

the Barista Touch™ Impress



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contents

- 2 Breville Recommends
Safety First
- 8 Features
- 9 Components
- 11 Assembly
- 12 Functions
- 24 Care & Cleaning
- 29 Troubleshooting

BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT c SAFEGUARDS

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

- 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 (120 V ~ 60 Hz 1750 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.

- For your maximum electrical safety, always use this espresso machine on a properly grounded circuit. It is recommended to use this machine on a dedicated circuit separate from other electrical appliances.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. 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. Use handles or knobs. 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 and unplug from the power outlet.

- To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Children must not play with the appliance. Do not leave the appliance unattended when in use. Do not move the appliance whilst in operation.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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 heated oven, a hot gas or electric burner.
- 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.**
- Do not attempt to open or service the espresso machine. 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. Always check the grinder hopper for presence of foreign objects before using. Do not touch moving parts.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process. Failure to follow this instruction may lead to scalding by hot steam or hot coffee.
- 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.

 **WARNING**

To avoid the risk of injury, do not open the brew chamber during the brew process.

 **CAUTION**

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

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

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been imbedded into your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance. The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers.

The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at **privacy@breville.com**

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great

as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

BREVILLE ASSIST® PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

**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 WATERSPOUT

For making a cup of Americano 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 22lbs (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. 8.8oz (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 or 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. 67fl.oz (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 next page)

Rating Information

120 V ~ 60 Hz 1750 W



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 dose trimming tool
- H. Allen key
- I. Cleaning tool for steam wand tip
- J. Cleaning disc
- K. Descaling powder
- L. 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.

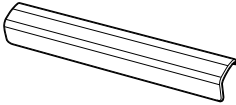
Remove the water tank located at the back of the machine by pulling the water tank handle.

Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.



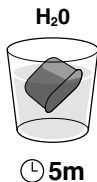
NOTE

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



INSTALLING THE WATER FILTER

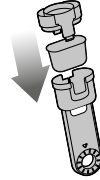
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.



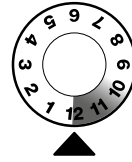
- Rinse the filter with cold water.



- Insert the filter into the filter holder.

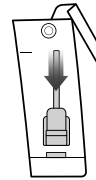


- Set the reminder for next month of replacement. It is recommend replacing the filter every 3 months.



REPLACEMENT DUE

- 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

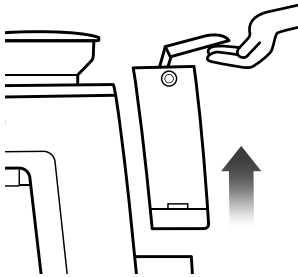
Replacing the water filter every three months will reduce the need to descale the machine. Filters can be purchased from the Breville webpage.



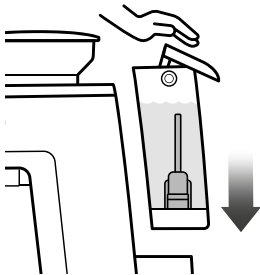
Functions

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 the water tank and away from the machine.



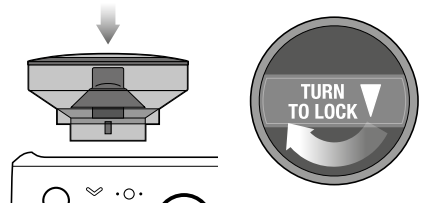
- Fill the water tank with cold potable tap water up to the **MAX** marking indicated on the side of the water tank.
- Replace the water tank back on the machine, pressing down to ensure that it is properly positioned and attached to the machine.



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.

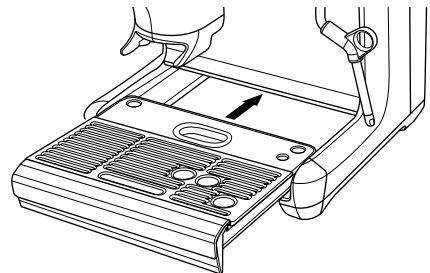
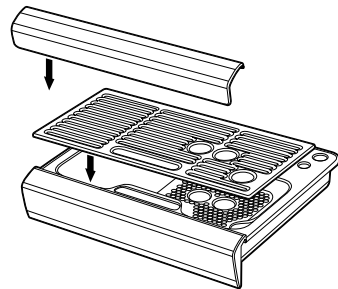


NOTE

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

Attaching the Drip Tray

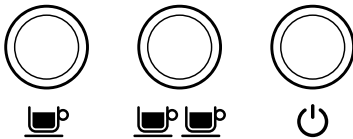
- Place the drip tray grill on top of the drip tray.
- **For machine in color**, attach the drip tray protection guard cover on the drip tray.
- Slide the drip tray into the machine.



GENERAL OPERATION

- Check the water tank is filled with cold tap water up to the maximum mark.
- Plug the power cord into the power outlet.
- Press the POWER button. The POWER button will flash while the machine is heating. (Light will flash for up to 55 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.

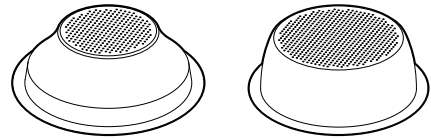
Adjust the grind amount and size if switching from a single basket to a double basket, or vice versa.

The provided filter baskets are designed for:

1 CUP filter basket = 8-11g

2 CUP filter basket = 16-19g

Single Wall Filter Baskets



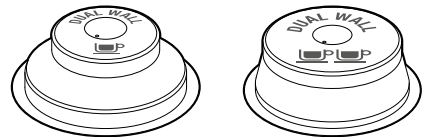
1 CUP

2 CUP

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



1 CUP

2 CUP

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



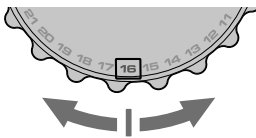
**FINER
GRIND SIZE**



**COARSER
GRIND SIZE**

The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavor 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.

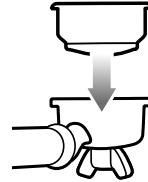


TIP

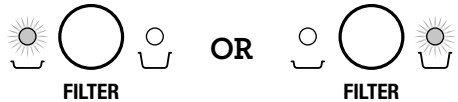
Changing the grind size affects the dose in the portafilter. A finer grind size may cause an under dose requiring 'A Bit More'. A coarser grind size may cause an over dose. To avoid an over dose, press and hold the 'Filter' button for 3 seconds, reducing the grind time by 3 seconds.

DOSING

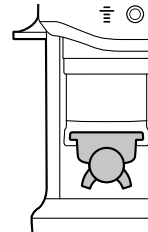
- Ensure the bean hopper is locked on the machine and filled with fresh coffee beans.
- Insert the filter basket required, into the portafilter.



- 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.



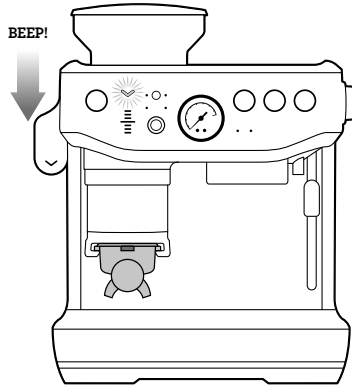
NOTE

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
TAMP	TAMP	TAMP	TAMP	TAMP
DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL

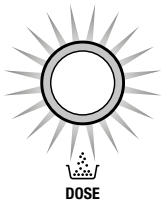
- The ☺ bar on the machine indicates ideal tamp level and the right amount of coffee grind is in the portafilter. This is the level that you are aiming for.

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?

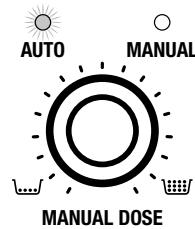
- When tamp is above the ideal middle bar, remove the portafilter from the cradle.
- Use the Razor Trimming Tool. (refer to Trimming the Dose section)
- The machine will calculate how much to reduce the auto grind time and apply this for the next cycle.

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 counterclockwise 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 0.5 seconds, 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

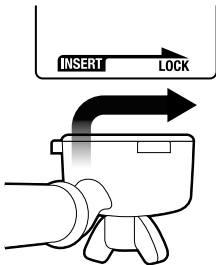
Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilize the temperature prior to extraction.



Inserting the Portafilter

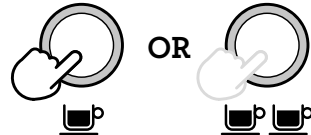
Wipe excess coffee grinds from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

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 center 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 flavor 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.

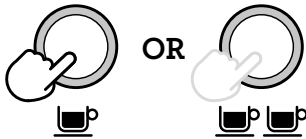
Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

EXTRACTION GUIDE

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

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.

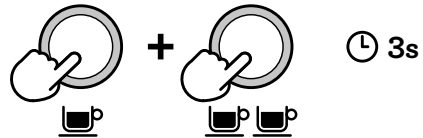


NOTE

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:

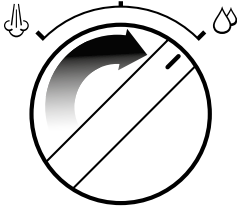
- Press the 1 CUP button to start the extraction.
- Press the 1 CUP button again to stop the extraction. The modified volume will be saved.

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

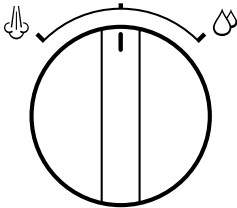
USING HOT WATER

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.



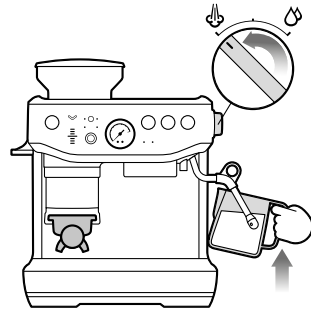
- Maximum flow out of hot water volume is 8fl.oz (240ml).



WARNING

Cup temperature is approximately 194°F (90°C). 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 140-149°F (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

Pressurized 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 flavor. The temperature can be adjusted +/- 4°F (2°C) in 2°F (1°C) increments from the default setting:

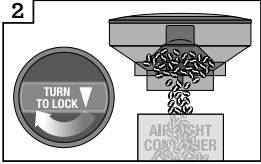
1. Turn the machine to OFF.
2. Press and hold 'Filter', 1 CUP and 2 CUP then press and hold the POWER button.
3. The machine will beep once and display the current temperature.
4. Press one of the below buttons within 5 seconds:
 - Increase 2°F (1°C) - 2 CUP
 - Increase 4°F (2°C) - POWER
 - Decrease 2°F (1°C) - Manual Dose
 - Decrease 4°F (2°C) - Dose

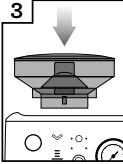
The machine will beep twice to confirm the change and return to standby mode.
5. Return to default temperature - press 1 CUP button.

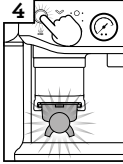
ADJUSTING CONICAL BURRS

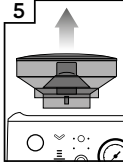
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Barista Express Impress™ is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.

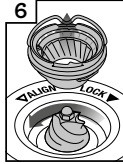
- 

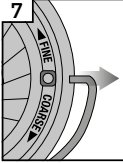
1
Unlock hopper
- 

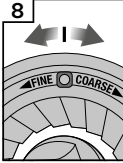
2
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container
- 

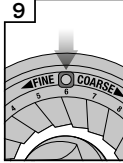
3
Align hopper into position
- 

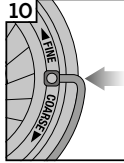
4
Run grinder until empty
- 

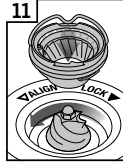
5
Remove hopper
- 

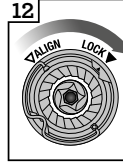
6
Remove upper burr
- 

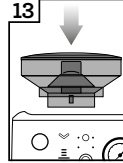
7
Remove wire handle from both sides of the burr
- 


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

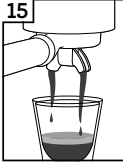
9
Align the number with the handle opening
- 

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.

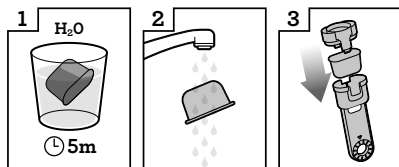
Tamp Lever Not at Home Position

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

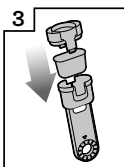
REPLACING THE WATER FILTER IN THE WATER TANK



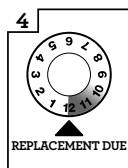
Soak water filter for 5 mins



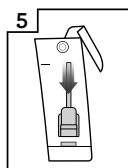
Rinse water filter



Place filter into filter holder



Set date 3 months ahead



Install filter in water tank



Insert & lock 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

CLEANING CYCLE

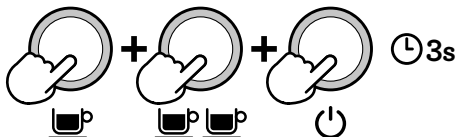


NOTE

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

The CLEAN / DESCALE light  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 and the 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

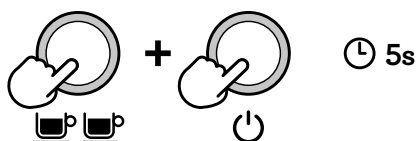


NOTE

- 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 4 cups (34fl.oz | 1L) 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 (17fl.oz | 0.5L) of the descale solution should be left in the water tank.

6. Repeat steps 3-5 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 (68fl.oz | 2L) and repeat steps 4-6 to further cleanse the machine of any residue of the cleaning solution thoroughly.
8. Press POWER button to quit the descaling process. This will be indicated by the LED lights switching off.

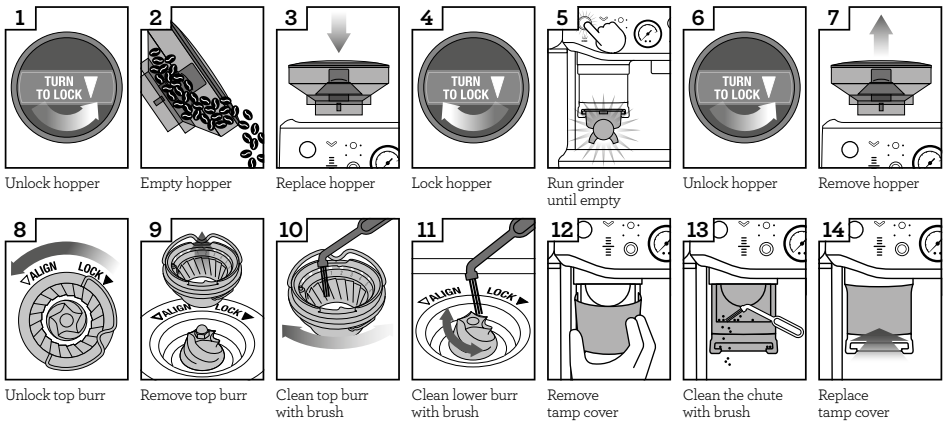


NOTE

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

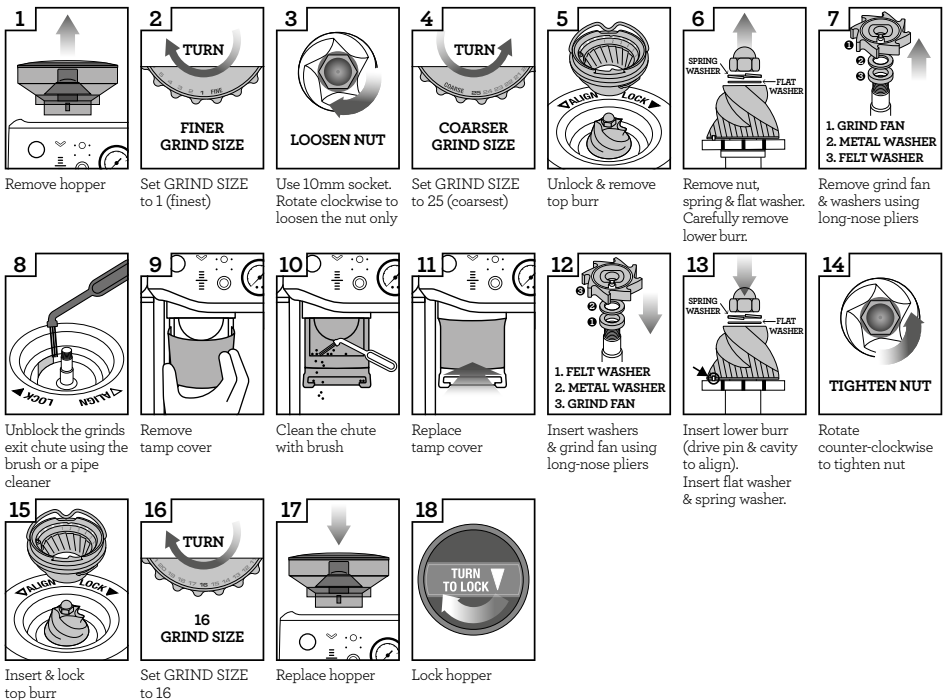
CLEANING CONICAL BURRS

Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results.



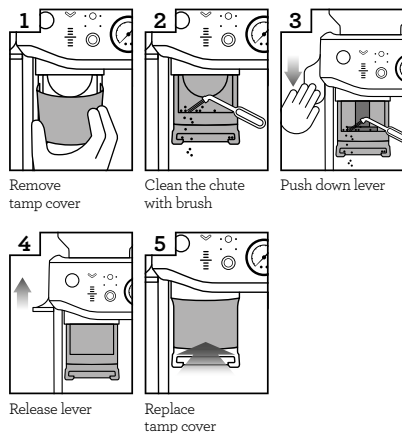
ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

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



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

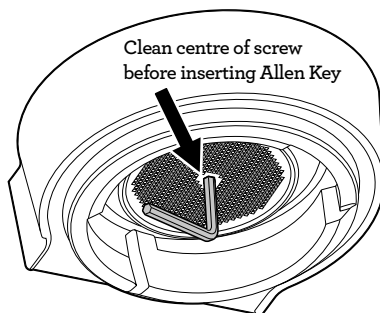
Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during decalcifying.

USING THE ALLEN KEY

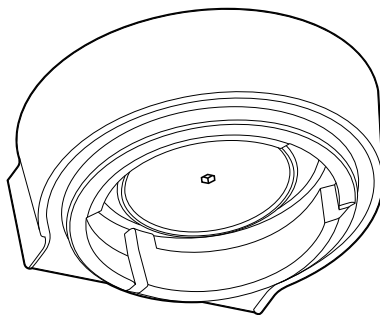
Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

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 center of the screw of any residual coffee.

4. Insert the shorter end of the Allen Key into the center of the screw. Turn counterclockwise 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 for replacement silicone seals or for advice.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The machine is on but ceases to operate	<ul style="list-style-type: none"> Machine is too hot. 	Turn machine off. Wait for 30-60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville Consumer Support.
Water does not flow from the group head	<ul style="list-style-type: none"> Machine has not reached operating temperature. 	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	Fill water tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	Push water tank in fully and lock latch closed.
No hot water	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	Fill water tank.
Grinder time out	<ul style="list-style-type: none"> The coffee grind is very fine. 	Clean out grinder using provided cleaning tool. Refer to page 26 'Cleaning Conical Burrs'.
Grinding for a very long time	<ul style="list-style-type: none"> Chute is blocked. 	Clean chute using provided cleaning brush. Refer to page 26 'Cleaning Conical Burrs'.
Will not grind / grind stops	<ul style="list-style-type: none"> Out of beans. 	Add more beans.
	<ul style="list-style-type: none"> Hopper not locked (dose light flashing back and forth). 	Lock hopper.
	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not fully inserted in the grinding cradle. 	Fully insert the portafilter and see the 'DOSE' light button illuminates.
	<ul style="list-style-type: none"> Lever is too low and the tamp blocks the chute. 	Raise lever fully to home position.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee build-up stopping portafilter insertion. 	Clean grinding cradle with brush.
Pressure Gauge is not working	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect dose or not enough coffee in the filter basket. 	Use dual wall baskets or use a finer grind size setting. If problem persist, call Breville Consumer Support.
	<ul style="list-style-type: none"> Using coffee beans beyond expiry date. 	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Auto time not adjusting	<ul style="list-style-type: none"> Machine in 'Manual' mode. 	Press the manual dose dial to return to auto mode.
	<ul style="list-style-type: none"> In 'Top-up' mode. 	Do not remove the portafilter until grind has completed and ideal dose is reached.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Dose level is not updating	<ul style="list-style-type: none"> Machine in 'Manual' mode. 	Press the manual dose dial to return to auto mode. Refer to page 16 'Dosing Modes'.
Grinder does not grind all beans	<ul style="list-style-type: none"> Not enough beans in hopper. 	Refill hopper or use manual mode.
Severe overdose	<ul style="list-style-type: none"> Single basket used in double filter mode. 	Select the correct filter size.
Severe underdose	<ul style="list-style-type: none"> Double basket used in single filter mode. 	Select the correct filter size for your next dose, then 'Reset Auto Dose Time' – refer to page 23.
Underdosed	<ul style="list-style-type: none"> Grind adjusted to finer grind. 	Use 'A Bit More' to reach the ideal dose.
Coffee is not running from the portafilter	<ul style="list-style-type: none"> The coffee grind is too fine. Water tank is empty. 	Refer to page 14 'Setting the Grind Size' and refer to page 19 'Extraction Guide'. Fill water tank.
Coffee runs out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> The coffee grind is too coarse. 	Refer to page 14 'Setting the Grind Size' and refer to page 19 'Extraction Guide'.
Coffee runs out too slow	<ul style="list-style-type: none"> The coffee grind is too fine. 	Refer to page 14 'Setting the Grind Size' and refer to page 19 'Extraction Guide'.
No crema	<ul style="list-style-type: none"> Coffee beans are stale. 	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Coffee is too cold	<ul style="list-style-type: none"> Cups are cold and causing temperature of extraction to reduce. Milk not heated enough (if making milk-based drink). 	Pre-heat cups. When the base of the jug becomes hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. Refer to pages 20-21 'Texturing Milk' section.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No steam	<ul style="list-style-type: none"> • Steam wand is blocked. • Water tank is empty. 	<p>Use the pin on the end of the provided cleaning tool. If steam wand remains blocked, refer to page 27 'Cleaning the Steam Wand' for detailed cleaning process.</p> <p>Fill water tank.</p>
Water coming out of steam wand	<ul style="list-style-type: none"> • Machine is heating up. 	<p>Purge steam wand before texturing milk. Refer to pages 20-21 'Texturing Milk'.</p>
Hot water isn't continuously flowing	<ul style="list-style-type: none"> • Machine is too hot after steaming. 	<p>Allow machine to cool down.</p>
Lever very hard to tamp	<ul style="list-style-type: none"> • Severe overdose. • Coffee build-up in mechanism. 	<p>Use the Razor trimming tool* to correct current dose. Select the correct filter size.</p> <p>Remove shroud (tamp) cover and clean using the cleaning brush provided.</p>
Puck surface is not flat and smooth	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee grinds stuck on tamp face. 	<p>Remove shroud (tamp) cover and clean using the cleaning brush provided.</p>
Puck surface has some loose grounds on top	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee grinds caught on tamp. • Coffee grinds caught on tamp from tamping too quickly. 	<p>Push the tamp lever again for a very polished coffee puck.</p> <p>Push the lever down slower.</p>
Tamp height is not at desired level	<ul style="list-style-type: none"> • Machine is on auto mode, that is for ideal height only. 	<p>Use Manual Mode for custom control.</p>
Tamp light continues to flash and no height reading on gauge after tamping	<ul style="list-style-type: none"> • Tamping action is not completed. 	<p>Push the tamp lever down until you hear the beep.</p>
When maintenance light indicator  flashes	<ul style="list-style-type: none"> • Cleaning cycle is required. 	<p>The maintenance light indicator  will flash when a cleaning cycle is required. Go to  Care & Cleaning section for cleaning and descaling instructions.</p>
When maintenance light indicator  illuminates solid	<ul style="list-style-type: none"> • Descale cycle is required. 	<p>The maintenance light indicator  is on solid light when a descale cycle is required. Go to  Care & Cleaning section for cleaning and descaling instructions.</p>

* Razor – See page 10 for accessories list.



Notes

the Barista Touch™ Impress



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Table des matières

- 2 Breville recommande la sécurité avant tout
- 10 Caractéristiques
- 11 Composants
- 13 Assemblage
- 14 Fonctions
- 26 Entretien et nettoyage
- 33 Résolution de problèmes

BREVILLE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville®, la sécurité est au centre de nos préoccupations. Lorsque nous concevons et fabriquons nos produits, votre sécurité en tant que consommateur est au cœur de nos préoccupations. De plus, nous vous demandons de faire preuve de prudence lors de l'utilisation de tout appareil électrique et de respecter les précautions suivantes.

PRÉCAUTIONS c us IMPORTANTES

LISEZ TOUTES
LES INSTRUCTIONS
AVANT UTILISATION
ET CONSERVEZ-LES
AFIN DE POUVOIR LES
CONSULTER PLUS TARD

- Retirez et jetez en toute sécurité tout emballage avant utilisation.
- Assurez-vous que le produit est correctement assemblé et déroulez complètement le cordon d'alimentation avant la première utilisation.
- Avant la première utilisation, veuillez vous assurer que votre alimentation électrique est la même que celle indiquée sur l'étiquette signalétique située sous l'appareil (120 V ~ 60 Hz, 1 750 W). Si vous avez des inquiétudes, veuillez communiquer avec votre fournisseur d'électricité local.
- L'installation d'une protection à courant différentiel résiduel est recommandée pour fournir une protection supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Des interrupteurs de sécurité avec un courant de fonctionnement nominal ne dépassant pas 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.
- Pour une sécurité électrique maximale, veuillez toujours utiliser la machine à café sur un circuit correctement mis à la terre. Il est recommandé d'utiliser cette machine sur un circuit dédié distinct des autres appareils électroménagers.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil et toutes ses pièces au centre de service Breville® le plus proche pour un examen, un remplacement ou une réparation.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes ni s'emmêler.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Assurez-vous toujours de laisser refroidir l'appareil, le cas échéant. Assurez-vous également d'éteindre la machine espresso en appuyant sur l'interrupteur et en débranchant le cordon de la prise de courant lorsqu'il est laissé sans surveillance, doit être nettoyé, déplacé, assemblé ou stocké.
- Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants, ou près d'eux. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité le couvercle de protection installé sur la fiche d'alimentation.

- Disposez l'appareil sur une surface stable, sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord du comptoir. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou sur celle-ci, comme un four chaud et un brûleur à gaz ou électrique.
- N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou à l'intérieur d'une armoire.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. L'utilisation d'accessoires non vendus ou non recommandés par Breville® peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique seulement. N'utilisez l'appareil pour aucune autre utilisation que celle prévue. N'utilisez pas l'appareil dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures.
- N'essayez pas d'ouvrir ou de réparer la machine à espresso. La réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un représentant de service autorisé.
- Usage inadéquat d'un appareil mal utilisé ou réparé de manière non professionnelle.

- Dans de tels cas, toutes les réclamations de garantie seront annulées. Les réclamations de garantie en cas de dommage ne pourront être acceptées.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation. L'élément chauffant émettra une chaleur résiduelle après l'utilisation.
- La buse à vapeur doit être positionnée au-dessus du plateau d'égouttement et à l'écart des personnes avant l'activation de la molette de vapeur.
- Ne mettez pas les doigts dans la chute de tassage lorsque vous abaissez le levier.
- N'ouvrez pas le port de programmation, ceci est exclusivement réservé au personnel de service autorisé.
- Ne faites pas fonctionner le moulin sans avoir mis le couvercle de la trémie en place. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin de la trémie pendant le fonctionnement. Vérifiez la trémie du broyeur pour y détecter la présence de corps étrangers avant de l'utiliser. Ne touchez pas les pièces mobiles.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et fixé dans la tête d'infusion avant de commencer l'extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le

processus d'extraction.
Le non-respect de cette instruction peut entraîner des brûlures par la vapeur chaude ou le café chaud.

- Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau chaude.
- N'utilisez jamais l'appareil sans avoir ajouté de l'eau dans le réservoir d'eau.
- Essuyez les surfaces externes avec un chiffon doux et humide, puis séchez-les avec un chiffon doux et sec. Gardez l'appareil et les accessoires propres. Suivez les instructions de nettoyage fournies.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, n'ouvrez pas la chambre d'infusion pendant le processus d'infusion.

ATTENTION

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins. Utilisez un chiffon et un détergent doux.



Pour vous protéger contre les incendies et les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation, ni toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE MÉMOIRE

Veillez noter que pour mieux servir nos clients, un stockage interne de mémoire a été intégré à votre appareil. Ce stockage de mémoire se compose d'une petite puce pour collecter certaines informations sur votre appareil, y compris sa fréquence

d'utilisation et la manière dont il est utilisé. Dans le cas où votre appareil nous est renvoyé pour réparation, les informations recueillies sur la puce nous permettent de réparer rapidement et efficacement votre appareil. Les informations collectées constituent également une ressource précieuse dans le cadre du développement de futurs appareils afin de mieux répondre aux besoins de nos clients. La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le domicile dans lequel le produit est utilisé. Si vous avez des questions concernant la puce de stockage de mémoire, veuillez communiquer avec nous à l'adresse privacy@breville.com

INSTRUCTIONS PROPRES AU FILTRE À EAU

- La cartouche de filtration doit être conservée hors de la portée des enfants.
- Stockez les cartouches de filtration dans un endroit sec et dans leur emballage d'origine.
- Protégez les cartouches de la chaleur et de la lumière directe du soleil.
- N'utilisez pas des cartouches de filtration endommagées.
- N'ouvrez pas les cartouches de filtration.
- En cas d'absence prolongée, videz le réservoir d'eau et remplacez la cartouche.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON COURT DE VOTRE APPAREIL

Votre appareil Breville est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les blessures ou les dommages matériels résultant de la traction, du trébuchement ou de l'enchevêtrement qui pourraient survenir avec un cordon plus long.

Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence. Si vous utilisez une rallonge, (1) le classement électrique

du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevé que le classement électrique de l'appareil, (2) le cordon doit être disposé de manière à ne pas dépasser du comptoir ou de la table, où il pourrait être agrippé par des enfants ou faire trébucher, et (3) la rallonge doit comprendre une prise de terre à 3 broches.

FICHE BREVILLE ASSIST® PLUG

Votre appareil Breville est doté d'une fiche Assist® Plug unique, conçue de manière pratique avec un trou de doigt facilitant le retrait de la prise de courant.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Caractéristiques

SYSTÈME DE CHAUFFAGE DE PRÉCISION À BOBINE THERMIQUE

Bobine en acier inoxydable intégrée qui contrôle avec précision la température de l'eau.

MOULIN À MEULES CONIQUES DE PRÉCISION

Les meules coniques de précision maximisent la surface de mouture du café afin d'obtenir une riche saveur d'espresso.

MOINS DE DÉGÂTS

Le porte-filtre reste en position, que vous moudriez, dosiez ou tassiez, réduisant ainsi la présence de résidu de tassage sur votre plateau d'égouttement et votre comptoir.

RÉGULATEUR THERMIQUE PID

Régulation thermique PID électronique, pour une stabilité de température accrue.

SORTIE D'EAU CHAUDE DÉDIÉE

Pour préparer un café noir allongé et préchauffer les tasses.

BUSE MANUELLE POUR MOUSSER LA MICROMOUSSE

Buse à vapeur pivotant à 360° qui s'ajuste facilement afin de mousser parfaitement le lait.

LE SYSTÈME IMPRESS PUCK™

Simplifie les étapes nécessaires pour moudre, doser et tasser et ainsi créer la rondelle de café parfaite. Moins de pertes. Moins de dégâts.

Dosage intelligent

Le dosage est automatiquement calculé en fonction de la dernière mouture.

Tassage assisté avec la rotation de finition façon barista de 7 degrés

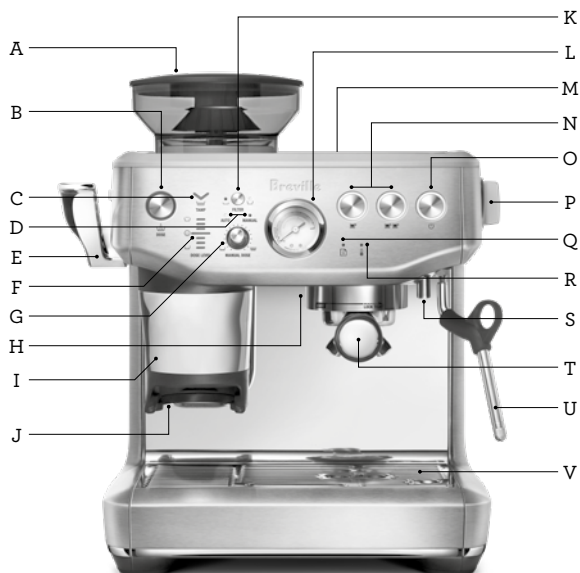
Dosage précis de 10 kg avec la rotation de finition professionnelle de 7 degrés, pour créer une rondelle bien définie.

La mesure de précision corrige automatiquement le dosage suivant

La jauge indique quand le niveau adéquat est atteint, et le système mémorise automatiquement le réglage pour la prochaine fois.



Composants



- A. Trémie à grains de 250 g
- B. Bouton de dosage (démarrage de la mouture) : s'allume lorsque le porte-filtre est correctement inséré.
Indique la fonctionnalité « A Bit More » lorsqu'il clignote.
- C. Indicateur de tassage : clignote lorsque vous êtes prêt à tasser.
- D. Indicateurs lumineux de dosage manuel ou automatique
- E. Levier de tassage
- F. Indicateur de niveau de dosage
- G. Molette de réglage du dosage manuel : appuyez sur la molette pour passer en mode de dosage automatique ou manuel.
Faites-la pivoter pour ajuster la quantité du dosage manuellement.
- H. Tête d'infusion
- I. Couverture amovible du compartiment de tassage
- J. Réceptacle à café moulu
- K. Bouton Filtre : pour sélectionner un panier filtre simple ou double.
- L. Jauge de pression pour l'extraction de l'espresso : surveille la pression de l'extraction.
- M. Réservoir d'eau amovible de 2 L
- N. Boutons 1 tasse et 2 tasses
- O. Interrupteur
- P. Molette de réglage d'eau chaude ou de vapeur
- Q. Indicateur lumineux d'entretien
- R. Indicateur d'eau, de vapeur et de chauffage
- S. Sortie d'eau chaude
- T. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm
- U. Buse à vapeur
- V. Plateau d'égouttement
- Tiroir de rangement pour outils : contient les accessoires lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
(Reportez-vous à la page suivante)

Informations énergétiques

120 V ~ 60 Hz 1 750 W



ACCESSOIRES

- A. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm
- B. Pichet à lait en acier inoxydable
- C. Support de filtre à eau avec filtre
- D. Paniers filtres à simple paroi
(1 tasse et 2 tasses)
- E. Paniers filtres à double paroi
(1 tasse et 2 tasses)
- F. Pastilles de nettoyage
- G. Outil de dosage de précision The Razor™
- H. Clé hexagonale
- I. Outil de nettoyage pour l'embout
de la buse à vapeur
- J. Disque de nettoyage
- K. Poudre de détartrage
- L. Brosse de nettoyage



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparer la machine

Retirez et jetez les étiquettes et les matériaux d'emballage attachés à votre machine à espresso.

Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et tous les accessoires de la boîte avant de jeter l'emballage.

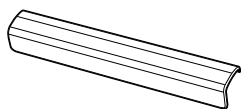
Retirez le réservoir d'eau situé à l'arrière de la machine en tirant sur sa poignée.

Nettoyez les pièces et les accessoires (réservoir d'eau, porte-filtre, paniers filtres et pichet) à l'eau tiède savonneuse. Rincez-les bien, puis séchez-les soigneusement.



REMARQUE

Pour les machines de couleur, un couvercle de protection est inclus pour le plateau d'égouttement. **NE LE JETEZ PAS.**



INSTALLATION DU FILTRE À EAU

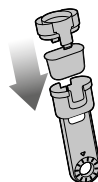
- Retirez le filtre à eau et le support de filtre à eau du sac plastique.
- Faites tremper le filtre dans de l'eau froide pendant cinq minutes.



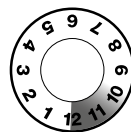
- Rincez le filtre à l'eau froide.



- Insérez le filtre dans le support de filtre.

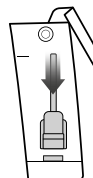


- Réglez le prochain rappel de remplacement. Nous recommandons de remplacer le filtre tous les trois mois.



REMPLEZ LE

- Pour installer le support à filtre assemblé dans le réservoir d'eau, alignez la base du support de filtre avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir d'eau. Appuyez dessus pour le verrouiller en place.



REMARQUE

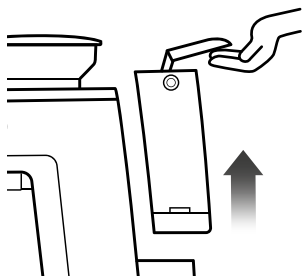
Le remplacement du filtre à eau tous les trois mois réduira la nécessité de détartrer la machine. Les filtres peuvent être achetés sur la page Web de Breville.



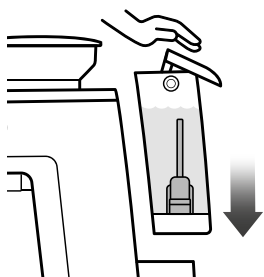
Fonctions

Remplissage du réservoir d'eau

- Assurez-vous que le filtre à eau est solidement fixé à l'intérieur du réservoir d'eau.
- Utilisez la poignée en haut du réservoir d'eau pour vous aider à le soulever et l'éloigner de la machine.



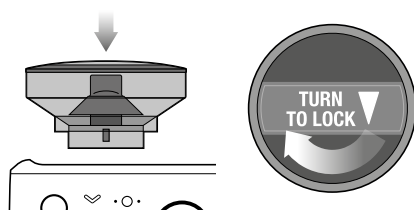
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximum (la ligne MAX) indiqué sur le côté du réservoir.
- Replacez le réservoir d'eau sur la machine, en appuyant vers le bas pour vous assurer qu'il est correctement positionné et fixé à la machine.



REMARQUE

Si le niveau d'eau dans le réservoir d'eau est inférieur au niveau minimum (MIN), la machine à espresso ne fonctionnera pas.

Mettre en place la trémie



- Insérez la trémie à grains sur le dessus de la machine.
- Faites tourner la molette de réglage pour verrouiller la trémie en place.
- Remplissez la trémie de grains frais.

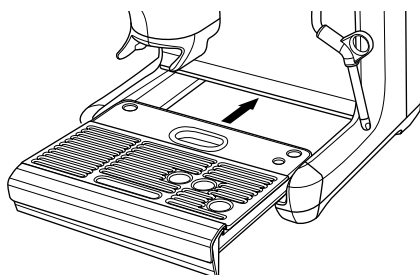
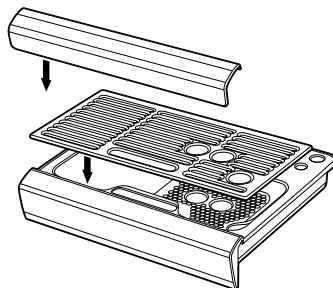


REMARQUE

Le voyant Filtre clignote de panier simple à double lorsque la trémie à grains n'est pas correctement verrouillée en position.

Mettre en place le plateau d'égouttement

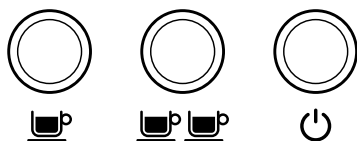
- Placez la grille du plateau d'égouttement sur le plateau d'égouttement.
- **Pour les machines de couleur**, mettez en place le couvercle de protection du plateau d'égouttement.
- Glissez le plateau d'égouttement dans la machine.



FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

- Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide du robinet jusqu'au repère maximum.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant.
- Appuyez sur l'interrupteur. L'interrupteur clignotera tandis que la machine chauffe. (Le voyant clignotera pendant un maximum de 55 secondes.)

Lorsque la bonne température est atteinte, les boutons 1 tasse et 2 tasses et l'interrupteur du panneau de commande s'allumeront.



Première utilisation : amorçage et rinçage de la machine

Il est recommandé d'effectuer une opération de rinçage à l'eau pour s'assurer que la machine a été conditionnée.

Lorsque la machine est en mode veille (prête à être utilisée), exécutez les étapes suivantes.

- Placez une tasse sous la tête d'infusion et appuyez sur le bouton 2 tasses pour permettre à l'eau chaude de circuler dans la tête d'infusion.
- Placez une tasse sous la sortie d'eau chaude. Tournez la molette à la position Eau chaude et faites couler l'eau de la sortie d'eau chaude pendant 10 secondes.
- Positionnez la buse à vapeur au-dessus du plateau d'égouttement. Tournez la molette à la position Vapeur et activez la production de vapeur pendant 10 secondes.
- Jetez le contenu de la tasse.
- Répétez ce cycle 3 fois. Jetez le contenu du plateau d'égouttement et remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximum.
- Insérez le porte-filtre dans le réceptacle à café moulu, maintenez enfoncé le bouton de dosage pendant trois secondes. Retirez le porte-filtre et jetez la mouture.



REMARQUE

- Remplissez le réservoir d'eau quotidiennement. Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau fraîche et froide du robinet avant chaque utilisation.
- N'utilisez PAS d'eau filtrée, déminéralisée ou distillée dans cette machine. Cela pourrait modifier le goût du café.

PANIERIS FILTRES

Cette machine comprend des paniers filtres à simple et double paroi de 1 tasse et de 2 tasses. Utilisez le panier filtre de 1 tasse lorsque vous préparez une seule tasse, et le panier-filtre de 2 tasses lorsque vous préparez 2 tasses ou une seule tasse plus concentrée.

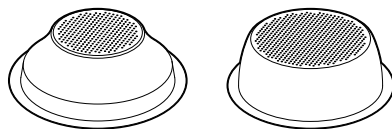
Ajustez la quantité et la taille de mouture si vous passez d'un panier simple à un panier double, ou vice versa.

Les paniers filtres fournis sont conçus pour :

Panier filtre 1 tasse = 8 g à 11 g

Panier filtre 2 tasses = 16 g à 19 g

Paniers filtres à simple paroi



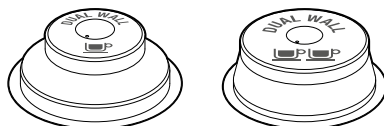
1 TASSE

2 TASSES

Les paniers filtres à simple paroi doivent être utilisés lors de la mouture de grains de café entiers frais.

Ils vous permettent de choisir la mouture et le dosage pour créer un espresso plus équilibré.

Paniers filtres à double paroi



1 TASSE

2 TASSES

Les paniers filtres à double paroi doivent être utilisés avec du café prémoulu et des grains qui ont été torréfiés il y a plus de 30 jours.

Ils régulent la pression et permettent d'optimiser l'extraction, peu importe la mouture, le dosage ou la fraîcheur des grains.

LA MOUTURE

Réglage de la taille de mouture



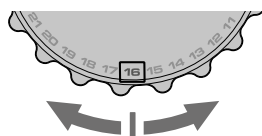
TAILLE DE MOUTURE PLUS FINE



TAILLE DE MOUTURE PLUS GROSSIÈRE

La taille de mouture influe sur la vitesse à laquelle l'eau s'écoule à travers le café moulu dans le panier filtre et par là même, le goût de l'espresso. La taille de mouture des grains de café doit être fine, mais pas trop fine ni poudreuse.

Il y a 25 réglages sur la molette TAILLE DE MOUTURE. Pour ajuster la taille, tournez la molette de réglage vers l'arrière de la machine pour obtenir une mouture plus fine, ou tournez-la vers l'avant pour en obtenir une plus grossière. Plus le nombre est petit, plus la taille de mouture est fine. Plus le nombre est grand, plus la taille de mouture est grossière. Nous vous recommandons de commencer au réglage n° 16 et de l'ajuster au besoin.



REMARQUE

- Lorsque vous modifiez la taille de mouture, la nouvelle durée de dosage automatique sera calculée après votre prochain tassage et mise à jour pour le cycle de dosage suivant.
- Pour la plupart des variétés de grains, le moulin s'éteint automatiquement lorsque la quantité de grains est insuffisante pour compléter un dosage.

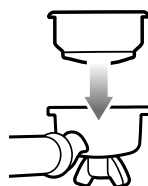
CONSEIL

La modification de la taille de mouture influe sur le dosage dans le porte-filtre. Une taille de mouture plus fine peut entraîner un sous-dosage,

ce qui nécessite l'utilisation de la fonctionnalité « A Bit More ». Une taille de mouture plus grossière peut entraîner un surdosage. Pour éviter un surdosage, maintenez enfoncé le bouton Filtre pendant trois secondes. Cela réduira la durée de mouture de trois secondes.

DOSAGE

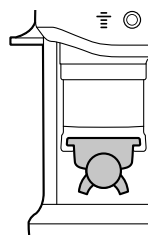
- Assurez-vous que la trémie à grains est fermement insérée dans la machine et remplie de grains de café frais.
- Insérez le panier filtre dans le porte-filtre.



- Appuyez sur le bouton de taille du filtre pour sélectionner la taille du filtre utilisé (simple ou double).



- Insérez le porte-filtre dans le réceptacle de dosage.



- Appuyez sur le bouton de dosage pour commencer la mouture. Le voyant clignote jusqu'à ce que le cycle de mouture soit terminé.



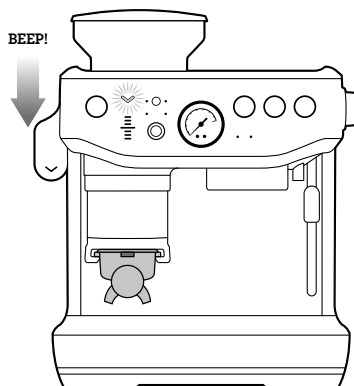
REMARQUE

Si le bouton de dosage n'est pas allumé, vérifiez que le porte-filtre est correctement inséré dans le réceptacle, que la trémie à grains est verrouillée en place et que le levier de tassage est en position de départ.

TASSAGE

Lorsque le cycle de mouture est terminé, le voyant lumineux de tassage clignote.

- Poussez le levier vers le bas, jusqu'à sa position finale. Vous entendrez une sonnerie. Ceci tassera le café moulu dans le porte-filtre en utilisant une force constante. Le fait de pousser le levier lentement et uniformément aidera à améliorer l'apparence de la rondelle.




























- Après le tassage, relevez lentement le levier jusqu'à sa position de départ.

CONSEIL

Nous vous recommandons de tasser le café deux fois pour obtenir une rondelle bien définie.

Vous trouverez ci-dessous un tableau des barres indicatrices NIVEAU DE DOSAGE :

Idéal	Sous-dosage important	Sous-dosage (sous la barre médiane)	Surdose (par-dessus la barre médiane)	Surdosage important
				
				
TAMP	TAMP	TAMP	TAMP	TAMP
				
				
				
DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL	DOSE LEVEL

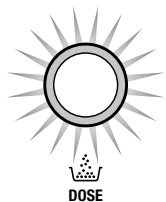
- La marque 😊 sur la machine indique le niveau de tassement idéal et la bonne quantité de café moulu dans le porte-filtre. C'est le niveau souhaité.

COMMENT CORRIGER UN SOUS-DOSAGE OU UN SURDOSAGE ?

Un sous-dosage ou un surdosage peut se produire lorsqu'on ajoute des grains frais à la trémie, quand les grains de café vieillissent; quand on change de grains de café ou si on apporte une modification à la taille de la mouture.

Que faire si le niveau de dosage est inférieur à la barre médiane ?

- Lorsque le tassage est en dessous de la barre médiane, la machine passe en mode « A Bit More », et le voyant du bouton de dosage clignote.



- Appuyez sur le bouton de dosage pour ajouter un peu plus de mouture dans le porte-filtre, puis effectuez un nouveau tassage pour obtenir une nouvelle lecture du niveau de dosage.
- Lorsque le dosage idéal est atteint, la machine se mettra automatiquement à jour afin de donner le même dosage au prochain cycle.

Que faire si le niveau de dosage est supérieur à la barre médiane ?

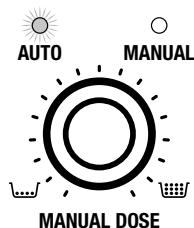
- Si le tassage est supérieur à la barre médiane idéale, retirez le porte-filtre du réceptacle.
- Servez-vous de l'outil Razor. (Reportez-vous à la section Ajuster le dosage.)
- La machine calculera comment réduire le temps de mouture automatique et l'appliquera au prochain cycle.

RACCOURCIR LA DURÉE DE DOSAGE AUTOMATIQUE

Si vous anticipez une surdose avant la mouture, par exemple si vous augmentez la taille de mouture, si vous changez de grains ou s'il manque de grains pour le cycle de mouture précédent, maintenez enfoncé le bouton Filtre pendant trois secondes.

MODES DE DOSAGE

Dosage automatique



Il s'agit de la fonction de dosage par défaut de la machine et du mode qui sera le plus couramment utilisé.

La quantité de café moulu sera automatiquement dosée dans le porte-filtre, et la machine fournira des conseils pour atteindre la quantité idéale grâce à la jauge de niveau de dosage.

La machine ajustera le dosage idéal à la mouture suivante.

Sous-dosage (fonctionnalité « A Bit More »)

Après le tassement, le bouton de dosage clignote pour indiquer qu'il manque un peu de café moulu dans le porte-filtre. Appuyez sur le bouton de dosage pour ajouter un peu plus de mouture dans le porte-filtre.

Dosage d'appoint

Cette fonctionnalité est idéale lorsque le porte-filtre contient déjà du café, mais que vous souhaitez en ajouter un peu.

Par exemple, dans les situations suivantes :

- Si vous retirez le porte-filtre pendant la mouture et que vous ne le réinsérez pas dans les cinq secondes qui suivent.
- Si vous retirez le porte-filtre après un cycle de mouture complet sans tasser les grains ni retirer le surplus.

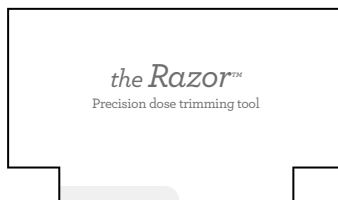
La machine peut ajouter un dosage d'appoint à partir de la quantité déjà présente dans le panier du porte-filtre pour éviter le gaspillage de café, démarrer un nouveau cycle de mouture ou mettre à jour le temps de mouture automatique. Pour lancer le dosage d'appoint, le porte-filtre devra être inséré dans le réceptacle et les grains, tassés. Si le niveau de tassage affiche un dosage insuffisant, le bouton de dosage clignotera pour indiquer qu'un dosage d'appoint est nécessaire. Appuyez sur le bouton de dosage pour démarrer la mouture. La machine ajoutera la bonne quantité de café afin d'obtenir le niveau idéal.



REMARQUE

- Cette fonctionnalité n'est accessible qu'en mode automatique.
- Cette fonctionnalité peut nécessiter deux à trois cycles de dosage d'appoint pour atteindre le dosage idéal.
- Le temps de mouture automatique défini ne sera pas touché par cette fonctionnalité.
- La machine ne démarrera pas un dosage d'appoint si le panier contient une surdose ou un niveau idéal de mouture. Retirez le porte-filtre et retirez tout excédent au moyen de l'outil Razor.

Surdose (ajustement du dosage)



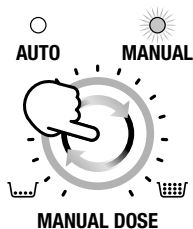
L'outil de dosage de précision Razor™ permet d'ajuster la taille de la rondelle au bon niveau afin d'obtenir une extraction uniforme.

Insérez l'outil de dosage Razor™ dans le panier filtre jusqu'à ce que sa partie la plus large repose sur le bord du panier. La lame de l'outil de dosage doit pénétrer la surface du café tassé.

Faites pivoter l'outil de dosage Razor™ d'avant en arrière tout en maintenant le porte-filtre incliné au-dessus de la boîte à marc de café de manière à éliminer l'excès de café.



Dosage manuel



Appuyez sur le bouton Dosage manuel pour passer en mode de dosage manuel. En mode manuel, le voyant autour de la molette de réglage du dosage manuel et le voyant Manuel sont allumés.

Sélectionnez la taille du dosage en faisant pivoter la molette dans le sens horaire pour prolonger le temps de mouture, ou dans le sens antihoraire pour le diminuer.

Purger le moulin

Avant de préparer le premier café de la journée, il est recommandé de purger la mouture qui reste entre les meules ou dans la chute de la machine à café. Les grains qui s'y trouvent depuis un certain temps peuvent nuire à la qualité et au goût du café. La purge garantira que seul le café frais arrive dans votre tasse.

Pour effectuer la purge, maintenez enfoncé le bouton de dosage. La mouture commencera après une demi-seconde, puis s'arrêtera lorsque vous relâcherez le bouton de dosage.

En mode automatique, après avoir effectué une purge, il est nécessaire de retirer le porte-filtre, de jeter la mouture du panier, puis de réinsérer le porte-filtre dans le réceptacle à café moulu pour remettre la machine en mode veille.

COMMENT FAIRE DU CAFÉ

Purger la tête d'infusion

Avant de placer le porte-filtre dans la tête d'infusion, faites couler un peu d'eau dans celle-ci en appuyant sur le bouton 1 tasse.

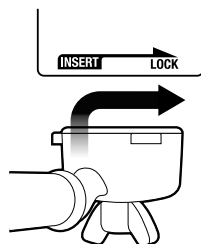
Cela élimine tout résidu de café moulu de la tête d'infusion et stabilise la température de l'eau avant l'extraction.



Insertion du porte-filtre

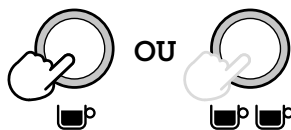
Nettoyez l'excédent de café du bord du panier filtre. Cela assure une bonne étanchéité dans la tête d'infusion.

Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion de sorte que la poignée soit alignée avec la position d'insertion. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et tournez la poignée vers le centre jusqu'à sentir une résistance.



Extraction de l'espresso

- Placez la ou les tasses préchauffées sous le porte-filtre, puis appuyez sur le bouton 1 tasse ou 2 tasses pour obtenir la quantité de café désirée.



- À titre indicatif, l'espresso commencera à couler au bout de 8 à 12 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel.
- Si l'espresso commence à couler après moins de 7 secondes, vous avez sous-dosé le café dans le panier filtre ou la mouture est trop grossière, ou les deux. Il s'agit ainsi d'une SOUS-EXTRACTION.

- Si des gouttes d'espresso paraissent, mais que le café ne coule pas après 12 secondes, alors le dosage est trop grand dans le panier filtre ou la mouture est trop fine. Il s'agit ainsi d'une SUR-EXTRACTION.

Un bon espresso requiert l'équilibre parfait entre douceur, acidité et amertume.

La saveur du café dépendra de nombreux facteurs, tels que le type de grains de café, le niveau de torréfaction, la fraîcheur du café, la grossièreté ou la finesse de la mouture et le dosage du café moulu.

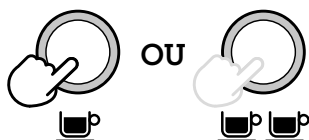
Expérimentez en ajustant ces facteurs un par un pour obtenir un goût parfaitement ajusté.

GUIDE D'EXTRACTION

	MOUTURE	DOSAGE DE MOUTURE	DURÉE D'EXTRACTION
SUREXTRAIT AMER • ASTRINGENT	TROP FINE	TROP	PLUS DE 35 S
ÉQUILIBRÉ	OPTIMAL	8 g à 11 g (1 tasse) 16 g à 19 g (2 tasses)	25 S À 30 S
SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • AIGRE	TROP GROSSIÈRE	TROP PEU	MOINS DE 20 S

PRÉINFUSION MANUELLE

- Maintenez enfoncé le bouton 1 tasse ou 2 tasses pour obtenir la durée de préinfusion souhaitée.



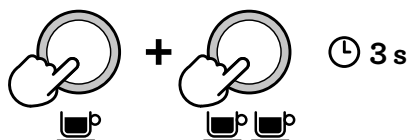
- Relâchez le bouton pour démarrer l'extraction.
- Appuyez à nouveau sur le bouton 1 tasse ou 2 tasses pour arrêter l'extraction.

REMARQUE

Si vous appuyez sur n'importe quel bouton durant l'extraction, celle-ci s'arrêtera et la machine reviendra en mode veille.

PROGRAMMATION DU VOLUME D'EXTRACTION

- Maintenez enfoncés les boutons 1 tasse et 2 tasses pendant 3 secondes : les boutons s'allumeront et clignoteront.




Pour régler le volume que donnera le bouton 1 tasse :

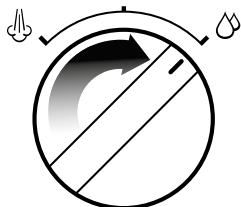
- Appuyez sur le bouton 1 tasse pour démarrer l'extraction.
- Appuyez à nouveau sur le bouton 1 tasse pour interrompre l'extraction. Le volume modifié sera enregistré.

Pour régler le volume de 2 tasses, suivez les étapes ci-dessus, mais sélectionnez le bouton 2 tasses pour démarrer et interrompre l'extraction.

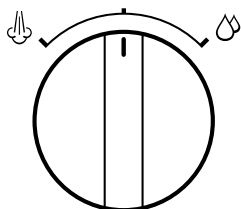
AJOUT D'EAU CHAUDE

La machine est dotée d'une sortie d'eau chaude dédiée.

- Tournez la molette à droite, de VEILLE à  EAU CHAUDE.



- Remettez la molette à la position VEILLE pour interrompre le flot d'eau chaude.



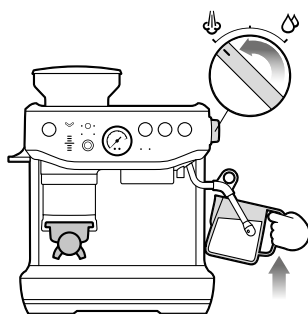
- Le volume maximal d'eau chaude qu'il est possible d'obtenir est de 240 ml.



AVERTISSEMENT

La température du contenu de la tasse est d'environ 90 °C. Soyez prudent lorsque vous manipulez des boissons chaudes.

MOUSSAGE DU LAIT



Deux phases sont nécessaires pour mousser le lait : l'étirement et le chauffage. Ces deux opérations doivent se fondre en une seule, l'objectif étant d'obtenir du lait à texture onctueuse et soyeuse, à la température idéale.

- Utilisez du lait de qualité, frais et froid.
- Remplissez le pichet à lait entre les marques de mesure MIN et MAX.
- Positionnez l'embout de la buse à vapeur au-dessus du plateau d'égouttement, puis faites pivoter la molette de VEILLE à VAPEUR et attendez que la vapeur en jaillisse.
- Tournez la molette de vapeur à la position VEILLE pour interrompre la vapeur, puis dans les huit secondes qui suivent, insérez l'embout de la buse à vapeur dans le pichet à lait et remettez la molette à la position VAPEUR.
- Insérez la buse à vapeur dans le pichet, l'embout de la buse à vapeur 1 à 2 cm sous la surface du lait, près du côté droit du pichet en position « 3 heures ».
- Maintenez l'embout juste sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourne dans le sens horaire, produisant un vortex (effet tourbillon).

- Lorsque le lait est en rotation, abaissez lentement le pichet. Cela amène l'embout de la buse à vapeur à la surface du lait et commence à introduire de l'air dans le lait. Il se peut que vous deviez briser doucement la surface du lait avec l'embout pour faire tourner le lait assez rapidement.
- Maintenez l'embout à la surface ou légèrement sous la surface, en continuant d'entretenir le vortex. Moussez le lait jusqu'à l'obtention d'un volume suffisant.
- Soulevez le pichet pour abaisser l'embout sous la surface, mais gardez le vortex en rotation. Le lait est à la bonne température de 60 à 65 °C lorsque le pichet est trop chaud pour tenir confortablement dans la main.
- Déplacez la molette de vapeur à la position VEILLE avant de retirer l'embout du lait.
- Mettez le pichet de côté, tournez la molette à la position VAPEUR pour purger tout résidu de lait de la buse à vapeur, puis essuyez-la avec un chiffon humide.
- Tapez le pichet sur le comptoir pour réduire les bulles.
- Agitez doucement le pichet pour peaufiner et uniformiser la texture.
- Versez le lait directement dans l'espresso.
- Le secret consiste à travailler rapidement, avant que le lait ne commence à se séparer.



ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

De la vapeur sous pression peut encore s'échapper, même après l'arrêt de la machine. Lorsqu'ils sont près de la machine, les enfants doivent toujours être surveillés.

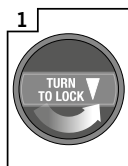
Réglage de la température de l'eau

Pour extraire une saveur optimale, différents grains nécessitent une température d'eau différente. La température à utiliser par défaut peut être ajustée de +/- 2 °C, par intervalle de 1 °C :

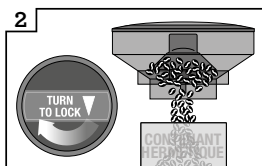
1. Éteignez la machine.
 2. Maintenez enfoncés les boutons Filtre, 1 tasse et 2 tasses, puis maintenez également enfoncé l'interrupteur pendant trois secondes.
 3. La machine émettra alors une sonnerie et affichera la température actuelle.
 4. Appuyez sur l'un des boutons ci-dessous dans les cinq secondes qui suivent :
 - Pour augmenter de 1 °C : 2 tasses
 - Pour augmenter de 2 °C : interrupteur
 - Pour diminuer de 1 °C : bouton de dosage manuel
 - Pour diminuer de 2 °C : bouton de dosage
- La machine émettra deux bips pour confirmer la modification, puis reviendra en mode veille.
5. Pour revenir à la température par défaut, appuyez sur le bouton 1 tasse.

AJUSTEMENT DES MEULES CONIQUES

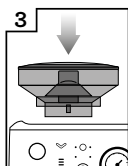
Certains types de café peuvent nécessiter une mouture plus grossière ou plus fine afin d'obtenir une extraction ou une infusion idéale. Une caractéristique de votre Barista Express Impress™ est la possibilité d'ajuster la taille de la mouture au moyen de la meule supérieure. Nous vous recommandons de n'effectuer qu'un seul réglage à la fois.



1 Déverrouillez la trémie



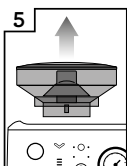
2 Tenez la trémie au-dessus du contenant et faites tourner la molette pour faire tomber les grains dans le récipient



3 Alignez la trémie en position



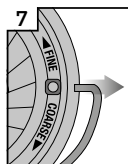
4 Faites fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide



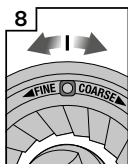
5 Retirez la trémie



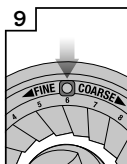
6 Retirez la meule supérieure



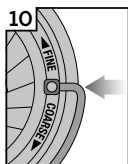
7 Retirez la poignée métallique des deux côtés de la meule



8 Déplacez la meule supérieure réglable, 1 chiffre, mouture plus grossière ou plus fine



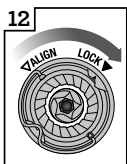
9 Alignez le numéro avec l'ouverture de la poignée



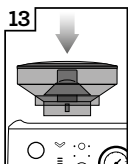
10 Insérez la poignée métallique des deux côtés de la meule



11 Poussez fermement la meule supérieure en position



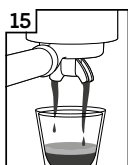
12 Verrouillez la meule supérieure en place



13 Alignez la trémie en position



14 Verrouillez la trémie en place



15 Vérifiez votre extraction

RÉINITIALISER LES PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

Réinitialiser la durée de dosage automatique

La réinitialisation de la durée de dosage automatique est recommandée si vous observez un changement important dans la taille de la mouture ou une double dose accidentelle dans le porte-filtre.

La machine doit être en mode veille.

- Maintenez enfoncé le bouton Dosage manuel et le bouton Filtre pendant trois secondes pour réinitialiser la durée de mouture aux paramètres d'usine.
- La machine confirmera la réinitialisation lorsque les voyants du panneau de commande du filtre, le mode de mouture et la molette de réglage clignoteront trois fois, avec des sonneries.
- La machine reviendra alors en mode veille.

Réinitialiser la durée d'extraction

La machine doit être en mode veille.

- Maintenez enfoncés les boutons 1 tasse et 2 tasses pendant 3 secondes.
- La machine émettra trois bips.
- La machine sera alors prête à être utilisée.

ALERTES

Avertissement de trémie manquante

Les voyants Filtre passent de panier simple à panier double lorsque la trémie à grains n'est pas correctement verrouillée en place.

Vérifiez la trémie à grains et assurez-vous qu'elle est insérée correctement et verrouillée en place.

Avertissement de faible niveau de grains

Le bouton de dosage et les voyants « Niveau de dosage » clignoteront en rouge et émettront trois sonneries. Ajoutez des grains de café dans la trémie.

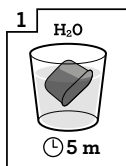
Le levier de tassage n'est pas en position de départ

La machine émet trois bips et interrompt le cycle de dosage. Ramenez le levier vers le haut ou vers la position de départ, puis appuyez sur le bouton de dosage pour continuer.



Entretien et nettoyage

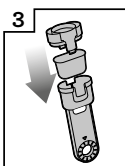
REPLACEMENT DU FILTRE À EAU DANS LE RÉSERVOIR D'EAU



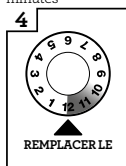
Faites tremper le filtre dans l'eau pendant cinq minutes



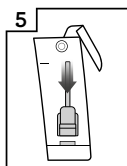
Rincez le filtre à eau



Placez le filtre dans le support de filtre



Réglez la date à dans trois mois



Installez le filtre dans le réservoir d'eau



Insérez et verrouillez le réservoir d'eau en place

Le filtre à eau fourni aide à réduire le risque d'accumulation de tartre dans et sur de nombreux composants fonctionnels internes. Le remplacement du filtre à eau tous les trois mois réduira la nécessité de détartre la machine. Si vous vivez dans une région où l'eau est dure, il est recommandé de changer le filtre à eau plus fréquemment.



AVERTISSEMENT

À la suite d'une utilisation régulière, l'eau dure peut provoquer l'accumulation de minéraux dans de nombreux composants fonctionnels internes et à la surface de ceux-ci. Cela réduit le débit d'infusion, la température d'infusion, la puissance de la machine et atténue le goût de l'espresso.

- Retirez le filtre du sac en plastique et faites-le tremper dans une tasse d'eau pendant cinq minutes.
- Rincez le filtre sous l'eau courante froide pendant cinq secondes.
- Insérez le filtre dans le support de filtre.
- Réglez la molette de date à trois mois plus tard.
- Pour installer le filtre, appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.



REMARQUE

Pour vous procurer des filtres de remplacement, communiquez avec le centre de service à la clientèle de Breville ou visitez notre site Web, www.breville.com

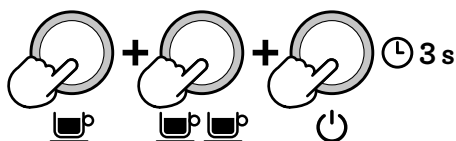
CYCLE DE NETTOYAGE

REMARQUE

Il s'agit d'un cycle de rinçage distinct du processus de détartrage.

Le voyant NETTOYER/DÉTARTREUR  clignote lorsqu'un cycle de nettoyage est requis.

1. Insérez le panier filtre 1 tasse dans le porte-filtre, suivi du disque de nettoyage fourni, puis d'une pastille de nettoyage.
2. Placez le porte-filtre dans la tête d'infusion, puis placez un grand conteneur sous le bec du porte-filtre.
3. Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide et que le plateau d'égouttement est vide.
4. Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre la machine.
5. **Maintenez enfoncés** les boutons 1 tasse, 2 tasses et l'interrupteur pendant 3 secondes.



6. Le cycle de nettoyage commencera et durera environ cinq minutes. Pendant ce temps, l'eau s'écoulera par intermittence dans le porte-filtre pour dissoudre la pastille de nettoyage et s'écoulera à nouveau dans la tête d'infusion.

REMARQUE

L'eau ne devrait pas sortir par le porte-filtre.


7. Retirez le porte-filtre et assurez-vous que la pastille est complètement dissoute. Si la pastille n'est pas dissoute, répétez ces étapes à partir de l'étape 4 du cycle de nettoyage, jusqu'à ce qu'elle le soit complètement.
8. Une fois que la pastille est complètement dissoute, retirez le disque de nettoyage, réinsérez le porte-filtre, puis appuyez sur le bouton 2 tasses pour rincer la tête d'infusion. Il est recommandé de placer un récipient sous le bec verseur du porte-filtre pour éviter les éclaboussures d'eau sur la machine. Une fois que vous avez terminé, assurez-vous d'essuyer les éclaboussures avec un chiffon doux et sec.

DÉTARTRAGE

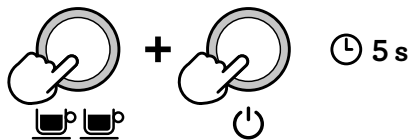


REMARQUE

- Assurez-vous d'avoir retiré le filtre à eau du réservoir d'eau avant d'ajouter le détartrant en poudre lors du détartrage de la machine.
- Alors que le cycle de nettoyage est important pour garder la tête d'infusion propre et éviter les accumulations d'huiles de café, le cycle de détartrage est essentiel pour s'assurer que la machine reste propre à l'intérieur et exempte d'accumulation de minéraux.
- N'utilisez pas d'eau en bouteille lorsque vous effectuez le détartrage. La plupart des bouteilles d'eau peuvent contenir des solides dissous qui peuvent laisser des dépôts à l'intérieur de la machine.

Le voyant NETTOYER/DÉTARTREUR  s'allume en continu lorsqu'un détartrage est nécessaire

1. Dissolvez complètement un sachet de détartrant en poudre Breville dans un litre d'eau, puis remplissez le réservoir d'eau (démarrez le processus après avoir complètement dissous la poudre).
2. Assurez-vous que la machine est éteinte pour commencer, puis maintenez enfoncés le bouton 2 tasses et l'interrupteur simultanément pendant 5 secondes pour lancer le mode cycle de détartrage.



L'appareil chauffera au début du cycle de détartrage, et pendant le processus de chauffage, l'interrupteur et le bouton 2 tasses devraient clignoter en continu. La machine indiquera qu'elle est prête pour le détartrage lorsque l'interrupteur, le bouton 2 tasses, l'indicateur NETTOYAGE/DÉTARTRAGE et l'indicateur EAU CHAUDE/VAPEUR seront tous allumés en continu.



Détartre les composants qui traitent le café

3. Appuyez sur le bouton 2 tasses pour démarrer le détartrage des composants de la machine qui traitent le café.

Le détartrage de ces composants prend environ 25 secondes. Le bouton 2 tasses devrait clignoter, puis rester fixe une fois que le processus de détartrage est terminé. Pour terminer le processus de détartrage avant la marque de 25 secondes, appuyez sur le bouton 2 tasses. Le cycle de détartrage s'exécutera pendant 25 secondes ou jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur le bouton 2 tasses. L'appareil confirmera le cycle de détartrage des composants du café en émettant une sonnerie, et le voyant 2 tasses s'allumera.

Détartre les composants associés à la vapeur et à l'eau chaude

Le détartrage des composants associés à la vapeur et à l'eau chaude prend environ 13 secondes et 8 secondes, respectivement. Le détartrage peut être interrompu en plaçant la molette en position veille.

4. Détartrez les composants liés à la vapeur en faisant tourner la molette vers la DROITE, vers l'icône de vapeur .
5. Détartrez les composants liés à l'eau chaude en faisant tourner la molette vers la GAUCHE, vers l'icône d'eau chaude .

Répétez les processus pour terminer le détartrage

Après les processus ci-dessus, il devrait rester environ la moitié (500 ml) de la solution de détartrage dans le réservoir d'eau.

6. Répétez les étapes 3 à 5 ci-dessus pour terminer le processus de détartrage et vider la solution dans le réservoir.

Rinçage de la solution de détartrage

7. Après le détartrage, retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement, puis remplissez-le d'eau froide fraîche jusqu'à la capacité maximale (2 L) et répétez les étapes 4 à 6 pour rincer la machine de tout résidu de solution de nettoyage.
8. Appuyez sur l'interrupteur pour arrêter le processus de détartrage. Les voyants DEL s'éteindront pour confirmer.

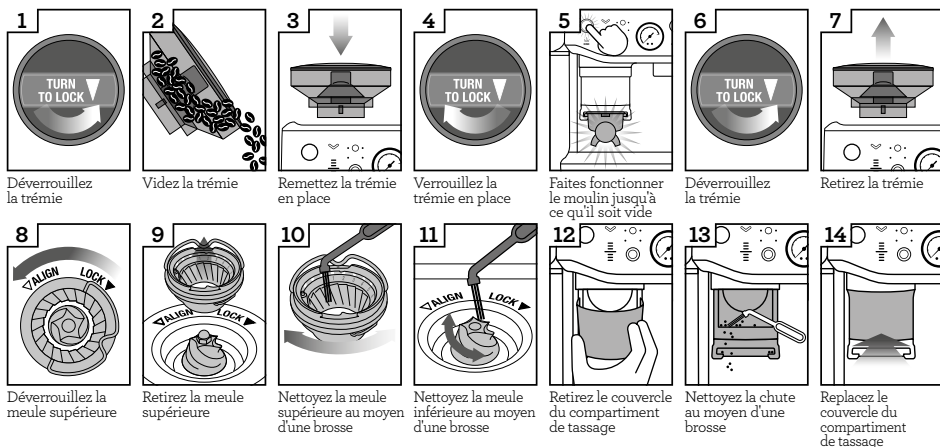


REMARQUE

En mode détartrage, la machine s'éteint automatiquement après cinq minutes d'inactivité. Pour reprendre le détartrage, recommencez à partir de l'étape 2.

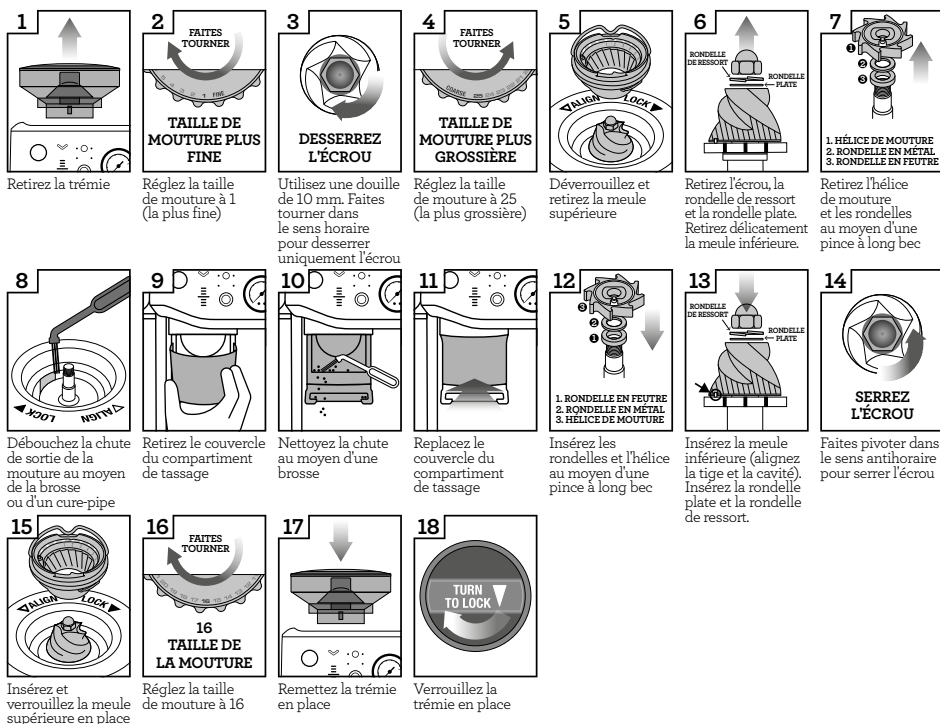
NETTOYAGE DES MEULES CONIQUES

Un nettoyage régulier permet aux meules de produire une mouture constante.



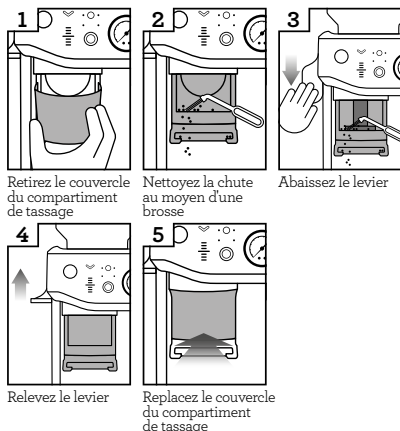
MÉTHODE DE NETTOYAGE AVANCÉ POUR LE MOULIN À MEULES CONIQUES

Cette étape n'est requise qu'en cas de blocage entre les meules et la sortie du moulin.



Faites bien attention lorsque vous manipulez les meules, car leurs lames sont extrêmement tranchantes.

NETTOYAGE DE SYSTÈME DE TASSAGE



- Retirez le couvercle du compartiment de tassage du café.
- Au moyen de la brosse, nettoyez la surface de tassage afin d'éliminer toute poussière et tout résidu de grains.
- Poussez le levier vers le bas et, au moyen de la brosse de nettoyage, éliminez tout résidu autour du mécanisme de tassage.
- Replacez lentement le levier vers le haut. Assurez-vous que la brosse de nettoyage n'est plus dans le mécanisme de tassage.

NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR

- La buse à vapeur doit toujours être nettoyée après le moussage du lait. Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide. Dirigez ensuite l'embout de la buse à vapeur vers le plateau d'égouttement, puis placez brièvement la molette VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR. Cela éliminera tout résidu de lait à l'intérieur de la buse.
- Si l'un des trous de l'embout de la buse à vapeur se bloque, assurez-vous que la molette VAPEUR/EAU CHAUDE est en position VEILLE. Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre la machine et la laisser refroidir. Utilisez la fine tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage fourni pour débloquer les trous.
- Si la buse à vapeur ne se débloque pas, retirez l'embout à l'aide de la clé intégrée dans l'outil de nettoyage, puis laissez-la tremper dans de l'eau chaude. Utilisez la fine tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage fourni pour débloquer les trous avant de replacer l'embout sur la buse à vapeur.

NETTOYAGE DES PANIERS FILTRES ET DU PORTE-FILTRE

- Les paniers filtres et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude immédiatement après leur utilisation afin d'éliminer toutes les huiles de café résiduelles.
- Si les trous du panier filtre se bouchent, utilisez la tige de l'outil de nettoyage fourni pour les débloquer.
- Si les trous sont bouchés, dissolvez une pastille de nettoyage dans de l'eau chaude et faites-y tremper le panier filtre et le porte-filtre pendant environ 20 minutes.
- Rincez généreusement.

NETTOYAGE DU FILTRE DE LA DOUCHETTE

- L'intérieur de la tête d'infusion et du filtre de la douchette doit être essuyé avec un chiffon humide pour en extraire les particules de café moulu.
- Purgez périodiquement la machine. Placez un panier filtre dans le porte-filtre, puis placez le porte-filtre dans la tête d'infusion.
- Maintenez enfoncé le bouton 1 tasse et faites couler un peu d'eau pour rincer tout résidu de café.

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT ET DU TIROIR DE RANGEMENT

- Le plateau d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé périodiquement.
- Retirez la grille du plateau d'égouttement. Soulevez le séparateur de marc de café et jetez les grains qui s'y trouvent. Vous pouvez retirer l'indicateur de bac d'égouttement plein en le tirant vers le haut afin de libérer les loquets latéraux. Nettoyez toutes les pièces avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux. Rincez-les et faites-les sécher soigneusement.
- Vous pouvez retirer le tiroir de rangement (situé derrière le plateau d'égouttement) et le nettoyer avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyants, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.



REMARQUE

Nettoyez manuellement toutes les pièces avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas de nettoyants, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces. Ne lavez pas les pièces ou les accessoires dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTERNE ET DU PLATEAU CHAUFFE-TASSE

- Vous pouvez nettoyer le plateau chauffe-tasse avec un chiffon doux et humide. Essuyez-le ensuite avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.

ENTREPOSAGE DE VOTRE MACHINE

- Avant de ranger votre machine, appuyez sur l'interrupteur pour l'éteindre, assurez-vous que la molette de vapeur est en position de veille (au centre), éteignez toute prise de courant externe sur laquelle la machine pourrait être branchée, puis débranchez-la. Retirez les grains inutilisés de la trémie, nettoyez le moulin, videz le réservoir d'eau et le plateau d'égouttement.
- Assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Insérez tous les accessoires à leur position ou dans le tiroir de rangement. Entreposez la machine en position verticale. Ne placez rien sur le dessus de la machine.



AVERTISSEMENT

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins. Utilisez un chiffon doux et un détergent doux.



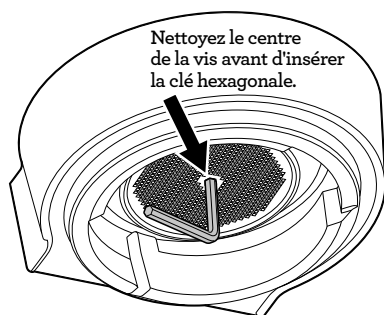
AVERTISSEMENT

N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation, ni toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Le réservoir d'eau ne doit jamais être retiré ou complètement vidé pendant le détartrage.

UTILISATION DE LA CLÉ HEXAGONALE

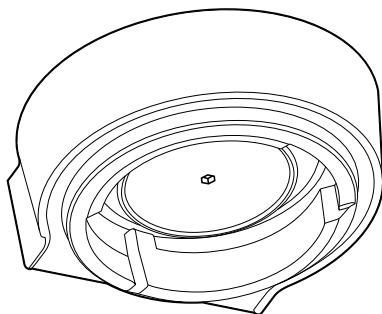
Au fil du temps, le joint en silicone entourant la paroi du filtre la douchette devra être remplacé afin d'assurer une performance d'infusion optimale.

1. Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre la machine, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
2. Retirez délicatement le réservoir d'eau et le plateau d'égouttement. Faites particulièrement attention s'ils sont pleins.
3. À l'aide d'une brochette ou d'un outil similaire, nettoyez le centre de la vis de tout résidu de café.
4. Insérez l'extrémité la plus courte de la clé hexagonale au centre de la vis. Faites tourner la vis dans le sens antihoraire pour la desserrer.



5. Une fois que la vis est desserrée, retirez soigneusement la vis et le filtre de la douchette et mettez-les de côté. Notez le côté du filtre de la douchette qui est tourné vers le bas. Cela facilitera le réassemblage. Lavez le filtre de la douchette dans de l'eau tiède savonneuse, puis rincez-le et séchez-le soigneusement.

6. Retirez le joint en silicone avec vos doigts ou une paire de pinces à bec long. Insérez le nouveau joint, côté plat en premier, de sorte que le côté nervuré soit face à vous.



7. Réinsérez le filtre de la douchette, puis la vis. Avec vos doigts, tournez la vis deux à trois tours dans le sens horaire. Insérez ensuite la clé hexagonale pour serrer la vis, jusqu'à ce qu'elle soit au même niveau que le filtre de la douchette.
8. Remettez en place le plateau d'égouttement et le réservoir d'eau.



REMARQUE

Pour vous procurer des joints en silicone de remplacement ou pour obtenir des conseils, communiquez avec le service à la clientèle de Breville ou visitez le site www.breville.com



Résolution des problèmes

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
La machine est allumée, mais cesse de fonctionner	<ul style="list-style-type: none"> • La machine est trop chaude. 	Éteignez la machine. Attendez de 30 à 60 minutes, puis rallumez la machine. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.
L'eau ne coule pas de la tête d'infusion	<ul style="list-style-type: none"> • La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement. • Le réservoir d'eau est vide. • Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position adéquate. 	Attendez que la machine atteigne la température de fonctionnement. Remplissez le réservoir d'eau. Poussez le réservoir d'eau en place et placez le taquet en position fermée.
Pas d'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide. 	Remplissez le réservoir d'eau.
Le moulin arrête avant d'avoir donné un dosage complet	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture du café est très fine. 	Nettoyez le moulin au moyen de l'outil de nettoyage fourni. Reportez-vous à la page 29 « Nettoyage des meules coniques ».
La mouture continue pendant longtemps	<ul style="list-style-type: none"> • La chute pourrait être bloquée. 	Nettoyez la chute au moyen de la brosse de nettoyage fournie. Reportez-vous à la page 29 « Nettoyage des meules coniques ».
Ne moud pas ou la mouture cesse	<ul style="list-style-type: none"> • Il ne reste plus de grains de café. • La trémie n'est pas verrouillée (le voyant de dosage clignote). • Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans le réceptacle à café moulu. • Le levier est trop bas et le bourroir bloque la chute. • L'accumulation de café empêche l'insertion du porte-filtre. 	Ajoutez des grains. Verrouillez la trémie en place. Insérez complètement le porte-filtre, vous devriez voir le bouton de dosage s'allumer. Relevez complètement le levier à sa position de départ. Nettoyez le réceptacle à café moulu au moyen d'une brosse.
La jauge de pression ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le dosage du café dans le panier filtre est incorrect ou insuffisant. • La date de péremption des grains de café est dépassée. 	Utilisez des paniers à double paroi ou utilisez un réglage de taille de mouture plus fine. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville. Utilisez des grains de café fraîchement torréfiés dont la date de torréfaction est indiquée, et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.
La durée automatique ne s'ajuste pas	<ul style="list-style-type: none"> • La machine est en mode Manuel. • La machine est en mode de dosage d'appoint. 	Appuyez sur la molette de dosage manuel pour revenir au mode automatique. Ne retirez pas le porte-filtre tant que la mouture n'est pas terminée et que le dosage idéal n'est pas atteint.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
Le niveau de dosage ne se met pas à jour	<ul style="list-style-type: none"> • La machine est en mode Manuel. 	Appuyez sur la molette de dosage manuel pour revenir au mode automatique. Reportez-vous à la page 18 « Modes de dosage ».
Le moulin ne moud pas tous les grains	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas assez de grains dans la trémie. 	Remplissez la trémie ou utilisez le mode manuel.
Surdosage important	<ul style="list-style-type: none"> • Le panier simple est utilisé avec un mode qui exige un panier double. 	Sélectionnez la bonne taille de filtre.
Sous-dosage important	<ul style="list-style-type: none"> • Le panier double est utilisé avec un mode qui exige un panier simple. 	Sélectionnez la bonne taille de filtre pour votre prochain dosage, puis réinitialisez la durée de dosage automatique (reportez-vous à la page 25).
Café sous-dosé	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture est ajustée à une mouture plus fine. 	Utilisez la fonctionnalité « A Bit More » pour atteindre le dosage idéal.
Le café ne coule pas du porte-filtre	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture du café est trop fine. 	Reportez-vous à la page 16, « Réglage de la taille de mouture », et à la page 21, « Guide d'extraction ».
	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide. 	Remplissez le réservoir d'eau.
L'espresso coule trop rapidement	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture du café est trop grossière. 	Reportez-vous à la page 16, « Régler la taille de mouture », et à la page 21, « Guide d'extraction ».
L'espresso coule trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture du café est trop fine. 	Reportez-vous à la page 16, « Réglage de la taille de mouture », et à la page 21, « Guide d'extraction ».
Il n'y a pas de crema sur le café	<ul style="list-style-type: none"> • Les grains de café sont périmés. 	Utilisez des grains de café fraîchement torréfiés dont la date de torréfaction est indiquée, et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.
Le café est trop froid	<ul style="list-style-type: none"> • Les tasses sont froides, ce qui diminue la température du café extrait. 	Préchauffez les tasses.
	<ul style="list-style-type: none"> • Le lait n'est pas chauffé suffisamment (si vous préparez une boisson à base de lait). 	Le lait est à la bonne température lorsque la base du pichet est trop chaude au toucher. Reportez-vous aux pages 22 à 23 « Moussage du lait ».
Il n'y a pas de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> • La buse à vapeur est bloquée. 	Utilisez la fine tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage fourni pour débloquer les trous. Si la buse à vapeur ne se débloque pas, reportez-vous à la procédure de nettoyage détaillé à la page 30, « Nettoyage de la buse à vapeur ».
	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide. 	Remplissez le réservoir d'eau.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
Il y a de l'eau qui sort de la buse à vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La machine est encore en train de chauffer. 	Purgez la buse à vapeur avant de mousser le lait. Reportez-vous aux pages 22 à 23 « Mousseage du lait ».
L'eau chaude ne coule pas comme elle devrait	<ul style="list-style-type: none"> La machine est trop chaude après avoir utilisé la buse à vapeur. 	Laissez la machine refroidir.
Le levier est très difficile à abaisser pour tasser le café	<ul style="list-style-type: none"> Surdosage important Du café s'est accumulé dans le mécanisme. 	<p>Servez-vous de l'outil de dosage Razor* pour ajuster le dosage. Sélectionnez la bonne taille de filtre.</p> <p>Retirez le couvercle du compartiment à tassage et nettoyez-le à l'aide de la brosse fournie.</p>
La surface de la rondelle n'est pas plate et lisse	<ul style="list-style-type: none"> Il y a des grains de café moulu collés sur la surface du bourroir. 	Retirez le couvercle du compartiment à tassage et nettoyez-le à l'aide de la brosse fournie.
Il y a des grains inégaux à la surface de la rondelle	<ul style="list-style-type: none"> Il y a de la mouture sur le bourroir. De la mouture reste sur le bourroir à cause d'un mouvement trop rapide. 	<p>Poussez à nouveau le levier de tassage pour obtenir une rondelle de café bien uniforme.</p> <p>Abaissez le levier plus lentement.</p>
La hauteur du café tassé n'est pas au niveau souhaité	<ul style="list-style-type: none"> La machine est en mode automatique, c'est-à-dire pour créer une hauteur idéale uniquement. 	Utilisez le mode manuel pour contrôler plus précisément le dosage souhaité.
Le voyant de tassage continue de clignoter, et la jauge n'indique aucune hauteur après le tassage	<ul style="list-style-type: none"> Le cycle de tassage n'est pas terminé. 	Poussez le levier du tassage vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez une sonnerie.
Lorsque l'indicateur lumineux d'entretien  clignote	<ul style="list-style-type: none"> Le cycle de nettoyage est requis. 	L'indicateur lumineux d'entretien  clignote lorsqu'un cycle de nettoyage est requis. Accédez à la section  Entretien et nettoyage pour consulter les instructions de nettoyage et de détartrage.
Lorsque l'indicateur lumineux d'entretien  s'allume de façon continue	<ul style="list-style-type: none"> Le cycle de détartrage est requis. 	L'indicateur lumineux d'entretien  s'allume de façon continue lorsqu'un cycle de détartrage est requis. Accédez à la section  Entretien et nettoyage pour consulter les instructions de nettoyage et de détartrage.

* Razor : vous trouverez la liste des accessoires à la page 12.



Remarques

the Barista Touch™ Impress



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contenido

- 2 Breville® recomienda anteponer la seguridad
- 8 Características
- 9 Componentes
- 11 Montaje
- 12 Funciones
- 24 Cuidado y limpieza
- 31 Resolución de problemas

BREVILLE® RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

En Breville® somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes valiosos como usted. En este sentido, le pedimos ejercer suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

ANTES DE USAR ESTE APARATO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDENLAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO

- Retire y deseche cualquier material de empaque de forma segura antes de usar el aparato.
- Antes del primer uso, desenrolle el cable de alimentación por completo y asegúrese de que el equipo esté correctamente ensamblado.
- Asegúrese de que su suministro eléctrico sea el mismo que se muestra en la etiqueta en la parte inferior del equipo antes de usarlo por primera vez (120 V ~ 60 Hz 1 750 W). Si tiene alguna inquietud, comuníquese con su compañía local de electricidad.
- Se recomienda la instalación de un interruptor de seguridad

de corriente residual para proporcionar seguridad adicional al usar equipos eléctricos. Se recomiendan interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Consulte a un electricista para obtener asesoramiento profesional.

- Para tu máxima seguridad, siempre usa esta máquina de espresso en un circuito eléctrico debidamente conectado a tierra. Se recomienda usar esta máquina en un circuito dedicado, separada de otros aparatos eléctricos.
- No use ningún equipo con un cable de alimentación o enchufe dañado, que haya dejado de funcionar correctamente o que se haya dañado de alguna manera. Devuelva el equipo en su totalidad al Centro de Servicios Breville® más cercano para examinarlo, reemplazarlo o repararlo.

- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador. No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes o se enrede.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Asegúrese de que el equipo se haya enfriado si se va a dejar desatendido, limpiar, mover, ensamblar o almacenar. Siempre presione el botón de encendido para apagarlo y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- Para desenchufar el equipo, tome el enchufe y desconéctelo de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- Los niños no deben jugar con el equipo. No deje el equipo sin supervisión mientras está en uso. No mueva el equipo mientras está en funcionamiento.
- Supervise atentamente el uso de cualquier electrodoméstico por

- niños o en su presencia. Mantenga el equipo y su cable fuera del alcance de los niños.
- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este equipo.
 - Coloque el equipo sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca y lejos del borde de un mostrador. No haga funcionar el equipo sobre fuentes de calor, como hornos calientes u hornillas de gas o eléctricas, ni cerca de ellas.
 - No use el equipo en un espacio cerrado o dentro de una alacena.
 - No utilice accesorios que no sean los provistos con el equipo. El uso de accesorios no comercializados o recomendados por Breville® puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
 - Este aparato es para uso exclusivo en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al previsto. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento. No use el equipo al aire libre. **El mal uso puede causar lesiones.**
 - No intente abrir ni reparar la máquina de espresso. La reparación y mantenimiento del equipo solo debe ser realizado por un representante autorizado por Breville.
 - Usar el equipo de forma incorrecta o hacerle reparaciones no profesionales anulará la garantía. No se aceptará ninguna reclamación de garantía por daños.
 - El equipo no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Tenga cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el uso. La resistencia emite calor residual después de usarse.
- El vaporizador debe colocarse sobre la bandeja de goteo y no se debe apuntar a personas al encender el vapor.
- No coloque los dedos en el tubo de prensado al bajar la palanca de prensado.
- No abra el puerto de programación, pues es exclusivo para el personal de servicio autorizado.
- No haga funcionar el molinillo sin la tapa del depósito en su posición. Mantenga los dedos, manos, cabello, ropa y utensilios alejados del depósito durante su funcionamiento. Verifica la presencia de objetos extraños en el depósito de granos de café antes de usar el molinillo. No toque las piezas móviles.
- Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente insertado y asegurado en el grupo antes de comenzar una extracción. Nunca retire el portafiltro durante el proceso de extracción. No seguir estas instrucciones podría causar quemaduras con vapor o café a alta temperatura.
- No llene el depósito de agua con agua caliente.
- No use el equipo si el depósito de agua está vacío.
- Limpie la superficie con un paño suave y húmedo y luego frótelas con un paño suave y seco. Mantenga el equipo y los accesorios limpios. Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas aquí.




ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesiones, no abra el compartimento de

preparación durante el proceso de preparación.

PRECAUCIÓN

Para evitar daños al equipo, no use productos de limpieza alcalinos. Prefiera el uso de un paño y detergente suaves.

 Para protegerse contra descargas eléctricas e incendios, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el equipo en agua u otros líquidos.

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

Tenga en cuenta que el equipo incluye almacenamiento de memoria interna a fin de dar un mejor servicio a nuestros clientes. Este almacenamiento de memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta información sobre su dispositivo, incluida la frecuencia de

uso del dispositivo y la forma en que se utiliza. La información que recopila el chip nos permite brindarle un servicio rápido y eficiente en caso de que su equipo necesite ser reparado. La información recopilada también sirve como un recurso valioso en el desarrollo de dispositivos futuros para satisfacer mejor las necesidades de nuestros consumidores. El chip no recopila ninguna información sobre las personas que usan el producto ni sobre el hogar donde se usa. Si tiene alguna pregunta sobre el chip de almacenamiento de memoria, contáctenos en privacy@breville.com

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

- El cartucho del filtro debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Guarde los cartuchos de filtro en un lugar seco y en

- su empaque original.
- Proteja los cartuchos del calor y la luz solar directa.
 - No use cartuchos de filtro dañados.
 - No abra los cartuchos de filtro.
 - Si se ausenta por un período prolongado, vacíe el depósito de agua y reemplace el cartucho.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él o si se enreda con otro cable más largo. Hay cables de alimentación y de extensión desmontables

más largos disponibles que se pueden usar con la debida precaución. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar accidentalmente y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

Su aparato Breville incluye el práctico enchufe Assist®, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el aparato del tomacorriente de manera sencilla.

**PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



Características

SISTEMA DE RESISTENCIA CALEFACTORA DE PRECISIÓN

Resistencia integrada de acero inoxidable para controlar la temperatura del agua de forma precisa.

MOLINILLO DE MUELAS CÓNICAS DE PRECISIÓN

Las muelas cónicas de precisión maximizan el área de superficie del café molido para obtener el mayor sabor del espresso.

MENOS LIMPIEZA

El portafiltro permanece seguro en la misma posición mientras muele, dosifica y prensa, lo que evita que el café molido caiga en la bandeja de goteo o en la encimera.

CONTROL DE TEMPERATURA PID

Control de temperatura PID electrónico para una temperatura más estable.

BOQUILLA ESPECIAL PARA AGUA CALIENTE

Para preparar americanos y precalentar tazas.

VAPORIZADOR DE MICROESPUMA Y TEXTURIZADO MANUAL

Vaporizador con movimiento a 360° que se ajusta fácilmente a la posición perfecta para espumar la leche.

SISTEMA THE IMPRESS PUCK™

Simplifica los pasos necesarios para moler, dosificar y prensar para una dosis perfecta. Menos limpieza. Más sencillez.

Dosificación inteligente

La dosis se calcula automáticamente en función de la última vez que se molió café.

Prensado asistido con un giro de 7° estilo barista

Prensado de 10 kg (22 lb) con un giro de 7° estilo barista para una dosis uniforme.

El sensor de gran precisión autocorrigie la siguiente dosis

El calibrador indica cuando se alcanza el nivel correcto, y el sistema recuerda el ajuste en automático para usarlo la siguiente vez.



Componentes



- A. Depósito de café de 250 g (8.8 oz)
- B. Botón “Dose” (Iniciar molido):
Se ilumina si el portafiltro se insertó correctamente.
Botón “A Bit More” (Un poco más): Parpadea.
- C. Indicador de prensado:
Parpadea cuando está listo para prensar.
- D. Indicadores de dosis Automática | Manual
- E. Palanca de prensado asistido
- F. Indicador de nivel de dosis
- G. Selector Manual Dose (Dosis manual):
Presione para cambiar entre los modos automático y manual.
Rote para ajustar la dosis manual.
- H. Grupo
- I. Cubierta del prensador extraíble
- J. Soporte
- K. Botón de tipo de filtro:
Filtro sencillo o doble.
- L. Manómetro para espresso:
Monitorea la presión de extracción.
- M. Depósito de agua extraíble de 2 l (67 fl. oz)
- N. Botones de 1 y 2 tazas
- O. Botón de encendido/apagado
- P. Selector Steam | Hot Water
(Vapor | Agua caliente)
- Q. Luz indicadora de mantenimiento
- R. Luz indicadora Water | Steam | Heating
(Agua | Vapor | Calentando)
- S. Salida de agua caliente
- T. Portafiltro de acero inoxidable de 54 mm
- U. Vaporizador
- V. Bandeja de goteo
Bandeja de almacenamiento de herramientas: Para guardar accesorios cuando no se usan. (Ver más adelante)

Datos técnicos

120 V ~ 60 Hz 1 750 W



ACCESORIOS

- A. Portafiltro de acero inoxidable de 54 mm
- B. Jarra de leche de acero inoxidable
- C. Filtro de agua y soporte del filtro
- D. Filtros no presurizados para 1 y 2 tazas
- E. Filtros presurizados para 1 y 2 tazas
- F. Pastillas de limpieza

- G. The Razor™, la herramienta precisa para ajustar dosis
- H. Llave Allen
- I. Herramienta de limpieza para la punta del vaporizador
- J. Disco de limpieza
- K. Polvo descalcificador
- L. Cepillo de limpieza



Montaje

ANTES DEL PRIMER USO

Preparar la máquina

Retire y deseche todas las etiquetas y materiales de empaque adheridos a la máquina de espresso.

Asegúrese de haber sacado todas las piezas y accesorios de la caja antes de desechar el empaque.

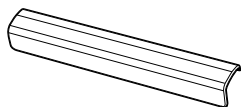
Retire el depósito de agua ubicado en la parte posterior del equipo tirando el mango del depósito.

Limpie las piezas y accesorios (depósito de agua, portafiltro, filtros, jarra) con agua tibia y un detergente para platos no abrasivo. Enjuague bien y luego seque por completo.



NOTA

Para las máquinas de colores, se incluye una carcasa para la bandeja de goteo. **NO LA DESECHE.**



INSTALAR EL FILTRO DE AGUA

- Retire el filtro de agua y el soporte de su bolsa.
- Remoje el filtro en agua fría durante 5 minutos.

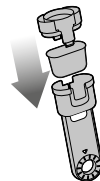


⌚ 5 min

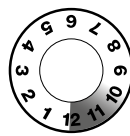
- Lave el soporte del filtro con agua fría.



- Inserte el filtro en el soporte del filtro.

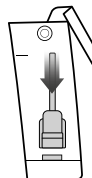


- Establezca el recordatorio para el siguiente mes de reemplazo. Se recomienda reemplazar el filtro cada 3 meses.



MES DE REEMPLAZO

- Para instalar el soporte del filtro ya armado en el depósito de agua, alinee la base del soporte del filtro con el adaptador dentro del depósito de agua. Empuje hacia abajo para asegurarlo en su lugar.



NOTA

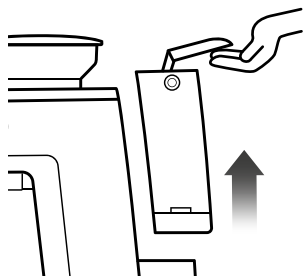
Reemplazar el filtro de agua cada tres meses disminuirá la necesidad de descalcificar la máquina. Puede comprar filtros en la página web de Breville.



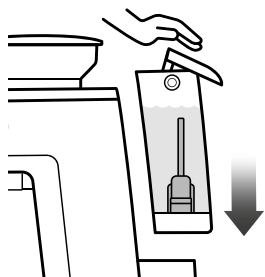
Funciones

Llenar el depósito de agua

- Asegúrese de que el filtro de agua esté bien instalado dentro del depósito de agua.
- Use el mango en la parte superior del depósito de agua para levantarlo y sacarlo de la máquina.



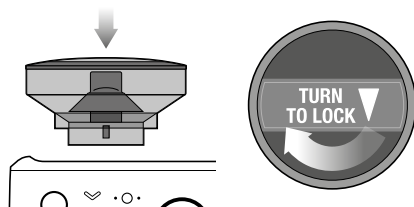
- Llene el depósito de agua con agua potable fría de la llave hasta el indicador MAX a un costado del depósito.
- Reinserte el depósito de agua en la máquina presionando hacia abajo para asegurarse de que se encuentre en su posición e insertado en la máquina.



NOTA

Si el nivel de agua en el depósito está por debajo de la marca MIN, la máquina de espresso no funcionará.

Insertar el depósito de café



- Inserte el depósito de café en su lugar sobre la máquina.
- Gire el selector para asegurar el depósito de café.
- Llene el depósito con granos de café frescos.

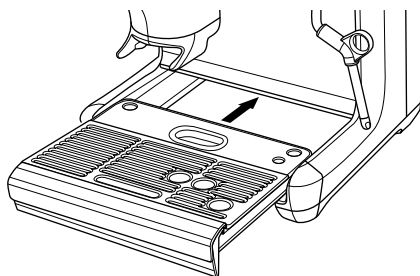
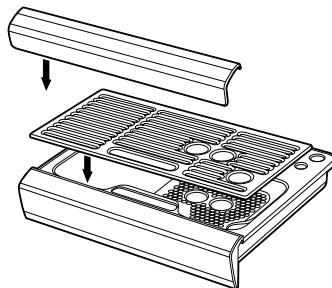


NOTA

Cuando el depósito de café no está asegurado en su lugar, la luz indicadora de “Filtro” parpadea entre los filtros sencillo y doble.

Acoplar la bandeja de goteo

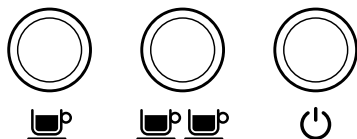
- Inserte la rejilla de la bandeja sobre la bandeja de goteo.
- **En las máquinas de colores,** acople la carcasa en la bandeja de goteo.
- Deslice la bandeja de goteo para acoplarla a la máquina.



FUNCIONAMIENTO GENERAL

- Compruebe que el depósito de agua esté lleno de agua fría hasta la marca de máximo.
- Conecte el cable de alimentación al tomacorriente.
- Presione el botón de encendido/apagado. La luz del botón de encendido/apagado parpadeará mientras la máquina se calienta. (La luz parpadeará durante al menos 55 segundos mientras la máquina se calienta.)

Cuando se haya alcanzado la temperatura correcta, se iluminarán los botones de 1 y 2 tazas y el botón de encendido/apagado del panel de control.



Primer uso, enjuague y preparación de la máquina

Se recomienda completar el procedimiento de enjuague sin café molido en el equipo para garantizar que la máquina esté bien preparada.

Siga estos pasos cuando el equipo haya alcanzado el modo STANDBY (En espera).

- Coloque una taza bajo el grupo y presione el botón de 2 tazas para enjuagarlo con agua caliente.
- Coloque una taza bajo la salida de agua caliente. Gire el selector a "Hot water" (Agua caliente) y haga que el agua circule por la salida de agua caliente durante 10 segundos.
- Ponga la punta del vaporizador sobre la bandeja de goteo. Gire el selector a "Steam" (Vapor) y active el vapor durante 10 segundos.
- Deseche el contenido del vaso.
- Repita este ciclo 3 veces. Vacíe la bandeja de goteo y llene nuevamente el depósito de agua hasta la línea de máximo.
- Inserte el portafiltro en el soporte y mantenga presionado el botón "Dose" (Dosis) durante 3 segundos. Retire el portafiltro y deseche el café molido.



NOTA

- Reemplace el agua a diario. El depósito de agua debe llenarse con agua fresca de la llave antes de cada uso.
- NO utilice agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Su uso puede alterar el sabor del café.

FILTROS

Esta máquina incluye filtros presurizados para 1 o 2 tazas.

Use el filtro de 1 taza cuando prepare una sola taza de café, y el filtro de 2 tazas cuando prepare 2 tazas o una taza de café más intenso.

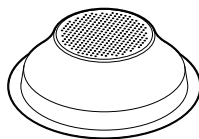
Ajuste la cantidad y el tamaño del molido si cambia el filtro de simple a doble, o viceversa.

Los filtros proporcionados están diseñados para las siguientes cantidades:

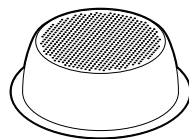
Filtro de 1 taza = 8-11 g

Filtro de 2 tazas = 16-19 g

Filtro no presurizado



1 TAZA

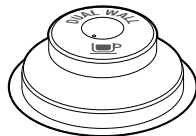


2 TAZAS

Los filtros no presurizados deben usarse cuando muele café de granos frescos y enteros.

Estos le permiten experimentar con el tamaño y la dosis de café molido para un espresso más equilibrado.

Filtro presurizado



1 TAZA



2 TAZAS

Los filtros presurizados deben usarse cuando se va a usar café molido o granos más antiguos que se tostaron hace más de 30 días.

Estos filtros regulan la presión y ayudan a optimizar la extracción, independientemente del molido, dosis o frescura del café.

EL MOLIDO

Ajustar el tamaño de molido

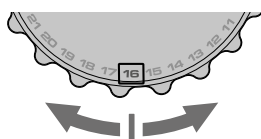


MOLIDO MÁS FINO

MOLIDO MÁS GRUESO

El tamaño del molido incide en la velocidad del paso del agua por el café molido en el filtro y en el sabor del espresso. Cuando ajuste el tamaño de molido, asegúrese de que sea fino, pero no hasta el punto de que parezca un polvo.

Hay 25 ajustes en el selector GRIND (Molido). Para ajustar el tamaño de molido, gire el selector hacia la parte trasera de la máquina para hacerlo más fino, o hacia la parte delantera de la máquina para un molido más grueso. Cuanto menor es el número, más fino es el tamaño de molido. Cuanto mayor es el número, más grueso es el tamaño de molido. Recomendamos comenzar desde el n.º 16 y ajustar según sea necesario.



NOTA

- Al cambiar el tamaño del molido, se calculará en automático el nuevo tiempo de dosificación después del prensado, y se actualizará para el siguiente ciclo de dosificación.
- Con la mayoría de los granos, el molinillo se apagará en automático cuando no haya suficientes granos para completar una dosis.

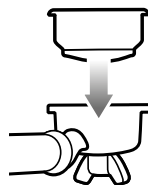
CONSEJO

Cambiar el tamaño de molido afecta a la dosis en el portafiltro. Los molidos más finos pueden no dar la dosis suficiente y necesitar “A Bit More” (Un poco más). Los molidos más gruesos pueden causar que haya café molido

de más. Para evitar una sobredosis, mantenga pulsado el botón “Filter” (Filtro) durante 3 segundos y reducirá el tiempo de molido en 3 segundos.

DOSIFICAR

- Cerciórese de que el depósito de café esté asegurado en la máquina y lleno de granos de café frescos.
- Inserte el filtro necesario en el portafiltro.



- Presione el botón “Filter Size” (Tamaño del filtro) para seleccionar el tamaño del filtro entre simple y doble.

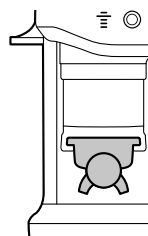


FILTRO



FILTRO

- Inserte y asegure el portafiltro en el soporte de dosificación.



- Presione el botón “Dose” (Dosis) para empezar a moler. La luz parpadeará hasta que el ciclo de molienda se haya completado.



NOTA

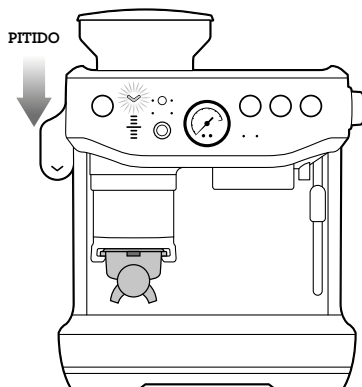
Si el botón “Dose” (Dosis) no está iluminado, revise que el portafiltro esté insertado

y asegurado en el soporte, que el depósito de café esté asegurado en su posición y que la palanca de prensado esté en la posición inicial.

PRENSAR

Cuando se completa el ciclo de molido, la luz indicadora “Tamp” (Prensado) parpadea.

- Baje la palanca hasta llegar a la posición final y escuchar un pitido. Así se prensarán los granos de café en el portafiltro usando una fuerza constante. Para tener una mejor dosis, baje la palanca lenta y constantemente.



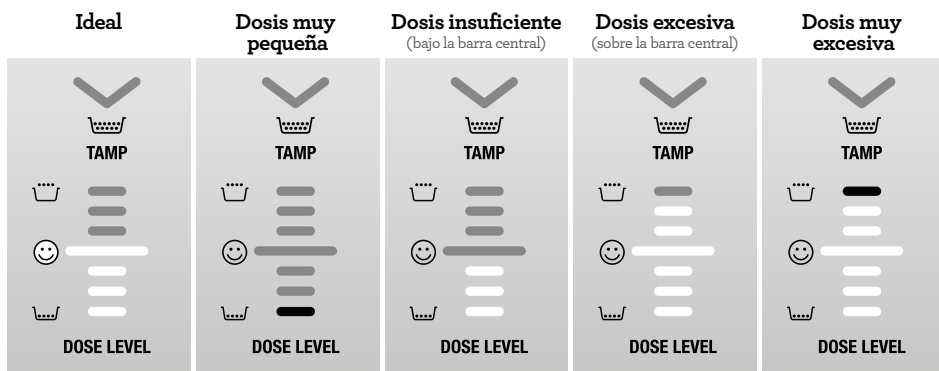
- Regrese la palanca a la posición inicial lentamente después de prensar.



CONSEJO

Se recomienda prensar dos veces para obtener una dosis de café uniforme.

A continuación, se muestra una tabla de barras indicadoras del nivel de dosis:



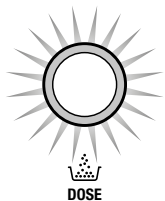
- La barra 😊 de la máquina indica el nivel de prensado ideal y la cantidad de café molido que debe haber en el portafiltro. Ese es el nivel al que debe aspirar.

¿CÓMO CORREGIR UNA DOSIS INSUFICIENTE O EXCESIVA?

Las dosis insuficientes o excesivas pueden suceder si se usan granos de café muy frescos o añejos, si se usa un nuevo tipo de café o si se cambia el tamaño de molido.

¿Qué hacer cuando el nivel de dosis está por debajo de la barra ideal?

- Si después de prensar, el café está por debajo de la barra ideal, la máquina pasa al modo “A Bit More” (Un poco más) y la luz del botón “Dose” (Dosis) parpadeará.



- Presione el botón “Dose” (Dosis) para agregar un poco más de café molido al portafiltro y luego presione para obtener una nueva lectura de la dosis.
- Cuando se alcance el nivel de dosis ideal, la máquina actualizará en automático el tiempo de dosificación para el siguiente uso.

¿Qué hacer cuando el nivel de dosis está por encima de la barra ideal?

- Cuando el café prensado esté por encima de la barra ideal, retire el portafiltro del soporte.
- Use la herramienta dosificadora the Razor (consulte la sección de Ajuste de la dosis).
- La máquina calculará cuánto debe reducir el tiempo de molido automático y aplicará el cambio para el próximo uso.

REDUCIR EL TIEMPO DE LA DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Si sabe que la dosis será excesiva antes de moler el café (porque va a moler el café más grueso, cambió de granos o se acabaron los granos en el ciclo anterior), mantenga presionado el botón “Filter” (Filtro) por 3 segundos.

MODOS DE DOSIFICACIÓN

Dosificación automática



Esta es la función preestablecida de la máquina y la que más se utilizará.

La cantidad de café molido se dosificará automáticamente en el portafiltro, y la máquina le guiará para conseguir la cantidad ideal a través del indicador de nivel de dosis.

La máquina ajustará la dosis ideal la próxima vez que muele café.

Dosis insuficiente (Un poco más)

Después de prensar, el botón “Dose” (Dosis) parpadeará para indicar que se necesita más café molido en el portafiltro. Presione el botón “Dose” (Dosis) para agregar un poco más de café molido al portafiltro.

Completar dosis

Esta función es ideal para ocasiones en que el portafiltro ya tiene café pero necesita más. Por ejemplo, se puede usar en los siguientes casos:

- Si retiró el portafiltro durante el molido y no volvió a colocarlo antes de que transcurran 5 segundos.
- Si retiró el portafiltro después de un ciclo completo de molido sin prensar e hizo que se cayera la parte superior de la pila de café.

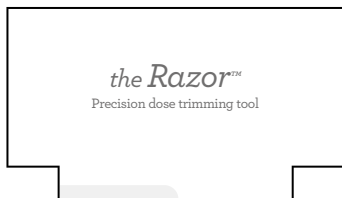
La máquina puede completar la dosis que le falta al portafiltro, para no desperdiciar café, comenzar un ciclo de molido nuevo o actualizar el tiempo de molido automático. Para completar la dosis, es necesario introducir el portafiltro en el soporte y prensar el café. Si el nivel de prensado muestra una dosis insuficiente, el botón “Dose” (Dosis) va a parpadear para

indicar que se debe completar. Presione el botón “Dose” (Dosis) para empezar a moler y se dosificará la cantidad exacta para tener el nivel ideal.

NOTA

- Esta función solo está disponible en el modo “Auto”.
- Puede requerir de 2 a 3 ciclos para alcanzar una dosis ideal.
- El tiempo de molido automático no se verá afectado por esta función.
- La máquina no completará la dosis si esta es excesiva o si está en el nivel ideal. Retire el portafiltro y ajuste la dosis con the Razor.

Dosis excesiva (Nivelar la dosis)



La herramienta de precisión the Razor™ para ajustar dosis permite alcanzar una dosis de café ideal para que la extracción sea consistente.

Inserte la herramienta de nivelado the Razor™ en el filtro hasta que los extremos de la herramienta descansen sobre el borde del filtro. La cuchilla de la herramienta para ajustar dosis debe penetrar la superficie del café prensado.

Gire la herramienta niveladora the Razor™ hacia adelante y hacia atrás mientras sostiene el portafiltro en ángulo sobre el recipiente para posos para retirar el exceso de café molido.



Dosificación manual



Pulse el botón “Manual Dose” (Dosificación manual) para pasar al modo de dosificación manual. La luz alrededor del selector de Dosificación manual y la luz Manual se iluminarán cuando se active el modo manual.

Seleccione la cantidad de la dosis girando el selector en el sentido de las agujas del reloj para más o en el sentido contrario para menos tiempo de molienda.

Purgar el molinillo

Se recomienda purgar los restos de molido que quedan en las muelas o en el tubo antes de preparar el primer café del día. Los restos de café molido pueden afectar a la calidad y el sabor del café una vez en la taza. Purgar el molinillo garantizará que solo el café fresco llegue a su taza.

Para purgarlo, mantenga presionado el botón “Dose” (Dosis). El molido comenzará luego de 0.5 segundos y se detendrá una vez que suelte el botón “Dose” (Dosis).

En el modo automático, después de hacer una purga, se debe retirar el portafiltro, desechar el café molido usado y volver a insertar el filtro en el soporte para que la máquina regrese al modo de espera.

CÓMO HACER CAFÉ

Purgar el grupo

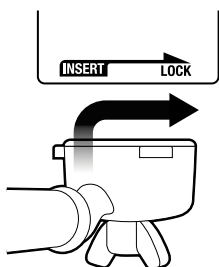
Antes de insertar el portafiltro en el grupo, permita que el agua fluya brevemente a través del grupo presionando el botón de 1 taza. Esto purgará cualquier residuo de café molido del grupo y estabilizará la temperatura antes de la extracción.



Insertar el portafiltro

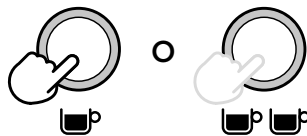
Limpie el exceso de café del borde del filtro para que el grupo pueda sellarse adecuadamente.

Coloque el portafiltro debajo del grupo de modo que la manija quede alineada con la marca INSERT (Introducir). Introduzca el portafiltro en el grupo y gírelo hacia el centro hasta que sienta resistencia.



Extraer el espresso

- Coloque una o dos tazas precalentadas bajo el portafiltro y presione el botón de 1 o 2 tazas para obtener el volumen deseado.



- Como referencia, el café espresso debe comenzar a fluir tras un periodo de infusión de entre 8 y 12 segundos y tener la consistencia de la miel cuando gotea.
- Si el espresso empieza a fluir antes de los 7 segundos, se deberá a que no hay bastante café en el filtro o el molido es muy grueso. Esto quiere decir que la extracción es insuficiente.
- Si el espresso empieza a gotear, pero no fluye después de 12 segundos, se deberá a que hay mucho café en el filtro o el molido es muy fino. Esto quiere decir que hay una extracción excesiva.

Para lograr un gran espresso se debe buscar el equilibrio perfecto entre dulzor, acidez y amargor.

El sabor de su café dependerá de muchos factores, como el tipo de grano, el grado de tueste, la frescura, qué tan grueso o fino sea el molido y la dosis de café molido.

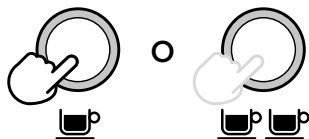
Experimente ajustando estos factores de forma individual para lograr el sabor de su preferencia.

GUÍA DE EXTRACCIÓN

	MOLIDO	DOSIS DE MOLIDO	TIEMPO DE LA DOSIS
SOBRE EXTRACCIÓN AMARGO • ASTRINGENTE	DEMASIADO FINO	DEMASIADA	MÁS DE 35 SEGUNDOS
EQUILIBRADO	ÓPTIMO	8-11 g (1 taza) 16-19 g (2 tazas)	25-30 SEGUNDOS
EXTRACCIÓN INSUFICIENTE INSÍPIDO • AGRIO	DEMASIADO GRUESO	MUY POCAS	MENOS DE 20 SEGUNDOS

PREINFUSIÓN MANUAL

- Mantenga presionado el botón de 1 taza o de 2 tazas para seleccionar el tiempo de preinfusión deseado.



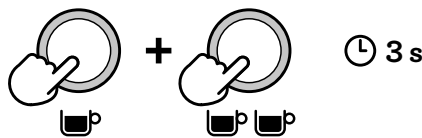
- Suelte el botón para comenzar la extracción.
- Presione el botón de 1 taza o de 2 tazas nuevamente para detener la extracción.

NOTA

Si presiona cualquier botón durante la extracción, esta se detendrá y la máquina entrará en el modo de espera.

PROGRAMAR EL VOLUMEN DE LA DOSIS

- Mantenga presionados al mismo tiempo los botones de 1 y 2 tazas durante 3 segundos. Los botones se iluminarán y parpadearán.




Para establecer el volumen de la dosis para 1 taza:

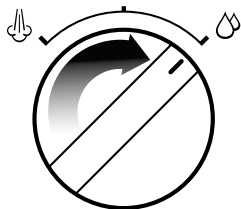
- Presione el botón de 1 taza para iniciar la extracción.
- Presione el botón de 1 taza nuevamente para detener la extracción. El volumen modificado se guardará.

Para establecer el volumen de la dosis para 2 tazas, siga los pasos anteriores, pero seleccione el botón de 2 tazas para iniciar y detener la extracción.

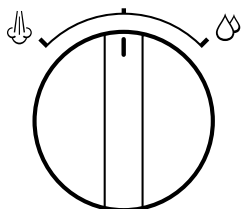
USAR EL AGUA CALIENTE

La máquina tiene una boquilla exclusiva para agua caliente.

- Gire el selector de la derecha, desde la posición de espera hasta la de agua caliente .



- Para detener el agua caliente, coloque el selector nuevamente en la posición de espera.



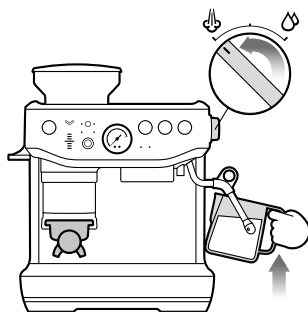
- El volumen máximo de agua caliente es 240 ml (8 fl. oz).



ADVERTENCIA

La temperatura de la taza es de aproximadamente 90 °C (194 °F). Tenga cuidado al manipular bebidas calientes.

ESPUMAR LA LECHE



Existen dos fases en el espumado de la leche: la aireación y el calentamiento. Estas dos operaciones deben convertirse en una para que el resultado sea una leche espumada suave como la seda a la temperatura correcta.

- Empiece con leche fresca y fría.
- Llene la jarra para leche entre las marcas MIN y MAX.
- Ponga el vaporizador sobre la bandeja de goteo y gire el selector desde la posición de espera hasta la de vapor. Luego, espere a que el vapor empiece a salir con fuerza.
- Gire el selector de vapor a la posición de espera para pausar el vapor, y después de 8 segundos, inserte la punta del vaporizador en la jarra. Lleve el selector a la posición de vapor de nuevo.
- Inserte la punta del vaporizador de 1 a 2 cm debajo de la superficie de la leche cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto.
- Mantenga la punta justo debajo de la superficie de la leche hasta que la leche gire en sentido de las manecillas del reloj y produzca un vórtice (efecto de un remolino).

- Mientras la leche esté girando, baje lentamente la jarra. Esto llevará la punta del vaporizador a la superficie de la leche y hará que comience a ingresar aire en ella. Es posible que tenga que romper suavemente la superficie de la leche con la punta para que la leche gire lo suficientemente rápido.
- Mantenga la punta del vaporizador en la superficie o ligeramente por debajo de ella, siempre procurando mantener el vórtice. Espume la leche hasta obtener un volumen suficiente.
- Baje la punta hasta dejarla debajo de la superficie, pero no deje que el vórtice de la leche se detenga. La leche está a la temperatura correcta (60-65 °C o 140-149 °F) cuando la jarra está caliente al tacto.
- Mueva el selector de vapor a la posición de espera antes de sacar la punta de la leche.
- Reserve la leche y gire el selector a la posición de vapor para purgar cualquier residuo de leche del vaporizador. Luego límpielo con un paño húmedo.
- Golpee suavemente el fondo de la jarra contra la mesa para eliminar posibles burbujas.
- Agite la jarra para depurar y reintegrar la textura.
- Vierta la leche directamente en el espresso.
- La clave es hacerlo rápidamente antes de que la leche comience a separarse.



ADVERTENCIA:

PELIGRO DE QUEMADURAS

Todavía puede liberarse vapor a presión del equipo, incluso después de haberlo apagado. Los niños siempre deben ser supervisados.

Ajustar la temperatura del agua


Los diferentes granos requieren una temperatura de agua distinta para extraer su sabor óptimo. La temperatura puede ajustarse +/- 2 °C (4 °F) en incrementos de 1 °C (2 °F) desde el ajuste preestablecido:

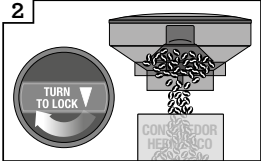
1. Apague la máquina.
2. Al mismo tiempo, mantenga presionados los botones Filter (Filtro), 1 taza y 2 tazas. Luego, mantenga presionado el botón de encendido/apagado.
3. La máquina emitirá un pitido y mostrará la temperatura actual.
4. Presione uno de los siguientes botones antes de que pasen 5 segundos:
 - Aumentar 1 °C (2 °F) - 2 Tazas
 - Aumentar 2 °C (4 °F) - Botón de encendido/apagado
 - Disminuir 1 °C (2 °F) - Manual Dose (Dosificación manual)
 - Disminuir 2 °C (4 °F) - Dose (Dosis)

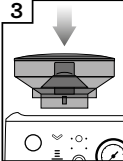
La máquina pitará dos veces para confirmar el cambio y volver al modo de espera.
5. Para regresar a la temperatura preestablecida, presione el botón de 1 taza.

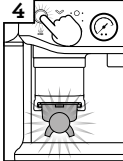
AJUSTAR LAS MUELAS CÓNICAS

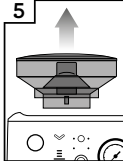
Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molido más amplio para lograr una extracción o preparación ideal. Una característica de su Barista Express™ es la capacidad de extender este rango mediante una muela superior ajustable. Recomendamos realizar solo un ajuste a la vez.

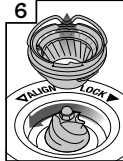
- 

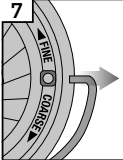
1 Desbloquee el depósito
- 

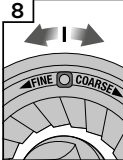
2 Sostenga el depósito sobre el contenedor y gire el selector para vaciar los granos en el contenedor
- 


3 Alinee el depósito en su posición
- 

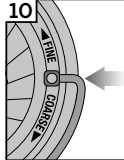
4 Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío
- 


5 Retire el depósito
- 

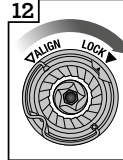
6 Retire la muela superior
- 

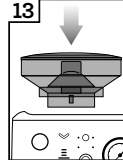
7 Retire el asa de alambre de ambos lados de la muela
- 


8 Mueva la muela superior ajustable un número para un molido más grueso o más fino
- 

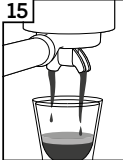
9 Alinee el número con la apertura del asa
- 

10 Inserte el asa de alambre por ambos lados de la muela
- 

11 Empuje la muela superior firmemente hasta que esté en su posición
- 

12 Bloquee la muela superior
- 

13 Alinee el depósito en su posición
- 

14 Bloquee el depósito
- 

15 Compruebe la extracción

RESTABLECER AJUSTES PREDETERMINADOS

Restablecer el tiempo de la dosificación automática

Se recomienda restablecer el tiempo de dosificación automática si el tamaño del molido se modifica de forma significativa o si se produce una doble dosificación accidental en el portafiltro.

La máquina debe estar en modo de espera.

- Mantenga presionados los botones “Manual Dose” (Dosificación manual) y “Filter” (Filtro) por 3 segundos para restablecer el tiempo de molido a la configuración de fábrica.
- La máquina confirmará el restablecimiento cuando las luces del panel de control para el filtro, el molido y el selector parpadeen y emitan un pitido 3 veces.
- El equipo volverá al modo de espera.

Restablecer el tiempo de la extracción

La máquina debe estar en modo de espera.

- Mantenga presionados los botones “Filter” (Filtro), 1 taza y 2 tazas durante 3 segundos.
- El equipo emitirá un pitido 3 veces.
- Luego, la máquina estará lista para el funcionamiento.

ALERTAS

Advertencia de falta de depósito

Cuando el depósito de café no está asegurado correctamente, la luz “Filter” parpadea entre los filtros sencillo y doble.

Revise que el depósito de café esté colocado correctamente y asegurado.

Advertencia de falta de granos de café

El botón “Dose” (Dosis) y las luces de “Dose level” (Nivel de dosis) parpadearán en rojo y se emitirán 3 pitidos. Agregue granos de café al depósito.

La palanca de prensado no está en su posición inicial

El equipo emitirá un pitido 3 veces y pausará el ciclo de dosificación. Vuelva a colocar la palanca en la posición inicial y pulse el botón “Dose” (Dosis) para continuar.



Cuidado y limpieza

REEMPLAZAR EL FILTRO DE AGUA EN EL DEPÓSITO DE AGUA



El filtro de agua proporcionado ayuda a prevenir la acumulación de sarro en muchos de los componentes de funcionamiento interno. Reemplazar el filtro de agua cada tres meses disminuirá la necesidad de descalcificar la máquina. Si vive en un área donde el agua es dura, se recomienda cambiar el filtro de agua con más frecuencia.



ADVERTENCIA

Si el equipo se usa con regularidad, el agua dura puede causar la acumulación de minerales en muchos de los componentes de funcionamiento interno, reduciendo el flujo y la temperatura de preparación, la potencia de la máquina y el sabor del espresso.

- Saque el filtro de la bolsa de plástico y sumérgalo en una taza de agua durante 5 minutos.
- Enjuague el filtro con agua corriente fría durante 5 segundos.
- Inserte el filtro en el soporte del filtro.
- Con el selector, configure la fecha para 3 meses más.
- Para instalarlo, empuje hacia abajo y asegúrelo en su lugar.




NOTA

Para reponer los filtros de agua, póngase en contacto con el Centro de Servicios de Breville o visite nuestra página www.breville.com

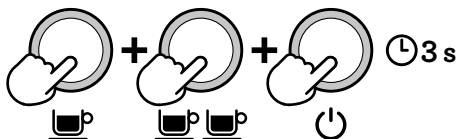
CICLO DE LIMPIEZA



Este es un ciclo de retrolavado y es distinto al de la descalcificación.

La luz de limpieza y descalcificación  parpadeará cuando se requiera un ciclo de limpieza.

1. Inserte el filtro de 1 taza en el portafiltro, seguido del disco de limpieza provisto y una pastilla limpiadora.
2. Inserte el portafiltro en el grupo y ponga un recipiente grande debajo de las boquillas del portafiltro.
3. Asegúrese de que el depósito esté lleno de agua fría y de que la bandeja de goteo esté vacía.
4. Presione el botón de encendido/apagado para apagar el equipo.
5. **Mantenga presionados** los botones de 1 taza, 2 tazas y encendido/apagado durante 3 segundos.



6. El ciclo de limpieza comenzará y durará aproximadamente 5 minutos. Durante este tiempo, el agua fluirá intermitentemente hacia el portafiltro para disolver la pastilla de limpieza y volver al grupo.



No debe salir agua por el portafiltro.

7. Retire el portafiltro y revise que la pastilla se haya disuelto por completo. Si la pastilla no se ha disuelto, repita a partir del paso 4 del ciclo de limpieza hasta que esto suceda.
8. Una vez que la pastilla se haya disuelto, retire el disco de limpieza, vuelva a insertar el portafiltro y presione el botón de 2 tazas para enjuagar el grupo. Se recomienda colocar un recipiente debajo de la boquilla del portafiltro para evitar que el agua salpique la máquina. Una vez terminado el proceso, limpie las salpicaduras con un paño suave y seco.


DESCALCIFICACIÓN



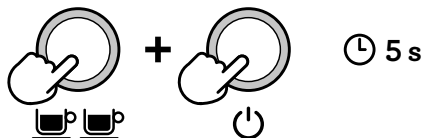
NOTA

- Antes de añadir el polvo descalcificador, debe retirar el filtro de agua del depósito.
- El ciclo de limpieza es importante para mantener el grupo libre de aceites del café, pero el ciclo de descalcificación es esencial para asegurar que la máquina esté limpia por dentro y sin residuos minerales.
- No use agua embotellada al descalcificar. La mayor parte del agua embotellada puede contener sólidos disueltos que pueden dejar depósitos en el interior de la máquina.

La luz de limpieza/descalcificación

 se encenderá fija cuando se requiera descalcificar

1. Disuelva bien un sobre de polvo descalcificador de Breville en 4 tazas de agua (34 fl. oz. | 1 l) y llene el depósito de agua. No comience el proceso hasta no haber disuelto el polvo por completo.
2. Asegúrese de que la máquina esté apagada y luego mantenga presionados los botones de 2 tazas y encendido/apagado por 5 segundos para entrar al modo de ciclo de descalcificación.



La unidad se calentará como parte del proceso de descalcificación, y mientras se calienta, los botones de encendido/apagado y 2 tazas deben parpadear.

La máquina indicará que está lista para la descalcificación cuando el botón de encendido/apagado, el botón de 2 tazas, la luz de limpieza/descalcificación y la luz de agua caliente/vapor estén todos encendidos.



Descalcificación del sistema de café

3. Presione el botón de 2 tazas para empezar la descalcificación del sistema de café. Esta descalcificación tarda aproximadamente 25 segundos. El botón de 2 tazas debe parpadear continuamente y permanecer fijo una vez que el proceso de descalcificación

haya finalizado. Para terminar la descalcificación en 25 segundos, presione el botón de 2 tazas nuevamente.

La extracción durará 25 segundos o hasta que el usuario presione el botón de 2 tazas. El aparato confirmará el ciclo de descalcificación del sistema de café con un pitido y encendiendo la luz del botón de 2 tazas.

Descalcificar los sistemas de vapor y agua caliente

- La descalcificación de los sistemas de vapor y agua caliente tarda aproximadamente 13 segundos y 8 segundos, respectivamente. La descalcificación se puede finalizar antes de que termine el proceso girando el selector de vapor a la posición de espera.
4. Descalcifique el sistema de vapor girando el selector de vapor hacia la DERECHA, hacia el ícono de vapor .
 5. Descalcifique el sistema de agua caliente girando el selector de vapor hacia la IZQUIERDA, hacia el ícono de agua caliente .

Repetir los procesos para completar la descalcificación

- Después de los procesos anteriores, debería quedar la mitad (17 fl. oz. | 0.5 l) de la solución de descalcificación en el depósito de agua.
6. Repita los pasos anteriores del 3 al 5 para completar el proceso de descalcificación y así vaciar la solución en el depósito de agua.

Enjuagar la solución de descalcificación

7. Después de descalcificar, retire el depósito de agua y enjuague bien. Luego, vuelva a llenarlo con agua fría fresca a la capacidad máxima (68 fl. oz. | 2 l) y repita los pasos del 4 al 6 para limpiar aún más la máquina de cualquier residuo de la solución de limpieza.
8. Presione el botón de encendido/apagado para salir del proceso de descalcificación. Verá las luces LED apagarse.

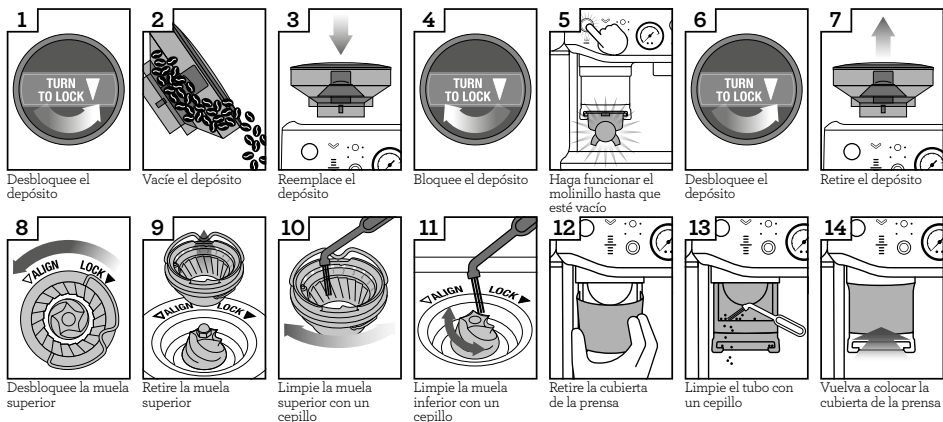


NOTA

La máquina se apaga automáticamente si no se realiza ninguna acción durante 5 minutos en el modo descalcificación. Para reanudar la descalcificación, comience desde el paso 2.

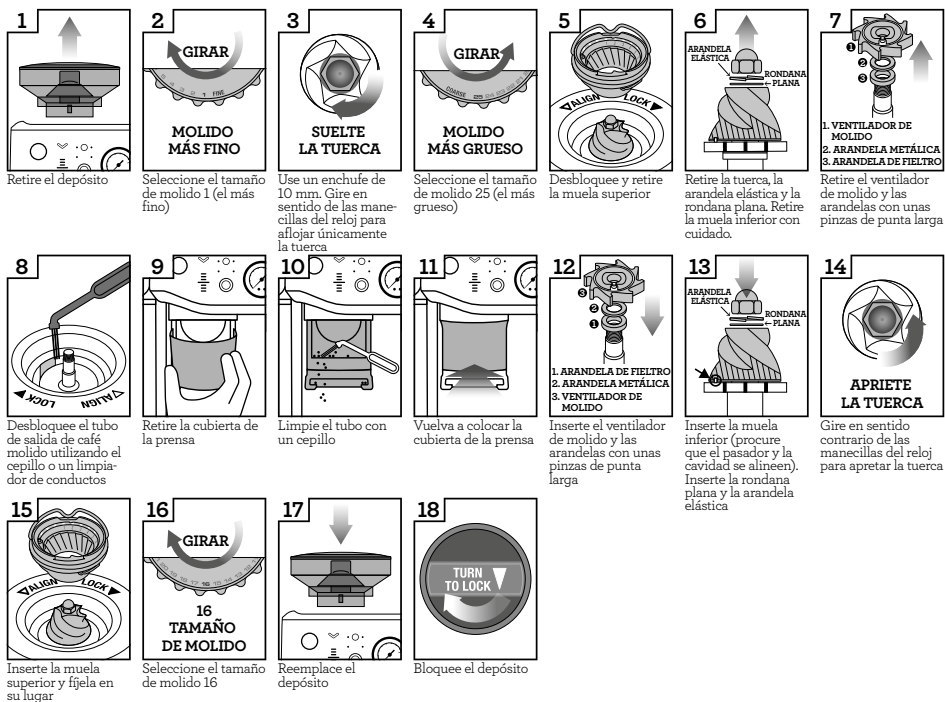
LIMPIEZA DE LAS MUELAS CÓNICAS

Limpiar las muelas regularmente ayuda a que logren un molido uniforme.



LIMPIEZA AVANZADA DEL MOLINILLO DE MUELAS CÓNICAS

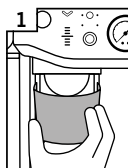
Este paso solo es necesario si hay una obstrucción entre las muelas y el canal de salida del molinillo.



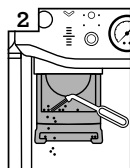
ADVERTENCIA

Se debe tener cuidado ya que las muelas del molinillo son extremadamente afiladas.

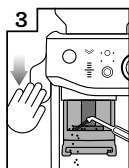
LIMPIEZA DEL SISTEMA DE PRENSADO



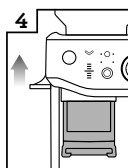
1 Retire la cubierta de la prensa



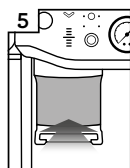
2 Limpie el tubo con un cepillo



3 Empuje la palanca hacia abajo



4 Libere la palanca



5 Vuelva a colocar la cubierta de la prensa

- Retire la cubierta de la prensa.
- Con un cepillo, retire el polvo y el café de la cara del prensador y del soporte.
- Empuje la palanca hacia abajo y manténgala en esa posición. Con el cepillo de limpieza para el prensador, elimine los residuos de café molido.
- Suelte lentamente la palanca hacia arriba asegurándose de que el cepillo de limpieza esté libre y fuera del área del sistema de prensado.

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- El vaporizador siempre debe limpiarse después de espumar la leche. Limpie el vaporizador con un paño húmedo. Luego, con la punta del vaporizador dirigida hacia la bandeja de goteo, gire brevemente el selector de vapor y agua caliente hacia la posición de vapor. Esto eliminará la leche restante del interior del vaporizador.
- Si alguno de los orificios del vaporizador se bloquea, verifique que el selector de vapor y agua caliente esté en la posición de espera. Presione el botón de encendido/apagado para apagar la máquina y deje que se enfríe. Use la punta de la herramienta de limpieza provista para desbloquear los orificios.
- Si el vaporizador continúa bloqueado, quite la punta usando la llave integrada en la herramienta de limpieza y remoje en agua caliente. Use la punta de la herramienta de limpieza provista para desbloquear los orificios antes de volver a poner el vaporizador en su lugar.

LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTRO

- El filtro y el portafiltro deben enjuagarse con agua caliente inmediatamente después de cada uso para eliminar todos los aceites residuales de café.
- Si alguno de los orificios en el filtro se obstruye, use el pasador en el extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquearlos.
- Si los orificios siguen obstruidos, disuelva una pastilla limpiadora en agua caliente y remoje tanto el filtro como el portafiltro en la solución durante aproximadamente 20 minutos.
- Enjuague bien.

LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Purgue la máquina periódicamente. Inserte un filtro vacío y el portafiltro en el grupo.
- Mantenga presionado el botón de 1 taza y haga correr un pequeño flujo de agua para enjuagar cualquier residuo de café.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y DE ALMACENAMIENTO

- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse de forma regular.
- Retire la rejilla de la bandeja de goteo. Levante el separador de café molido y deseche cualquier café molido. El indicador de bandeja de goteo llena también se puede quitar de la bandeja de goteo tirando hacia arriba para liberar los pestillos laterales. Lave todas las partes con agua jabonosa tibia y un paño suave. Enjuague y seque completamente.
- La bandeja de almacenamiento (detrás de la bandeja de goteo) se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo. No use limpiadores abrasivos, esponjas o paños que puedan rayar la superficie.



NOTA

Todas las partes deben limpiarse a mano usando agua tibia y un líquido lavaplatos no abrasivo. No use limpiadores abrasivos, esponjas o paños que puedan rayar la superficie. No limpie ninguna de las piezas o accesorios en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE LA PARTE EXTERIOR Y DE LA BANDEJA PARA CALENTAR TAZAS

- La carcasa exterior y la bandeja para calentar tazas se pueden limpiar con un paño suave y húmedo. Frote con un paño suave y seco. No use limpiadores abrasivos, esponjas o paños que puedan rayar la superficie.

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

- Antes de guardarla, presione el botón de encendido/apagado para apagar la máquina, gire el selector de vapor a la posición de espera y luego retire el enchufe del tomacorriente. Retire los granos que no se hayan usado del depósito de café, limpie el molinillo, vacíe el depósito de agua y la bandeja de goteo.
- Asegúrese de que la máquina esté fría, limpia y seca. Coloque todos los accesorios en su lugar o en la bandeja de almacenamiento. Guarde el equipo en posición vertical. No ponga nada encima.



ADVERTENCIA

Para evitar daños, no use productos de limpieza alcalinos. Use un paño y un detergente suaves.



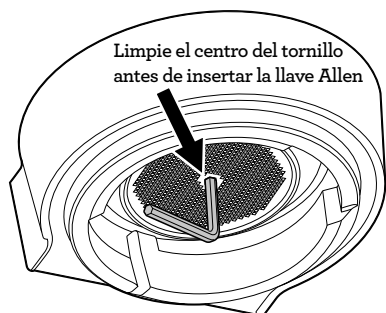
ADVERTENCIA

No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido. El depósito de agua nunca debe retirarse o vaciarse completamente durante la descalcificación.

USO DE LA LLAVE ALLEN

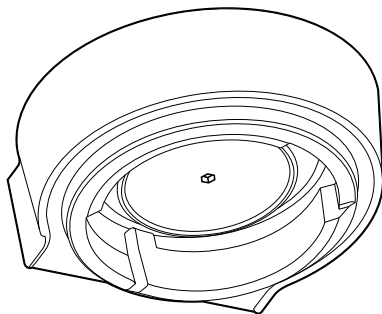
Con el paso del tiempo, el sello de silicona que rodea la ducha deberá reemplazarse para garantizar un proceso de preparación óptimo.

1. Presione el botón de encendido/apagado para apagar la máquina y desenchúfela del tomacorriente.
2. Retire con cuidado el depósito de agua y la bandeja de goteo. Tenga especial cuidado si están llenos.
3. Use una varilla o un objeto similar para retirar cualquier resto de café del centro del tornillo.
4. Inserte el lado corto de la llave Allen en el centro del tornillo. Gire en sentido contrario a las manecillas del reloj para aflojar el tornillo.



5. Una vez aflojado, retire con cuidado y conserve el tornillo y la ducha de acero inoxidable. Fíjese cuál es el lado de la ducha que está orientado hacia abajo. Esto facilitará el reensamblaje. Lave la ducha en agua jabonosa tibia y séquela bien.

6. Retire el sello de silicona con los dedos o un par de pinzas de punta larga. Inserte el nuevo sello con el lado plano primero de modo que el lado acanalado quede hacia usted.



7. Vuelva a insertar la ducha y luego el tornillo. Use los dedos para girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj de 2 a 3 vueltas, luego inserte la llave Allen para apretar el tornillo hasta que quede a ras de la ducha.
8. Vuelva a insertar la bandeja de goteo y el depósito de agua.



NOTA

Si necesita adquirir sellos de silicona de repuesto o requiere asistencia, contacte al Servicio de atención al cliente de Breville o visite www.breville.com



Resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
El equipo está encendido, pero no funciona	<ul style="list-style-type: none"> La máquina está muy caliente. 	Apague el equipo. Espere entre 30 y 60 minutos y vuelva a encender la máquina. Si el problema persiste, llame al Servicio al Cliente de Breville.
El agua no fluye desde el grupo	<ul style="list-style-type: none"> El equipo no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento. El depósito de agua está vacío. El depósito de agua no está completamente insertado y asegurado en su posición. 	<p>Dé tiempo para que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.</p> <p>Llene el depósito de agua.</p> <p>Empuje completamente el depósito y cierre el pestillo.</p>
No sale agua caliente	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua está vacío. 	Llene el depósito de agua.
El molinillo se pausó	<ul style="list-style-type: none"> El tamaño de molido es muy fino. 	Limpie el molinillo con la herramienta de limpieza provista. Vea la página 27 'Limpieza de las muelas cónicas'.
El molinillo tarda mucho en moler	<ul style="list-style-type: none"> El tubo del molinillo está bloqueado. 	Limpie el tubo con el cepillo de limpieza provisto. Vea la página 27 'Limpieza de las muelas cónicas'.
El molinillo no muele o se detiene antes de terminar	<ul style="list-style-type: none"> No hay granos de café. El molinillo no está asegurado y la luz del botón DOSE (Dosis) está parpadeando. El portafiltro no está completamente insertado en el soporte. La palanca está en una posición muy baja y la prensa bloquea el tubo de salida. La acumulación de café dificulta insertar el portafiltro. 	<p>Agregue más granos de café.</p> <p>Asegure bien el depósito.</p> <p>Inserte completamente el portafiltro y compruebe que el botón DOSE (Dosis) se ilumina.</p> <p>Suba la palanca completamente a la posición inicial.</p> <p>Limpie el soporte para portafiltros en el molinillo con un cepillo.</p>
El manómetro no funciona	<ul style="list-style-type: none"> La dosis es incorrecta o no hay suficiente café en el portafiltro. Está usando granos de café caducados. 	<p>Utilice filtros presurizados o un molido más fino. Si el problema continúa, llame al Servicio al cliente de Breville.</p> <p>Use granos de café recién tostados y con fecha de tueste, y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.</p>

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
El tiempo automático no se ajusta	<ul style="list-style-type: none"> El equipo está en modo manual. El equipo está en modo “Completar dosis”. 	<p>Pulse el selector MANUAL DOSE (Dosificación manual) para volver al modo automático.</p> <p>No retire el portafiltro hasta que se haya completado el molido y se haya alcanzado la dosis ideal.</p>
No se actualiza el nivel de dosis	<ul style="list-style-type: none"> El equipo está en modo manual. 	<p>Pulse el selector MANUAL DOSE (Dosificación manual) para volver al modo automático. Consulte la página 16 ‘Modos de dosificación’.</p>
El molinillo no muele todos los granos	<ul style="list-style-type: none"> No hay suficientes granos de café en el depósito. 	<p>Rellene el depósito o use el modo manual.</p>
La dosis es excesiva	<ul style="list-style-type: none"> Se usó un filtro sencillo con el modo para filtros dobles. 	<p>Seleccione el tamaño correcto del filtro.</p>
La dosis es muy pequeña	<ul style="list-style-type: none"> Se usó un filtro doble con el modo para filtros sencillos. 	<p>Seleccione el tamaño correcto del filtro para su próxima dosis y vea la página 23 para consultar cómo ‘Reajustar el tiempo de la dosificación automática’.</p>
La dosis es insuficiente	<ul style="list-style-type: none"> El molido es muy fino. 	<p>Use el modo “A Bit More” (Un poco más) para alcanzar la dosis ideal.</p>
No sale café del portafiltro	<ul style="list-style-type: none"> El tamaño de molido es demasiado fino. El depósito de agua está vacío. 	<p>Consulte la página 14 ‘Ajustar el tamaño de molido’ y la página 19 ‘Guía de extracción’.</p> <p>Llene el depósito de agua.</p>
El café fluye muy rápido	<ul style="list-style-type: none"> El molido del café es muy grueso. 	<p>Consulte la página 14 ‘Ajustar el tamaño de molido’ y la página 19 ‘Guía de extracción’.</p>
El café fluye muy lento	<ul style="list-style-type: none"> El tamaño de molido es demasiado fino. 	<p>Consulte la página 14 ‘Ajustar el tamaño de molido’ y la página 19 ‘Guía de extracción’.</p>
No se forma crema	<ul style="list-style-type: none"> Los granos de café están rancios. 	<p>Use granos de café recién tostados y con fecha de tueste, y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.</p>
El café está muy frío	<ul style="list-style-type: none"> Las tazas están frías y hacen que la temperatura de la extracción baje. La leche no se calentó lo suficiente (si preparó una bebida a base de leche). 	<p>Precaliente las tazas.</p> <p>La leche está a la temperatura correcta cuando la base de la jarra está caliente al tacto. Consulte la sección ‘Espumar la leche’ en las páginas 20-21.</p>
No sale vapor	<ul style="list-style-type: none"> El vaporizador está bloqueado. El depósito de agua está vacío. 	<p>Use la punta del extremo de la herramienta de limpieza incluida con el equipo. Si el vaporizador sigue bloqueado, consulte la página 28 ‘Limpieza del vaporizador’ para conocer el proceso de limpieza detallado.</p> <p>Llene el depósito de agua.</p>

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Sale agua por el vaporizador	<ul style="list-style-type: none"> La máquina se está calentando. 	Purgue el vaporizador antes de espumar la leche. Consulte la sección 'Espumar la leche' en las páginas 20-21.
El agua caliente no fluye continuamente	<ul style="list-style-type: none"> La máquina está muy caliente después de usar el vapor. 	Deje que la máquina se enfríe.
Es muy difícil bajar la palanca de prensado	<ul style="list-style-type: none"> La dosis es muy excesiva. 	Use la herramienta dosificadora Razor* para corregir la dosis. Seleccione el tamaño correcto del filtro.
	<ul style="list-style-type: none"> Hay acumulaciones de café en el mecanismo. 	Retire la cubierta de la prensa y límpiela con el cepillo de limpieza provisto.
La superficie del café molido no es plana y lisa	<ul style="list-style-type: none"> El café molido se pega a la prensa. 	Retire la cubierta de la prensa y límpiela con el cepillo de limpieza provisto.
La superficie del café molido tiene granos de café sueltos	<ul style="list-style-type: none"> El café molido se pegó a la prensa. 	Vuelva a empujar la palanca de prensado para obtener un disco de café más pulido.
	<ul style="list-style-type: none"> El café molido se pegó a la prensa porque prensó muy rápido. 	Empuje la palanca hacia abajo más lentamente.
La altura del café prensado no está al nivel deseado	<ul style="list-style-type: none"> La máquina está en modo automático, es decir, solo para la altura ideal. 	Use el modo manual para hacer los ajustes que desee.
La luz "Tamp" (Prensado) sigue parpadeando y no hay lectura de altura en el medidor después de prensar	<ul style="list-style-type: none"> La acción de prensado no se ha completado. 	Empuje la palanca de prensado hacia abajo hasta que oiga el pitido.
La luz indicadora de mantenimiento  parpadea	<ul style="list-style-type: none"> Se necesita un ciclo de limpieza. 	La luz indicadora de mantenimiento  parpadeará cuando haga falta un ciclo de limpieza. Consulte las instrucciones de limpieza y descalcificación en el apartado de  Cuidado y limpieza.
La luz indicadora de mantenimiento  está encendida sin parpadear	<ul style="list-style-type: none"> Se necesita un ciclo de descalcificación. 	La luz indicadora de mantenimiento  permanecerá fija cuando haga falta un ciclo de descalcificación. Consulte las instrucciones de limpieza y descalcificación en el apartado de  Cuidado y limpieza.

* Razor: vea la página 10 para consultar la lista de accesorios.

Breville Service Center

USA	Mail:	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	Phone:	1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	Web:	breville.com/us/support
Canada	Mail:	Breville Canada 9800 Boulevard Cavendish, Suite 250, Saint-Laurent Québec, H4M 2V9
	Phone:	1-855-683-3535
	Web:	breville.ca/support

Atención al Consumidor Breville

Mexico	Dir.:	Breville México, S.A. de C.V. Montes Urales 360 Piso 2 Col. Lomas de Chapultepec III Sección Miguel Hidalgo Ciudad de México C.P. 11000 México
	Tel.:	1-800-953-1668
	Sitio web:	breville.mx/support

Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

- Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.
- En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
- Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

BES876 Series • Séries • Serie

USCM - B22