

# *the Barista Express™ Impress*

Instruction Book – BES876



**Breville®**



## Contents

2	Breville Recommends Safety First
6	Features
7	Components
9	Assembly
10	Functions
22	Care & Cleaning
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.

**READ ALL  
INSTRUCTIONS BEFORE  
USE AND SAVE FOR  
FUTURE REFERENCE**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- Remove and discard any packaging materials safely before use.
- Ensure the product is properly assembled before first use and fully unwind the power cord before operating.
- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance (220-240 V ~ 50-60 Hz 1560-1850 W).  
If you have any concerns, please contact your local electricity company.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all

electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.

- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be 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.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not touch hot surfaces. Always ensure the appliance has been allowed to cool; 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 and unplug from the power outlet.

- Children must not play with the appliance. Do not leave the appliance unattended when in use. Do not move the appliance whilst in operation.
- This appliance 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 understands the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.


- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven, or gas hob.
  - Do not operate the appliance in an enclosed space, or inside a cupboard.
  - Do not use attachments other than those provided with the appliances. The use of attachments not sold or recommended by Breville® may cause fire, electric shock, or injury.
  - This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. **Misuse may cause injury.**
  - Servicing should only be performed by an authorised service representative.
  - Improper use of the appliance incorrectly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void. No warranty claim for any damages can be accepted.
  - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  - Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use. Heating element is subject to residual heat after use.
  - The steam wand must be positioned over the drip tray and away from persons before turning the steam dial to ON.
  - Do not put fingers into the tamping chute when pushing down the tamping lever.

- Do not open the programming port, this is exclusively for authorised service personnel only.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing, and utensils away from the hopper during operation.
- Do not fill water tank with hot water.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- Wipe the outer surface with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth. Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided.
- Never immerse the appliance in water for cleaning.

 **CAUTION**

To prevent damage to the appliance, do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.

 The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste. It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.

 To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## Features

### **THERMOCOIL PRECISION HEATING SYSTEM**

Integrated stainless steel water coil that accurately controls water temperature.

### **PRECISION CONICAL BURR GRINDER**

Precision conical burrs maximise ground coffee surface area for a full espresso flavour.

### **LESS MESS**

The portafilter remains secure in the same position as you grind, dose and tamp, reducing any potential grinds mess on your drip tray and bench top.

### **PID TEMPERATURE CONTROL**

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

### **DEDICATED HOT WATER SPOUT**

For making Long Blacks and pre-heating cups.

### **MANUAL MICRO-FOAM TEXTURING WAND**

360° swivel action steam wand that easily adjust to perfect position for milk texturing.

### **THE IMPRESS PUCK™ SYSTEM**

Simplifies the steps needed to grind, dose, and tamp to create an impressive puck. Less mess. Less fuss.

#### **Intelligent Dosing**

Dose is automatically calculated based on last grind.

#### **Assisted Tamping with a 7° Barista Twist Finish**

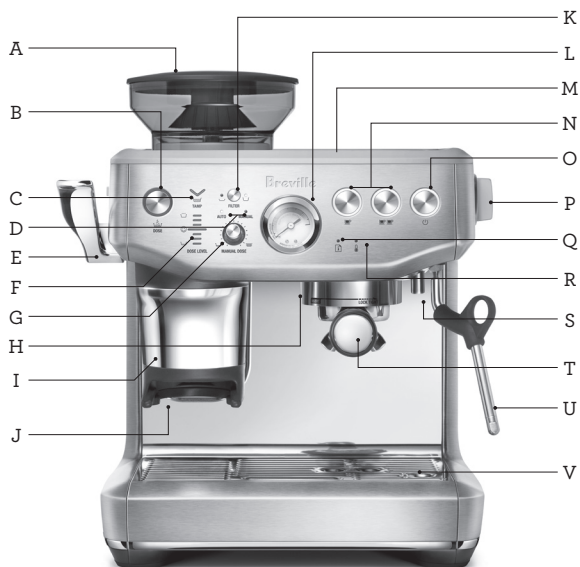
Precise 10kg impression with a professional 7 degree barista twist for a polished puck.

#### **Precision Measurement Auto Corrects the Next Dose**

Gauge indicates when correct level is achieved, and the system automatically remembers the adjustment for the next time.



## Components



- A. 250g Bean Hopper
- B. Dose Button (Grind Start) –  
Illuminates when portafilter is properly inserted  
'A Bit More' – when flashing
- C. Tamp Indicator –  
Flashes when ready to tamp
- D. Automatic / Manual Dose Light Indicators
- E. Assisted Tamp Lever
- F. Dose Level Indicator
- G. Manual Dose Adjust Dial –  
Press to change to auto / manual dose mode.  
Rotate to adjust the manual dose amount.
- H. Group Head
- I. Removable Tamp Cover
- J. Grinding Cradle
- K. Filter Button –  
Single or double filter basket
- L. Espresso Extraction Pressure Gauge –  
Monitors extraction pressure
- M. 2L Removable Water Tank
- N. 1 CUP, 2 CUP Buttons
- O. Power Button
- P. Steam / Hot Water Dial
- Q. Maintenance Light Indicator
- R. Water / Steam / Heating Light Indicator
- S. Hot Water Outlet
- T. 54mm Stainless Steel Portafilter
- U. Steam Wand
- V. Drip Tray  
Tool storage tray – houses accessories when not in use. (see page 8)



## ACCESSORIES

- A. 54mm Stainless Steel Portafilter
- B. Stainless Steel Milk Jug
- C. Water Filter Holder With Filter
- D. 1 CUP & 2 CUP Single Wall Filter Baskets
- E. 1 CUP & 2 CUP Dual Wall Filter Baskets
- F. Cleaning Tablets
- G. The Razor™ Precision Trimming Tool
- H. Allen Key
- I. Cleaning Tool For Steam Wand Tip
- J. Cleaning Disc
- K. Cleaning Brush





# 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 from the box before discarding the packaging.

Remove the water tank located at the back of the machine by pulling the water tank handle. Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.



### NOTE

For machines in colour, drip tray protection guard included. **DO NOT DISCARD.**



## 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.

H<sub>2</sub>O

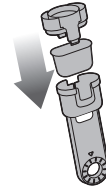


⌚ 5m

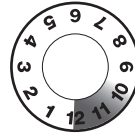
- Rinse the filter with cold water.



- Insert the filter into the filter holder.

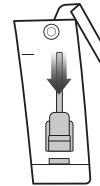


- Set the reminder for next month of replacement. It is recommend replacing the filter every 3 months.



### REPLACEMENT DUE

- Insert the filter into 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.



### NOTE

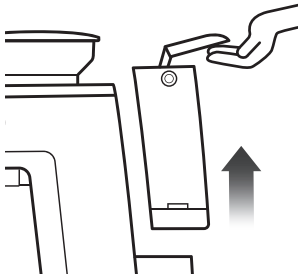
Replacing the water filter every three months will reduce the need to descale the machine. Filters can be purchased from the Breville webpage.



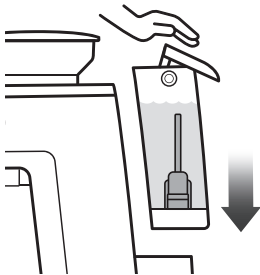
## Functions

### Filling the Water Tank

- Ensure the water filter is securely fitted inside the water tank.
- Use the handle at the top of the water tank to assist in lifting it up and away from the machine.



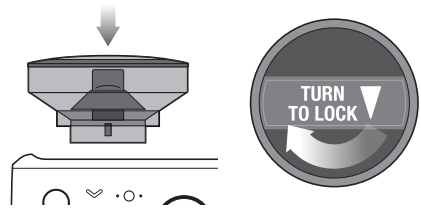
- Fill the water tank with cold potable tap water up to the MAX marking indicated on the side of the water tank.
- Replace the water tank back on the machine, pressing down to ensure that it is properly positioned and attached to the machine.



#### NOTE

If the water level in the water tank is below the minimum (MIN) marking, the espresso machine will not operate.

### Attaching the Hopper



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

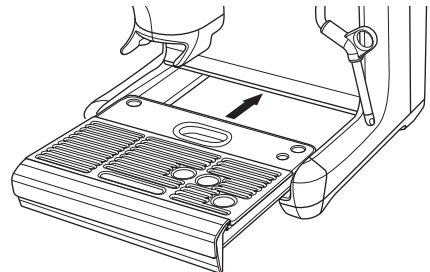
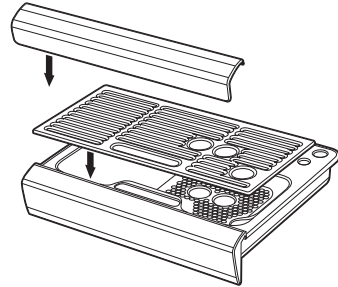


#### NOTE

The filter light flashes between single and double basket size when the bean hopper is not correctly locked into position.

### Attaching the Drip Tray

- Place the drip tray grill on top of the drip tray.
- **For machine in colour**, attach the drip tray protection guard cover on the drip tray.
- Slide the drip tray in to the machine.



## GENERAL OPERATION

- Check the water tank is filled with cold tap water up to the maximum mark.
- Plug the power cord into power outlet.
- Press the POWER button. The POWER button will flash while the machine is heating. (Light will flash for approximately up to 40 seconds while the machine is heating.)

When the correct temperature has been reached, the 1 CUP and 2 CUP buttons and the POWER button on the control panel will illuminate.



### First Use Priming and Flushing the Machine

It is recommended to complete a water flushing operation to ensure the machine has been conditioned.

When the machine has reached STANDBY mode, run the following steps.

- Place a cup under the group head and press the 2 CUP button to run hot water through the group head.
- Place a cup under the hot water spout. Rotate the dial to “Hot Water” position and run water through the hot water outlet for 10 seconds.
- Position the steam wand over the drip tray. Rotate the dial to “Steam” position and activate steam for 10 seconds.
- Discard the contents of the cup.
- Repeat this cycle 3 times. Discard the contents of the drip tray and refill the water tank up to the max line.
- Insert the portafilter into the grinding cradle, press and hold DOSE button for 3 seconds. Remove the portafilter and discard any grinds.



### NOTE

- Top up the water daily. The water tank should be filled with fresh, cold tap water before each use.

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

## FILTER BASKETS

This machine includes both single and dual wall, 1 CUP and 2 CUP filter baskets.

Use the 1 CUP filter basket when brewing a single cup and the 2 CUP filter baskets when brewing 2 cups or a stronger single cup or mug.

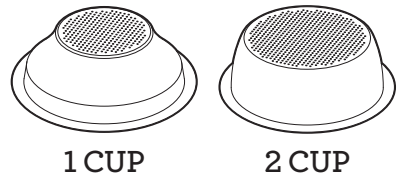
Adjust the grind amount and size if switching from a single basket to a double basket, or vice versa.

The provided filter baskets are designed for:

1 CUP filter basket = 8-11g

2 CUP filter basket = 16-19g

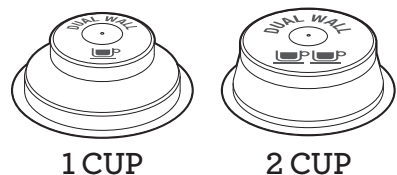
### Single Wall Filter Baskets



Single Wall filter baskets should be used when grinding fresh whole coffee beans.

These allows you to experiment with grind and dose to create a more balanced espresso.

### Dual Wall Filter Baskets

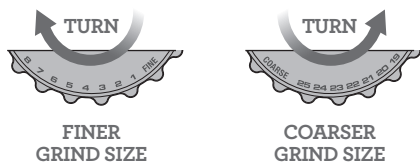


Dual Wall filter baskets should be used when using pre-ground coffee and older beans that are past the 30 day roast date.

These regulate the pressure and helps to optimize the extraction regardless of the grind, dose or freshness.

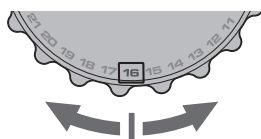
## THE GRIND

### Setting the Grind Size



The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavour of the espresso. When setting the grind size, it should be fine but not too fine and powdery.

There are 25 settings on the GRIND SIZE dial. To adjust the grind, rotate the dial to the back of the machine to go finer, or rotate the dial towards the front of the machine to go coarser. The smaller the number, the finer the grind size. The larger the number, the coarser the grind size. We recommend you start at the No. 16 setting and adjust as required.



### NOTE

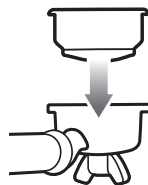
- When making changes to the grind size, the new auto dosing time will be calculated after your next tamp, and updated for the dose cycle following that.
- For most bean varieties, the grinder will automatically switch off when the beans get too low to complete a dose.

### TIP

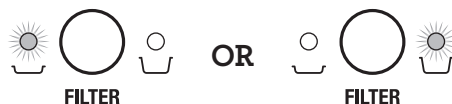
Changing the grind size affects the dose in the portafilter. A finer grind size may cause an under dose requiring “A Bit More”. A coarser grind size may cause an over dose. To avoid an over dose, press and hold the FILTER button for 3 seconds, reducing the grind time by three seconds.

## DOSING

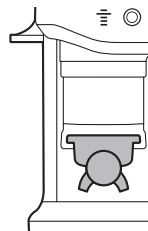
- Ensure the bean hopper is locked on the machine and filled with fresh coffee beans.
- Insert the filter basket required, into the portafilter.



- Press FILTER size button to select your filter size (single or double).



- Insert the portafilter securely into the dosing cradle.



- Press DOSE button to start grinding. The light blinks until grind cycle is completed.



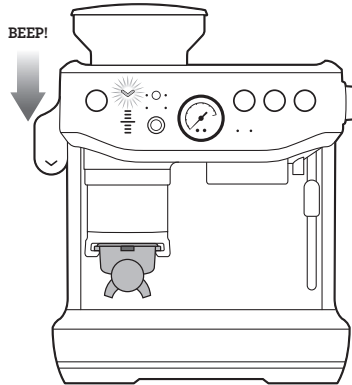
### NOTE

If the DOSE button is not illuminated, check that the portafilter is inserted securely in the cradle, the bean hopper is locked in position and the tamp lever is in the up home position.

## TAMPING

When the grind cycle is completed, the TAMP light indicator blinks.

- Push the lever downwards to the end position until a beep sound plays. This will tamp the coffee grinds in the portafilter using a consistent amount of tamp force. Pushing the lever slowly and consistently will help to improve the puck appearance.



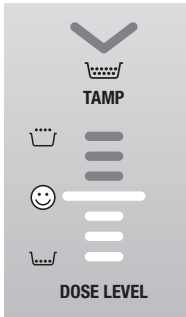
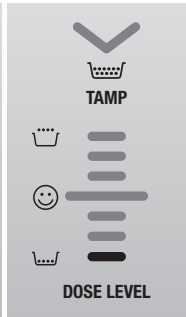
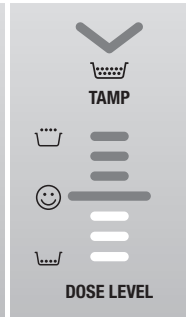
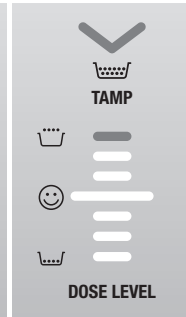
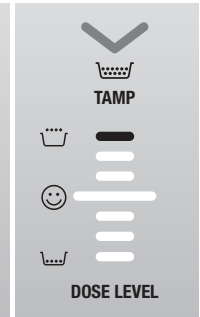
- Release the lever slowly upwards to the home position after tamping.



### TIP

It is recommended to tamp twice to achieve a very polished coffee puck.

Below is a table of DOSE LEVEL indicator bars:

Ideal	Severe Under Dose	Under Dose (under middle bar)	Over Dose (above middle bar)	Severe Over Dose
				

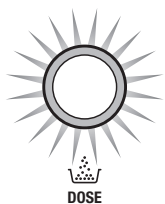
- The 😊 bar on the machine indicates ideal tamp level and the right amount of coffee grind in the portafilter. This is the level that you are aiming for.

## HOW TO CORRECT AN UNDER OR OVER DOSE?

An under or over dose can occur when fresh beans are added to the hopper; when coffee beans age; a different type of coffee bean is used or if a change is made to the grind size.

### What to do when dose level is below the ideal middle bar?

- When tamp is below the ideal middle bar, the machine is switched to 'A Bit More' mode, the DOSE button light will flash.



- Press the DOSE button to add 'A Bit More' grinds to the portafilter, then complete a tamp for an updated dose level reading.
- When ideal dose level is reached, the machine will automatically update the auto dose time for the next cycle.

### What to do when dose level is above the ideal middle bar?

- When tamp is above the ideal middle bar, remove the portafilter from the cradle.
- Use the Razor Trimming Tool. (refer to Trimming the Dose section)
- The machine will calculate how much to reduce the auto grind time and apply this for the next cycle.

## DEDUCT TIME FROM AUTO DOSE

When an over dose is anticipated to occur before grinding, due to; changing to a coarser grind size, changing beans, or running out of beans on previous grind cycle; press and hold the FILTER button for 3 seconds.

## DOSING MODES

### Automatic Dosing



This is the default dose function of the machine and the mode that will be most commonly used.

The amount of coffee grinds will automatically dose into the portafilter and the machine will provide guidance on achieving the ideal amount through the Dose Level Gauge.

The machine will adjust the ideal dose on the next grind.

### Under Dose (A Bit More)

After tamping the DOSE button will flash to indicate more grinds is needed into the portafilter. Press the DOSE button to add 'A Bit More' coffee grinds.

### Dose Top-up

This feature is ideal when the portafilter already has coffee but needs more.

For example, in situations where:

- Removing the portafilter during grinding and failing to re-insert within 5 seconds time out.
- Removing the portafilter after a full grind cycle without tamping skimming off the top of the coffee pile.

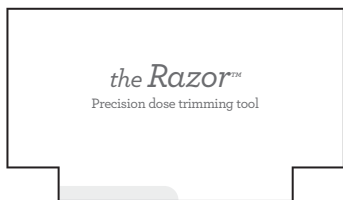
The machine can top up from that amount already in the portafilter basket preventing coffee waste, starting a fresh grind cycle, or updating the auto grind time.

To initiate the top up, the portafilter will need to be inserted into the cradle and tamped. If the tamp level displays an under dose, the DOSE button will blink indicating a top up. Press the DOSE button to start the grind and it will dose the right amount to get the ideal level.

## NOTE

- This feature is only available on 'Auto' mode.
- This feature may require 2 to 3 top up cycles to reach an ideal dose.
- The set auto grind time will not be affected by this feature.
- Machine will not start a top up with an over dose or ideal level. Remove the portafilter and trim the excess with the razor.

### Over Dose (Trimming the Dose)



The Razor™ precision dose trimming tool allows you to trim the puck to the right level for a consistent extraction.

Insert the Razor™ into the coffee basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the filter basket. The blade of the dosing tool should penetrate the surface of the tamped coffee.

Rotate the Razor™ dosing tool back and forth while holding the portafilter on an angle over the knock box to trim off excess coffee.



### Manual Dosing



Press the MANUAL DOSE button to switch to manual dose mode. The light around the MANUAL DOSE dial and the MANUAL light will illuminate when in manual mode.

Select the dose amount by turning the dial clockwise for more or counter-clockwise for less grind time.

### Grinder Purge

It is recommended to purge the retained grinds left in the burrs or chute prior to making the first coffee of the day. Old grinds may affect the in-cup quality and coffee taste. Purging will ensure only fresh coffee makes it into your cup.

To purge, press and hold the DOSE button. The grind will start after 0.5sec, and it will stop once the DOSE button is released.

In auto mode, after doing a purge it is required to remove the portafilter, discard the grind from the basket and re-insert the portafilter into the grinding cradle to return the machine to its standby mode.

## HOW TO MAKE COFFEE

### Purging the Group Head

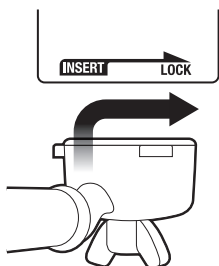
Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilise the temperature prior to extraction.



### Inserting the Portafilter

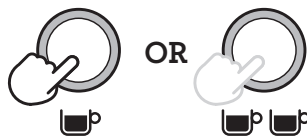
Wipe excess coffee grinds from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the centre until resistance is felt.



### Extracting Espresso

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and press the 1 CUP or 2 CUP button for the required volume.



- As a guide, the espresso will start to flow after 8-12 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow before 7 seconds you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an UNDER-EXTRACTED shot.
- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 12 seconds, then you have either over dose the filter basket and/or the grind is too fine. This is an OVER-EXTRACTED shot.

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, and the dose of ground coffee.

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

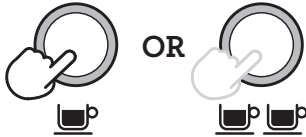


## EXTRACTION GUIDE

	GRIND	GRIND DOSE	SHOT TIME
<b>OVER EXTRACTED</b> <i>BITTER • ASTRINGENT</i>	<i>TOO FINE</i>	<i>TOO MUCH</i>	<i>OVER 35 SEC</i>
<b>BALANCED</b>	<b>OPTIMUM</b>	<b>8-11g (1 CUP) 16-19g (2 CUP)</b>	<b>25-30 SEC</b>
<b>UNDER EXTRACTED</b> <i>UNDERDEVELOPED • SOUR</i>	<i>TOO COARSE</i>	<i>TOO LITTLE</i>	<i>UNDER 20 SEC</i>

### MANUAL PRE-INFUSION

- Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button for the desired pre-infusion time.



- Release the button to start the extraction.
- Press the 1 CUP or 2 CUP button again to stop the extraction.

### NOTE

Pressing any button during extraction will stop extraction and the machine will return to standby mode.

### PROGRAMMING SHOT VOLUME

- Press and hold both the 1 CUP and 2 CUP buttons for 3 seconds, the buttons will illuminate and flash.



To set the 1 CUP volume:

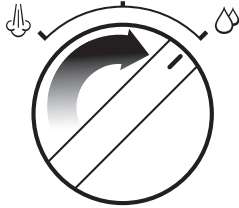
- Press the 1 CUP button to start the extraction.
- Press the 1 CUP button again to stop the extraction. The modified volume will be saved.

To set the 2 CUP volume, follow the above steps but select the 2 CUP button to start and stop the extraction.

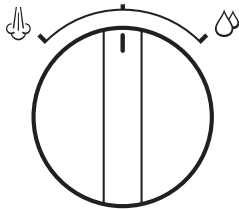
## USING HOT WATER

The machine has a dedicated hot water outlet.

- Turn the dial on the right, from **STANDBY** to **HOT WATER**.



- Turn the dial back to **STANDBY** to stop hot water flow.



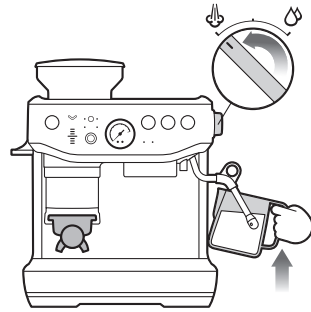
- Maximum flow out of hot water volume is 240 ml.



### WARNING

Cup temperature is approximately 90°C (194°F).  
Be careful in handling hot beverages.

## TEXTURING MILK



There are two phases to texturing milk, stretching and heating. These two operations should blend into one with the goal being silky smooth textured milk at the correct temperature.

- Start with fresh cold milk of choice.
- Fill the milk jug between the Min and Max level.
- Position the steam tip over the drip tray and turn the dial from **STANDBY** to **STEAM** and wait until the steam is flowing strongly.
- Turn the steam dial to the **STANDBY** position to pause the steam, then within 8 seconds, insert steam wand tip into milk jug and turn dial back to **STEAM** position.
- 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.
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).

- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lower the tip beneath the surface but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (60-65°C) when the jug is hot to comfortably touch.
- Move the steam dial to the STANDBY position before taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side, turn dial to STEAM to purge out any residual milk from the steam wand and wipe steam wand with a damp cloth.
- Tap the jug on the bench 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.



### **CAUTION: BURN HAZARD**

Pressurised steam can still be released, even after machine has been switched off. Children must always be supervised.

### **Adjusting Water Temperature**


Different beans may require different water temperatures to extract their optimum flavour. The temperature can be adjusted +/- 2°C in 1°C increments from the default setting:

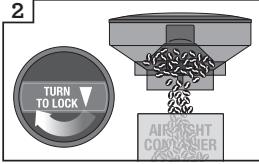
1. Turn the machine to OFF.
  2. Press and hold filter, 1 CUP and 2 CUP then press and hold the POWER button.
  3. The machine will beep once and display the current temperature.
  4. Press one of the below buttons within 5 seconds:
    - Increase 1°C - 2 CUP
    - Increase 2°C - POWER
    - Decrease 1°C - MANUAL DOSE
    - Decrease 2°C - DOSE
- The machine will beep twice to confirm the change and return to standby mode.
5. Return to default temperature – press 1 CUP button.

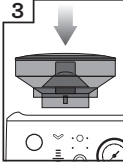
## ADJUSTING CONICAL BURRS

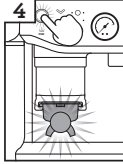
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew.

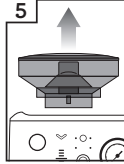
A feature of your Barista Express Impress™ is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.

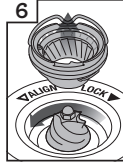
- 

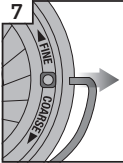
1  
Unlock hopper
- 


2  
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container
- 


3  
Align hopper into position
- 

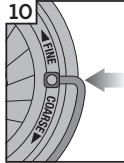
4  
Run grinder until empty
- 


5  
Remove hopper
- 


6  
Remove upper burr
- 

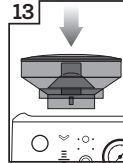
7  
Remove wire handle from both sides of the burr
- 


8  
Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer
- 

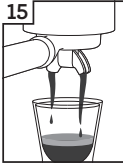
9  
Align the number with the handle opening
- 

10  
Insert wire handle from both sides of the burr
- 

11  
Push upper burr firmly into position
- 

12  
Lock upper burr
- 

13  
Align hopper into position
- 

14  
Lock hopper
- 

15  
Check your extraction

## RESET DEFAULT SETTINGS

### Reset Auto Dose Time

Resetting the auto dose time is recommended, if there is a significant change to the grind size or there is an accidental double dose into the portafilter.

The machine must be on STANDBY mode.

- Press and hold MANUAL DOSE button and FILTER button for 3 seconds to reset grind time to factory settings.
- The machine will confirm the reset when the control panel lights for filter, grind mode and dial will flash 3 times with beeping sounds.
- The machine will return to STANDBY mode.

### Reset Extraction Time

The machine must be on STANDBY mode.

- Press and hold the FILTER and 1 CUP and 2 CUP buttons for 3 seconds.
- The machine will beep 3 times.
- The machine will then go into ready mode.

## ALERTS

### No Hopper Warning

The filter lights flash between single and double basket size, the hopper is not attached correctly.

Check the hopper and ensure the bean hopper is inserted correctly and locked in place.

### Low Coffee Beans Warning

The DOSE button and the DOSE LEVEL lights will flash two red LEDs and will sound 3 beeps. Add coffee beans to the hopper.

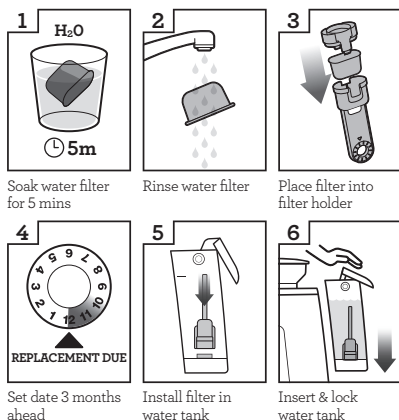
### Tamp Lever Not At Home Position

The machine beeps 3 times and pauses dose cycle. Return the lever to the up or home position and press DOSE button to continue.



## Care & Cleaning

### REPLACING THE WATER FILTER IN THE WATER TANK



The provided water filter helps reduce the risk of scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter every three months will reduce the need to descale the machine. If you live in a hard water area, it is recommended to change the water filter more frequently.



### WARNING

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.

- Remove the filter from the plastic bag, and soak in a cup of water for 5 minutes.
- Rinse the filter under cold running water for 5 seconds.
- Insert the filter into the filter holder.
- Set the date dial 3 months ahead.
- To install, push down the filter to lock into place.



### NOTE

For replacement of water filters contact Breville Customer Service Centre or visit our website at [www.breville.com/kr](http://www.breville.com/kr)

### CLEANING CYCLE

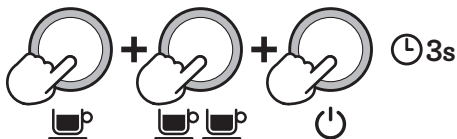


### NOTE

This is a back-flushing cycle and separate from descaling.

The CLEAN / DESCALE light **i** will flash when a cleaning cycle is required.

1. Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by one cleaning tablet.
2. Lock the portafilter into the group head and place a large container beneath the portafilter spouts.
3. Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
4. Press the POWER button to switch the machine off.
5. **Press and hold** 1 CUP, 2 CUP & POWER buttons for 3 seconds.



6. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. During this time, water will intermittently flush into the portafilter to dissolve the cleaning tablet and flush back into the group head.



### NOTE

No water should come through the portafilter.

7. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved; repeat from step 4 of the cleaning cycle until the tablet is dissolved.
8. Once the tablet has completely dissolved, remove the cleaning disc, reinsert the portafilter and press the 2 CUP button to rinse the brew head. It is recommended to place a container under the portafilter spout to avoid water splashing onto the machine. Once complete, make sure to wipe off any splashes with a soft dry cloth.

## DESCALING

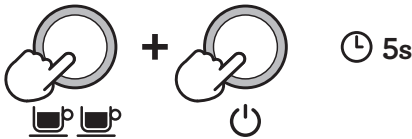


### NOTE

- Ensure that the water filter is removed from the water tank before adding the descaling powder when descaling the machine.
- While the cleaning cycle is important for keeping the brew head clean from coffee oils; the descaling cycle is essential to ensure that the machine is kept clean on the inside and free from mineral build-up.
- Do not use bottled water when descaling. Most bottled water may contain dissolved solids that can leave deposits inside the machine.

The **CLEAN / DESCALE** light  will illuminate solid when descaling is required.

1. Fully dissolve one sachet of Breville descaling powder into 1 litre of water then fill the water tank (start the process after fully dissolving the powder).
2. Ensure the machine is OFF; then press and hold the 2 CUP and POWER buttons simultaneously for 5 seconds to enter the descale mode.



The unit will heat up as part of commencing the descaling action, during the heating process, the POWER and 2 CUP buttons should flash continuously.

The machine will indicate it is ready for descaling when the POWER button, 2 CUP button, CLEAN / DESCALE indicator and HOT WATER / STEAM indicator are all illuminated solid.



### Descaling the coffee component

3. Press the 2 CUP button to start the descaling for the coffee component of the machine. Descaling coffee component takes

approximately 25 seconds. The 2 CUP button should flash continuously and remain constant once the descaling process has finished. To terminate the descaling within 25 seconds, press the 2 CUP button again. Extraction will run for 25 seconds or the user press the 2 CUP button. The unit will confirm coffee component descale cycle with a beep and the 2 CUP light turns solid.

### Descale the steam and hot water components

Descaling steam and hot water take approximately 13 seconds and 8 seconds respectively. Descaling can be terminated prematurely by turning the steam dial to **STANDBY**.

4. Descale Steam component by turning the steam dial **RIGHT** towards the  **STEAM** icon.
5. Descale Hot water component by turning the steam dial to the **LEFT** towards the  **HOT WATER** icon.

### Repeat processes to complete descaling

After the above processes about half (0.5 litre) of the descale solution should be left in the water tank.

6. Repeat steps 3 to 5 above to complete the descaling process to empty the solution in the tank.

### Descaling Solution Rinse

7. After descaling, remove the water tank and rinse thoroughly then refill with fresh cold water to the maximum capacity (2 litres) and repeat steps 4-6 to further cleanse the machine of any residue of the cleaning solution thoroughly.
8. Press POWER to quit the descaling process. This will be indicated by the LED lights switching off.

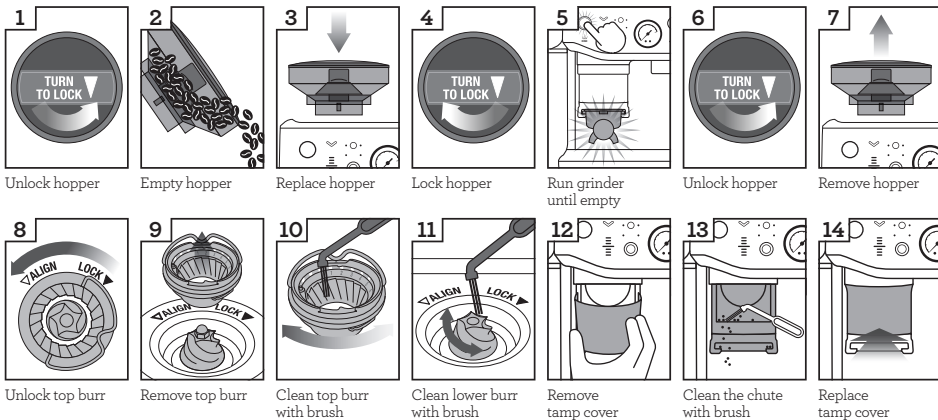


### NOTE

The machine turns off automatically if there is no action for 5 minutes in descaling mode. To resume descaling start from step 2.

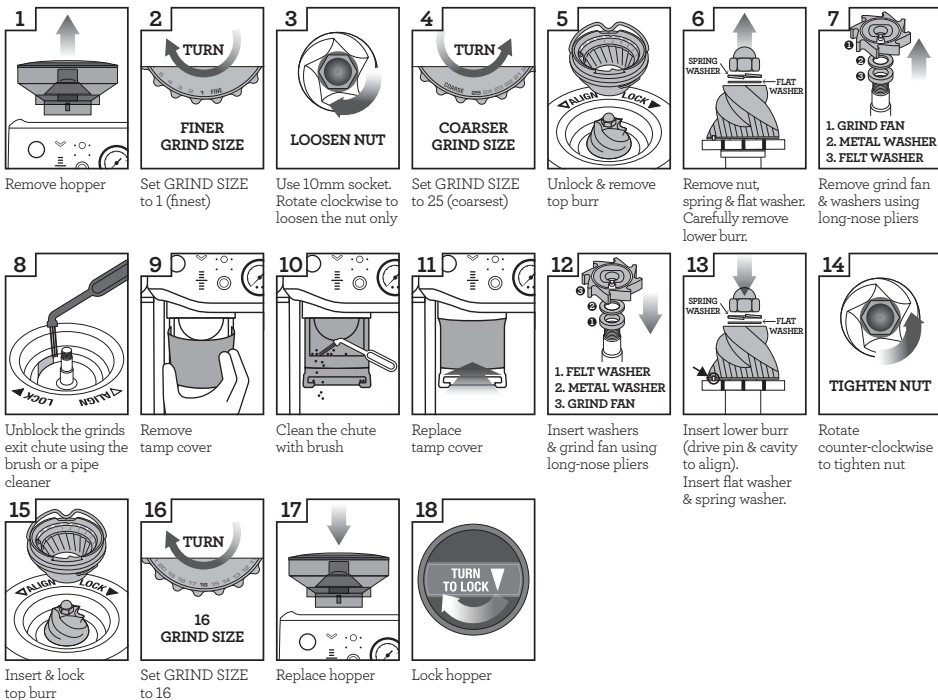
## CLEANING CONICAL BURRS

Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results.



## ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

This step is only required if there is a blockage between the grinding burrs and the grinder outlet.

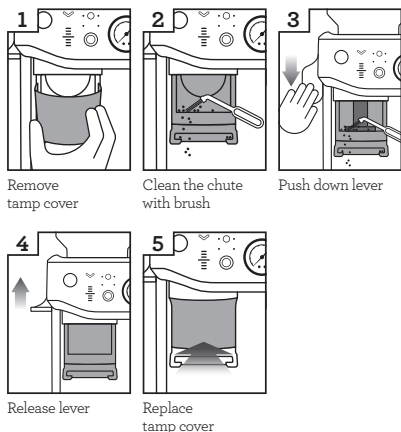


### WARNING

Care should be taken as the grinder burrs are extremely sharp.



## CLEANING THE TAMP SYSTEM



- Remove the tamp cover.
- Brush clean the tamp face and cradle from any dust or grinds.
- Push down and hold the lever down, using the tamp cleaning brush, dust off grind residues in and around the tamp.
- Slowly release the lever back up making sure the cleaning brush is clear and out of the tamp system area.

## CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth. Then with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly set the STEAM / HOT WATER dial to the STEAM position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM / HOT WATER dial is in the STANDBY position. Press the POWER button to switch the machine off and allow to cool. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
- If the steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s) before re-attaching to the steam wand.

## CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water immediately after use to remove all residual coffee oils.
- If any of the holes in the filter basket become blocked, use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
- If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approximately 20 minutes.
- Rinse thoroughly.

## 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 purge the machine. Place an empty filter basket and portafilter into the group head.
- Press and hold the 1 CUP button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.

## CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is visibly floating.
- Remove the grid from the drip tray. Lift the coffee grind separator and dispose of any coffee grounds. The drip tray full indicator can also be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
- The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.



### NOTE

All parts should be cleaned by hand using warm water and a gentle dish washing liquid.

Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

## 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.

## STORING YOUR MACHINE

- Before storing, press the POWER button to off, turn the steam dial to STANDBY switch Off at the power outlet and unplug. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder, empty the water tank and the drip tray.
- Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into position or into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



### WARNING

To prevent damage, do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.



### WARNING

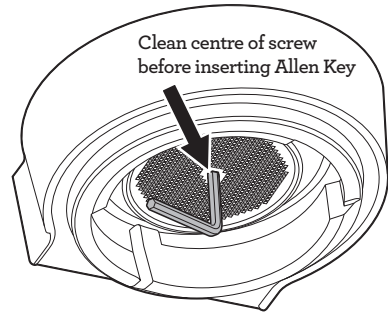
Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during decalcifying.

## USING THE ALLEN KEY

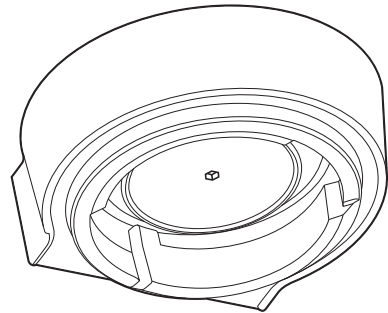
Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

1. Press the POWER button to switch the machine off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the water tank and drip tray, taking particular care if they are full.
3. Using a skewer or similar, clean the centre of the screw of any residual coffee.

4. Insert the shorter end of the Allen Key into the centre of the screw. Turn counter-clockwise to loosen the screw.



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw and stainless-steel shower screen. Make note of the side of the shower screen that is facing downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen in warm soapy water, then dry thoroughly.
6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



7. Re-insert the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions then insert the Allen Key to tighten until the screw is flush with the shower screen.
8. Re-insert the drip tray and water tank.



### NOTE

Contact Breville Customer Service or visit [www.breville.com/kr](http://www.breville.com/kr) for replacement silicone seals or for advice.



## 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 Barista Express™ Impress*

설명서 - BES876



**Breville®**



## 목차

- 2 Breville®은 안전을 최우선으로 생각합니다
- 6 특징
- 7 제품 구조
- 9 조립
- 10 기능
- 22 관리 및 세척
- 27 보증

## BREVILLE®은 안전을 최우선으로 생각합니다

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.

사용하기 전에 모든 지침을 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하십시오

## 중요 안전 지침

- 사용하기 전, 포장재를 안전하게 제거하고 폐기하시기 바랍니다.
- 처음 사용하기 전에 제품이 올바르게 조립되었는지 확인하고 작동에 앞서 전원 코드를 완전히 풀어주시기 바랍니다.
- 처음 사용하기 전에 전기 공급이 제품 밑면의 정격 라벨에 표시된 것과 동일한지 확인해 주시기 바랍니다(220-240V ~ 50-60Hz 1560-1850W). 문제가 있는 경우 지역 전력 회사에 문의하시기 바랍니다.
- 모든 전기 제품을 사용할 때는 추가적인 안전 보장을 위해 누전 차단 안전 스위치를 설치하는 것이 좋습니다. 정격 작동 전류가 30mA 이하인 안전

스위치가 권장됩니다.  
전문적인 조언은 전기  
기술자에게 문의하시기  
바랍니다.

- 전원 코드, 플러그 및 실제 제품에 손상이 있는지 정기적으로 점검합니다. 어떤 식으로든 손상된 것으로 판명되면 즉시 제품 사용을 중단하고 전체 제품을 가장 가까운 공인 Breville® 서비스 센터에 반환하여 검사, 교체 또는 수리를 받으시기 바랍니다.
- 전원 코드가 조리대나 테이블 가장자리에 걸리지 않도록 합니다. 전원 코드가 뜨거운 표면에 닿거나 꼬이지 않도록 주의하시기 바랍니다.
- 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 사용 후 뜨거워진 제품은 항상 충분히 식힙니다. 에스프레소 머신을 사용하지 않거나 청소, 이동, 조립 또는 보관해야 하는 경우에는 전원 버튼을 눌러 항상

전원을 끄고 전원 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오.

- 제품을 어린이의 손에 닿지 않는 곳에 두십시오. 사용 중 자리를 비워 제품을 방치하지 마십시오. 작동 중 제품을 이동시키지 마십시오.
- 신체적, 감각적, 정신적 능력 및 경험과 지식이 부족한 사람도 제품을 안전하게 사용하는 방법에 관해 감독 또는 지침이 주어지고 관련된 위험을 이해하는 경우 이 제품을 사용할 수 있습니다.
- 8세 미만의 어린이가 보호자의 감독 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 해서는 안 됩니다. 제품과 코드를 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하시기 바랍니다. 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해, 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 폐기하시기 바랍니다.


- 제품을 안정적이고 내열성이 있고 수평이며 조리대 가장자리에서 떨어진 건조한 표면에 배치하십시오. 핫 플레이트, 오븐 또는 가스 레인지와 같은 열원 위 또는 근처에서 작동하지 마십시오.
- 밀폐된 공간이나 찬장 안에서 제품을 작동하지 마십시오.
- 제품과 함께 제공된 품목 이외의 부품을 사용하지 마십시오. Breville®에서 판매하거나 권장하지 않는 부속품을 사용하면 화재, 감전 또는 부상을 초래할 수 있습니다.
- 본 제품은 가정용입니다. 제품을 원래의 용도 이외의 용도로 사용하지 마십시오. 움직이는 차량이나 선박 또는 야외에서 사용하지 마십시오. **잘못 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.**
- 승인된 서비스 담당자만이 제품 관련 서비스를 수행할 수 있습니다.
- 올바르지 않은 방식으로 부적절하게 제품을 사용하거나, 비전문적인 방식으로 수리를 한 경우 모든 보증에 관한 청구는 무효로 간주됩니다. 손상에 대한 보증 청구는 허용되지 않습니다.
- 본 제품은 외부 타이머 또는 별도의 원격 제어 시스템으로 작동하도록 제작되지 않았습니다.
- 금속 표면은 사용 중에 뜨거워지기 쉬우므로 제품을 작동할 때 주의하시기 바랍니다. 발열체에는 사용 후 잔열이 있을 수 있습니다.
- 스팀 다이얼을 켜기 전에 스팀 봉을 드립 트레이 위에 놓고 사용자로부터 떨어진 방향으로 위치시킵니다.
- 탬핑 레버를 누를 때에는 탬핑이 이루어지는 부분에 손가락을 넣지 않도록 주의합니다.




- 프로그래밍 포트를 열지 마십시오. 이는 승인된 서비스 담당자만 사용할 수 있습니다.
- 호퍼 뚜껑이 제자리에 없는 상태에서 그라인더를 작동하지 마십시오. 작동 중에 손가락, 손, 머리카락, 옷, 조리 도구를 원두 호퍼에 가까이 두지 마십시오.
- 물탱크에 뜨거운 물을 채우지 마십시오.
- 물탱크에 물이 없는 상태에서는 제품을 절대 사용하지 마십시오.
- 제품 외부를 부드러운 젖은 천으로 닦은 다음 부드럽고 마른 천으로 닦으십시오. 제품과 부속품을 깨끗하게 유지하시기 바랍니다. 안내된 지침에 따라 제품을 청소하십시오.
- 세척을 위해 기기를 절대 물에 담그지 마십시오.

## 주의

제품의 손상을 방지하려면 청소 시 알칼리성 세척제를 사용하지 마십시오. 부드러운 천과 순한 세척제를 사용하시기 바랍니다.

 표시된 기호는 제품을 일반 가정용 쓰레기와 함께 폐기할 수 없음을 나타냅니다. 지역 당국의 지정된 폐기물 수거 센터 또는 관련 서비스를 제공하는 업체를 통해 폐기하십시오. 자세한 정보는 지자체 담당 부서로 문의하시기 바랍니다.

 감전 위험이 있으므로 전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

# 가정용 이 지침을 보관하십시오



## 특징

### 씨모코일 정밀 가열 시스템

통합된 스테인리스 스틸 통수 코일이 수온을 정확하게 제어합니다.

### 정밀 코니컬 버 그라인더

정밀한 코니컬 버는 완전한 에스프레소 풍미를 위해 분쇄 원두의 표면적을 최대화합니다.

### 더 깔끔하게

포터필터가 분쇄, 분쇄 원두량 조절 및 Tamp 시에도 같은 위치에 단단히 고정되어 드립 트레이 또는 조리대가 분쇄된 원두로 지지분해되는 것을 방지합니다.

### PID 온도 제어

전자식 PID 온도 제어로 온도 안정성을 높여 줍니다.

### 온수 전용 추출구

롱블랙 및 잔 예열용.

### 수동 미세 거품 텍스처 붐

360° 회전하는 스팀 붐으로 우유 텍스처링을 위한 완벽한 위치를 쉽게 조절할 수 있습니다.

### IMPRESS PUCK™ SYSTEM

추출 전 이상적인 분쇄 원두 상태를 위해 분쇄, 분쇄 원두량 조절, Tamp 단계를 간소화하여 더 깔끔하고 간편하게 커피를 만들 수 있습니다.

### 스마트 도징

마지막 분쇄를 기준으로 분쇄량을 자동 계산합니다.

### 7° 각도의 바리스타 스타일 Tamp 어시스트 기능

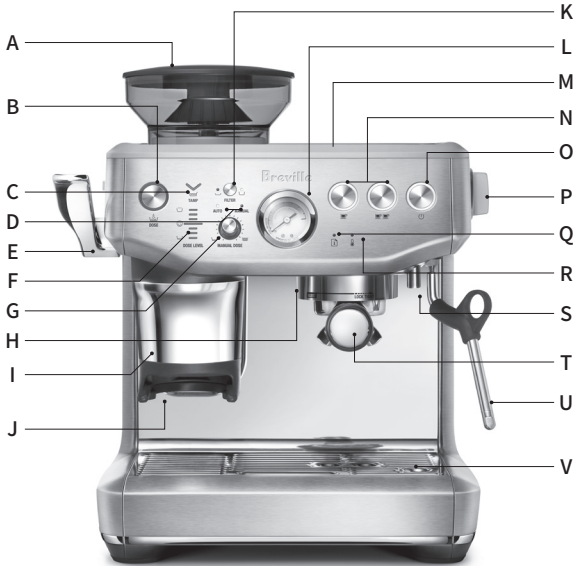
완벽한 분쇄 원두 상태를 위한 10kg의 정밀한 압력과 7° 각도로 돌리며 마무리하는 바리스타 스타일 Tamp.

### 다음 번 분쇄량을 자동 조절해주는 정밀 측정 기능

적절한 양이 준비되면 게이지가 이를 표시하며, 시스템이 다음 추출을 위한 조절 내용을 자동으로 기억합니다.



## 제품 구조



- |  |  |
|--|--|
| <p>A. 250g 원두 호퍼</p> <p>B. 분쇄량(Dose) 버튼 (분쇄 시작) -<br/>포터필터가 적절하게 삽입되면 불이 들어오며<br/>불이 깜빡일 경우 원두를 조금 더 넣습니다</p> <p>C. 탬핑 표시기 -<br/>탬핑이 준비되면 깜빡입니다</p> <p>D. 자동 / 수동 분쇄량 표시등</p> <p>E. 탬핑 어시스트 레버</p> <p>F. 분쇄량 표시등</p> <p>G. 분쇄량 수동 조절 다이얼 -<br/>다이얼을 눌러 자동 / 수동 분쇄량 조절<br/>모드로 변경할 수 있습니다. 다이얼을 돌려<br/>수동으로 분쇄량을 조절할 수 있습니다.</p> <p>H. 그룹 헤드</p> <p>I. 탈착식 탬프 커버</p> <p>J. 포터필터 거치대</p> | <p>K. 필터(Filter) 버튼 -<br/>싱글 또는 더블 필터 바스켓</p> <p>L. 에스프레소 추출 압력 게이지 -<br/>추출 압력을 모니터링합니다</p> <p>M. 탈착식 2L 물탱크</p> <p>N. 싱글 샷(1 CUP), 더블 샷(2 CUP) 버튼</p> <p>O. 전원(Power) 버튼</p> <p>P. 스팀 / 온수 다이얼</p> <p>Q. 유지보수 표시등</p> <p>R. 물 / 스팀 / 가열 표시등</p> <p>S. 온수 배출구</p> <p>T. 54mm 스테인리스 스틸 포터필터</p> <p>U. 스팀 봉</p> <p>V. 드립 트레이</p> <p>틀 보관 트레이 - 사용하지 않을 때 부속품을<br/>보관할 수 있습니다(8페이지 참조)</p> |
|--|--|



## 부속품

- A. 54mm 스테인리스 스틸 포터필터
- B. 스테인리스 스틸 밀크저그
- C. 필터 및 정수 필터 홀더
- D. 싱글 샷 및 더블 샷 싱글 월 필터 바스켓
- E. 싱글 샷 및 더블 샷 듀얼 월 필터 바스켓
- F. 세척용 세제

- G. Razor™ 정밀 트리밍 툴
- H. 육각 렌치
- I. 스팀 봉 끝부분 청소용 툴
- J. 세척용 디스크
- K. 청소용 브러시



## 조립

### 처음 사용하기 전

#### 에스프레소 머신 준비

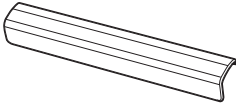
에스프레소 머신에 부착된 모든 라벨 및 포장재를 제거하고 폐기하시기 바랍니다. 포장을 폐기하기 전에 상자에서 모든 부품 및 부속품을 꺼냈는지 확인하십시오.

물탱크 손잡이를 당겨 제품 뒷면에 있는 물탱크를 분리합니다. 부품과 부속품(물탱크, 포터필터, 필터 바스켓, 용기)을 따뜻한 물과 부드러운 식기세척액으로 세척합니다. 잘 헹군 다음 완전히 말려 주시기 바랍니다.



#### 참고

색상이 있는 제품의 경우, 드립 트레이 보호 커버가 포함됩니다. 버리지 마십시오.



### 정수 필터 설치

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

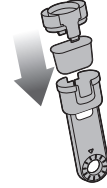


5분

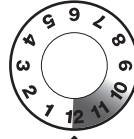
- 차가운 물로 필터를 헹굽니다.



- 필터를 필터 홀더에 넣습니다.

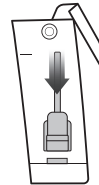


- 다음 교체 달 알림을 설정합니다. 필터는 3개월 마다 교체하는 것을 권장합니다.



교체 기한

- 필터를 필터 홀더에 넣습니다.
- 조립된 필터 홀더를 물탱크에 설치하려면 필터 홀더의 밑부분을 물탱크 내부의 어댑터에 맞춰 줍니다. 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.



#### 참고

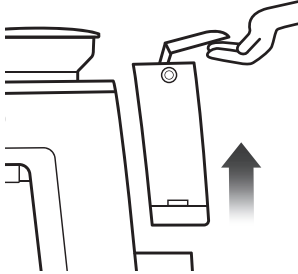
3개월마다 정수 필터를 교체하면 에스프레소 머신의 디스케일링 빈도를 줄일 수 있습니다. 필터는 Breville 홈페이지에서 구매하실 수 있습니다.



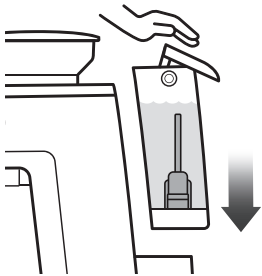
## 기능

### 물탱크 채우기

- 정수 필터가 물탱크 내부에 단단히 장착되었는지 확인합니다.
- 물탱크 상단에 있는 손잡이를 사용해서 물탱크를 들어 올려 제품에서 분리합니다.



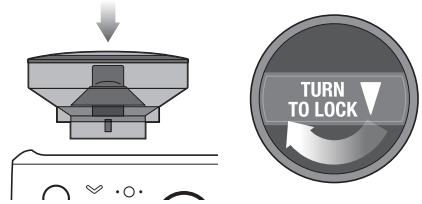
- 물탱크 측면에 있는 최대선(MAX)까지 음용 가능한 차가운 수돗물을 채웁니다.
- 물탱크를 제품에 다시 끼우고 아래로 눌러 물탱크가 올바른 위치에 있고 제품에 장착되었는지 확인합니다.



### 참고

물탱크의 물이 최소선(MIN) 보다 낮은 경우 에스프레소 머신이 작동하지 않습니다.

### 호퍼 장착



- 원두 호퍼를 제품 상단의 제자리에 삽입합니다.
- 다이얼을 돌려 호퍼를 제자리에 고정합니다.
- 호퍼에 신선한 원두를 채웁니다.

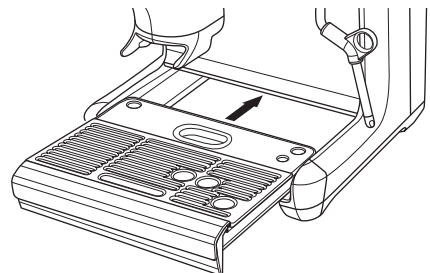
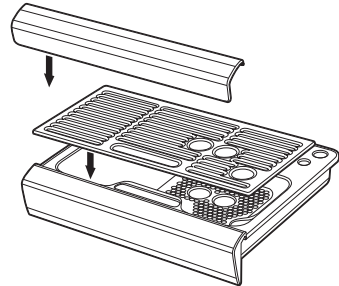


### 참고

원두 호퍼가 제자리에 올바르게 고정되지 않은 경우, 싱글 및 더블 바스켓 사이즈 사이의 필터 표시등이 깜빡입니다.

### 드립 트레이 장착

- 드립 트레이 그릴을 드립 트레이 위에 놓습니다.
- **색상이 있는 제품의 경우**, 드립 트레이에 드립 트레이 보호 커버를 부착합니다.
- 드립 트레이를 에스프레소 머신 안으로 밀어 넣습니다.



## 일반 작동

- 물탱크의 최대선까지 물이 채워졌는지 확인합니다.
- 전원 코드를 전원 콘센트에 연결합니다.
- 전원(POWER) 버튼을 누릅니다. 에스프레소 머신이 예열되는 동안 전원 버튼이 깜빡입니다. (약 40초간 버튼이 깜빡이면서 에스프레소 머신이 예열됩니다.)

적절한 온도에 도달하면 제어판의 싱글 샷(1 CUP) 및 더블 샷(2 CUP) 버튼과 전원 버튼에 불이 들어옵니다.



## 첫 사용을 위한 제품 세척 및 준비

추출을 위한 적절한 상태를 위해 물 세척 작업을 완료할 것을 권장합니다.

제품이 대기(STANDBY) 모드에 도달하면 아래의 단계를 실행합니다.

- 그룹 헤드 아래에 잔을 놓고 더블 샷 버튼을 눌러 그룹 헤드를 통해 온수를 흘려 보냅니다.
- 잔을 온수 추출구 아래에 놓습니다. 다이얼을 '온수(Hot Water)'로 맞추고 약 10초 동안 온수 추출구를 통해 온수를 흘려 보냅니다.
- 스팀 봉을 드립 트레이 위에 오도록 위치시킵니다. 다이얼을 '스팀(Steam)'으로 맞추고 10초 동안 스팀을 내보냅니다.
- 컵의 내용물을 버립니다.
- 이 과정을 3회 반복합니다. 드립 트레이의 내용물을 버린 후 물탱크의 최대선까지 물을 채웁니다.
- 포터필터 거치대에 포터필터를 끼운 후 분쇄량(DOSE) 버튼을 3초간 누릅니다. 포터필터를 분리해 남아 있는 분쇄 원두를 모두 제거합니다.

## 참고

- 매일 물탱크의 물을 새로 채웁니다. 물탱크는 매번 사용하기 전에 차가운 새 수도물로 채워야 합니다.

- 이 제품에 고도로 여과된 물, 탈염수, 증류수는 사용하지 마십시오. 이는 커피의 맛에 영향을 미칠 수 있습니다.

## 필터 바스켓

이 제품에는 싱글 및 듀얼 월, 싱글 샷 및 더블 샷 필터 바스켓이 포함됩니다.

한 잔을 추출할 때는 싱글 샷 필터 바스켓을 사용하고 두 잔 또는 더 진한 한 잔, 머그잔에 추출할 때는 더블 샷 필터 바스켓을 사용합니다.

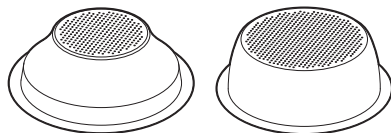
싱글 바스켓에서 더블 바스켓으로 또는 그 반대로 전환하는 경우 분쇄량과 분쇄도를 조정합니다.

제공된 필터 바스켓의 설계 용량은 아래와 같습니다.

싱글 샷 필터 바스켓 = 8~11g

더블 샷 필터 바스켓 = 16~19g

## 싱글 월 필터 바스켓

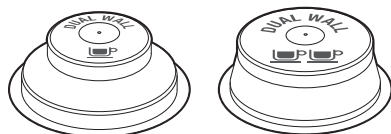


싱글 샷(1 CUP)    더블 샷(2 CUP)

신선한 커피 원두를 분쇄하는 경우 싱글 월 필터 바스켓을 사용해야 합니다.

이를 통해 분쇄도 및 분쇄량 조절을 시도하여 더 균형 잡힌 맛의 에스프레소를 만들 수 있습니다.

## 듀얼 월 필터 바스켓

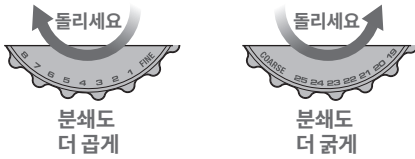


싱글 샷(1 CUP)    더블 샷(2 CUP)

미리 분쇄된 원두나 30일이 경과하여 로스팅된 원두를 사용하는 경우 듀얼 월 필터 바스켓을 사용해야 합니다. 듀얼 월 필터 바스켓은 압력을 조절하여 분쇄, 분쇄량 및 신선도에 관계 없이 추출을 최적화할 수 있습니다.

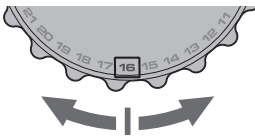
## 분쇄

### 분쇄도 설정



분쇄도는 필터 바스켓에서 분쇄 원두를 통과하는 물의 속도와 에스프레소의 풍미에 영향을 미칩니다. 곱게 분쇄하도록 설정해야 하지만 너무 곱고 가루같지는 않아야 합니다.

분쇄도(GRIND SIZE) 다이얼에는 25가지의 설정이 있습니다. 다이얼을 에스프레소 머신 뒤쪽 방향으로 돌려 원두를 더 곱게 분쇄하거나, 앞쪽 방향으로 돌려 원두를 더 거칠게 분쇄할 수 있습니다. 숫자가 작을수록 더 곱게 분쇄되고 숫자가 클수록 더 곱게 분쇄됩니다. 분쇄도 16에서 시작해서 필요에 따라 조정하는 것을 권장합니다.



### 참고

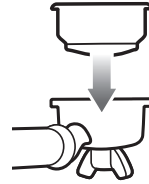
- 분쇄도를 변경하면 다음 탬핑 후 새로운 자동 분쇄량 조절 시간이 계산되며 다음 번 분쇄량 조절 과정을 위해 업데이트됩니다.
- 대부분의 원두 품종의 경우, 분쇄량 조절이 불가능할 정도로 원두량이 너무 적다면 그라인더가 자동으로 멈춥니다.

### 팁

분쇄도 변경은 포터필터에 담기는 분쇄 원두량에 영향을 미칩니다. 더 고운 분쇄도를 선택할 경우 분쇄 원두량이 부족해 분쇄량을 더 추가해야 할 수 있습니다. 더 거친 분쇄도를 선택할 경우 분쇄 원두량이 너무 많을 수 있습니다. 필터(FILTER) 버튼을 3초간 눌러 분쇄 시간을 3초 줄이면 분쇄량이 초과되는 것을 방지할 수 있습니다.

## 분쇄량 조절(도징)

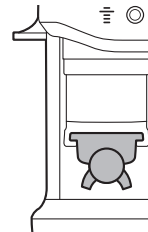
- 원두 호퍼를 제품의 제자리에 고정하고 신선한 원두를 채웁니다.
- 포터필터에 적절한 필터 바스켓을 끼웁니다.



- 필터 사이즈 버튼을 눌러 필터 사이즈를 선택합니다(싱글 또는 더블).



- 포터필터 거치대에 포터필터를 완전히 삽입합니다.



- 분쇄량 버튼을 눌러 분쇄를 시작합니다. 분쇄 과정이 완료될 때까지 표시등이 깜빡입니다.



### 참고

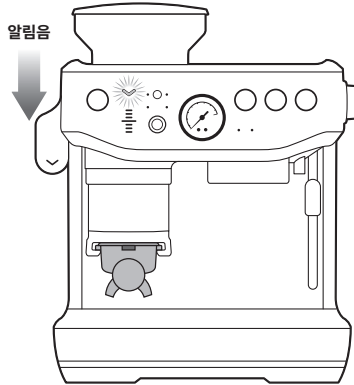
분쇄량 버튼이 깜박이지 않는 경우, 포터필터가 거치대에 완전히 끼워졌고, 원두 호퍼가 제자리에 고정되어 있으며, 탬핑 레버가 올바른 위치에 있는지 확인합니다.



## 탐핑

분쇄가 끝나면 이번에는 탐핑 표시등이 깜박입니다.

- 알림음이 울릴 때까지 레버를 아래로 누릅니다. 이를 통해 포트필터 안에 있는 분쇄 원두에 일정한 탐핑 압력이 가해집니다. 분쇄 원두의 상태를 최적화하기 위해 레버를 천천히, 일정한 속도로 눌러줍니다.



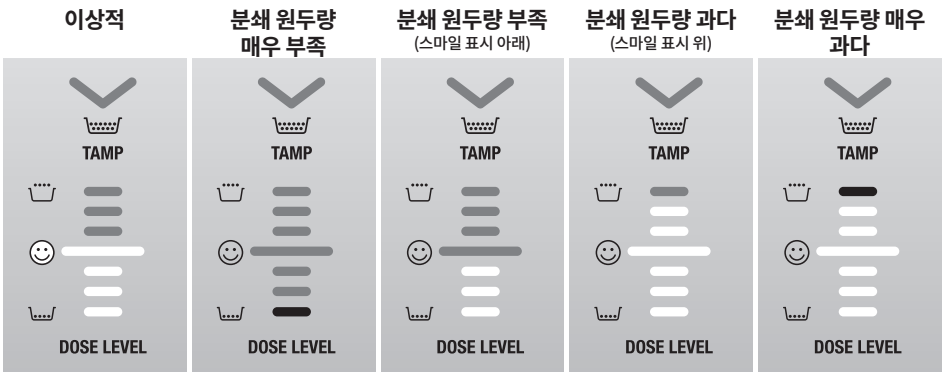
- 탐핑이 끝나면 레버를 원래 자리로 올려줍니다.



### 팁

깔끔한 상태의 분쇄 원두를 위해 두 번 탐핑하는 것이 좋습니다.

아래는 분쇄량 표시에 대한 설명입니다.



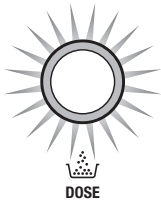
- 제품의 스마일 기호(☺)는 이상적인 탐핑 수준 및 포트필터 내 분쇄 원두의 적절한 양을 나타냅니다. 스마일 기호에 맞춰 분쇄량을 조절하고 탐핑할 것을 권장합니다.

## 분쇄량 부족 또는 초과 시 조절 방법

호퍼에 새로운 원두가 추가되는 경우, 원두가 오래된 경우, 다른 품종의 원두를 사용하는 경우 또는 분쇄도가 변경되는 경우 분쇄량 부족 또는 초과가 발생할 수 있습니다.

### 분쇄량이 이상적인 양에 미치지 못할 경우

- 분쇄 원두량이 부족하면(스마일 표시 아래) 제품이 '분쇄량 부족(A Bit More)' 모드로 바뀌며 분쇄량 버튼이 잠박입니다.



- 분쇄량 버튼을 한 번 눌러 포터필터에 분쇄 원두를 추가하고, 레버를 눌러 변경된 양의 분쇄 원두를 다시 탬핑합니다.
- 적절한 분쇄량이 맞춰지면, 다음 번에 커피를 추출할 때는 분쇄 시간이 자동으로 설정됩니다.

### 분쇄량이 이상적인 양보다 많을 경우

- 분쇄 원두량이 과도하면(스마일 표시 위), 거치대에서 포터필터를 제거합니다.
- 레이저 트리밍 툴을 사용합니다(분쇄 원두 트리밍 세션 참조).
- 제품이 자동 분쇄 시간을 얼마나 줄여야 하는지 계산해 다음 추출 과정에서 이를 적용합니다.

### 자동 분쇄 시간 줄이기

더 거친 분쇄도로의 변경, 원두 변경 또는 이전 추출 과정에서의 원두 부족으로 인해 분쇄 전에 분쇄량 초과가 예상되는 경우, 필터 버튼을 3초간 누릅니다.

## 분쇄량 조절 모드

### 분쇄량 자동 조절



자동 조절 기능은 이 제품의 기본 모드로 설정되어 있으며 가장 자주 사용될 모드입니다.

분쇄 원두량이 자동으로 조절되어 포터필터에 담기며, 이상적인 분쇄 원두량을 위한 안내를 분쇄량 게이지를 통해 제공합니다.

제품이 분쇄량을 조절하여 다음 분쇄 시 적용될 수 있도록 합니다.

### 분쇄량 부족(A Bit More)

탬핑 후 포터필터에 분쇄 원두를 추가해야 할 경우, 분쇄량 버튼이 잠박입니다. 분쇄량 버튼을 눌러 분쇄 원두를 조금 더 추가합니다.

### 분쇄 원두 추가

이 기능은 포터필터에 이미 분쇄된 원두가 있지만, 분쇄 원두를 조금 더 추가해야 할 경우에 사용할 수 있습니다.

예시:

- 분쇄 도중 포터필터를 빼내고 5초 이내에 다시 삽입하지 못하는 경우.
- 전체 분쇄 과정 이후 분쇄 원두상단을 탬핑하지 않고 포터필터를 뺀 경우.

제품이 포터필터 바스켓에 이미 담겨 있는 분쇄 원두의 양을 고려해 분쇄 원두를 추가함으로써 원두의 낭비를 방지하고, 새로운 분쇄 과정을 시작하거나 자동 분쇄 시간을 업데이트합니다.

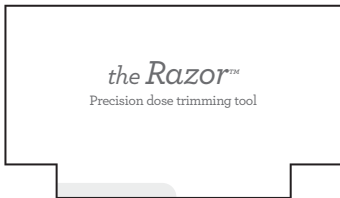
포터필터를 거치대에 삽입하고 탬핑을 진행한 이후에 분쇄 원두를 추가할 수 있습니다. 분쇄량이 부족한 것으로 표시될 경우, 분쇄량 버튼이 깜박이며 분쇄 원두를 추가해야 함을 알립니다. 분쇄량 버튼을 누르면 이상적인 분쇄 원두량에 따라 분쇄가 진행됩니다.



## 참고

- 이 기능은 '자동' 모드에서만 사용할 수 있습니다.
- 이 기능은 이상적인 분쇄량을 위해 2~3회의 분쇄 원두 추가 과정이 필요할 수 있습니다.
- 이 기능은 설정된 자동 분쇄 시간에 영향을 주지 않습니다.
- 분쇄량이 초과되었거나 이상적인 상태에서는 제품이 분쇄 원두 추가 기능을 시작하지 않습니다. 포터필터를 제거하고 레이저 톨을 사용해 초과분을 덜어내십시오.

## 분쇄량 초과(분쇄 원두 트리밍하기)



Razor™ 분쇄량 정밀 조절 트리밍 톨을 사용하면 퍽을 알맞은 수준으로 트리밍하여 추출이 일정하게 이루어지게 할 수 있습니다. 톨의 어깨 부분이 필터 바스켓의 테두리에 닿을 때까지 Razor™를 커피 바스켓에 삽입합니다. 톨의 날이 탬핑된 분쇄 원두의 표면을 관통해야 합니다. 커피 찌꺼기 용기 위에 포터필터가 비스듬히 위치하도록 잡은 상태에서 Razor™ 분쇄량 조절 톨을 앞뒤로 회전시켜 분쇄 원두 초과분을 떨어냅니다.

## 분쇄량 수동 조절



분쇄량 수동 조절(MANUAL DOSE) 버튼을 눌러 수동 모드를 시작합니다. 수동 모드가 준비되면 분쇄량 수동 조절 다이얼 주변의 표시등 및 수동 모드 표시등에 불이 들어옵니다.

다이얼을 시계 방향으로 돌려 분쇄 시간을 더하거나 시계 반대 방향으로 돌려 분쇄 시간을 줄여 분쇄량을 선택합니다.

## 그라인더 퍼지(물 관통) 세척

매일 첫 커피를 만들기에 앞서 그라인더 버 또는 추출구에 남아 있는 원두 가루를 퍼지 세척할 것이 권장됩니다. 오래된 원두 가루는 커피의 맛에 영향을 미칠 수 있습니다. 퍼지 세척을 통해 신선한 원두만을 사용해 커피를 만들 수 있습니다.

분쇄량 버튼을 길게 눌러 퍼지 세척을 시작합니다. 0.5초 후 퍼지 세척이 시작되며 분쇄량 버튼에서 손을 떼면 멈춥니다. 자동 모드에서는, 퍼지 세척 후 포터필터를 빼내 바스켓의 원두 가루를 제거한 후 포터필터를 포터필터 거치대에 다시 끼워 제품을 대기 모드로 만들 수 있습니다.

## 커피 만들기

### 그룹 헤드 퍼지(물 관통) 세척

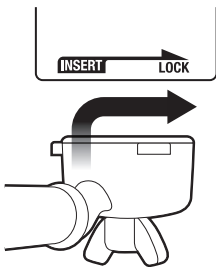
포터필터를 그룹 헤드에 넣기 전에 싱글 샷 버튼을 눌러 그룹 헤드에 물이 잠깐 흐르게 합니다. 이를 통해 그룹 헤드에 있는 분쇄 원두의 잔여물을 씻어낼 수 있으며 추출 전 온도를 안정화할 수 있습니다.



### 포터필터 삽입

필터 바스켓 테두리에 남은 원두 가루를 닦아내어 그룹 헤드가 제대로 밀봉될 수 있도록 합니다.

핸들이 삽입(INSERT) 위치에 오도록 포터필터를 그룹 헤드 아래 놓습니다. 포터필터를 그룹 헤드에 삽입하고 저항감이 느껴질 때까지 핸들을 중앙 쪽으로 돌립니다.



## 에스프레소 추출

- 예열한 잔을 포터필터 아래에 두고 필요한 양에 따라 싱글 샷 또는 더블 샷 버튼을 누릅니다.



- 참고로 에스프레소는 8~12초(주입 시간) 후에 흐르기 시작하며 꿀이 떨어지는 듯한 일관된 농도여야 합니다.
- 에스프레소가 7초 이내에 흐르기 시작하면 필터 바스켓에 담긴 분쇄량이 부족하거나 원두가 너무 굵게 분쇄된 것입니다. 이러한 에스프레소는 '과소 추출된' 원액이라 할 수 있습니다.
- 에스프레소가 나오기 시작하지만, 12초 후에도 흘러 내리지 않으면 필터 바스켓에 담긴 분쇄량이 초과되었거나 원두가 너무 곱게 분쇄된 것입니다. 이러한 에스프레소는 '과다 추출된' 원액이라 할 수 있습니다.

훌륭한 에스프레소에서는 단맛, 신맛, 쓴맛이 완벽하게 균형을 이룹니다.

커피의 풍미는 원두 종류, 로스팅 정도, 신선도, 원두 분쇄도, 분쇄 원두량 등 여러 요인에 따라 달라집니다.

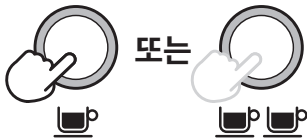
취향에 따라 이러한 요소를 한 번에 하나씩 조정해 가면서 시도해 보시기 바랍니다.

## 추출 가이드

	분쇄도	분쇄 원두량	추출 시간
과다 추출 쓴맛·떫은맛	너무 고움	너무 많음	35초 이상
균형 잡힌 추출	최적	8~11g (싱글 샷) 16~19g (더블 샷)	25~30초
과소 추출 밍밍한 맛·신맛	너무 곱음	너무 적음	20초 미만

### 수동 사전 주입

- 싱글 샷 또는 더블 샷 버튼을 길게 눌러 원하는 사전 주입 시간을 설정합니다.



- 버튼에서 손을 떼어 추출을 시작합니다.
- 싱글 샷 또는 더블 샷 버튼을 다시 눌러 추출을 멈춥니다.

### 참고

추출 중 아무 버튼을 눌러 추출을 멈추고 대기 모드로 되돌릴 수 있습니다.

### 원액(샷) 양 프로그래밍

- 싱글 샷과 더블 샷 버튼을 동시에 3초 동안 길게 누르면 버튼에 불이 들어오고 깜박입니다.



싱글 샷 양 설정하기:

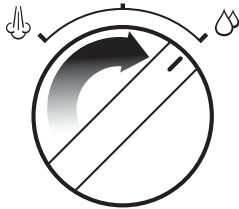
- 싱글 샷 버튼을 눌러서 추출을 시작합니다.
- 싱글 샷 버튼을 다시 눌러서 추출을 중지합니다. 수정된 양이 저장됩니다.

더블 샷 양을 설정하려면 위의 단계를 따르되 더블 샷 버튼을 선택해 추출을 시작하고 중지합니다.

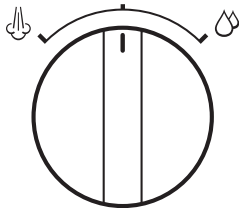
## 온수 사용하기

에스프레소 머신에는 온수 전용 추출구가 있습니다.

- 다이얼을 오른쪽으로 돌려 대기 상태를 ♪ 온수로 변경합니다.



- 다이얼을 다시 '대기'로 돌리면 온수 흐름이 중지됩니다.



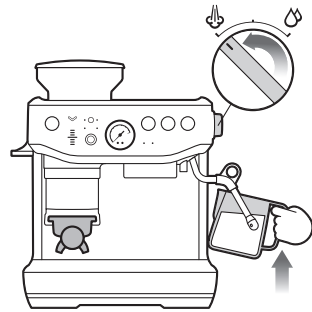
- 온수 최대 배출량은 240ml입니다.



### 경고

잔의 온도는 약 90°C입니다. 뜨거운 음료를 취급할 때 주의하시기 바랍니다.

## 우유 텍스처링



우유 텍스처링에는 스트레칭과 가열의 두 단계가 있습니다. 이 두 가지 작업은 정확한 온도에서 부드럽고 매끄러운 질감의 우유를 만드는 것을 목표로 하여 하나로 혼합되어야 합니다.

- 신선하고 차가운 우유로 시작합니다.
- 우유를 밀크저그의 최소선과 최대선 사이로 채웁니다.
- 스팀 봉의 끝부분이 드립 트레이 위를 향하게 한 후 다이얼을 '대기'에서 '스팀'으로 돌리고 스팀이 강하게 분사될 때까지 기다립니다.
- 스팀 다이얼을 대기 위치로 돌려서 스팀을 일시 중지한 다음, 8초 이내에 스팀 봉 끝을 밀크저그에 넣고 다이얼을 다시 스팀 위치로 돌립니다.
- 3시 방향 위치에서 밀크저그의 오른쪽에 가까운 우유 표면 아래 1~2cm 깊이에 스팀 봉 끝을 삽입합니다.
- 우유가 시계 방향으로 회전하여 소용돌이가 생길 때까지 봉 끝을 우유 표면 바로 아래에 두시기 바랍니다.

- 우유가 회전하는 상태에서 밀크저그를 천천히 내립니다. 그러면 스팀 봉 끝이 우유 표면으로 이동하고 우유에 공기가 들어가기 시작합니다. 우유가 충분히 빨리 회전하도록 하려면 봉 끝으로 우유 표면을 부드럽게 휘저어야 할 수도 있습니다.
- 소용돌이를 계속 유지하면서 봉 끝을 표면 또는 표면 약간 아래에 둡니다. 양이 충분해질 때까지 우유를 텍스처링하시기 바랍니다.
- 봉 끝을 표면 아래로 낮추되 우유의 소용돌이는 계속 돌아가게 둡니다. 밀크저그가 만지기 뜨거운 상태라면 우유 온도가 정확하다는 것(60~65°C)을 의미합니다.
- 봉 끝을 우유에서 꺼내기 전에 '스팀' 위치에 있는 다이얼을 대기 위치로 움직입니다.
- 밀크저그를 한쪽으로 옮기고 다이얼을 '스팀'으로 돌려 스팀 봉에 남아 있는 우유를 퍼지 세척한 후 젖은 천으로 스팀 봉을 닦아냅니다.
- 밀크저그를 조리대에 대고 두드려서 거품을 가라앉힙니다.
- 밀크저그를 돌려 닦아내고 텍스처링을 완료합니다.
- 에스프레소에 우유를 곧바로 붓습니다.
- 요점은 우유가 분리되기 시작하기 전에 신속하게 작업하는 것입니다.



### 주의: 화상 위험

제품 전원이 꺼진 후에도 가압된 스팀이 여전히 방출될 수 있습니다. 어린이를 항상 감독하십시오.

### 수온 조정


원두가 가진 최적의 풍미를 추출하기 위해서는 원두 종류마다 다른 수온이 필요합니다. 온도는 기본 설정에서 1°C 단위로 +/- 2°C 만큼 조절할 수 있습니다.

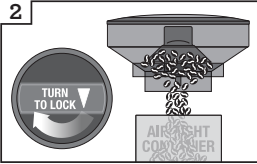
1. 제품의 전원을 끕니다.
2. 필터, 싱글 샷, 더블 샷 버튼을 길게 누른 후 전원 버튼을 길게 누릅니다.
3. 제품에서 알림음이 울린 후 현재 온도가 표시됩니다.
4. 5초 이내에 다음 버튼 중 하나를 누릅니다.
  - 1°C 증가 - 더블 샷 버튼
  - 2°C 증가 - 전원 버튼
  - 1°C 감소 - 분쇄량 수동 조절 버튼
  - 2°C 감소 - 분쇄량 버튼
 변경 사항을 확인하는 두 번의 알림음이 울린 후 대기 모드로 다시 전환됩니다.
5. 싱글 샷 버튼을 누르면 기본 설정 온도로 돌아갑니다.

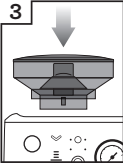
## 코니컬 버 조정

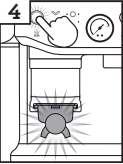
일부 종류의 커피는 이상적인 추출을 위해 더 넓은 분쇄 범위가 필요할 수 있습니다.

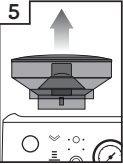
Barista Express Impress™에는 조절식 상부 버를 사용해 이 범위를 확장할 수 있는 기능이 있습니다. 한 번에 하나의 조절만 수행하는 것이 좋습니다.

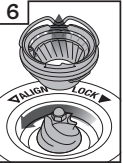
- 


호퍼를 잠금 해제합니다
- 


호퍼 아래에 용기를 놓고 다이얼을 돌려 호퍼의 원두를 용기에 넣습니다
- 


호퍼를 제자리에 정렬합니다
- 

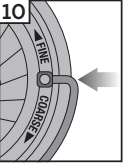
그라인더를 작동시켜 남은 원두를 모두 비웁니다
- 

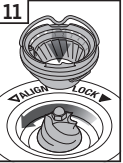
호퍼를 분리합니다
- 

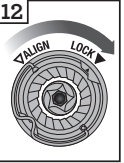
상부 버를 분리합니다
- 

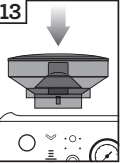
버의 양쪽에서 와이어 핸들을 분리합니다
- 


조절식 상단 버를 1씩 움직여, 분쇄도를 더 굵거나 더 곱게 조정합니다
- 


원하는 숫자에 핸들 구멍이 오도록 정렬합니다
- 

버의 양쪽에 와이어 핸들을 삽입합니다
- 

상부 버를 제자리에 단단히 밀어 넣습니다
- 

상부 버를 고정합니다
- 

호퍼를 제자리에 정렬합니다
- 

호퍼를 고정합니다
- 

추출 상태를 확인합니다



## 기본 설정 재설정

### 자동 분쇄 시간 재설정

원두 분쇄도에 큰 변화가 있거나 포터필터에 실수로 분쇄 원두가 두 번 들어간 경우, 자동 분쇄 시간을 재설정 할 것이 권장됩니다.

제품은 반드시 대기 모드여야 합니다.

- 분쇄량 수동 조절 버튼과 필터 버튼을 3초간 길게 눌러 분쇄 시간을 공장 초기화 설정으로 되돌릴 수 있습니다.
- 필터, 분쇄 모드 및 다이얼에 대한 제어판 표시등이 알림음과 함께 세 번 깜박이며 재설정 완료를 알립니다.
- 제품이 대기 모드로 다시 전환됩니다.

### 추출 시간 재설정

제품은 반드시 대기 모드여야 합니다.

- 필터, 싱글 샷 및 더블 샷 버튼을 3초간 길게 누릅니다.
- 제품에서 신호음이 세 번 울립니다.
- 제품이 준비 모드로 들어갑니다.

## 알림

### 호퍼 없음 경고

원두 호퍼가 제자리에 올바르게 고정되지 않은 경우, 싱글 및 더블 바스켓 사이즈 사이의 필터 표시등이 깜빡입니다.

호퍼를 살펴보고 원두 호퍼가 제자리에 올바르게 고정되어 있는지 확인합니다.

### 커피 원두 부족 경고

분쇄량 버튼과 분쇄량 표시등에서 두 개의 빨간색 LED 표시등이 깜박이며 세 번의 알림음이 울립니다. 이러한 경우, 호퍼에 원두를 더 넣습니다.

### 잘못된 탬프 레버 위치

제품에서 알림음이 세 번 울린 후 분쇄량 조절이 일시 정지됩니다. 레버를 위로 또는 제자리로 되돌린 후 분쇄량 버튼을 눌러 계속합니다.



## 관리 및 세척

### 물탱크 정수 필터 교체



제공된 정수 필터는 제품 내부의 기능 구성품에 석회질이 쌓이는 것을 방지하는데 도움이 됩니다. 3개월마다 정수 필터를 교체하면 에스프레소 머신의 디스케일링 빈도를 줄일 수 있습니다. 경수 지역에 거주하는 경우, 정수 필터를 더 자주 교체하는 것이 권장됩니다.



### 경고

정기적으로 사용 시 경수로 인해 많은 내부 기능 구성품에 미네랄이 축적되어 추출 흐름, 추출 온도, 제품 성능, 에스프레소의 맛을 저하시킬 수 있습니다.

- 비닐 백에서 필터를 꺼내고 한 컵 분량의 물에 5분 동안 담가 둡니다.
- 흐르는 찬물로 필터를 5초 동안 행굽니다.
- 필터를 필터 홀더에 넣습니다.
- 날짜 다이얼을 3개월 후로 설정합니다.
- 설치하려면 필터를 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.



### 참고

정수 필터 교체는 Breville 고객 서비스 센터에 문의하거나 Breville 웹사이트 ([www.breville.com/kr](http://www.breville.com/kr))를 방문하시기 바랍니다.

### 세척 절차

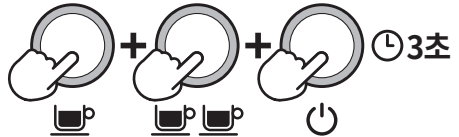


### 참고

이것은 역류 세척 절차이며 디스케일링 절차와는 별개입니다.

세척이 필요한 경우, 세척 / 디스케일링 표시등<sup>[1]</sup>이 깜박입니다.

1. 싱글 샷 필터 바스켓을 포터필터에 삽입한 후 제공된 세척 디스크와 세제 1개를 차례로 삽입합니다.
2. 그룹 헤드에 포터필터를 고정한 후 포터필터 추출구 아래에 큰 용기를 놓습니다.
3. 물탱크에 냉수가 채워져 있고 드립 트레이가 비어 있는지 확인합니다.
4. 전원 버튼을 눌러 전원을 끕니다.
5. 싱글 샷, 더블 샷 및 전원 버튼을 3초간 길게 누릅니다.



6. 세척 절차가 시작되고 약 5분 동안 지속됩니다. 세척 절차가 진행되는 동안 포터필터에 물이 간헐적으로 흘러 세제를 녹이고 그룹 헤드로 다시 흘러들어갑니다.



### 참고

포터필터를 통해 물이 나오지 않아야 합니다.

7. 포터필터를 꺼내고 세제가 완전히 녹았는지 확인합니다. 세제가 녹지 않은 경우, 세제가 녹을 때까지 세척 절차의 4번 단계를 반복합니다.
8. 세제가 완전히 녹은 후 세척 디스크를 제거하고 포터필터를 다시 끼워 넣은 후 더블 샷 버튼을 눌러 추출 헤드를 세척합니다. 포터필터 추출구 아래에 용기를 두어 제품에 물이 튀는 것을 방지합니다. 완료되면 부드러운 마른 천으로 제품과 제품 주변을 닦아 줍니다.

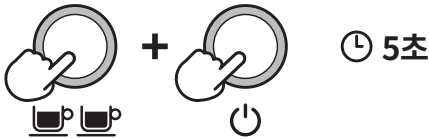
## 디스케일링

### 참고

- 제품 디스케일링을 진행 시 디스케일링 파우더를 추가하기 전에 물탱크에서 정수 필터를 제거했는지 확인합니다.
- 세척 절차가 추출 헤드에 커피 기름이 끼지 않도록 깨끗하게 유지한다는 점에서 중요하다면, 디스케일링 절차는 깨끗한 내부와 미네랄 축적 방지를 위해 필수적입니다.
- 디스케일링 시에는 병에 든 생수를 사용하지 마십시오. 병에 든 생수 대부분은 제품 내부에 침전물을 남길 수 있는 용해된 고체 물질을 포함하고 있습니다.

### 디스케일링이 필요한 경우, 세척 / 디스케일링 표시등 에 불이 들어옵니다

1. 물 1리터에 Breville 디스케일링 파우더 한 봉지를 완전히 녹인 후 물탱크에 붓습니다(반드시 파우더를 완전히 녹인 후 사용하십시오).
2. 전원이 꺼져 있는지 확인한 후 더블 샷 및 전원 버튼을 동시에 5초 동안 눌러 디스케일링 모드로 전환합니다.





디스케일링 작업 시작의 일부로 장치가 가열되며, 가열 중에는 전원 및 더블 샷 버튼이 계속 잠박여야 합니다. 전원 및 싱글 샷 버튼, 세척 / 디스케일링 표시등, 온수 / 스팀 표시등에 모두 불이 들어오면 디스케일링할 준비가 된 것입니다.

### 커피 구성품 디스케일링

3. 싱글 샷 버튼을 눌러 제품의 커피 구성품에 대한 디스케일링을 시작합니다. 커피 구성품 디스케일링에는 약 25초가 소요됩니다. 더블 샷 버튼은 계속 잠박이며 디스케일링 절차가 완료되면 계속 켜져 있게 됩니다. 디스케일링을 25초 이내에 종료하려면

싱글 샷 버튼을 다시 누릅니다. 추출을 25초 동안 진행하거나 사용자가 더블 샷 버튼을 누릅니다. 알림음이 나고 더블 샷 표시등에 불이 들어오면 커피 구성품 디스케일링 절차가 완료됩니다.

### 스팀 및 온수 구성품 디스케일링

- 스팀과 온수의 디스케일링에는 각각 약 13초와 8초가 소요됩니다. 스팀 다이얼을 대기 상태로 돌리면 디스케일링을 조기에 종료할 수 있습니다.
4. 스팀 다이얼을  아이콘을 향해 오른쪽으로 돌려 스팀 구성품을 디스케일링합니다.
  5. 스팀 다이얼을  아이콘을 향해 왼쪽으로 돌려 온수 구성품을 디스케일링합니다.

### 과정을 반복하여 디스케일링 완료

위의 과정 진행 후에는 디스케일링 용액의 약 절반(0.5리터)이 물탱크에 남아 있어야 합니다.

6. 위의 3~5단계를 반복해서 디스케일링 과정을 완료하여 탱크의 용액을 비웁니다.

### 디스케일링 용액 행군

7. 디스케일링 후 물탱크를 꺼내 완전히 행군 다음 최대 용량(2리터)까지 냉수를 채우고 4~6단계를 반복해서 제품에 세척액이 잔류하지 않도록 완전히 세척합니다.
8. 전원을 눌러서 디스케일링 과정을 종료합니다. 이 때, LED 표시등이 꺼집니다.

### 참고

디스케일링 모드에서 5분 동안 아무 작업도 하지 않으면 에스프레소 머신이 자동으로 꺼집니다. 디스케일링을 다시 시작하려면 2단계부터 시작합니다.

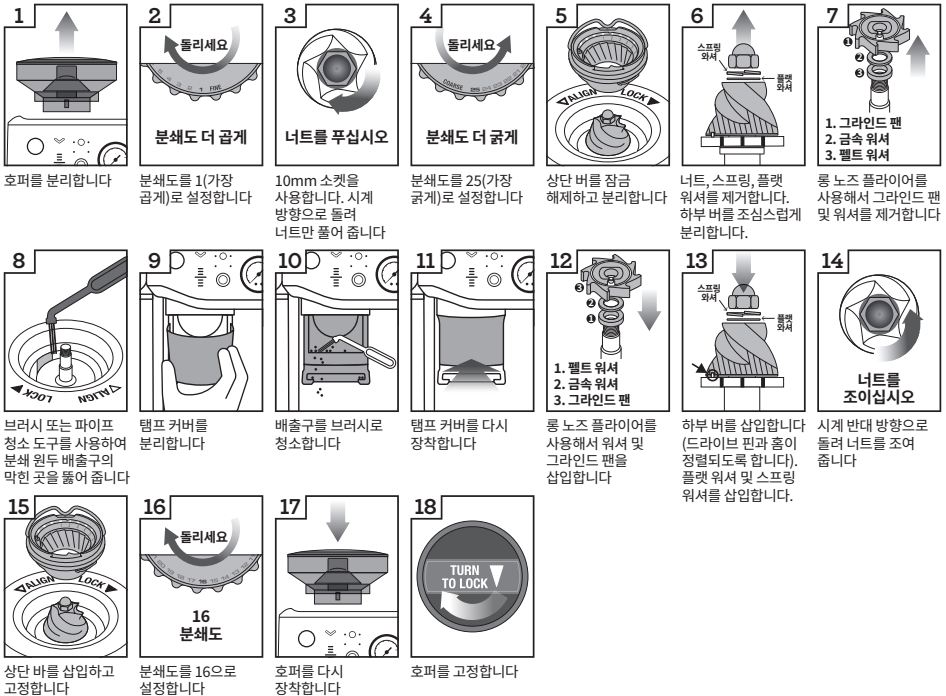
## 코니컬 버 청소

정기적으로 버를 청소하면 일관된 분쇄 결과를 얻는 데 도움이 됩니다.



## 코니컬 버 그라인더 고급 청소

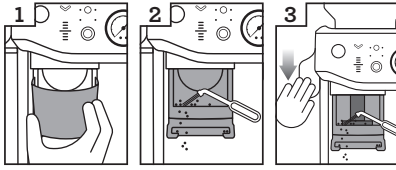
이 단계는 그라인딩 버와 그라인더 추출구 사이가 막힌 경우에만 필요합니다.



**경고**

그라인딩 버는 매우 날카로우므로 주의하십시오.

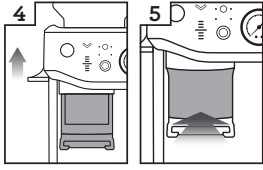
## 탬프 시스템 청소



1 탬프 커버를 분리합니다

2 배출구를 브러시로 청소합니다

3 레버를 아래로 누릅니다



4 레버를 제자리로 되돌립니다

5 탬프 커버를 다시 장착합니다

- 탬프 커버를 분리합니다.
- 브러시를 사용해 탬프 표면과 포터필터 거치대의 먼지 또는 원두 가루를 청소합니다.
- 레버를 아래로 누른 상태에서 탬프 청소용 브러시를 사용해 탬프 주변의 원두 가루 잔여물을 청소합니다.
- 브러시를 탬프 시스템 주변에서 치운 후 레버를 천천히 원래 자리로 되돌립니다.

## 스팀 봉 청소

- 우유를 텍스처링한 뒤에는 항상 스팀 봉을 청소해야 합니다. 젖은 천으로 스팀 봉을 닦아 줍니다. 그런 다음 스팀 봉의 끝 부분이 드립 트레이 위로 향하게 하여 스팀 / 온수 다이얼을 스팀 위치로 돌립니다. 그러면 스팀 봉 내부에 남아 있는 우유가 모두 제거됩니다.
- 스팀 봉 끝 부분의 구멍 중 하나라도 막힌 경우, 스팀 / 온수 다이얼이 '대기' 위치에 가도록 합니다. 전원 버튼을 눌러 전원을 끄고 제품을 식힙니다. 제공된 청소용 툴 끝에 있는 핀을 사용해서 구멍을 뚫어 줍니다.
- 스팀 봉이 계속 막혀 있으면 청소 툴에 들어있는 통합 스패너를 사용해서 끝부분을 분리하고 온수에 담급니다. 제공된 청소용 툴 끝에 있는 핀을 사용해 구멍을 뚫은 후 스팀 봉에 다시 장착합니다.

## 필터 바스켓 및 포터필터 청소

- 필터 바스켓과 포터필터는 사용 직후 온수로 헹구어 남아 있는 커피 기름을 모두 제거해야 합니다.
- 필터 바스켓의 어느 구멍이라도 막힌 경우 제공된 청소용 툴 끝에 있는 핀을 사용해서 구멍을 뚫어 줍니다.
- 구멍이 계속 막혀 있으면 온수에 세제를 녹이고 필터 바스켓과 포터필터를 용액에 약 20분 동안 담갔다 꺼냅니다.
- 완전히 헹구 주시기 바랍니다.

## 샤워 스크린 청소

- 그룹 헤드 내부와 샤워 스크린은 젖은 천으로 닦아서 분쇄된 원두 입자를 모두 제거해야 합니다.
- 제품을 주기적으로 퍼지 세척합니다. 빈 필터 바스켓과 포터필터를 그룹 헤드에 놓습니다.
- 싱글 샷 버튼을 길게 눌러 물을 흘려 보내 원두 잔여물을 헹구웁니다.

## 드립 트레이 및 보관 트레이 청소

- 정기적으로 드립 트레이를 비우고 청소합니다. 특히 드립 트레이 가득참 표시가 떠오르면 트레이를 분리하여 비우고 청소해야 합니다.
- 드립 트레이에서 그리드를 분리합니다. 원두 분쇄 분리를 들어 올려 커피 찌꺼기를 모두 버립니다. 위쪽으로 당겨 측면 걸쇠를 풀면 드립 트레이에서 드립 트레이 가득참 표시기를 분리할 수 있습니다. 모든 부품을 따뜻한 비눗물에 담가서 부드러운 천으로 씻어 줍니다. 완전히 헹구 후 말리십시오.
- 보관 트레이(드립 트레이 뒤에 있음)는 분리해서 부드럽고 젖은 천으로 청소할 수 있습니다. 표면에 흠집을 낼 수 있는 연마성 세제, 패드, 천을 사용하지 마십시오.

## 참고

모든 부품은 온수와 순한 식기세척액을 사용해서 손으로 세척해야 합니다. 표면에 흠집을 낼 수 있는 연마성 세제, 패드, 천을 사용하지 마십시오. 어떤 부품이나 부속품도 식기세척기로 세척하지 마십시오.

## 외부 하우징 및 컵 예열 트레이 청소

- 외부 하우징과 컵 예열 트레이는 부드럽고 젖은 천으로 청소할 수 있습니다. 청소 후에는 부드럽고 마른 천으로 닦아 줍니다. 표면에 흠집을 낼 수 있는 연마성 세제, 패드, 천을 사용하지 마십시오.

## 에스프레소 머신 보관

- 보관하기 전에 전원 버튼을 눌러 전원을 끄고 스팀 다이얼을 대기 상태로 돌려 전원 콘센트를 끈 다음 플러그를 뽑습니다. 호퍼에서 사용하지 않은 원두를 제거하고 그라인더를 청소한 후 물탱크와 드립 트레이를 비웁니다.
- 제품이 식었고 깨끗하며 건조한지 확인합니다. 모든 부속품 제자리에 삽입하거나 보관 트레이에 넣습니다. 똑바로 세운 채로 보관하고 보관 시 제품 위에 어떤 것도 올려놓지 마십시오.

### 경고

손상을 방지하려면 청소 시 알칼리성 세척제를 사용하지 마십시오. 부드러운 천과 순한 세제를 사용하시기 바랍니다.

### 경고

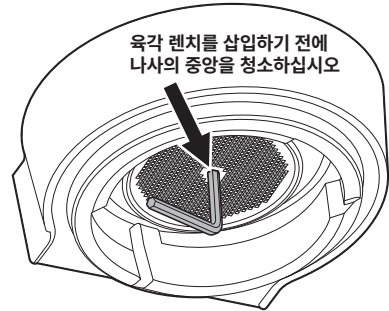
전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 다른 액체에 담그지 마십시오. 석회질을 제거하는 동안 물탱크를 제거하거나 완전히 비우지 마십시오.

## 육각 렌치 사용하기

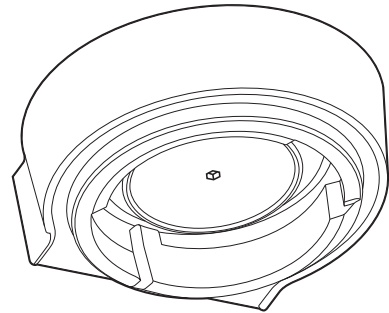
시간이 지남에 따라 샤워 스크린을 둘러싼 실리콘 씬을 교체해서 최적의 추출 성능을 유지해야 합니다.

- 전원 버튼을 눌러 전원을 끈 다음 전원 콘센트에서 플러그를 뽑습니다.
- 물탱크와 드립 트레이가 가득 찬 경우 특히 주의해서 조심스럽게 분리해야 합니다.
- 뾰족한 막대 등을 사용해서 나사 중앙에 남아있는 원두를 제거합니다.

- 육각 렌치의 짧은 쪽을 나사 중앙에 삽입합니다. 시계 반대 방향으로 돌려 나사를 풀어 줍니다.



- 나사를 풀어 나사와 스테인리스 스틸 샤워 스크린을 조심스럽게 분리하고 보관합니다. 아래쪽을 향하는 샤워 스크린의 측면 부분에 표시를 해 둡니다. 그러면 재조립하기가 더 쉬워집니다. 따뜻한 비눗물로 샤워 스크린을 씻은 다음 완전히 말려 줍니다.
- 손가락이나 롱 노즈 플라이어로 실리콘 씬을 제거합니다. 골이 있는 면이 사용자를 향하도록 새 씬의 평평한 면을 먼저 삽입합니다.



- 샤워 스크린을 다시 삽입한 다음 나사를 끼웁니다. 손가락으로 나사를 시계 방향으로 두세 바퀴 돌린 다음 육각 렌치를 삽입해서 나사가 샤워 스크린과 같은 높이가 될 때까지 조입니다.
- 드립 트레이와 물탱크를 다시 삽입합니다.

### 참고

실리콘 씬 교체 및 기타 문의는 Breville 고객센터 서비스로 문의하거나 [www.breville.com/kr](http://www.breville.com/kr) 을 방문하시기 바랍니다.



## 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. 2023.

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

BES876 KOR - B23