" 버튼을 누릅니다. 에스프레소 머신에서 신호음이 울리고 프로그래밍 버튼이 깜빡이기 시작합니다. 이는 에스프레소 머신이 프로그래밍 모드라는 의미입니다.

02 2잔 버튼을 누릅니다.

03 원하는 양의 에스프레소가 잔에 추출되었을 때 2잔 버튼을 다시 누르면 추출이 중단됩니다. 에스프레소 머신에서 신호음이 두 번 울립니다. 이는 추출된 양이 저장된 후 프로그래밍 모드가 종료되었다는 의미입니다.

■ 수동 에스프레소(BES870)



1잔 또는 2잔 버튼을 꼭 누른 채 앞쪽 온 프리 인퓨전 시간과 압력을 준 후 손을 떼니다. 원하는 추출량에 도달하면 1잔 또는 2잔 버튼을 누릅니다.

참고

1잔용 필터를 사용할 때 최적의 커피 맛을 즐기기려면 약 30ml 정도 추출합니다. 2잔용 필터를 사용할 때 최적의 커피 맛을 즐기려면 약 60ml를 추출하십시오. 추출하는 동안 포트필터가 매우 뜨거우니 주의하십시오.

참고

기본 설정: 1잔 추출량은 약 30ml입니다. 2잔 의 경우 약 60ml입니다.

■ 고급기능

• 물 온도 제어하기

종류가 다른 원두는 최상의 맛을 추출하기 위해 물의 온도를 다르게 해야 합니다. BES870은 기본 설정(93°C)에서 1°C씩 변경하여 ±2°C씩 조정할 수 있습니다.

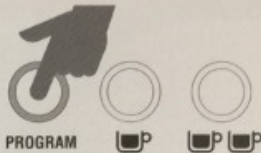
• 고급 온도 설정 모드로 들어가기 위해:

01 기기의 전원을 끕니다.

02 PROGRAM 버튼을 누른채, POWER 버튼을 누릅니다. 기기에서 신호음이 한 번 울립니다. PROGRAM버튼에 불이 들어옵니다. 만약 5초간 아무 버튼도 누르지 않으면 아무것도 변경되지 않고, 기기는 예열 혹은 대기 모드가 됩니다.



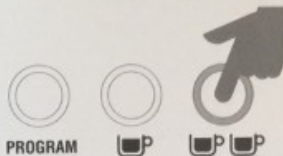
i) 기본 온도 세팅: 고급 기능에서, PROGRAM 버튼을 누릅니다.



ii) 물 온도 1°C 올리기: 고급 기능에서, 1 CUP 버튼을 누릅니다.



iii) 물 온도 2°C 올리기: 고급 기능에서, 2 CUP 버튼을 누릅니다.

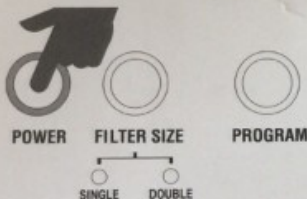


03 온도를 변경하려면, 고급 설정에서 5초 이내에 아래와 같이 프로그램 버튼, 한잔컵 버튼 등을 눌러 온도를 변경합니다. 온도를 변경합니다. 변경이 저장되면 신호음이 2번 들립니다. 만약 아무런 버튼을 누르지 않아 온도가 변경되지 않은 상태라면, 기기는 대기 모드가 됩니다.

iv) 물 온도 1°C 내리기 : 고급 기능에서, FILTER SIZE버튼을 누릅니다.



v) 물 온도 2°C 내리기 : 고급 기능에서, POWER 버튼을 누릅니다.



■ 스팀 다이얼 사용

- 스팀노즐을 물받이 트레이 위를 향해 놓습니다. 스팀/온수 다이얼을 쏜 위치로 돌립니다. 스팀 예열표시로 스팀/온수 조명이 흰색으로 깜빡입니다.
- 깜빡이던 조명이 멈추면 사용할 준비가 되었습니다.
- 우유에 스팀노즐을 담그기 전 다이얼을 다시 'STAND BY' 위치로 돌려 스팀을 일시정지 시킵니다.
- 우유에 스팀노즐을 넣고 스팀다이얼을 쏜 위치로 돌려 스팀을 시작합니다. 이렇게 하면 공기 밖으로 우유가 튀지 않습니다.(STAND BY상태에서 8초가 지나면 예열이 다시 시작됩니다.)
- 스팀을 중지하려면 스팀 다이얼을 'STAND BY' 위치로 돌리고 스팀피치에서 노즐을 뺍니다.



참고

에스프레소 기기가 스팀을 추출할 때, 펌프 소리가 들릴 수 있습니다. 이것은 15bar 이탈리안 펌프의 일반적인 현상입니다.



Breville the Barista Express™에는 상업용급 회전식 스팀 노즐이 있습니다.

스팀을 사용할 때에는 노즐이 뜨거우니 주의하시기 바랍니다.

- 차갑고 신선한 우유를 스테인리스 스팀스팀머치에 1/2 정도 채웁니다.
- 스팀노즐을 회전시켜 물받이 트레이 위에 놓습니다.(예열 중 노즐에서 소량의 온수와 스팀이 나옵니다.)
- 스팀다이얼을 쏜 위치로 돌립니다. 스팀 조명등이 깜빡이기 시작합니다. 이는 에스프레소 머신이 스팀 사용이 가능하도록 예열중임을 나타냅니다.
- 스팀 조명등의 깜빡임이 멈추고 흰색 조명 계속 켜져 있으면 사용 준비가 된 것입니다.
- 우유에 노즐을 담그기 전에 다이얼을 다시 'STAND BY' 위치로 돌려 스팀을 일시 정지시킵니다. 이렇게 하면 공기 밖으로 우유가 튀지 않습니다.(이 일시 정지 기능은 스팀 모드를 종료하기 전 8초 지속됩니다.)
- 우유에 노즐을 담고 스팀을 시작합니다.
- 정지하려면 스팀 다이얼을 'STAND BY' 위치로 다시 돌린 다음 스팀피치에서 노즐을 빼냅니다.

경고: 스팀 작동시 스테인리스 부분이 매우 뜨거워 화상의 위험이 있습니다. 반드시 고무 손잡이를 잡고 작동하십시오.

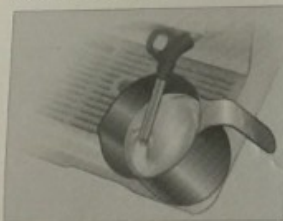


참고: 에스프레소 머신이 스팀이 생성될 때 펌핑음이 들릴 수도 있습니다. 이는 15bar 펌프가 정상적으로 작동할 때 발생하는 소리입니다.

참고: 5분 동안 스팀을 계속 사용하면 머신이 스팀 기능을 자동으로 정지시킵니다. 스팀 조명등이 깜빡입니다. 이때 스팀 다이얼을 'STAND BY' 위치로 돌립니다.

우유 스팀링 작업은 다음과 같이 2단계로 진행됩니다.

우유를 부풀려 산소를 공급시킵니다. 그리고 스팀의 힘으로 우유를 회전시켜 우유 거품을 부드럽게 만들어 최적의 온도에 이르도록 합니다. 다음 두 단계는 하나의 진행과정입니다. 항상 차갑고 신선한 우유를 사용하십시오.



■ 1단계-우유 부풀리기

스팀노즐 팁의 1~2cm 정도를 우유 표면에 넣고 시계방향으로 회전시켜 소용돌이를 만듭니다. 스팀피처를 천천히 내리면서 우유에 공기가 더 많이 공급 될 수 있도록 하십시오. 회전이 빨라지면서 우유표면을 잘게 부수어 부드러운 거품을 형성합니다. 우유표면의 높이가 높아지면 스팀피처를 조금씩 내려 노출량이 우유 표면에서 계속적으로 거품을 생성할 수 있도록 하십시오.

■ 2단계-우유 휘젓기

충분한 양의 거품이 생성되면 스팀노즐이 우유에 완전히 잠기도록 합니다. 우유 온도(60~65도)가 될 때까지 계속 회전 시킵니다. 스팀피처의 밑부분을 만졌을때 아주 뜨거워지면 'STAND BY' 위치로 스팀 다이얼을 돌립니다. 최적의 균형을 맞았을 때 우유는 '여행 과자와 같은' 촉촉하면서 밀도가 높은 우유를 형성합니다. 단단한 평면에 위아래로 스팀피처를 살짝 두드리 큰 크기의 기포를 모두 제거한 후 선택한 잔이나 유리잔 안에 우유를 부어 원하는 커피 메뉴를 만듭니다. 마지막으로 반드시 물기를 파낸 천으로 스팀 노즐을 잘 닦습니다.

참고: 본 에스프레소 머신에는 자동 온도 조절 기능이 있어 스팀 기능을 사용한 후 바로 에스프레소를 추출할 수 있습니다. 내부 온도조절 장치가 최적의 커피 추출 온도가 되도록 맞춰져 있어 항상 최적 온도에서 가장 향미가 뛰어난 커피가 만들어집니다.

■ 온수 추출 사용하기

스팀/온수 다이얼을 돌려 ☉ 위치에 놓습니다. 기기가 온수 추출을 위해 예열이 되는 동안 스팀/온수 조명이 흰색으로 깜빡입니다. 깜빡이던 조명이 멈추면 온수 추출에 적정 온도로 예열되었습니다.

온수 추출을 멈추려면, 스팀/온수 다이얼을 'STAND BY' 위치로 돌립니다.

■ 자동 퍼징

스팀 작업 이후에 즉시 에스프레소 추출을 하기 위해서, 본 기기는 자동 퍼징 기능이 내장되어 있습니다.

자동 퍼징 기능은 뜨겁게 데워진 보일러에서 흘러 나오는 물에 의해 분쇄된 커피가 타지 않도록 유지합니다. 보일러 내부의 물이 커피 추출에 적합한 온도로 맞추기 위해 기기 내부에서 물이 자동으로 말발이 트러리로 흐릅니다.

오직 최상의 맛 추출을 유지하기 위해 에스프레소는 항상 최적의 온도에서만 추출이 될 것입니다.

커피 만들기에 대한 도움말

■ 커피잔 또는 유리잔 예열

잔이 따뜻하면 커피의 최적 온도를 유지할 수 있습니다. 예열할 잔을 트레이 그릴 위에 올려 놓습니다. 포트필터를 장착하지 않은 상태에서 추출 버튼을 누르면 그릴 헤드에서 뜨거운 물이 추출됩니다. 잔을 예열하고 예열용 선반에 놓습니다.

*화상에 주의하십시오.

■ 포트필터 홀더 예열

차가운 포트필터는 추출온도를 떨어뜨려 커피맛에 좋지 않은 영향을 줍니다. 커피를 만들기 전 뜨거운 물을 살짝 흘려 포트필터 홀더를 예열합니다.

참고: 수분으로 인해 '전공' 현상(추출되는 동안 물이 분말 커피를 우회할 때 발생)이 촉진되므로 커피를 만들기 전 포트필터 예열 후 반드시 필터 및 포트필터의 물기를 닦으십시오.

■ 분말 커피 사용

분말 커피를 사용하는 경우 에스프레소/카푸치노 머신에 적합한 입자 굵기인지 확인합니다.

■ 정확하게 탬핑

탬퍼로 탬핑하기 전에 필터의 측면을 살짝 두드려 포트필터에 담겨있는 커피의 양의 높이를 평평하게 합니다. 계량할 때마다 탬핑을 하면 커피의 층이 생성되어 최고의 맛을 얻지 못할 수 있습니다.

참고: 필터의 가장자리부터 초과분의 커피를 깨끗하게 닦아내어 그릴 헤드에 올바르게 장착되도록 하십시오.

■ 그릴 헤드 세척

i) 포트필터를 장착하기 전 그릴 헤드에 소량의 물을 흘려 보냅니다. 그러면 추출하기 전 포트필터와 그릴헤드가 세척되고 추출하기 일맞은 온도가 됩니다.

ii) 커피 추출 후 포트필터는 바로 그릴헤드에서 분리한 후, 소량의 물을 흘려 보냅니다.

iii) 분쇄 커피없이 포트필터를 그릴헤드에 장착하고 커피 추출 버튼을 누르면 물이 나옵니다. 이 때 포트필터를 그릴헤드에서 분리하지 않은 상태에서 좌우로 물이 멈추기 전까지 2~3회 정도 불었다 잠갔다 하십시오.

*화상에 주의하십시오.

■ 에스프레소 추출

추출할 때 가장 일반적으로 범하는 실수는 분쇄한 커피를 과도하게 추출하는 것입니다. 이 경우 크레마가 바랜 색을 띠면서 커피에서 쓴맛이 납니다. 크레마는 추출 후 커피 상단에 떠 있는 캐러멜 색의 층입니다.

참고: 커피의 맛은 개인 취향 및 사용한 커피 원두의 종류, 분말 굵기 및 탬핑 압력과 같은 다른 수 많은 요인에 따라 달라지게 됩니다. 따라서 원하는 커피의 맛을 즐기려면 이러한 요소를 취향에 맞게 조절하면서 커피를 만드는 것이 좋습니다.

관리 및 세척

관리 및 세척

■ 세척 과정

the Barista Express™에는 정기적으로 실시해야 하는 세척 기능이 탑재되어 있습니다. CLEAN ME 조정 등이 자동으로 커져 세척 과정이 필요한 시기를 사용자에게 알려줍니다.



■ 세척 절차 설명

세척이 필요한 경우 아래 절차에 따르면 에스프레소 머신 세척 과정을 설명을 참조하십시오.

- 1 Breville에서 지정한 세척제를 사용합니다.
- 2 세척 디스크를 1잔 또는 2잔용 필터 바스켓 위에 장착합니다.
- 3 세척 디스크 위에 세척제 1정을 넣습니다.
- 4 포트필터를 그룹 헤드에 장착합니다.
- 5 에스프레소 머신의 전원을 끕니다.
- 6 1잔/2잔 버튼을 누른 채 POWER 버튼을 누릅니다.
- 7 세척 과정이 시작되며 약 5분간 지속됩니다. 세척이 완료되면 3번의 신호음이 울립니다. 포트필터를 분리한 후 세척제가 완전히 용해되었는지 확인합니다.

세척제가 용해되지 않은 경우 용해될 때까지 5~8단계를 반복합니다.

관리 및 세척

■ 물때 제거

정기적으로 사용한 에스프레소 머신은 경수로 인해 내부에서 작동하는 구성부분의 상당수에 무기물이 축적되므로 추출 상태, 에스프레소 머신의 추출기능이 저하되어 커피의 품질에 영향을 미칠 수도 있습니다. 따라서 흰 식초와 물을 혼합하여 정기적으로(매 2~3개월마다) 에스프레소 머신의 물때를 제거하는 것이 좋습니다.

다음 사항을 지침으로 진행하십시오.

- **희석 용액(연수용)** - 부드럽고 비누가 잘 풀리는 물
 - 흰 식초 1/3
 - 차가운 정수 2/3
 - 식초와 물 1:2 비율
- **농축액(경수용)** - 갑산, 혹은 마그네슘을 함유한 물로 세척하는 부적합한 물
 - 흰 식초 1/2
 - 차가운 정수 1/2
 - 식초와 물 1:1 비율

■ 물때 제거 절차 설명

- 흰 식초와 물을 혼합하여 물탱크에 붓습니다.
- 전원 콘센트에 에스프레소 머신의 플러그를 꽂습니다.
- POWER 버튼을 눌러 전원을 켭니다.
- 그룹 헤드와 스팀 노즐 아래에 대용량 빈용기를 놓습니다.
- 추출 온도에 이르면 조작 버튼 조영이 커집니다. 수동 추출 기능을 시작하려면 1잔 또는 2잔 버튼을 누르고 있습니다. 흰 식초와 물의 혼합물 절반이 그룹 헤드로 흘러 내려가면 버튼에서 손을 뺍니다.
- 스팀 다이얼을 총 위치로 설정한 후 스팀이 약 2분간 배출되도록 합니다. 스팀 다이얼을 'STAND BY' 위치로 다시 돌립니다.
- 물탱크를 분리하고 깨끗하게 헹구고 신선한 정수를 깨끗한 물로 추출 버튼을 눌러 여러 번 헹굽니다.

강고 전원 코드, 전원 플러그 또는 에스프레소 머신을 잘이나 다른 액체 속에 담지 않습니다. 물때를 제거하는 동안 물탱크를 분리하거나 바꾸지 않습니다.

관리 및 세척

■ 그라인더 세척

그라인더 세척 과정을 통해 그라인더 날에 축적된 커피오일오일이 축적되면 그라인더 작동에 장애가 될 수 있음을 제거합니다.

그라인더 간단 세척






						
후퍼 잠금 해제	후퍼에 남은 커피 바꾸기	후퍼 장착	후퍼 잠금 (다이얼 돌리기)	그라인더를 작동시켜 날 사이의 잔류물 제거	후퍼 잠금 해제	후퍼 분리
					주의 그라인더 날이 매우 날카로우니 주의하십시오.	
뒷날 잠금 해제 (면봉을 끈 후 제거 핀에 방향으로 회전)	뒷날 분리	재요된 세척 유리시도 날 세척	세척 브러시로 앞날 세척	브러시를 사용하여 그릴에도 청소		

그라인더 고급 세척 - 초보자의 경우 권장하지 않음

						
후퍼 분리	분쇄도를 1단계로 조정	나사 분리	분쇄도를 10단계로 조정	뒷날 분리	삼단 나사 노즐의 계를 풀어 스프링과 세라믹 잠금 위치를 제거한 후 앞날 분리	1. GRIND FAN 2. METAL WASHER 3. FELT WASHER
						
세척 브러시로 앞날 세척	브러시를 사용하여 그릴에도 청소	면봉을 이용하여 그라인더 면과 워셔를 장착	앞날 구멍 부분에 도리핀 핀을 맞추고 잠금 위치와 스프링 위치를 맞춘 후 앞날 장착	나사 장착	뒷날 장착	후퍼를 장착한 후 분쇄도를 5로 조정

관리 및 세척

■ 스팀 노즐 및 거품 생성 장치 세척

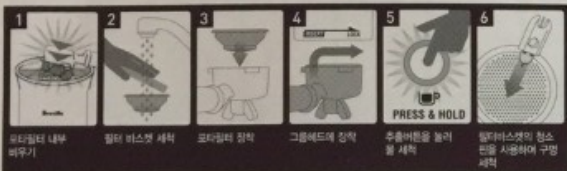
				
스팀 사용 후 우유가 있는 상태에서 스팀을 작동시켜 노즐상의 우유 제거	스팀 노즐을 깨끗이 닦습니다.	청소 핀을 사용하여 구멍 세척	노즐 팁 제거	하부 온도 드가물 볼에 담가 놓기

- 우유 거품을 생성한 후에는 반드시 스팀 노즐을 즉시 세척해줍니다.
- 물기를 파낸 천으로 스팀 노즐을 닦고 물받이 안쪽으로 스팀 노즐을 위치시키고 스팀 다이얼을 8 위치로 돌려 스팀이 나오게 합니다. 이렇게 하면 스팀 노즐 안에 남아있는 우유가 모두 제거됩니다.
- 스팀 다이얼이 'STAND BY' 향하게 하여 확인합니다. POWER 버튼을 눌러 전원을 끈 다음에 스프레스 머신을 식힙니다.
- 스팀 노즐이 여전히 막혀있는 경우 청소 핀의 핀을 사용하여 스팀수출구를 깨끗이 합니다.
- 스팀 노즐이 계속 막히는 경우 청소 핀 중앙의 홈을 사용하여 스팀 노즐 팁을 분리합니다.
- 막힌 부분을 제거하기 전에 뜨거운 물에 침을 담급니다. 스팀 노즐에 이 팁을 다시 장착한 후 청소 핀으로 고정시킵니다.

관리 및 세척

■ 필터 바스켓, 포트필터 및 그물 헤드 세척/막힌 부분 제거

포트필터안의 커피 찌꺼기를 비우고 그물헤드에 장착하여 정기적으로 물을 흘려줍니다.



• 필터 바스켓의 미세한 구멍이 막힌 경우 다음 절차를 준수하십시오.

- 01 포트필터에 필터 바스켓을 장착합니다. 분말 커피를 털어내고 에스프레소 머신에서 물을 흘려 필터 바스켓과 포트필터를 헹굽니다.
- 02 청소 핀의 얇은 핀으로 필터 바스켓 구멍을 세척할 때 사용합니다.
- 03 필터 바스켓을 세척하려면 추출버튼을 눌러 포트필터에 물을 흘려 보냅니다.
- 04 필터 바스켓을 깨끗하게 세척할 수 있도록 포트필터 및 필터 바스켓을 장착한 상태로 에스프레소 머신의 세척 과정을 실행합니다.

• 외부 본체/커피잔 예열 선반

물기를 파낸 부드러운 천으로 외부 본체와 커피잔 예열 선반을 닦아냅니다. 그런 다음 물기가 없는 부드러운 천을 사용하여 광택을 냅니다. 표면에 흠집을 낼 수 있는 연마성의 세제, 패드 또는 천을 사용하지 않도록 합니다.



문제 해결 지침

문제	원인	조치
에스프레소 머신의 전원이 켜졌을 때 스팀과 온수 조영음이 깜박입니다.	스팀 다이얼이 'STAND BY' 위치에 있지 않습니다.	스팀 다이얼을 'STAND BY' 위치로 돌립니다. 에스프레소 머신이 정상적으로 예열을 시작합니다.
커피가 추출되지 않습니다.	에스프레소 머신의 전원이 켜져 있거나 플러그가 꽂혀 있지 않습니다.	에스프레소 머신의 플러그가 꽂혀 있는지, 전원 콘센트의 전원이 켜져 있는지, POWER 버튼 조명이 켜져 있는지 확인합니다.
	물탱크가 비어 있습니다.	'물탱크 채우기'를 참조하십시오(19 페이지).
	커피 입자가 너무 미세합니다.	사용하는 커피 입자 굵기가 추출에 적합한 지 확인합니다. '분쇄 입자 조절'을 참조하십시오(19 페이지).
커피가 너무 빨리 추출됩니다.	필터 바스켓 안에 커피가 너무 많습니.	'분쇄량 조절'을 참조하십시오(19 페이지).
	커피가 너무 단단하게 탱핑되었습니다.	'탱핑하기'를 참조하십시오(20 페이지).
	필터 바스켓이 막혀 있습니다.	필터 바스켓을 분리하여 세척합니다(35 페이지).
커피가 너무 빨리 추출됩니다.	커피 입자가 너무 굵습니다.	사용하는 커피 입자 굵기가 추출에 적합한지 확인합니다. '분쇄 입자 조절'을 참조하십시오(21 페이지).
	필터 바스켓 안에 분말 커피의 양이 충분하지 않습니다.	'분쇄량 조절'을 참조하십시오(19 페이지).
	커피가 충분히 단단하게 탱핑되지 않았습니다.	'탱핑하기'를 참조하십시오(20 페이지).
커피가 너무 차갑습니다.	잔이 예열되지 않았습니다.	잔을 예열합니다. '커피잔 예열'을 참조하십시오(29 페이지).
	우유가 충분히 데워지지 않았습니. 나드/카무치노나 라떼를 만드는 경우.	우유의 일면을 만졌을 때 뜨거운 경우 우유가 적당한 온도로 데워진 것입니다. '우유 스팀 기술'을 참조하십시오(26 페이지).
크레마가 없습니다.	커피가 충분히 단단하게 탱핑되지 않았습니다.	'탱핑하기'를 참조하십시오(20 페이지).

문제 해결 지침

문제	원인	조치
크레마가 없습니다.	커피 입자가 너무 큼습니다.	사용하는 커피 입자 굵기가 추출에 적합한지 확인합니다. 분쇄 입자 조절 을 참조하십시오(19 페이지).
	분말 커피가 신선하지 않습니다.	오래된 원두를 버리고 신선한 원두나 갓 분쇄 한 분말커피로 바꿉니다. 분쇄된 커피는 일주일 이상 보관하지 마십시오.
	필터 바스켓이 막혀있습니다.	필터 바스켓을 분리하여 세척합니다(35페이지).
커피 추출 또는 우유 스티밍 작동시 에스프레소 머신에서 진동음/펄핑음이 들립니다.	에스프레소 머신에서 15 bar 펄프가 정상적으로 작동되고 있습니다.	에스프레소 머신이 정상적으로 작동할 때 발생하는 소라이므로 다른 조치를 취할 필요는 없습니다.
커피가 필터 홀더의 모서리 주변에서 추출됩니다.	포터필터가 그룹 헤드에 올바르게 장착되지 않았습니다.	21페이지의 포터필터 장착 그림을 참조하십시오.
	필터 가장자리 주변에 커피 분말이 있습니다.	포터필터가 가장자리에서 초과되는 커피를 정돈하고 그룹 헤드에 올바르게 장착되었는지 확인합니다.
	필터 안에 커피가 너무 많습니다.	'분쇄량 조절' 을 참조하십시오(19 페이지).
	커피가 너무 단단하게 컴핑되었습니다.	'펄핑하기' 을 참조하십시오(20 페이지).
포트라필터에서 커피가 방울져서 추출됩니다.	커피의 양에 맞지 않는 필터가 사용되었습니다.	1인의 커피에 1인용 필터바스켓을, 2인의 커피에 2인용 필터 바스켓을 사용하고 적정량을 담습니다.
	물탱크가 비어 있거나 물이 거의 없습니다.	'물 탱크 채우기' 를 참조하십시오(19 페이지).
	커피 입자가 너무 미세합니다.	사용하는 커피 입자 굵기가 추출에 적합한지 확인합니다. '분쇄 입자 조절' 을 참조하십시오(19 페이지).
침전된 무기물로 인해 에스프레소 머신이 막혀 있습니다.	에스프레소 머신에서 물때를 제거합니다.	'물때 제거 절차 설명' 을 참조하십시오(32 페이지).


문제 해결 지침

문제	원인	조치
그라인더의 컴핑장치가 잘 움직이지 않습니다.	호퍼에 너무 많은 양의 커피가 담겨있어 컴핑장치를 막히게 하고 있습니다.	그라인더 날이 잘 장착되어 있는지 확인합니다. 그라인더를 깨끗하게 청소합니다. 호퍼를 정상적으로 장착을 한 후 커피를 담습니다.
에스프레소 머신에서 지속적으로 큰 펄핑음이 들립니다.	물탱크가 비어 있습니다.	'물탱크 채우기' 를 참조하십시오(19 페이지).
	물탱크가 제자리에 장착되어 있지 않습니다.	'물탱크 채우기' 를 참조하십시오(19 페이지).
스티밍이 생성되지 않습니다.	에스프레소 머신의 전원이 켜지지 않았습니다.	에스프레소 머신의 플러그가 꽂혀 있는지, 전원 콘센트의 전원이 켜져 있는지, POWER 버튼 조명이 켜져있는지 확인합니다.
	물탱크가 비어 있습니다.	'물탱크 채우기' 를 참조하십시오(19 페이지).
	스티밍 다이얼이 총 위치에 있지 않습니다.	스티밍 다이얼을 총 위치로 돌립니다.
	스티밍 노즐이 막혀 있습니다.	청소 핀을 사용하여 스티밍노즐 팁을 세척합니다. 스티밍 노즐이 계속 막히는 경우 청소 핀 중앙에 놓인 기구를 사용하면 스티밍 노즐 팁을 때어낼 수 있습니다. '관리 및 세척' 을 참조하십시오(34 페이지).
우유 스티밍 후 우유 거품이 나지 않습니다.	스티밍의 양이 충분하지 않습니다.	스티밍 노즐이 막혀 있을 수도 있습니다. '관리 및 세척' 을 참조하십시오(34 페이지).
	우유가 신선하거나 차갑지 않습니다.	항상 차갑고 신선한 우유를 사용하십시오. '우유 스티밍 기술' 을 참조하십시오(26 페이지).
에스프레소 머신이 작동하지 않습니다.	에스프레소 머신의 전원이 켜져 있는 것처럼 보이지만 작동이 중단되었습니다.	안전 열 차단장치가 펄프 또는 그라인더 과열로 인해 작동되었을 가능성이 있습니다. 에스프레소 머신의 전원을 끈 후 약 30-60분간 식힙니다.

문제 해결 지침

문제	원인	조치
그라인더에서 커피가 추출되지 않습니다.	호퍼에 원두가 없습니다. 그라인더 장치가 막혔습니다. 그라인더 장치에 물기가 있거나 습기가 있습니다.	호퍼에 원두를 채웁니다. 그라인더 챔버와 장치를 깨끗이 청소합니다. '그라인더 세척'을 참조하십시오(33페이지)
그라인더 버튼을 눌러도 작동하지 않습니다. 'FILTER SIZE'의 조영등이 1칸 및 2칸 추출 조영등에 번갈아가며 켜집니다.	호퍼 안전 장치가 열려 있습니다 (호퍼가 제 자리에 정확히 놓여 있지 않음).	호퍼를 분리하여 이물질이 있는지 점검한 후 정확한 위치에 다시 장착합니다.
필터 바스켓에 너무 많거나 적은 커피가 공급됩니다.	분쇄 추출량 설정이 사용하는 바스켓에 맞게 설정되어 있지 않습니다.	커피 입자 크기를 조절하고 분쇄량 미세조정 다이얼로 추출량을 증가 또는 감소 시킵니다.
너무 많거나 적은 양의 에스프레소가 잔에 배출됩니다.	분쇄 추출량 설정과 분쇄 입자 굵기를 변경해야 합니다.	에스프레소 머신을 기본값으로 복구하거나 새로운 커피 추출량을 다시 설정합니다.
그라인더 작동시 분쇄소리가 너무 큼니다.	그라인더가 막혀있거나 이물질이 들어있습니다.	그라인더 작동을 멈추고 호퍼와 그라인더날을 분리하여 깨끗이 청소합니다. '그라인더 세척'을 참조하십시오(33페이지).

기술 데이터

전압	AC220-240V~, 60Hz
전력	1560W
안전검사	
크기(W×D×H)	320(W)×300(D)×380(H) mm

Breville 법률 정보

기술 변경

당사는 기술적인 변경을 할 수 있는 권한이 있습니다. 본 사용설명서에 나와있는 도해는 설명 용도로만 사용되며 기기의 본래 색상을 의미하지는 않습니다. the Barista Express™ BES870의 일부 세부적인 부분은 다를 수도 있습니다.

저작권

본 사용설명서에는 저작권 보호를 받는 정보가 들어있습니다. Breville Korea, HLI Company Limited의 명시적 서면통화가 없으면 본 사용설명서를 복사하거나 다른 언어로 번역할 수 없습니다.

피드백

당사는 고객의 의견을 중요하게 생각합니다.
www.brevillekorea.co.kr을 통해 고객님의 소중한 의견을 남기실 수 있습니다.