

xBloom Studio 사용자 매뉴얼

1. 시작하기

1. 사용 전 반드시 읽어주세요

- 이 제품은 원두를 분쇄하고 브루잉하기 위한 전문가용 자동 커피 머신입니다.
장비 손상이나 부상을 방지하기 위해 다른 액체나 고체 물질을 그라인더에 투입하지 마세요.
- 이 제품은 직수 라인을 통해 또는 수동으로 탱크를 채워서 물을 공급할 수 있습니다.
압력 정수 연결을 선택한 경우 공식 웹사이트에서 필요한 압력식 직수 액세서리를 구입하여 올바르게 설치되었는지 확인하세요. 비압력 직수 공급원에 연결된 경우 인입관(직경 ¼ 인치, 500mm 미만)을 기계에 삽입하면 됩니다.
- 화재 위험을 완화하기 위해 커피 머신을 화재 발생원에서 멀리 떨어진 안전한 환경에 두세요.
- 커피 머신을 장시간 사용하지 않을 때는 빈 호퍼 뚜껑을 왼쪽으로 밀어 닫아 먼지가 그라인더에 들어가지 않도록 해주세요
- 커피 머신이 떨어지거나 손상되어 비정상적으로 작동하는 경우 즉시 사용을 중단하고 전원을 차단한 후 xBloom 또는 공인 판매자에게 연락하여 점검 및 수리를 요청해주세요.
- 감전, 화상 또는 화재와 같은 심각한 사고를 방지하기 위해 기계가 손상된 경우 사용하지 마세요.
- 커피 머신을 옮기기 전에 항상 컵 트레이를 분리하고 배수 기능을 사용하여 머신 내부에 남아 있는 물을 배출하세요.
- 화상을 방지하기 위해 손가락이나 기타 물체를 커피 추출부에 두지 마세요.
- 부상을 방지하기 위해 손가락이나 기타 물체를 그라인더에 넣지 마세요.
- 수조에는 실온의 정수된 물만 추가해야 하며, 온수나 기타 음료를 수조에 채우는 것은 엄격하게 금지되어 있습니다.
- 커피 머신을 오래 사용하지 않을 때는 물탱크를 비워서 스케일과 박테리아를

방지하세요. 물탱크의 물은 정기적으로 교체하여 수질을 유지하는 것이 좋습니다.

- 커피 머신을 청소할 때는 중성 세제와 청소 도구만 사용하고 강산, 강알칼리 또는 기타 유해한 화학 물질은 사용하지 마세요.
- 이 기계는 비공식 액세서리를 사용하면 손상이나 성능 저하를 유발할 수 있으므로 xBloom 승인 제품 및 액세서리만 사용하도록 설계되었습니다.
- 모든 xBloom 장치는 엄격한 품질 검사를 거쳤으며, 출고 전 신뢰성 테스트 결과로 장비의 정상 작동에 영향을 미치지 않는 약간의 사용 흔적이 나타날 수 있습니다.
- 기기가 정상적으로 작동하는지 확인하려면 작동 또는 보관 온도를 5°C/41°F 에서 38°C/100°F 사이로 유지해야 합니다.
- 손상이나 안전 사고를 피하기 위해 의도하지 않은 목적으로 기기를 사용하지 마세요.
- xBloom 은 사전 통지 없이 지침을 수정할 수 있는 권리를 보유하고 있으며, 사용자는 공식 웹사이트를 정기적으로 방문하여 최신 정보를 얻어야 합니다.
- 자세한 지침이 제공되므로 사용자는 자신의 안전과 장비의 적절한 사용에 대해 책임을 집니다. 제조업체는 사용자가 지침을 준수하지 않거나 기기를 부적절하게 사용하여 발생한 손실에 대해 책임을 지지 않습니다.

궁금한 점이 있거나 도움이 필요한 경우 xBloom 또는 공인 판매자에게 문의하시기 바랍니다.

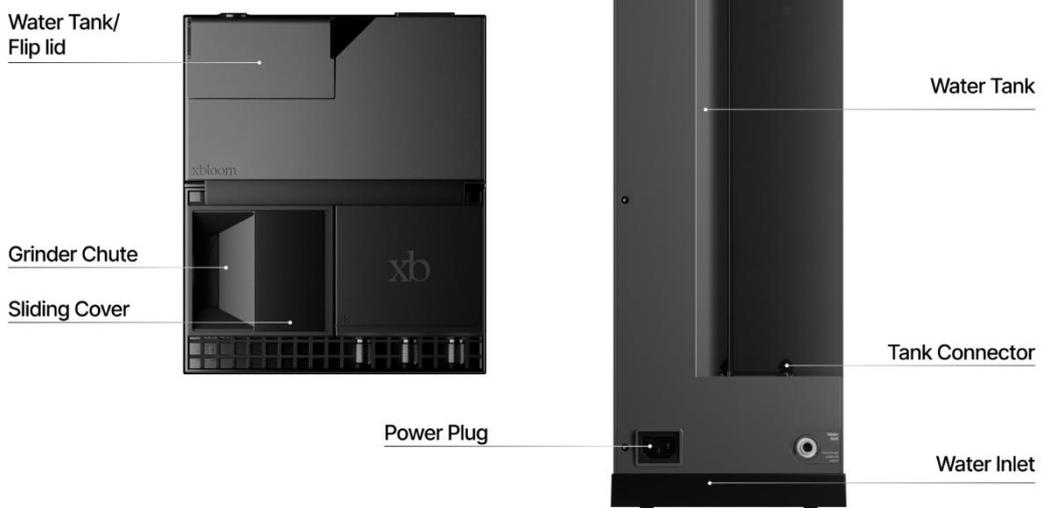
⚠ 주의: 화상을 예방하기 위해 머신의 물 추출부를 만지지 마시고 손이나 얼굴을 추출부 근처에 대지 마십시오.

1.1 머신 살펴보기

머신의 구성은 다음과 같습니다:



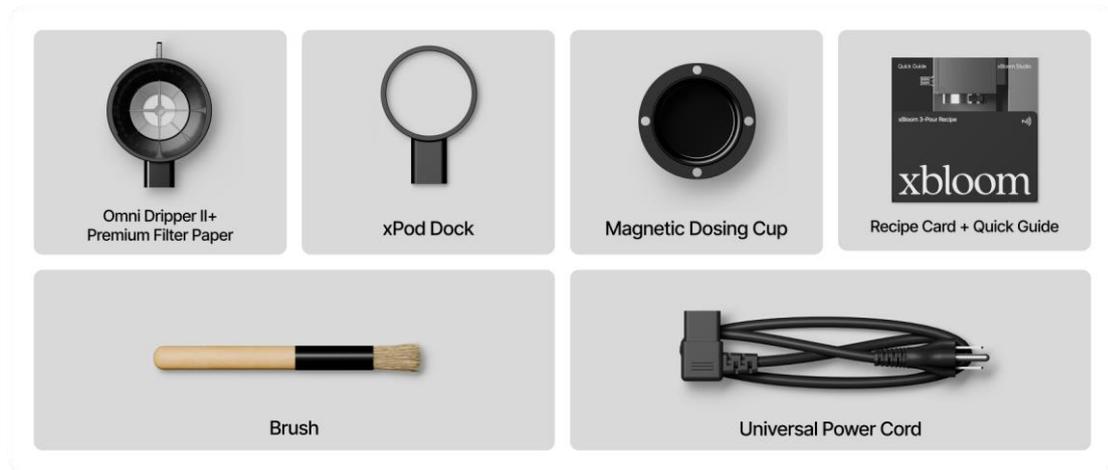
xbloom



xbloom

1.2 액세서리

- NFC 레시피 카드
- xPod 도크
- 기계 청소 브러시
- 마그네틱 도징 컵
- 옴니 드리퍼 2
- xbloom 프리미엄 필터 페이퍼(10 매)
- 범용 전원 코드
- 퀵 스타트 가이드



1.3 디스플레이 기능

- xBloom 스튜디오는 기술과 장인 정신을 지능형 LED 디스플레이 시스템, 컨트롤 노브와 결합해 탁월한 스페셜티 커피 경험을 제공합니다.
- 메인 디스플레이 패널 아이콘은 왼쪽부터 그라인더, 브루어, 저울 모듈을 나타냅니다. 아이콘 아래에는 노브를 사용하여 해당 특정 기능을 조정할 수 있습니다.
- 왼쪽 노브를 눌러 그라인더 모듈에 액세스하여 분쇄도, 분쇄 속도 등을 조정할 수 있습니다.
- 가운데 노브를 눌러 브루어 모듈에 액세스하여 온도, 푸어링 스타일 등을 조정할 수

있습니다.

- 오른쪽 노브를 눌러 저울 모듈에 액세스하여 영점 설정, 무게 측정 등을 수행합니다.



💡 **팁:** 머신은 대기 또는 절전 모드에서도 블루투스 연결을 유지할 수 있습니다.

1.4 기술 정보

크기	L170xW204xH426 mm
무게	5.1kg
재질	BPA-free food-grade 플라스틱, 스테인리스 스틸(SUS304), 알루미늄 알로이, food-grade 실리콘
파워코드 길이	1000mm±50mm 39in±2in
전력 사항	220V 60Hz 1200W
히터 온도	40-100°C
추출부 온도	40-98°C 실온
수조 용량	946 ml

도징컵 용량	30g 58mm 포터필터 호환
옴니 드리퍼 2 용량	분쇄 원두 추천 용량: 5-18g 액체 최대 용량: 160ml
분쇄 입도	1-80
분쇄 속도	60-120RPM (초기 설정 120RPM)
분쇄 입도 단계	스텝별 18.75 μ m
그라인더 버	48mm
저울 용량	2kg 이하
저울 가독성	1kg 이하 0.1g 1~2kg 사이 1g
블루투스 버전	Bluetooth 5.0 또는 이하

1.5 최초 설정하기

1.5.1 최초 설정

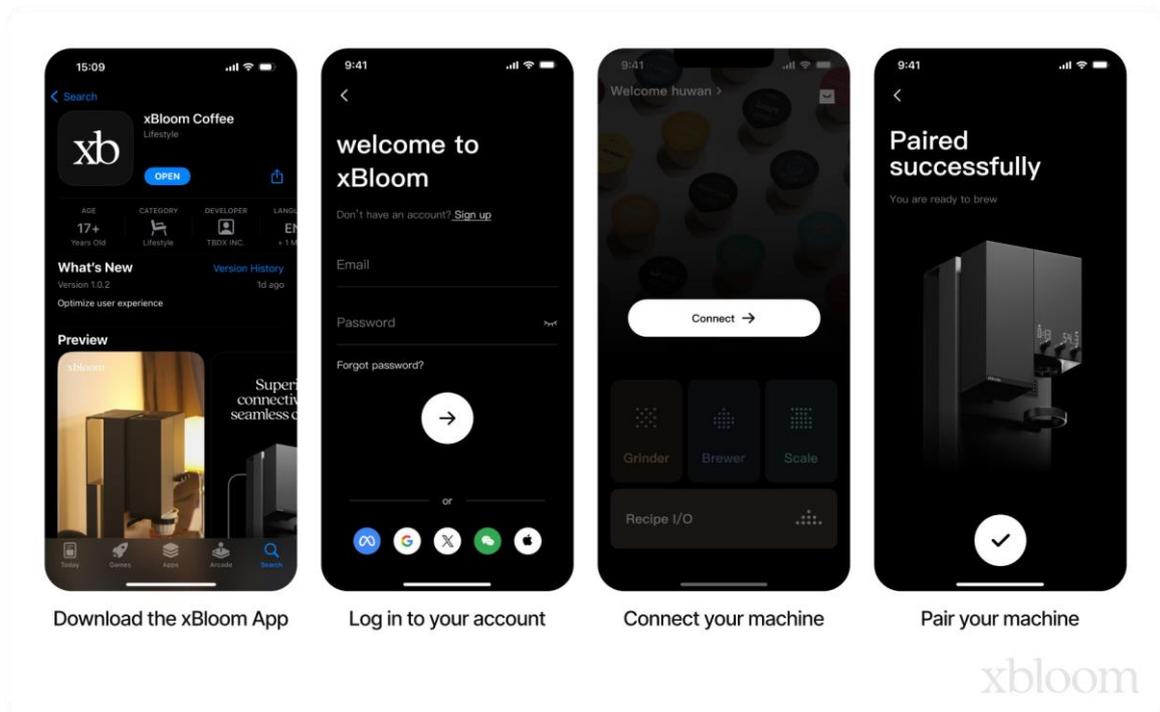
1. 도크 암에 도크를 체결하세요.
2. 수조에 적절한 용량의 물을 채우거나 직수(무압 또는 전용키트)를 연결하세요.
3. 파워 코드를 연결하세요. 머신이 자동으로 켜집니다.
4. 중앙의 버튼을 돌려 설정을 조정하세요: 자세한 정보는 "설정 모드" 섹션을 확인하세요.

 **팁: 가장 우측의 노브를 3 초간 누르고 있으면 언제든지 설정 모드로 진입할 수 있습니다.**
자세한 정보는 "설정 모드" 섹션을 확인하세요. 첫 사용시 머신이 자동으로 칼리브레이션을 진행합니다.



Setup for the first time

1.5.2 블루투스 연결



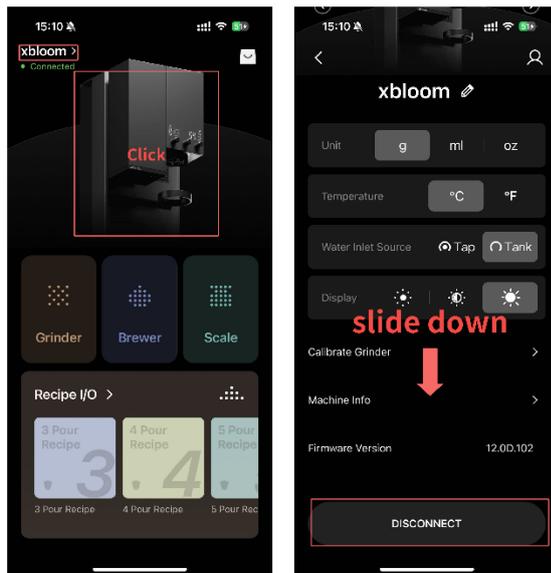
1. Apple 앱스토어 또는 Google Play 스토어에서 "xBloom"을 검색하여 xBloom 앱을 다운로드합니다.
2. 앱의 지시에 따라 계정을 등록하거나 로그인하고 앱 사용을 시작합니다.
3. 휴대폰의 블루투스가 켜져 있는지 확인하고 앱 메인 화면에서 "→ 연결"을 탭합니다. 앱이 자동으로 주변 기기를 감지하고 목록을 표시합니다.
4. 네트워크 내 머신을 찾아서 연결합니다. 머신 이름은 "XBLOOM" 뒤에 머신 일련 번호의

마지막 여섯 자리로 구성됩니다.

5. 성공적으로 연결되면 머신 LED 디스플레이에 "PARED"가 표시되고 블루투스 연결  아이콘이 켜집니다. 앱에 아래에 녹색 "Connected" 상태의 장치 이름이 표시되며, 이제 앱을 통해 설정 모드에 액세스할 수 있을 뿐만 아니라 머신 그림을 클릭하여 액세스할 수 있습니다.

Bluetooth 링크 연결을 끊는 방법

- APP 에서 [Disconnect]를 선택하여 사용자가 블루투스 링크를 연결 해제할 수 있습니다.
- 휴대폰이 머신에서 멀어지면 블루투스 연결이 자동으로 해제됩니다.
- 기기 오른쪽의 버튼을 세 번 눌러 현재 사용자의 연결을 끊고 새 사용자와 다시 페어링할 수 있습니다.



1.5.3 첫 xPod 추출하기

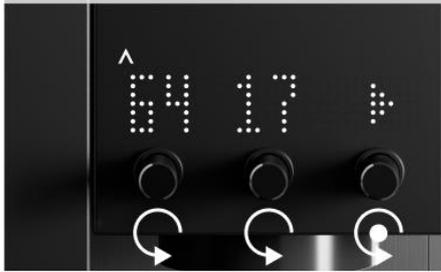
1: Scan your preferred recipe over the top of the machine, or using the app.



2: Pour coffee beans into the bean load.



3: Press  to start Autopilot brew, or rotate the first two knobs to fine-tune the Grind Size and Water Ratio.



Enjoy your coffee with xBloom



First xPod

The easiest way to a perfect brew.

오토파일럿 모드는 신선한 커피 경험을 제공합니다.

레시피 카드를 스캔하고  를 누르면 커피 추출이 시작됩니다.

로스터가 의도한대로 자동으로 분쇄 및 브루잉 변수를 설정하여 스페셜티 커피를 쉽고 편리하게 즐길 수 있습니다.

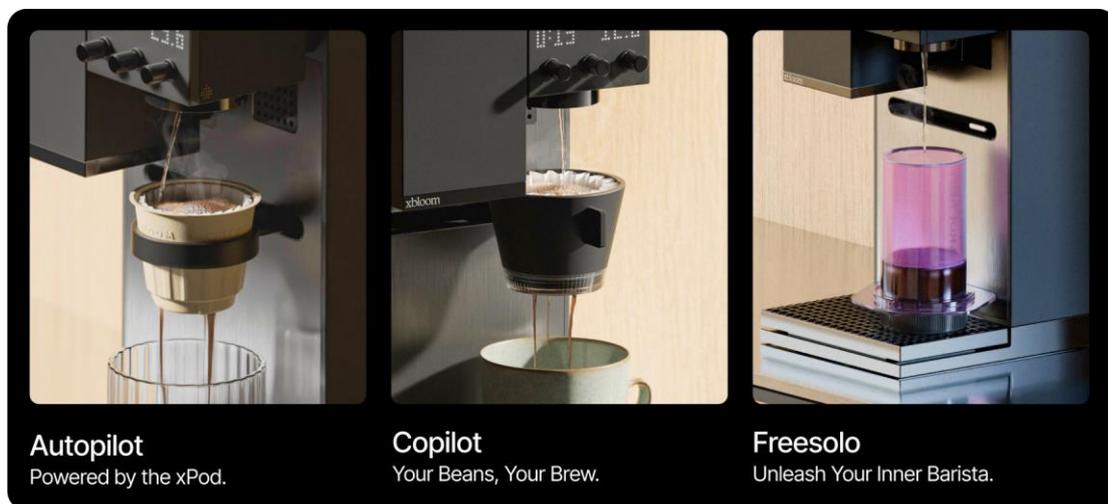
퀵 가이드:

1. 머신 상단에 NFC 레시피 카드를 탭하거나 xBloom 앱을 통해 레시피를 전송합니다.
2. xPod 뚜껑을 열고 원두를 그라인더에 투입합니다.

- 빈 xPod 드리퍼를 xPod 도크에 끼워줍니다.
- 용량이 300ml 가 넘고 높이가 100mm 미만인 서버를 추출부 아래에 놓아 커피를 받습니다.
- ▶ 아이콘의 우측 노브를 눌러 오토파일럿 모드를 실행합니다..
- ☕ 아이콘이 활성화되면 커피를 즐기세요.

💡 **팁:** 레시피 카드를 태그 후에 브루잉 프로파일을 조정하려면 왼쪽 노브와 가운데 노브를 돌려서 분쇄 입도와 추출 수율(물 : 커피)을 수동으로 조정할 수 있습니다.

2. 세 가지 크리에이티브 모드



2.1 오토파일럿 모드



오토파일럿 모드는 xPod 를 이용해 브루잉 절차를 간소화합니다.

xPod 또는 레시피 카드를 스캔하기만 하면 머신이 분쇄 및 브루잉 설정을 자동으로 조정합니다.

복잡한 기술 없이 바리스타 수준의 커피를 핸드프리로 즐길 수 있습니다.



실물 카드: NFC 레시피 카드/태그 사용하기

1. 머신 상단에 NFC 레시피 카드를 탭하거나 xBloom 앱을 통해 레시피를 전송합니다.
2. xPod 뚜껑을 열고 원두를 그라인더에 투입합니다.
3. 빈 xPod 드리퍼를 xPod 도크에 놓습니다.
4. 용량이 300ml 가 넘고 높이가 100mm 미만인 서버를 추출부 아래에 놓아 커피를 받습니다.
5. ▶ 아이콘의 우측 노브를 눌러 오토파일럿 모드를 실행합니다.
6. ● 아이콘이 활성화되면 커피를 즐기세요.

버추얼 카드: xBloom App 을 사용해 레시피 전송하기

1. 기기가 xBloom 앱에 연결되어 있는지 확인합니다.

Bluetooth 설정에 대한 자세한 내용은 [Bluetooth 연결 가이드](#)를 참조하세요.

2. 용량이 300ml 가 넘고 높이가 100mm 미만인 서버를 추출부 아래에 놓아 커피를 받습니다.
3. xPod 뚜껑을 열고 원두를 그라인더에 투입합니다.
4. 빈 xPod 드리퍼를 xPod 도크에 놓습니다.
5. ● 아이콘이 활성화되면 커피를 즐기세요.

6. App 에서 원하는 레시피를 선택한 후 App 의 ▶ 버튼을 눌러 시작합니다.

💡 **Tip:** 레시피 전달 후에 왼쪽 노브와 가운데 노브를 돌려서 분쇄 입도와

추출 수율(물 : 커피)을 수동으로 조정할 수 있습니다.



1: Scan your preferred recipe over the top of the machine, or using the app.

2: Pour coffee beans into the bean load.

3: Press  to start Autopilot brew, or rotate the first two knobs to fine-tune the Grind Size and Water Ratio.

Enjoy your coffee with xBloom

Autopilot

Powered by the xPod.

2.2 코파일럿 모드



[【 https://youtu.be/GYBpteesEsc 】](https://youtu.be/GYBpteesEsc)

코파일럿 모드를 사용하면 xBloom 앱을 사용하여 나만의 원두를 추출할 수 있습니다. 취향에 맞게 기존 레시피를 사용자가 지정하거나 원두에 맞는 고유한 레시피를 만들고 바리스타 수준의 기술로 커피를 추출하면 됩니다.

실물 카드: NFC 레시피 카드/태그 사용하기

1. 옴니 드리퍼 2 에 적합한 종이 필터를 올린 후 도크 암에 드리퍼를 장착하세요

(먼저 xPod 도크를 분리해야 합니다.).

2. 마그네틱 도징 컵을 사용해 원하는 커피 양의 무게를 측정하세요.

3. NFC 레시피 카드를 태그하고 편집을 진행하세요.

4. 머신 패널의 노브를 이용한 맞춤형 설정으로 레시피를 조정할 수 있습니다.

분쇄 입도와 RPM, 커피 수율, 물 온도, 푸어링 스타일, 푸어링 횟수를 사용자의 스타일에 맞게 레시피를 설정할 수 있습니다.

💡 **팁:** 만약 그라인딩 없이 브루잉 과정만 진행하고 싶다면, 간단히 좌측의 노브를 "OFF"가 표시될 때까지 우측으로 돌려 그라인딩 기능을 비활성화 합니다.

5. 원두를 그라인더에 투입합니다.

6. 레시피 설정이 완료되면, ▶ 표시의 우측 노브를 눌러 추출 과정을 시작하세요.

7. ● 아이콘이 활성화되면 커피를 즐기세요.

버추얼 카드: xBloom App 을 사용해 레시피 전송하기

1. xBloom App 에서 레시피를 생성하고 커스텀하세요.

2. 기기가 xBloom 앱에 연결되어 있는지 확인합니다.

Bluetooth 설정에 대한 자세한 내용은 **Bluetooth 연결 가이드**를 참조하세요.

3. 옴니 드리퍼 2 에 적합한 종이 필터를 올린 후 도크 암에 드리퍼를 장착하세요
(먼저 xPod 도크를 분리해야 합니다.).

4. 마그네틱 도징 컵을 사용해 원하는 커피 양의 무게를 측정할 수 있습니다.

5. 원두를 그라인더에 투입합니다.

6. App 에서 "Start"를 탭 해 머신으로 레시피를 전송하여 작동시킵니다.

7. ● 아이콘이 활성화되면 커피를 즐기세요.

2.3 프리 솔로 모드

1: Scan your preferred recipe over the top of the machine, or using the app.



2: Pour coffee beans into the bean load.



3: Press  to start Autopilot brew, or rotate the first two knobs to fine-tune the Grind Size and Water Ratio.



Enjoy your coffee with xBloom



First xPod

The easiest way to a perfect brew.

FreeSolo 모드를 사용하면 Studio 의 트리오 모듈인 그라인더, 브루어, 저울을 독립적으로 사용할 수 있습니다. 차를 내리고, 원두를 그라인딩 하고, 커피를 계량하는 이러한 특정기능을 별도로 사용하려는 모든 사용자에게 이상적입니다.

각 기능은 독립적으로 작동하며 다양한 사용 요구 사항을 충족할 수 있습니다.

2.3.1 그라인더 모듈



Grinder

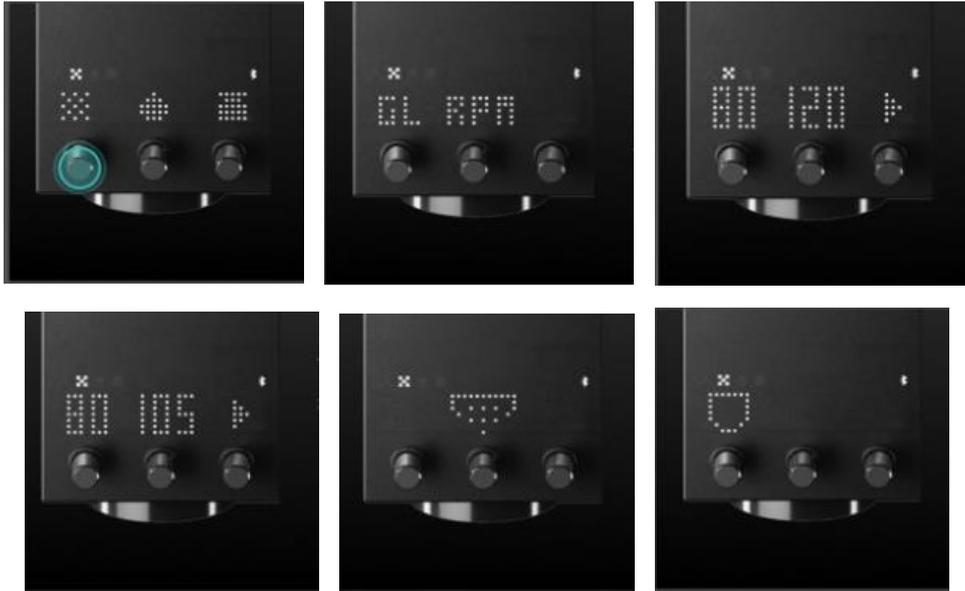
머신의 메인 LED 인터페이스에서 왼쪽 노브를 눌러 그라인더 모듈에 액세스합니다. 그라인딩 아이콘에 불이 들어오면 조정을 시작할 수 있습니다. 그라인딩하는 동안 노브를 누르면 일시 중지되며 ▶아이콘의 오른쪽 노브를 눌러 다시 그라인딩을 시작할 수 있습니다.

- 좌측 노브: 분쇄 입도 조정
- 중앙 노브: 그라인딩 RPM 조정
- 우측 노브: 디스플레이 기본 표시 를 눌러 그라인딩을 시작합니다.

노브를 돌려 'X' 표시에서 누르면 현재 인터페이스에서 나갈 수 있습니다.

💡 팁: 그라인딩을 독립적으로 사용할 경우, 원두 투입 전 ▶를 눌러 그라인딩 기능을 먼저 시작하세요.





추천 분쇄 입도 차트

수조 뚜껑 아래에 있는 추천 분쇄 입도 레퍼런스를 확인하세요.

GRIND SIZE RECOMMENDATION CHART



🔍 **참고:** 각 분쇄 세션은 30 초를 초과하지 않는 것이 좋으며, 각 세션 사이에 최소 60 초의 간격을 두는 것을 권장합니다. 에스프레소 분쇄나 특히 단단한 원두를 분쇄하는 경우 이 간격을 연장하는 것을 고려하세요.

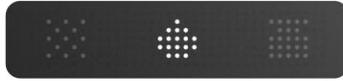
2.3.2 브루어 모듈



*Omni Dripper 2

0: Attach the Omni Dripper 2 with filter paper.

1: Press  to go to the Brewer.



2: Adjust Pouring Style and Temperature by rotating the first two knobs, press  to start, or rotate to  and press to return to the home screen.



*When brewing, press any button to pause. RT/BP (room temperature, boiling point)

Brewer



머신의 메인 LED 인터페이스에서 중앙 노브를 눌러 브루어 모듈에 액세스합니다. 브루잉 아이콘 에 불이 들어오면 조정을 시작할 수 있습니다. 브루잉 중에는 노브를 눌러 일시 중지할 수 있으며 오른쪽 노브 를 누르면 다시 시작합니다. 푸어링이 시작되면 머신 디스플레이에 푸어링 시간과 분배된 물의 양이 표시됩니다.

머신에서 운용: 추출수의 기본 설정량은 250ml 입니다. 아무 노브를 누르면 실시간으로 추출을 일시정지할 수 있습니다.

App 에서 운용: 사전에 추출수의 양을 설정해야 하며, 최대 용량은 500ml 입니다. 유량은 3~3.5ml 사이의 양으로 App 에서만 조정이 가능합니다.

작동 방법:

- 좌측 노브: 푸어링 스타일 조정
- 중앙: 드리퍼 중앙에 직선으로 떨어지는 추출.
- 나선형: 추출수가 드리퍼 중앙부터 원형을 그리며 바깥으로 나가고, 다시 바깥에서 안으로 들어오는 추출.
- 원형: 가능한 가장 큰 원형을 그리며 추출.



- 중양 노브: 추출수의 온도를 실온부터 끓는 점까지, 40~98°C 까지 조절할 수 있습니다.



- 우측 노브: 기본 디스플레이의 ▶ 표시에서 노브를 누르면 브루잉이 시작됩니다. 노브를 돌려 'X' 표시 상태에서 누르면 현재 인터페이스에서 나갈 수 있습니다.



- 어떤 드리퍼가 xBloom Studio 와 어울릴까요?

아래의 드리퍼들은 xBloom 실험실의 테스트에서 프리솔로 모드에서 xBloom Studio 와 잘 어울리는 결과를 나타내었습니다.

하리오 V60 VDGM-01-W/B

브루이스타 Tornado

브루이스타 Target Duo

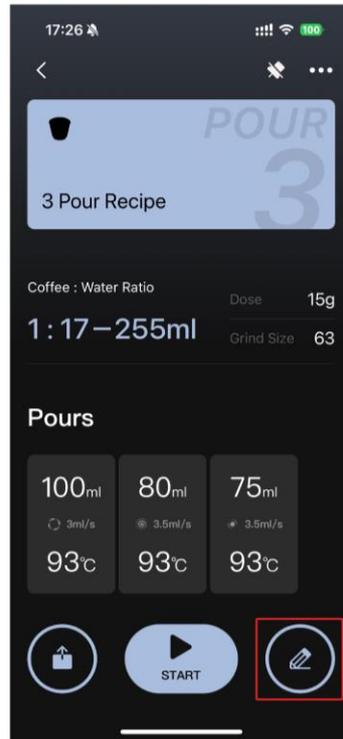
칼리타 웨이브 155

릴리 드리퍼 155

케맥스 3 Cup

- **그라인딩 단계를 건너뛰거나 다른 그라인더를 이용해 브루잉하는 방법**

xBloom Coffee App 의 튜토리얼:



머신 운용: 좌측 노브를 우측으로 돌려 머신의 디스플레이에 "OFF"가 표시되면 그라인더 기능을 끌 수 있습니다.

2.3.3 저울 모듈



*Built-in

1: Press [grid icon] to go to the Scale.



2: Press [Tare icon] to Tare, or [Reset icon] to return to the home screen.



Scale



머신의 메인 인터페이스에서 우측 노브를 눌러 저울 모듈에 접속합니다. 저울 아이콘에 불이 들어와 있을 때 조정을 진행할 수 있습니다.

- 좌측 노브: 눌러서 영점조정을 진행합니다.
- 우측 노브: 눌러서 저울 모드에서 나갈 수 있습니다.





💡 **팁:** 타이머 기능이 필요할 경우 App 을 통해 저울 모드에 접속하세요.

🔍 **참고:** xBloom Studio 의 저울 모듈은 커피 추출을 돕기 위한 저울 기능을 탑재하고 있으며, 거래 목적의 저울로 사용할 수 없습니다.

🔍 **참고:** 최대 무게는 2kg 이하 입니다. 무게 초과시 저울에 손상을 가할 수 있습니다.

3. xBloom App 사용하기

스마트폰이나 태블릿에 xBloom Coffee App 을 설치하고 사용하면 뛰어난 연결성과 부드러운 제어 기능을 경험할 수 있습니다. 엄선된 커피 레시피를 쉽게 공유하고 관리하여 브루잉 생활에 탁월한 즐거움과 영감을 선사합니다.

모든 커피 브루잉에 xBloom App 을 사용해 보세요. xBloom Original 과 Studio 모델 모두와 원활하게 통합된 App 으로 xBloom 을 통한 커피 경험을 새로운 차원으로 끌어올려 보세요. 이 기능적인 업그레이드는 직관적인 기능으로 제어력과 대화형 경험을 향상시킵니다.

아래의 새로운 기능이 추가되었습니다:

- **레시피 공유:** 이제 xBloom 사용자는 좋아하는 브루잉 레시피를 쉽게 공유하고 관리할 수 있어 커피 커뮤니티에 영감을 주고 커피 애호가들 사이에서 창의력을 발휘할 수 있습니다.
- **App 클립:** 편리한 경험을 제공하는 빠른 APP 실행을 위해 휴대폰을 본체에 터치하면 자동으로 머신에 연결됩니다.

주요 기능 소개:

- **뛰어난 연결성:** 향상된 WiFi 및 블루투스 기능은 네트워크 설정을 간소화하고 xBloom Original 및 Studio 와 안정적인 연결을 보장합니다.

- 부드러운 제어 기능: 멀티 터치 및 촉각 피드백으로 정밀한 조정을 즐길 수 있어 머신과의 상호 작용이 더욱 원활해집니다.
- 직관적인 레시피 편집: 커피 전문가든 애호가든, 혁신적인 레시피 디자인 공간을 통해 사용자는 브루잉 매개변수들을 찾아 미세 조정할 수 있습니다.
- 실시간 시각화: 커피 브루잉 과정을 실시간으로 확인하세요. 시각화 도구는 추출 수율을 명확하게 표시하여 각 세션에서 브루잉 테크닉을 개선하는 데 도움이 됩니다.
- 포괄적인 기능: 조망 모드 작동을 지원해 전체 커피 제조 과정을 모니터링할 수 있습니다.
- 오프라인 캐싱: 네트워크 연결이 좋지 않은 지역에서도 커피 여정을 중단 없이 계속하세요. 인터넷 연결이 되지 않더라도 레시피를 편집하여 머신으로 전송해 브루잉할 수 있습니다.

직관적인 유저 인터페이스:

xBloom App 을 사용하면 xBloom Original 과 Studio 머신 모두에 맞는 재미있는 커피 추출 여정을 즐길 수 있습니다. 집에서 매일 컵을 완성하든 전문적으로 레시피를 만들든, xBloom App 은 브루잉 게임을 향상시킬 수 있도록 설계되었습니다.

지금 xBloom App 을 다운로드해 커피를 추출하고, 공유하고, 즐기는 방식을 한 번에 한 잔씩 특별하게 바꿔보세요!

3.1 xBloom Studio 와 xBloom Coffee App 연결하기

<https://youtu.be/kilP1XL9dul>

4. 설정

머신의 노브와 xBloom App 을 통해 개인의 취향에 맞도록 머신을 사전 설정할 수 있습니다.

측정	단위
온도	°C / °F
무게	g / ml / oz

인입수

수조/ 직수(인입 라인 연결)

4.1 머신을 통해 설정 변경하기



머신의 메인 인터페이스에서 우측 노브를 3 초간 길게 눌러 설정 모드로 들어갑니다.

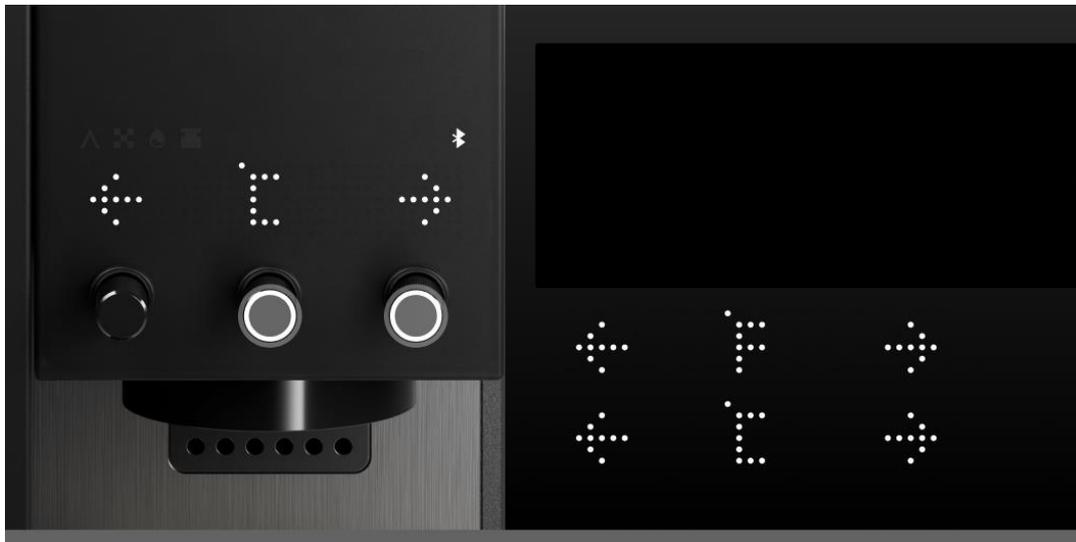
- 좌측/우측 노브: 누르면 옵션이 전환됩니다.
- 중앙 노브: 돌려가며 단위 옵션을 전환합니다.





4.1.1 온도 단위 변경

- 중앙 노브: 돌려가며 온도 단위 기본 설정(섭씨 °C/화씨 °F)을 전환합니다.
- 우측 노브: 누르면 저울 인터페이스로 이동합니다.



4.1.2 무게 단위 변경

- 좌측노브: 누르면 이전 측정 단위로 돌아갑니다.
- 중앙 노브: 돌려가며 무게 단위(g, ml, oz)를 변경합니다.
- 우측 노브: 누르면 인입수 설정 인터페이스로 이동합니다.



4.1.3 인입수 설정 변경하기

- 좌측 노브: 누르면 이전 측정 단위로 돌아갑니다.
- 중앙 노브: 돌려가며 인입수 공급 방법(수조 또는 직수)을 조정합니다.
- 우측 노브: ✓를 누르면 설정을 저장하고 설정 모드를 종료합니다.



4.1.4 고급 기능

4.1.4.1 재시작

우측 노브를 빠르게 세 번 눌러 현재 작업을 취소하고 기기를 다시 시작합니다. 이렇게 하면 설정이 재설정되지는 않지만 Bluetooth 연결이 끊어집니다.

🔍 **참고:** 그라인더 칼리브레이션 중에는 재시작 기능을 실행할 수 없습니다..

4.1.4.2 펌웨어 버전 확인

중앙 노브를 3 초간 누르고 있으면 LED 패널 디스플레이에 현재 펌웨어 버전이 표시됩니다.

4.1.4.3 그라인더 칼리브레이션

머신의 메인 디스플레이에서 좌측 노브를 눌러 그라인더 모듈에 액세스합니다. 좌측 노브를 빠르게 세 번 눌러 그라인더 칼리브레이션 기능을 활성화합니다. 자세한 내용은 [그라인더 칼리브레이션](#) 섹션을 참조하세요.

4.1.4.4 스케일 제거

머신 메인 디스플레이의 중앙 노브를 눌러 브루어 모듈에 액세스합니다. 중앙 노브를 빠르게 세 번 눌러 스케일 제거 프로세스를 시작합니다. 자세한 내용은 [스케일 제거](#) 섹션을 참조하세요.

4.1.4.5 저울 칼리브레이션

머신의 메인 디스플레이에서 우측 노브를 눌러 저울 모듈에 액세스합니다. 중앙 노브를 빠르게 세 번 눌러 저울 칼리브레이션 기능을 활성화합니다. 자세한 내용은 [저울 칼리브레이션](#) 섹션을 참조하세요.

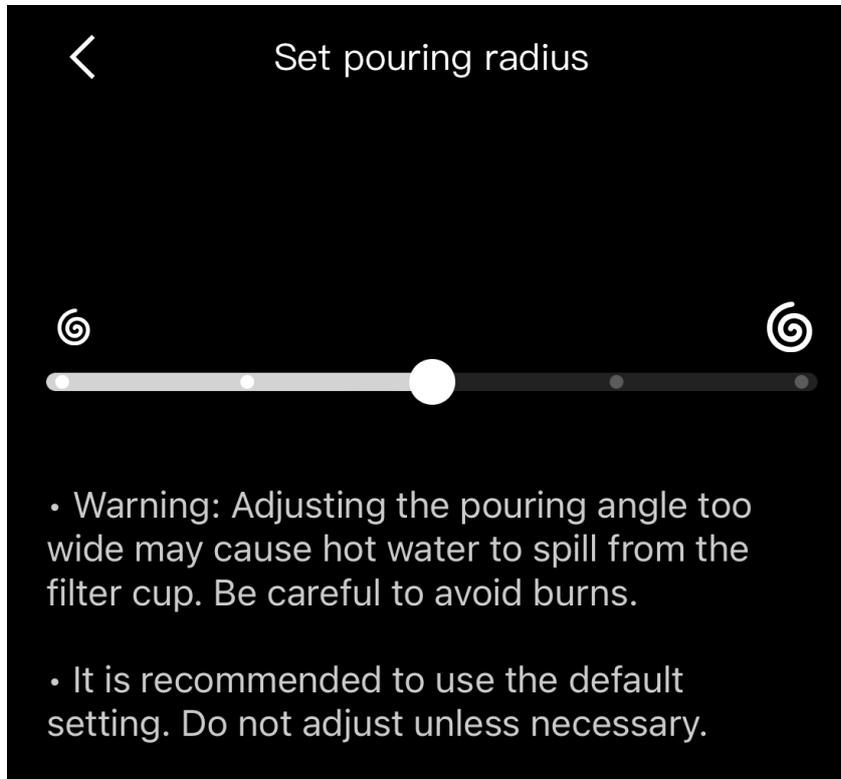
4.1.4.6 푸어링 반경 설정

드리퍼의 크기에 따라 추출수 반경의 최대 크기를 조정할 수 있습니다.

1. App 에서 머신 연결
2. 머신 세부 정보 페이지 보기
3. 고급 기능 클릭
4. 푸어링 반경 설정 클릭
5. 드리퍼의 크기에 따라 푸어링 반경을 조정합니다.

⚠️ **주의:** 푸어링 반경을 너무 크게 설정하면 추출수가 드리퍼 외부로 떨어질 수 있습니다. 화상에 유의하세요.

🔍 **참고:** 초기 설정 그대로 사용하길 권장합니다. 꼭 필요한 경우가 아니면 조정하지 마세요.



4.2 기타 액세서리 가이드

- [옴니 드리퍼 2 사용 가이드](#)
- [옴니 브루어 사용 가이드](#)
- [직수 연결 액세서리 사용 가이드](#)
- [인입수 압력 레귤레이터 사용 매뉴얼](#)

5. 청소와 유지보수

5.1 청소 절차

- 적신 깨끗한 천을 사용하여 머신의 얼룩이나 커피 자국을 닦아냅니다.

- 매일 사용하는 경우, 제공된 청소 브러시를 사용하여 그라인더 추출부, 도크 암 부위, 드립 트레이 등의 커피 찌꺼기를 청소하세요. 이러한 부위는 최소 일주일 단위로 청소하는 것이 좋습니다.
- 수조 입구 또는 인입수 라인이 깨끗하고 막힘이 없는지 정기적으로 검사하세요.
- 머신을 오래 보관해야 하는 경우 안전한 곳에 보관하기 전에 모든 구성 요소를 철저히 청소하고 말려야 합니다.
- 머신에서 남은 물을 모두 빼내려면 인입수 공급을 제거하고 브루어 모듈을 사용하여 실온으로 남은 물을 배출합니다.

5.2 스케일 제거

가정용 커피 머신 전용 디스케일링 약제를 사용하여 3개월 또는 300번의 브루잉 주기마다(어느 쪽이든 먼저 충족되면) 머신의 스케일 제거를 진행하는 것이 좋습니다. 식초나 상업용 세척 제품은 머신이 손상되어 보증이 무효화될 수 있으므로 사용하지 마세요.

⚠ 주의: 스케일 제거 용액은 위험할 수 있습니다. 눈, 피부, 표면에 닿지 않도록 주의하세요. 부적절한 스케일 제거제를 사용하면 스케일 제거 과정이 불충분하거나 머신 부품이 손상될 수 있습니다. 스케일 제거 용액은 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하세요. 용액을 삼키거나 섭취하지 마세요. 스케일 제거에 대한 추가 질문이 있는 경우 xBloom에 직접 문의하시기 바랍니다.

스케일 제거 가이드:

1. 300ml 이상의 용량을 가진 용기를 추출부 아래에 놓고 머신이 켜져 있는지 확인합니다. 스케일 제거 용액이 넘치는 것을 방지하기 위해 보호 조치를 취하는 것을 고려하세요.
2. 수조에 물 250~300ml를 넣고 스케일 제거 약제를 섞습니다. 약제에 제공된 특정 지침에 따라 약 80~90ml의 용액을 사용합니다.
3. 머신에 수조를 결합합니다. 머신 또는 App을 통해 스케일 제거 기능을 시작합니다.
4. 머신이 용기에 약 200ml의 액체를 추출할 것입니다.
5. 스케일 제거제가 효과적으로 작동하도록 약 30분 이상 기다립니다. 용액을 섭취하지

마세요. 스케일 제거 과정에서 머신을 사용하지 말고, 과정 동안 수조에 물을 채우지 마세요.

6. 대기 시간이 지나면 다시 시작을 눌러 남은 액체를 배출합니다. 용기에 담긴 스케일 제거 용액을 비웁니다.

7. 깨끗한 물로 수조를 헹구고 최대 한도까지 다시 채운 다음 머신에 재결합합니다. 브루어 모듈을 다시 눌러 물을 빼고 수조를 완전히 비웁니다.

스케일 제거 과정이 완료되었으므로 이제 맛있는 커피를 끓이고 즐길 수 있습니다!

스케일 제거가 도움이 되었지만 시스템 문제를 완전히 해결하지 못한 경우, 이 프로세스를 필요한 만큼 반복하거나 약제가 머신에 있는 시간을 연장하는 것을 고려할 수 있습니다.

💡 **팁:**

App 을 이용한 스케일 제거: 기기가 xBloom 앱에 연결되어 있는지 확인합니다. 화면의 머신 이미지를 탭해 설정에 진입한 후 스케일 제거 옵션을 선택하세요. Bluetooth 설정에 대한 자세한 내용은 [Bluetooth 연결 가이드](#)를 참조하세요.

머신에서 스케일 제거 진행: 메인 디스플레이에서 중앙 노브를 한 번 눌러 브루어 모듈에 진입한 후 세 번 빠르게 눌러 스케일 제거 프로세스를 시작하세요.



5.3 머신 칼리브레이션

5.3.1 그라인더 칼리브레이션

분쇄 입도가 정확하지 않다고 느껴진다면 그라인더 칼리브레이션 기능을 사용해 보세요..

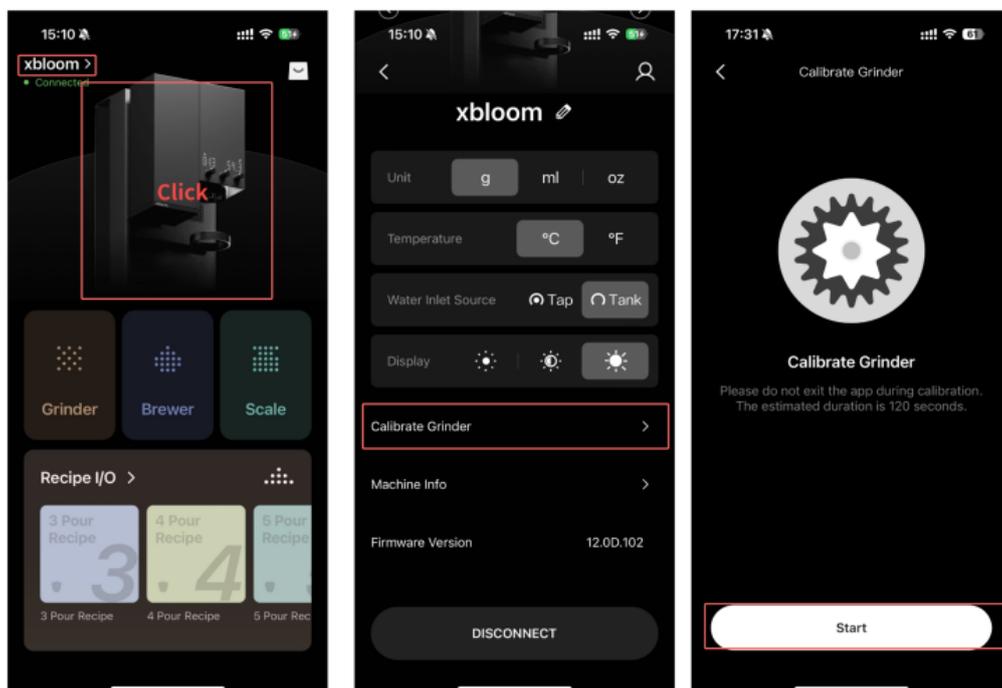
💡 **팁:** 칼리브레이션을 진행할 때 그라인더 내 이물질이 없는지 확인하세요. 그라인더가 먼저 남은 커피 찌꺼기를 분쇄하므로 마그네틱 도징 컵을 사용하여 잔여물을 받으세요.

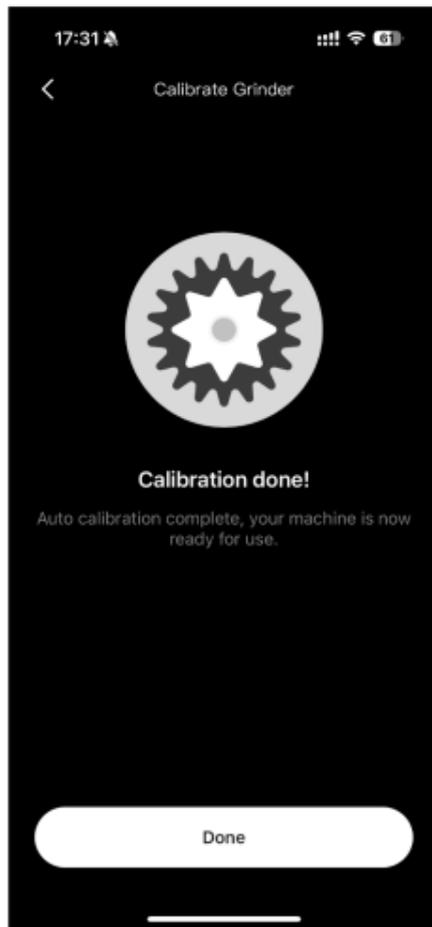
머신을 사용해 칼리브레이션 하기

1. 머신의 메인 디스플레이에서 좌측 노브를 눌러 그라인더 모듈에 액세스합니다.
2. 좌측 노브를 세 번 빠르게 눌러 그라인더 칼리브레이션 기능을 활성화합니다.
3. 그라인더가 칼리브레이션 프로세스를 시작하며 약 120 초가 소요됩니다.
4. LED 화면에 "Done"이 표시되면 칼리브레이션 프로세스가 완료됩니다.

App 을 사용해 칼리브레이션 하기

1. 기기가 xBloom 앱에 연결되어 있는지 확인합니다. 화면의 머신 이미지를 탭해 설정에 진입한 후 "그라인더 칼리브레이션" 옵션을 선택하세요. Bluetooth 설정에 대한 자세한 내용은 [Bluetooth 연결 가이드](#)를 참조하세요.
2. 그라인더가 칼리브레이션 프로세스를 시작하며 약 120 초가 소요됩니다.
3. LED 화면에 "Done"이 표시되면 칼리브레이션 프로세스가 완료됩니다.





<https://youtu.be/ygTcUTJIB38>



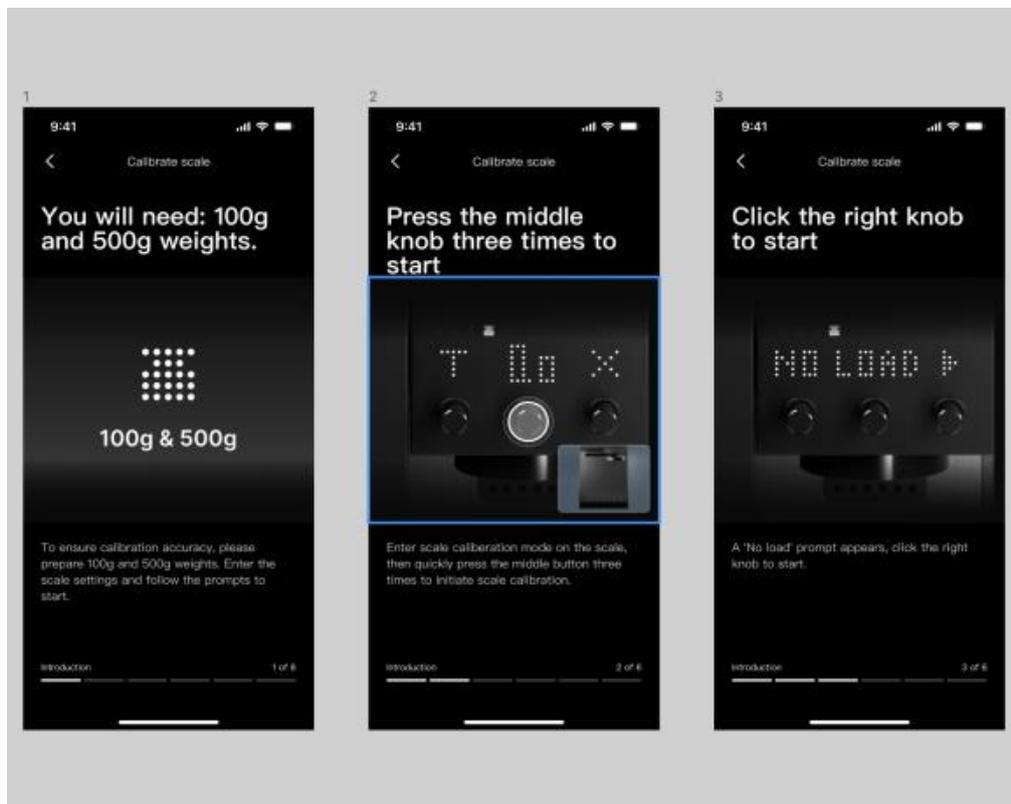
5.3.2 저울 칼리브레이션

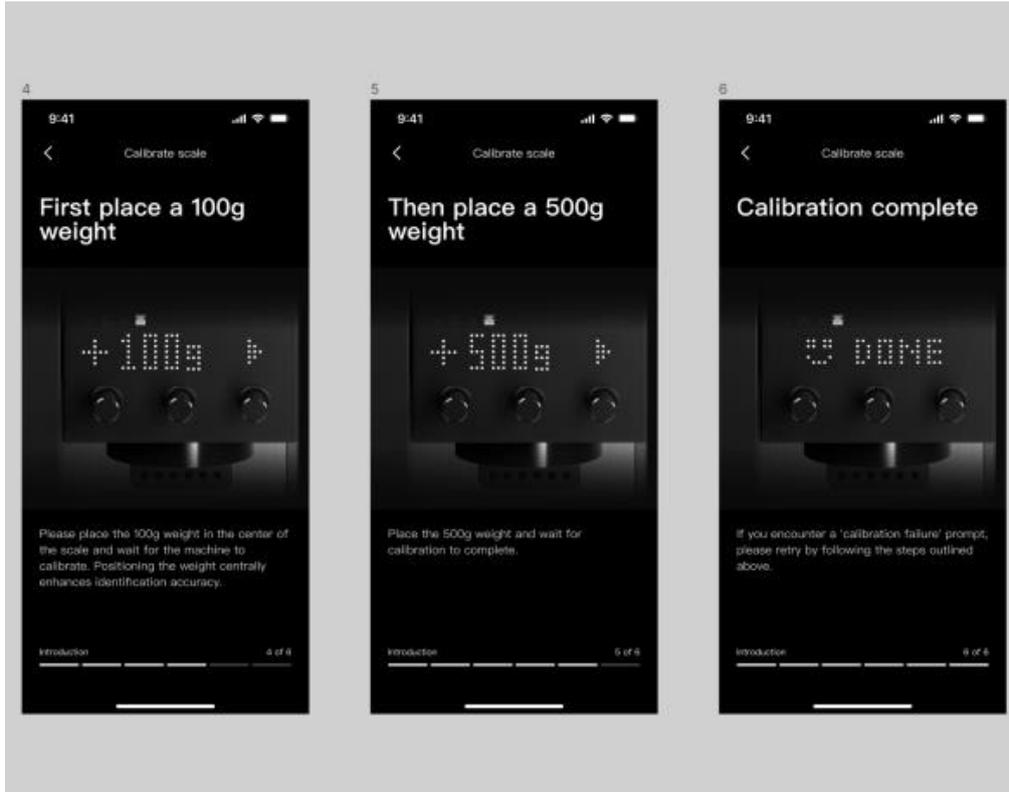
저울이 정확하지 않다고 느껴진다면 칼리브레이션 기능을 사용해 보세요.

💡 **팁:** 칼리브레이션을 위해 100g 과 500g 의 무게추가 필요합니다.

머신을 사용해 칼리브레이션 하기

1. 머신 메인 디스플레이에서 우측 노브를 눌러 저울 모듈에 액세스합니다.
2. 중앙 노브를 세 번 빠르게 눌러 저울 칼리브레이션 기능을 활성화합니다.
3. 디스플레이의 지침에 따라 저울 위에 올려져 있는 것이 없는지 확인한 다음 오른쪽 노브를 눌러 다음 단계로 진행합니다.
4. 메시지에 따라 저울 베이스 중앙에 100g 무게추를 놓고 우측 노브를 눌러 칼리브레이션을 시작합니다.
5. 그런 다음 메시지에 따라 베이스 중앙에 500g 무게를 두고 우측 노브를 눌러 칼리브레이션을 시작합니다.
6. 완료: 칼리브레이션이 완료되면 화면에 "Done"가 표시됩니다. 화면에 "Retry"가 표시되면 완료될 때까지 이 과정을 반복하세요.





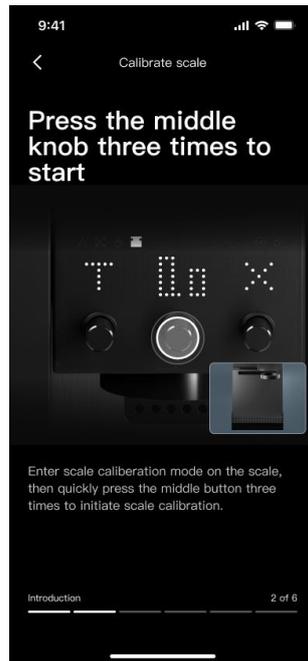
5.4 장기간 미사용시 보관법

5.4.1 머신 보관 준비하기

1. 수조를 비우고 다시 결합합니다.
2. 용기를 추출부 아래에 놓습니다.
3. 브루어 모듈을 사용하여 실온으로 머신에 남아 있는 물을 배출합니다.
4. 그라인더가 비어 있는지 확인하고 그라인더 커버를 닫습니다. 원두가 남아 있으면 그라인더 칼리브레이션 기능을 사용하여 남은 원두를 분쇄, 제거합니다.
5. 전원 코드를 뽑습니다.
6. 사용한 xPod 는 모두 폐기하고 드립 트레이를 청소합니다. 저울의 정확성을 유지하기 위해 무거운 물건을 드립 트레이에 올려놓지 마세요.

5.4.2 장기 보관 후 재사용 준비하기

1. 전원을 연결하고 수조를 다시 채웁니다.
2. 브루어 모듈을 사용하여 온수 20ml 를 추출해 공급 라인이 얼거나 막히지 않았는지 확인합니다. 물 추출이 비정상적인 경우 스케일 제거 과정을 고려하세요.
3. 분쇄 설정의 정확성과 저울의 정밀도를 확인합니다. 불일치가 있는 경우 칼리브레이션 기능을 사용하여 도움을 받습니다.

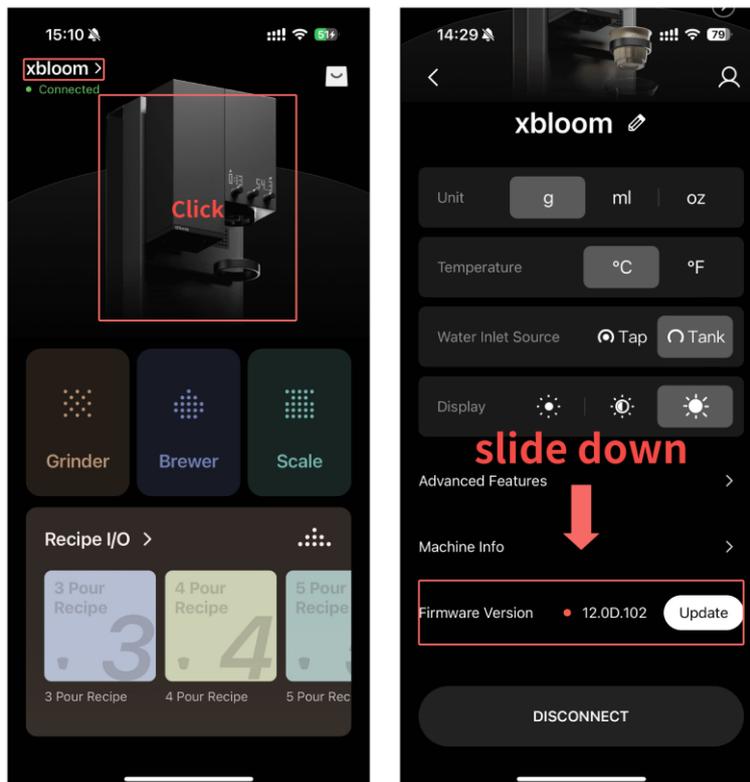


5.5 시스템 업데이트

이 머신에는 OTA(Over-the-Air Technology) 기능이 탑재되어 있어 업데이트와 업그레이드를 적시에 다운로드할 수 있습니다.

1. 앱에 버전 업데이트에 대한 메시지가 표시되면 업그레이드를 선택할 수 있습니다. 업그레이드 프로세스를 시작하기 전에 머신이 xBloom 앱에 연결되어 있고 머신이 기본 화면에 있는지 확인하세요. Bluetooth 설정에 대한 자세한 내용은 [Bluetooth 연결 가이드](#)를 참조하세요.
2. 'Upgrade'를 클릭하면 머신이 펌웨어 업데이트를 시작합니다.
3. LED 화면에 "Done"이 표시되면 업데이트 프로세스가 완료됩니다.

- **xBloom Studio 펌웨어 업데이트 하기**



5.6 문제해결

먼저, 예상대로 작동하지 않는 기능에 대해 사과드립니다. 간단한 솔루션으로 머신을 빠르게 정상화할 수 있습니다. 사용 중 머신이 의도한 대로 작동하지 않는다면 다음과 같은 일반적인 빠른 수정 사항을 참조하시기 바랍니다.

문제 발생에 대한 App 에러 메시지

증상	조치 사항
업그레이드 실패	업그레이드 과정에서 블루투스를 켜고 기기 가까이 있어 주세요. 업그레이드 과정은 2~10 분 정도 걸립니다.
전원 불일치	규격에 맞는 파워 아답터를 사용하세요.
도크 동작 에러	도크 주위에 장애물이 없는지 확인하고 주위를 깨끗하게 유지해 주시기 바랍니다.
그라인딩 에러	그라인더에 이물질이나 막힌 콩이 있는지 확인하고 사용하기 전에 주변부를 청소하세요.
브루잉 에러	수조 또는 인입수 라인에 충분한 물이 있는지 확인하고, 필요한 경우 스케일 제거 과정을 실행하는 것을 고려하세요.
저울 과부하	2kg 를 초과하는 무게가 올라가 있는 것은 아닌지 저울을 확인하세요.
블루투스 연결 문제 1. 블루투스가 감지되지 않거나 연결되지 않음 2. 블루투스는 연결되었으나	1. 휴대전화의 블루투스 설정이 켜져 있는지 확인하세요. 2. 우측 노브를 세 번 눌러 머신을 재시작하세요. 3. App 이 최신 펌웨어 버전인지 확인하세요.

머신이 응답하지 않음

문제 발생에 대한 머신 에러 메시지

디스플레이 표시	증상	조시사항
	물 부족 알림	물 공급이 충분히 이뤄졌는지 확인하고 필요시 물을 보충하세요.
	물 인입 알림	<ul style="list-style-type: none">머신이 물 공급 방식에 따라 공급원이 추가되었는지 또는 라인 연결이 활성화되어 있는지 확인합니다.인입부가 막혔는지 여부를 확인하고 필요에 따라 스케일 제거 과정을 진행하세요.
	원두 부족 알림	<ul style="list-style-type: none">그라인더 입구에 이물질 또는 막힌 원두가 있는지 확인하세요.원두를 투입하세요.
	전원/전력 경고	머신 전압이 현재 국가의 전압과 일치하고 적절한 전원에 연결되어 있는지 확인하세요. 전압이 동일한 경우 다른 콘센트를 사용해 보세요.
	도크 동작 알림	<ul style="list-style-type: none">도크 주위에 장애물이 없는지 확인하고 주위를 깨끗하게 유지해 주시기 바랍니다.머신의 전원 플러그를 뽑고

		30 초간 기다린 다음 재연결 후 다시 시도해 보세요.
	그라인딩 에러	<ul style="list-style-type: none"> • 그라인더에 이물질이나 막힌 원두가 있는지 확인하고 사용하기 전 주변부를 청소하세요. • 우측 노브를 세 번 빠르게 눌러 재시작한 다음, 그라인더 칼리브레이션 실시 후 재시도합니다. • 그라인더 온도가 너무 높으면 그라인딩 세션을 각각 30 초 이내로 제한하고, 각 세션 간 간격을 60 초 이상 유지합니다.
	브루잉 에러	수조 또는 인입수 라인에 충분한 물이 있는지 확인하고, 필요한 경우 스케일 제거 과정을 실행하는 것을 고려하세요.
	그라인더 과부하	원두가 너무 단단한지 확인하세요. 에스프레소 분쇄에서 아그트론 넘버 100 이상의 원두를 사용하는 것은 권장하지 않습니다.
	저울 과부하	<ul style="list-style-type: none"> • 2kg 를 초과하는 무게가 올라가 있는 것은 아닌지 확인하세요. • 저울 칼리브레이션을 진행합니다.
	오버 플로우 감지 / 푸어링 간 대기 중	<ul style="list-style-type: none"> • 시작하기 전에 추출부 아래에 컵을 놓아야 합니다. • 브루잉 과정에서 컵을 제거하거나

		<p>교체하지 마세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 푸어오버 커피에는 에스프레소 그라인드 사이즈를 사용하지 않는 것이 좋습니다.
계량값이 크게 변동할 때	저울의 계량값이 크게 변동합니다	<ul style="list-style-type: none"> • 출고시 부착되는 보호 테이프가 제거되었는지 확인합니다. • 전원에 머신만 연결되어 있는지 확인하고, 접지되지 않은 다른 가전제품은 저울 기능의 안정성에 영향을 미칠 수 있으므로 멀티탭을 사용하지 마세요. • 저울 칼리브레이션을 수행하십시오.

추가 문제가 발생하면 웹사이트의 자주 묻는 질문 페이지(www.xbloom.com/faqs)를 참조하거나 support@xbloom.com 또는 기계를 구매한 서비스 채널로 문의하시기 바랍니다.

5.7 서비스 & 수리

5.7.1 보증

보증 조건은 xBloom 공식 사이트에서 기계를 구매하는 사용자에게 적용됩니다. xBloom 은 1년 유효한 제품 보증(배송 시)을 제공합니다. 제한 보증은 특정 예외에 따라 해당 보증 기간 동안 구매하는 모든 xBloom 제품의 재료 및 제작 결함을 보장합니다. 보증 대상 제품을 수리하거나 교체하는 경우 보증 기간이 연장되지 않습니다. xBloom 은 당사의 재량에 따라 제한 보증의 제공 여부를 변경할 수 있지만 변경 사항은 소급 적용되지 않습니다.

[보증 정책 세부 정보를 보려면 링크를 클릭하세요.](#)

5.7.2 AS & 수리

- 기기에 문제가 발생하면 support@xbloom.com 또는 기기를 구매한 고객 서비스 채널로 문의하시기 바랍니다.
- 기기에 문제가 발생하면 1566-9842(유선) 또는 giesenkorea.co.kr 홈페이지로 문의하여 주시기 바랍니다.
- xBloom 고객 서비스 담당자와 먼저 연락하지 않고 제조업체에 제품을 우편으로 보내거나 수리 센터에 입고시키지 마세요.

6. 안전사항

xBloom 은 완벽한 커피 한 잔을 추출하고 새로운 맛의 세계를 소개할 수 있도록 설계되었습니다. 하지만 주의해서 추출해야하고, 머신을 사용하기 전에 설명서를 주의 깊게 읽어보아야 합니다.

1. 물이나 기타 물체를 그라인더에 투입하지 마세요. 볶은 원두가 아닌 다른 것을 그라인더에 투입하면 보증이 무효화됩니다.
2. 화상을 방지하기 위해 머신이 작동 중일 때 추출부 아래에 손을 넣지 마세요.
3. 머신 청소 시 스크래치 손상을 방지하기 위해 철선, 강철 브러시 또는 이와 유사한 도구를 사용하지 말고 부드러운 적신 천을 사용하는 것이 좋습니다.
4. 무거운 물건을 xPod 컵 홀더에 올려놓지 마세요.
5. 저울/드립 트레이에 2kg 이상 올려놓지 마세요.
6. 어린이나 가까운 곳에서 가전제품을 사용할 때는 면밀한 감독이 필요합니다. 어린이가 사용하거나 어린이가 닿을 수 있는 곳에 방치해서는 안 됩니다.
7. 가전제품은 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 저하되거나 경험과 지식이 부족한 사람이 안전한 방식으로 가전제품 사용에 대한 감독 또는 지침을 받고 관련 위험을 이해한 경우에만 사용할 수 있습니다. 어린이는 가전제품을 가지고 놀아서는 안 됩니다.
8. 머신을 옮기기 전에 xPod 도크를 제거합니다.
9. 비상 상황이 발생하면 즉시 전원 소켓에서 기기의 플러그를 뽑습니다.

10. 커피 머신을 적합하고 쉽게 접근할 수 있으며 접지된 전원 콘센트에만 연결하세요. 전원 공급 전압이 지정된 전압과 일치하는지 확인합니다. 잘못된 전원 공급 장치로 인한 손상은 보증 대상에서 제외됩니다.
11. 손상된 기기를 사용하면 감전, 화상 또는 화재가 발생할 수 있습니다.
12. 짧은 전원 공급 코드는 긴 코드에 얽히거나 걸려 넘어질 위험을 줄이기 위해 제공됩니다. 연장 코드를 사용하는 경우 연장 코드의 표시된 전기 정격은 적어도 기계의 정격만큼 커야 합니다. 연장 코드는 접지형 코드여야 합니다. 연장 코드는 어린이가 끌거나 걸려 넘어지지 않도록 카운터나 테이블 상판 위에 떨어지지 않도록 배치해야 합니다.
13. 해수면에서는 끓는점이 100°C 입니다. 높은 고도에서는 끓는점이 90°C 까지 떨어질 수 있습니다. 다양한 고도에서 끓는점에 따라 물 가열 온도를 조정할 수 있습니다. 높은 고도에서 xBloom 을 사용할 때는 기기를 적합하고 쉽게 접근할 수 있는 접지된 전기 콘센트에만 연결하도록 주의하세요. 전원 공급 전압이 정격판에 명시된 전압과 일치하는지 확인합니다. 잘못된 연결은 보증을 무효화합니다.

머신을 전원에 연결하기 전에 올바르게 설치되어야 합니다.

14. 추가 문제가 발생하면 웹사이트의 자주 묻는 질문 페이지(www.xbloom.com/faqs)를 참조하거나 support@xbloom.com 또는 머신을 구매한 고객 서비스 채널로 문의하시기 바랍니다. 1566-9842(유선) 또는 giesenkorea.co.kr 홈페이지로 문의하여 주시기 바랍니다.
15. 파워 코드를 열과 습기로부터 멀리하세요.
16. 파워 코드 또는 플러그가 손상된 경우, 모든 위험을 피하기 위해 제조업체, 서비스 에이전트 또는 이와 유사한 자격을 갖춘 사람이 교체해야 합니다.
17. 코드나 플러그가 손상되었거나 기기가 오작동했거나 손상된 후에는 기기를 작동하지 마세요. 검사, 수리 또는 조정을 위해 가까운 공인 서비스 시설로 기기를 반송합니다.
18. 위험한 손상을 방지하려면 화염, 라디에이터, 스토브, 오븐, 가스 버너 또는 이와 유사한 장치와 같은 뜨거운 표면이나 옆에 기계를 두지 마세요.
19. 항상 머신을 수평으로 안정적이고 고른 표면에 놓습니다. 설치되는 표면은 물, 커피, 스케일 제거 제품 또는 이와 유사한 액체와 같은 열과 유체에 저항성이 있어야 합니다.

20. 장시간 사용하지 않을 때는 머신을 메인 전원에서 분리합니다. 플러그 자체를 당기지 않고 코드선을 당겨서 분리하면 코드가 손상될 수 있습니다.
21. 사용하지 않을 때와 청소하기 전에 콘센트에서 플러그를 뽑습니다. 부품을 착용하거나 벗기기 전, 기계를 청소하기 전에 식힙니다. 젖은 손으로 전원 코드를 만지거나 플러그를 꽂지 마세요.
22. 화재, 감전 및 부상으로부터 보호하려면 코드나 플러그를 물에 담그지 마세요.
23. 머신을 액체에 담그지 마세요.
24. 식기 세척기에 머신이나 부품을 넣지 마세요. 식기 세척기와 부품의 손상을 방지하기 위해 식기 세척기를 사용하지 않는 것이 좋습니다.
25. 기기를 분해하지 마세요. 내부에 위험한 전압이 있습니다.
26. 어떤 물체나 도구도 구멍에 넣지 마세요. 이렇게 하면 화재나 감전의 원인이 될 수 있습니다.
27. 가전제품 제조업체에서 권장하지 않는 액세서리 부착물을 사용하면 화재, 감전 또는 부상을 입을 수 있습니다.

커피 머신을 작동할 때는 우발적인 부상을 방지하기 위해 예방 조치를 취하세요.

28. 머신이 손상되었거나 떨어뜨렸거나 제대로 작동하지 않는 경우 사용하지 마세요. 즉시 플러그를 뽑고 xBloom 또는 공인 xBloom 에이전트에게 연락하여 검사, 수리 또는 조정을 요청하세요.
29. 손상된 머신을 사용하면 감전, 화상 또는 화재로 이어질 수 있습니다.
30. 머신을 옮기기 전에 xPod 도크 또는 옴니 드리퍼 2 를 제거합니다.
31. 긴급 상황이 발생하면 즉시 전원 소켓에서 플러그를 제거합니다.
32. 머신을 옮기기 전에 브루어 모듈을 사용하여 내부에 남아 있는 물을 배출합니다.
33. 브루어의 추출부 아래에 손가락을 넣지 마세요. 화상 위험이 있습니다.
34. 그라인더에 손가락을 넣지 마세요. 부상의 위험이 있습니다.
35. 수조에는 실온의 정수만을 채우세요. 온수나 기타 음료를 물통에 붓지 마세요.

36. 제품을 장시간(휴일 등) 사용하지 않을 경우 수조를 비웁니다.
37. 주말 또는 비슷한 기간 동안 제품을 작동하지 않을 때는 수조의 물을 교체하세요.
38. 강력한 세정제나 용제 세정제를 사용하지 마세요. 젖은 천과 중성세제를 사용하여 제품 표면을 청소하는 것이 좋습니다.
39. 이 기계는 xBloom 또는 공인 xBloom 딜러가 제공하는 xBloom 커피 캡슐(xPod) 및 액세서리와 함께 사용하도록 특별히 설계되었습니다.
40. 모든 머신은 엄격한 생산 관리 검사를 거칩니다. 실제 조건에서의 신뢰성 테스트는 무작위로 선택된 장치에서 수행되며, 이는 새 제품에 사용 흔적을 나타낼 수 있습니다.
41. 작동 또는 보관 환경 온도는 5°C - 38°C 사이여야 합니다.
42. 이 장치를 의도한 목적 외의 용도로 사용하지 마세요.
43. xBloom 은 이 사용 설명서의 최종 해석에 대한 권리와 사전 통지 없이 지침을 변경할 권리를 보유합니다.

매뉴얼을 보관하세요

- 지속적인 안전을 유지하려면 후속 사용자에게 지침을 전달하세요.
 - xBloom 은 당사의 재량에 따라 사용 설명서를 업데이트할 수 있습니다.
- ⚠ **주의:** 화상을 예방하려면 브루어 추출부를 만지지 말고 추출되는 동안 손과 얼굴을 추출부에서 멀리 떨어뜨려 두세요.
- ⚠ **주의:** 짧은 시간 동안 연속적으로 브루잉하면 xPod, xPod 도크 또는 옴니 드리퍼 2 의 온도가 50°C 까지 상승할 수 있습니다. 손을 대기 전 5 분 정도 기다리며 식히는 것이 좋습니다.

这个FAQs 决定不加了

7. 자주 묻는 질문

7.1.1 어떻게 서비스를 받을 수 있나요?

서비스, 수리 또는 가전제품과 관련된 문제를 해결하기 위해 필요한 경우 먼저 www.xbloom.com/pages/faqs 를 방문하세요. 고객 서비스 지원이 필요한 전문적인 문의는 service@tbdx.club 로 문의하세요. 1566-9842(유선) 또는 giesenkorea.co.kr 홈페이지로 문의하여 주시기 바랍니다.

*xBloom 고객 서비스 담당자와 연락하기 전에 제조업체에 제품을 우편으로 보내거나 수리 센터에 가져가서는 안 됩니다.

7.1.2 어떻게 App 을 다운로드 하나요?

xBloom App 을 다운로드하려면 일반적으로 다음 단계를 따라야 합니다:

1. 장치 호환성 확인: 장치가 xBloom App 과 호환되는지 확인합니다. 이는 일반적으로 스마트폰이나 태블릿에 최신 운영 체제 버전을 의미합니다.
2. App Store 또는 Google Play 스토어에 액세스하세요: iOS(iPhone/iPad) 또는 Android 장치 보유 여부에 따라 각각 Apple App Store 또는 Google Play Store 에 액세스할 수 있습니다.
3. xBloom 검색: 스토어에 들어가면 검색 기능을 사용하여 xBloom App 을 찾습니다. 검색창에 "xBloom"을 입력하면 결과에 App 이 표시됩니다.
4. 다운로드 및 설치: 검색 결과에서 xBloom App 을 찾으면 클릭 후 다운로드 또는 설치를 선택합니다. 앱이 자동으로 다운로드되어 장치에 설치됩니다.
5. 열기 및 설정: 설치 후 App 을 엽니다. 요구 사항에 따라 계정을 설정하거나 로그인해야 할 수도 있습니다.
6. 화면 지침을 따릅니다: App 에 특정 설정 지침이나 튜토리얼이 있는 경우 다음을 따라 시작합니다.

7.1.3 만약 App 과 머신을 연결할 수 없는 경우는 어떻게 컨트롤 하나요?

xPod 도크는 xPod 커피 캡슐을 감지한 후 햅틱 피드백으로 브루잉 프로세스를 시작하는 제어

역할을 합니다. 또한 xBloom 기기 전면에 버튼이 있어 동작 중지, Wi-Fi 연결 등의 작업을 수행할 수 있습니다.

7.1.4 인터넷에 연결하지 않고 xBloom 머신을 사용할 수 있나요?

네, xBloom 은 인터넷 없이도 완벽하게 작동합니다. xPod 를 사용하면 기계가 RFID 태그에 저장된 로스터 레시피를 스캔하여 인터넷 연결 없이도 해당 레시피를 올바르게 추출합니다.

7.1.5 아무 커피나 사용할 수 있나요? 가지고 있는 원두를 사용해도 괜찮나요?

간단히 답하자면, 네. 물론 가능합니다!

각 xPod 는 마시려는 원두 커피 전체가 들어 있는 캡슐 그 이상입니다. 훌륭한 커피 한 잔 = 훌륭한 원두 + 큐레이팅된 원두 전용 레시피 + 일관되고 정확한 전달 방법이라는 공식을 믿습니다. 각 xPod 에는 한 잔에 담긴 기쁨과 관련된 모든 정보를 저장하는 고유한 RFID 가 함께 제공됩니다. RFID 에는 로스터와 바리스타가 모든 커피의 최적의 플레이버를 제공하기 위해 큐레이팅하는 추천 브루잉 레시피가 담겨 있습니다. 완벽한 브루잉을 수행하기 위해 과도한 시간과 에너지를 소비하거나, 컵을 낭비하거나 맛있는 컵을 만들기 위해 화려한 푸어링 기술을 사용할 필요가 없습니다. xBloom 과 xPod 를 사용하면 매번 동일한 일관성을 얻을 수 있습니다.

새로운 것에 대한 선호도가 높은 노련한 커피 애호가들도 xBloom 이 도움이 될 수 있습니다! xBloom 머신 을 사용하면서 Pod 구매를 피하고 대신 커피를 직접 수급하고 싶다면 xPod 대신 사용할 수 있는 재사용 가능한 드리퍼가 함께 제공됩니다. 재사용 가능한 드리퍼의 RFID 태그를 스캔하고 xBloom App 에서 작업하기만 하면 모든 브루잉 변수를 컨트롤할 수 있습니다. 뜸들이기, 온도, 간격과 횟수, 푸어링 패턴 등을 조정할 수 있습니다.

단계별 가이드:

1. 여과지를 드리퍼에 넣습니다
2. 드리퍼를 도크에 연결합니다. (xPod 홀더가 도크에 연결된 경우 먼저 제거하십시오.)
3. 기기 상단의 NFC 센서 패드에서 레시피 카드 스캔

4. 그라인더에 원두 15g 을 투입합니다

5. 세 번째 노브를 클릭해 추출을 시작합니다

친절한 팁: xBloom App 을 통해 취향에 맞게 브루잉 매개변수를 최적화하세요(Apple App Store 및 Google Play Store 에서 다운로드 가능).

주요 기능:

- 1~2 인분에 이상적
- 최대 내열성: 120°C
- 재질: 폴리카보네이트(PC)
- xBloom Premium 또는 칼리타 155 사이즈 여과지와 호환 가능

7.1.6 xBloom 머신의 보증과 환불 정책은?

1566-9842(유선) 또는 giesenkorea.co.kr 홈페이지로 문의하여 주시기 바랍니다.