

Breville®

Breville Consumer Support

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Web: brevilleusasupport.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2013.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this book may vary slightly from the actual product.

Model BES980XL Issue - B13

Breville®

the Oracle™

Instruction Book - Manuel d'instructions



BES980XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

CONTENTS

- 4** Breville recommends safety first
- 7** Know your Breville product
- 12** Operating your Breville product
- 28** Coffee making tips & preparation
- 33** Care & cleaning
- 42** Troubleshooting
- 48** Coffees to try

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 SAFEGUARDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs as advised in this instruction book.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse the power cord, plug, or appliance itself in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled; or
 - stored

Always switch off the appliance by pressing the POWER button to off and unplug from the power outlet.

- Always allow the appliance to cool before cleaning, moving or storing.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top, or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near the edge of a table or counter-top. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner. Do not place it in, or allow it to come in contact with a heated oven.

- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES980XL

- It is recommended to plug the espresso machine into a properly grounded and dedicated circuit, separate from other electrical appliances.
- Avoid contact with moving parts.
- Check bean hopper for presence of foreign objects before using.
- Use only cold water in the water tank. Do not use any other liquids. Do not use highly filtered, demineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine operates.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process.
- Use caution after milk texturing as the auto purge function will purge hot steam when the steam wand is lowered.

- Caution must be used during descaling as hot steam may be released. Before descaling, turn off the machine, allow to cool for at least 1 hour and ensure the drip tray is empty and fully inserted. For instructions, refer to 'Descale (dESc)', page 38.
- Do not attempt to open or service the espresso machine.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Support or visit a Breville Authorized Servicer.

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.

CSA DUTY CYCLE MARKING:

The Canadian Standards Authority requires any appliances capable of drawing over 1500W to be marked with a 'duty cycle' in minutes. For the BES980XL, this 'duty cycle' represents the maximum time for which the appliance will draw over 1500W during any 2 hour period of use. It does not indicate the appliance is unsafe for continuous use or is required to be switched off at certain intervals during normal use.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

(Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

KNOW

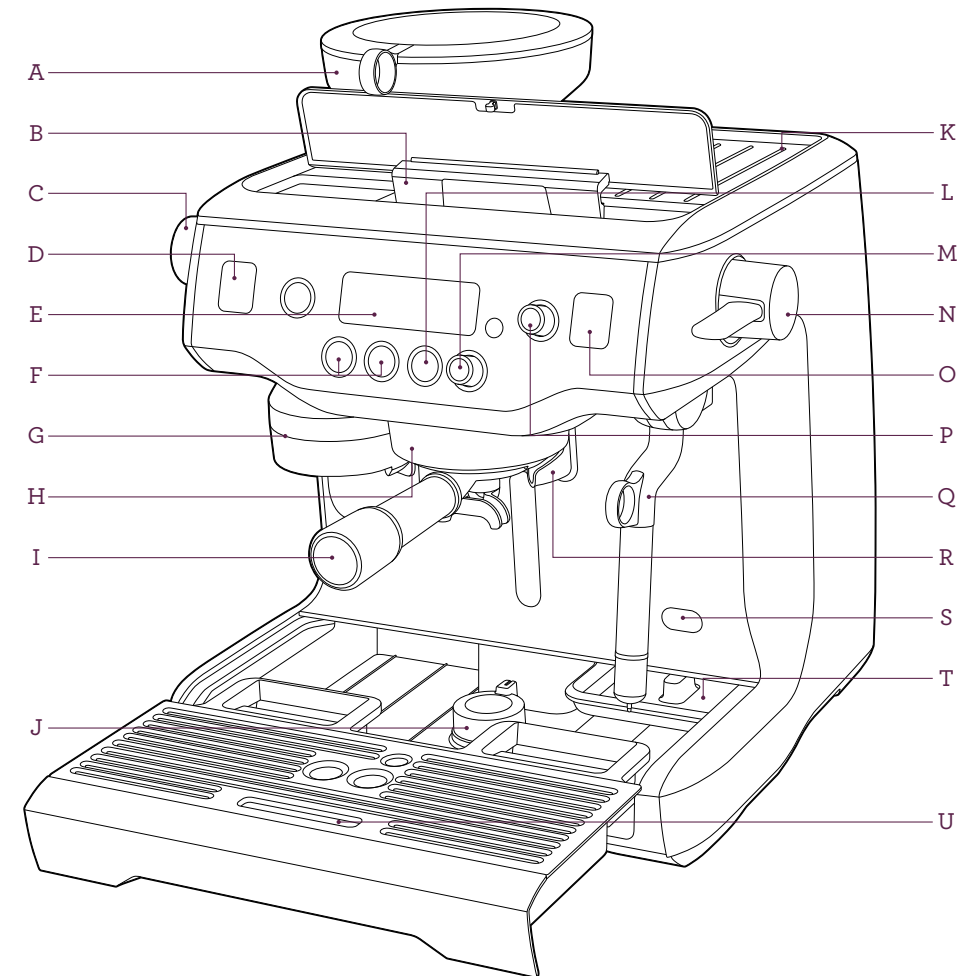
your Breville product

SAVE THESE INSTRUCTIONS

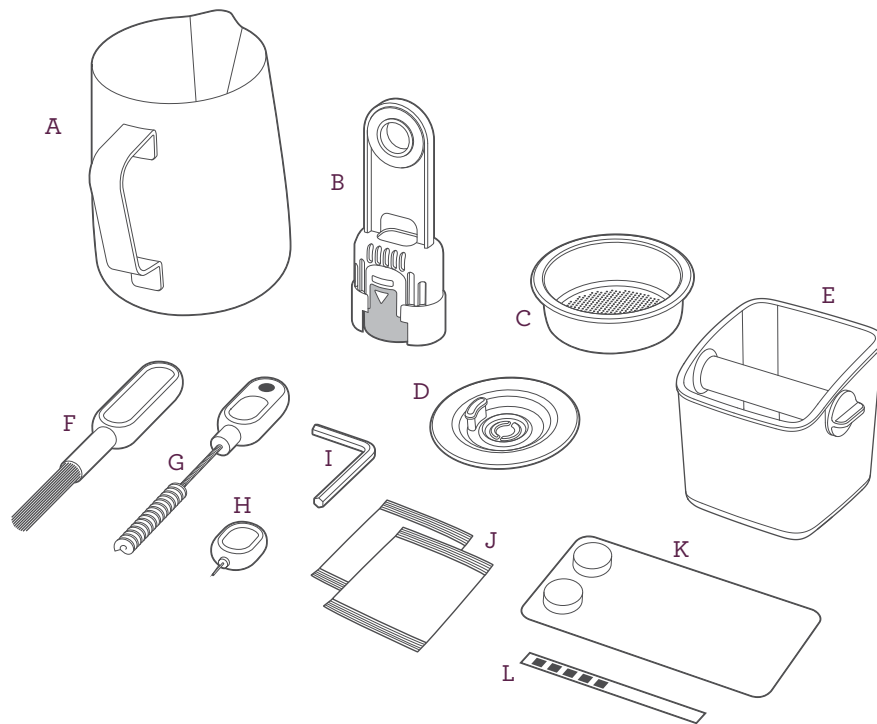
KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT

- A. **Integrated conical burr grinder**
With removable ½lb bean hopper.
- B. **Top-fill 84 fl.oz (2.5L) removable water tank**
With integrated water filter and backlit level indicator.
- C. **Grind Size dial**
Select the desired espresso grind size to suit your coffee beans.
- D. **Grind LCD**
Displays current grind settings.
- E. **Main LCD**
Displays current settings and simplifies programming.
- F. **1 CUP & 2 CUP buttons**
With preset shot durations, manual override or reprogrammable durations/volumes.
- G. **Grind outlet**
With auto grind, dose & tamp function.
- H. **Heated 58mm group head with embedded element**
- I. **58mm full stainless steel portafilter**
- J. **Drop down swivel foot**
Lifts the machine upwards for easy maneuverability.
- K. **Heated cup warming tray**
- L. **HOT WATER button**
Press to start and stop the flow of hot water from the hot water outlet.
- M. **AMERICANO dial**
With preset and customizable settings.
- N. **Steam lever**
With one touch auto milk texturing (down position) and manual milk texturing (up position).
- O. **Steam LCD**
Displays current milk temperature and texture settings.
- P. **SELECT dial**
Select the desired milk temperature & texture. Also use this dial in conjunction with the MENU button to set the programmable functions.
- Q. **Cool touch steam wand**
With integrated temperature sensor.
- R. **Dedicated hot water outlet**
Delivers hot water for Americanos and pre-heating cups.
- S. **Descal access point**
- T. **Tool storage tray**
Houses accessories when not in use.
- U. **Removable drip tray**
With Empty Me! indicator.

KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT



KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT



ACCESSORIES

- A. Stainless steel milk jug
- B. Water filter holder with filter
- C. Filter basket
- D. Cleaning disc
- E. Mini grinds bin
- F. Burr brush
- G. Grind outlet brush & tamp removal magnet
- H. Cleaning tool for steam wand tip
- I. Allen key
- J. Steam wand cleaning powder
- K. Espresso cleaning tablets
- L. Water hardness test strip

NOT SHOWN

Steam wand spare parts - steam wand tip, gasket, 'O' ring

FEATURES OF YOUR BREVILLE PRODUCT

HANDS FREE AUTOMATIC GRIND, DOSE & TAMP

Automatically grinds, doses and tamps the required amount of coffee, mess free.

GRIND SIZE DIAL

Adjustable grind settings from fine to coarse for optimal espresso extraction.

STAINLESS STEEL CONICAL BURRS

Maximize ground coffee surface area for a full espresso flavor.

AUTOMATIC HANDS FREE MILK TEXTURING

Automatically textures milk to the selected temperature and style from silky smooth latté to creamy cappuccino. Automatic purge removes residual milk from the steam wand when returned to the downward position.

SIMULTANEOUS COFFEE & STEAM

Dedicated stainless steel espresso and steam boilers for simultaneous milk texturing and espresso extraction.

PRECISION CONTROL

Electronic PID Temperature Control

Electronic temperature control delivers precise water temperature for optimum espresso flavor. Programmable.

Actively Heated Group Head

Commercial size 58mm group head with embedded element for thermal stability during extraction.

Regulated Extraction Pressure

Over pressure valve (OPV) limits maximum pressure for optimal espresso flavor.

Low Pressure Pre-Infusion

Gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction. Programmable.

Dual Pumps

Dedicated espresso and steam boiler pumps.

Programmable Shot Temperature

Adjust water temperature to achieve optimal espresso flavor depending on coffee origin and degree of roast.

ADDITIONAL FEATURES

One Touch Americano

Delivers hot water directly into the cup after espresso extraction. Preset and customizable settings.

Shot Clock

Displays duration of the espresso shot being extracted.

Auto Start

Switches machine on at a specified time.

Auto Off

Switches machine off after a specified time from 10mins to 8 hours.

OPERATING

your Breville product

OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

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 before discarding the packaging.

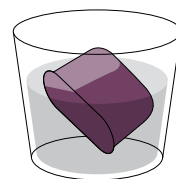
Remove the water tank located at the back of the machine by pulling down the water tank handle. Remove the plastic bag containing the water filter and water filter holder. Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter basket, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse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

TIP

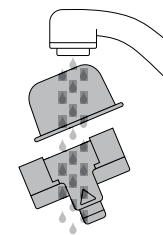
To easily maneuver your machine, use the drop down swivel foot located under the drip tray. When turned to UNLOCK, the swivel foot drops down & lifts the machine upwards, making it easier to access the removable water tank or reposition the machine to another location.

INSTALLING THE WATER FILTER

- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in a cup of water for 5 minutes then rinse under cold running water.
- Wash the filter holder with cold water, taking specific care to rinse the stainless steel mesh.

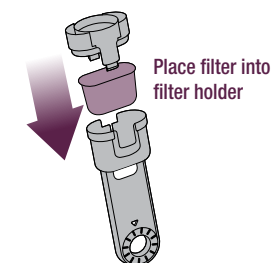


Soak filter for 5 minutes

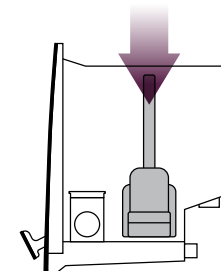


Rinse filter & mesh

- Insert the filter into the two parts of the filter holder.



- To install the assembled filter holder into the water tank, align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.



- Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.

NOTE

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

NOTE

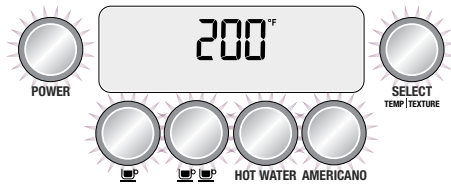
To purchase water filters, visit www.breville.com or call Breville Consumer Support.

FIRST USE

1. Ensure tank is filled with cold water. You can do this by either opening the top-fill water tank lid (push to open), or by removing the water tank at the back of the machine.
2. Press POWER button to turn machine on.
3. The main LCD will display 'Hrd3', prompting you to set the water hardness level. Programming this will determine the regularity of the 'CHANGE FILTER' alert which indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced.

Setting Water Hardness

- Remove the supplied water hardness test strip from the wrapper.
 - Dip the test strip into a sample of the water you have filled the tank with. Wait for one minute. The water hardness setting is indicated by the number of red squares displayed on the test strip eg. 3 red squares indicates a water hardness setting of 3.
 - Rotate SELECT dial to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.
4. A pumping/vibrating sound will be heard indicating empty boilers are being filled with water for the first time. The main LCD will display the current boiler temperature and flash 'HEATING'.
 5. After approximately 10 minutes, the machine will reach the default operating temperature (200 °F/93 °C) and all 6 buttons will illuminate. The machine is now in STANDBY mode, ready for the next step, 'Flushing The Machine'.



Flushing The Machine

When the machine has reached STANDBY mode:

1. Press 2 CUP button to run water through the group head for 30 seconds.
2. Press HOT WATER button to run water through the hot water outlet. After 30 seconds, press HOT WATER button again to stop the flow of water.
3. Lift steam lever to the MANUAL position to release steam through the steam wand. After 30 seconds, lower the steam lever to the center OFF position.
4. Repeat steps 1-3 twice.
5. Re-fill water tank and empty drip tray, if required.

MANUAL will flash on LCD

The machine will not reach operating temperature (STANDBY mode) if the steam lever is in the MANUAL position. The steam LCD will display 'MANUAL'. Lower the steam lever to the center OFF position.

Steam operation is ready when the SELECT dial illuminates.

NOTE

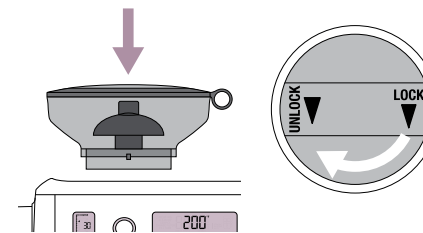
You will not be able to select the 1 CUP, 2 CUP or AMERICANO functions; or access the cleaning cycle in the menu options until the machine has reached operating temperature (STANDBY mode). The machine will beep 3 times if one of these functions is selected.

GRINDING OPERATION

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

TIP

We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date. Coffee beans are best consumed between 5-20 days after the 'Roasted On' date. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter spouts and taste bitter and watery.



SELECTING GRIND SIZE

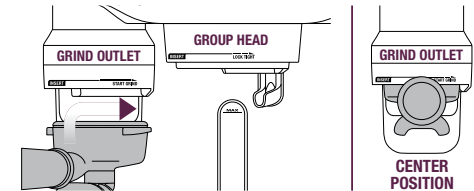
There are 45 espresso grind size settings (No.1 - finest, No. 45 - coarsest) to enable you to select the right grind size for your coffee beans and achieve the perfect espresso extraction.

To select grind size, rotate the grind size dial counter-clockwise to increase grind coarseness or clockwise to increase grind fineness.

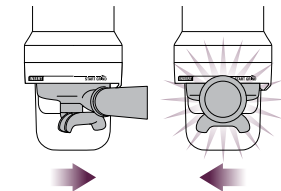
We recommend you start at No. 30 and adjust as required to control espresso flow rate.

AUTO GRIND DOSE & TAMP

Align portafilter handle with the INSERT position on the grind outlet. Lift to insert portafilter into the grind outlet and rotate to the center position.



To start the auto grind, dose & tamp function, rotate the portafilter to the right then gently guide back to the center position. Grinding will commence.



When the auto grind, dose & tamp function is complete, rotate the portafilter handle to the INSERT position and lower to remove.

ESPRESSO EXTRACTION

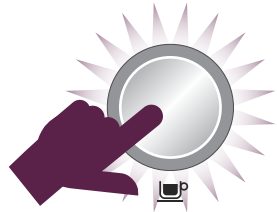
Align portafilter handle with the INSERT position on the group head. Lift to insert portafilter into the group head and rotate towards the LOCK TIGHT position until resistance is felt.

EXTRACTION GUIDE

The 1 CUP button ☕ & 2 CUP button ☕☕ use duration to control espresso volume. The duration times are preset, but can be reprogrammed (refer to 'Programming Shot Volume/Duration', page 19). Alternatively, access the Advanced Features if you wish to use volumetric controls instead of duration to determine espresso volume (refer to 'Flow Measurement Method (VoL)', page 25).

1 CUP BUTTON ☕

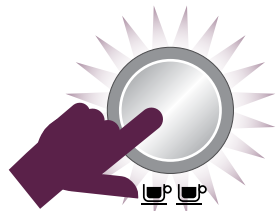
Press 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset duration (20 seconds). The extraction will start using the low pressure pre-infusion.



The machine will stop after 1 CUP duration has been extracted and will return to STANDBY mode.

2 CUP BUTTON ☕☕

Press 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the preset duration (30 seconds). The extraction will start using the low pressure pre-infusion.



The machine will stop after 2 CUP duration has been extracted and will return to STANDBY mode.

MANUAL OVERRIDE

Press and hold either 1 CUP or 2 CUP button to commence pre-infusion. When the required pre-infusion duration is met, release button to begin full pump pressure.

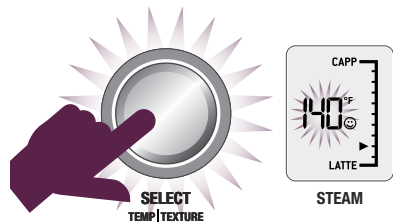
Press button again to stop pour when required duration has been achieved.

TEXTURING MILK

The SELECT dial is used to select milk temperature and texture. Press the dial to toggle between milk temperature & texture. The flashing value (either temperature or texture triangle) can be changed by rotating the dial.

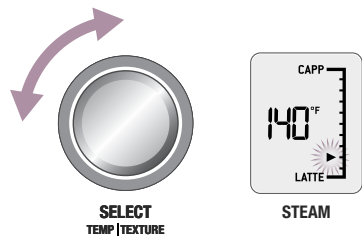
ADJUSTING MILK TEMPERATURE

Press the SELECT dial until the milk temperature flashes. Rotate dial to increase or decrease milk temperature. The selected temperature will be displayed on the steam LCD. The ideal temperature for milk is between 130°F -150°F (55°C-65°C) as indicated by the smiley face icon.



ADJUSTING MILK TEXTURE

Press the SELECT dial until the milk texture triangle flashes. Rotate dial towards 'CAPP' for more texture or 'LATTE' for less texture. The selected texture will be displayed on the steam LCD.



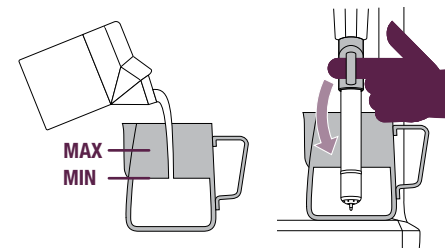
Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the texture level accordingly.

NOTE

Prior to texturing milk, always purge steam wand by momentarily pressing down the steam lever.

AUTO MILK TEXTURING

Start with fresh cold milk. Fill milk jug to below the spout position. Lift steam wand and insert into milk jug. Lower steam wand, ensuring it is fully down. The milk jug should rest on the drip tray and milk should cover the steam wand seal.



To start, press down and release steam lever. The LCD will display the temperature of the milk as it heats. Milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached. Lift steam wand to remove milk jug. **Wipe the wand & tip with a damp cloth.** Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode.

Insert steam wand into milk jug. Lift steam lever to activate manual steam mode. Once the desired milk texture and temperature are achieved, lower the steam lever to the center OFF position. **Wipe the wand & tip with a damp cloth.** Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

CAUTION: BURN HAZARD

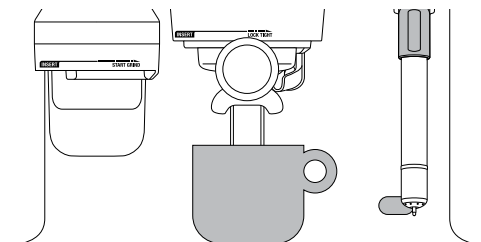
Pressurized steam can still be released, even after machine has been switched off.

Children must always be supervised.

PRESET AMERICANO

There are 3 preset Americano settings – small, medium and large. To use one of these settings:

1. Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function.
2. Insert the portafilter into the group head.
3. Position your cup so the portafilter spouts and hot water outlet are directed inside the cup.



- Rotate the AMERICANO dial to the desired cup size.

PRESET CUP SIZE	AMOUNT BREWED
Small	Approx. 6oz
Medium	Approx. 8oz
Large	Approx. 12oz

The brewed amounts are approximate only. Actual amounts may vary due to the coffee bean roast, blend and freshness as well as the selected grind size. These factors affect extraction rate and shot volume.

- To start extraction, press the AMERICANO dial. Espresso will extract from the portafilter spouts, followed by hot water from the hot water outlet.

NOTE

To override the setting during operation, press the AMERICANO dial. Pressing the AMERICANO dial during the espresso extraction will stop the flow of espresso and start the flow of hot water. Pressing the AMERICANO dial during the hot water delivery will stop the flow of hot water.

TIP

If the preset Americano settings do not suit your cup size or strength preferences, there are 6 custom Americano settings for you to program. Once programmed, your custom setting will appear after the 3 preset settings. Refer to 'Americano Adjust - Programming Custom Settings', page 22.

MANUAL AMERICANO

This allows you total control over the Americano process: pre-infusion duration, espresso volume & hot water volume. During manual Americano mode, the LCD will show a moving cup icon.

Press and hold AMERICANO dial to activate pre-infusion. Release AMERICANO dial to commence espresso pour.

Press the AMERICANO dial to stop espresso pour and commence hot water pour.

Press the AMERICANO dial again to stop the pour of hot water.

TIP

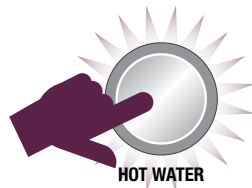
You can conduct a manual Americano extraction each time, or program this as a custom setting. Once programmed, your custom setting will appear after the 3 preset settings. Refer to 'Americano Adjust - Programming Custom Settings', page 22.

HOT WATER

The HOT WATER button can be used to pre-heat cups or add hot water manually.

To stop and start the pour of hot water, press the HOT WATER button.

To ensure water is dispensed at the correct temperature, hot water will cease to dispense after approx. 30 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to press the HOT WATER button a second time.



NOTE

You cannot run hot water and extract espresso at the same time.

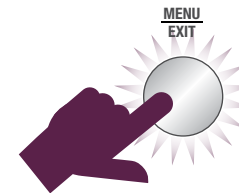
PROGRAMMABLE FUNCTIONS

To enter program mode, press the MENU button. Rotate SELECT dial to the desired function.

Program mode allows you to program:

- Shot Volume
- Shot Temperature
- Clean Cycle
- Set Clock
- Auto Start
- Auto Off
- Tamp Set
- Pre-Infusion
- Americano Adjust

To exit program mode, press MENU button.



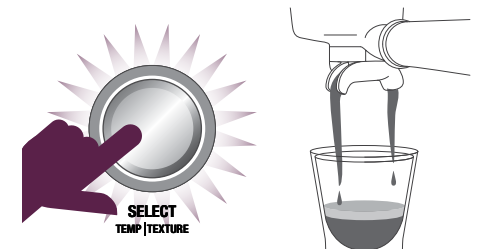
NOTE

The MENU button is disabled when the machine is in coffee making mode or dispensing hot water.

PROGRAMMING SHOT VOLUME/DURATION

Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function. Insert the portafilter into the group head.

While 'SHOT VOL' is displayed on the LCD, rotate the SELECT dial to '1 CUP' to reprogram the 1 CUP button, or '2 CUP' to reprogram the 2 CUP button. Press the SELECT dial to start espresso extraction. When required espresso volume/duration has been extracted, press SELECT dial to stop extraction. Machine will beep once to confirm the new volume/duration.

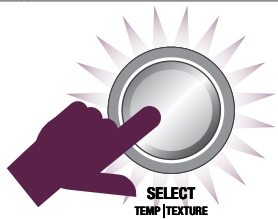


NOTE

The 1 CUP & 2 CUP buttons use duration to control espresso volume. Access the Advanced Features if you wish to use volumetric controls instead of duration to determine espresso volume. Refer to 'Flow Measurement Method (VoL)', page 25).

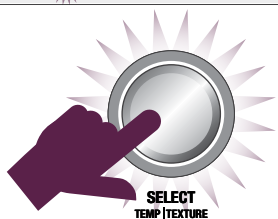
SHOT TEMPERATURE

While 'SHOT TEMP' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. The current temperature will flash. Turn the SELECT dial to required temperature then press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm new temperature.



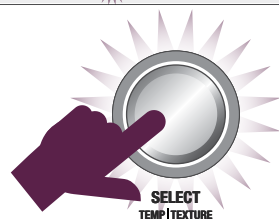
CLEANING CYCLE

The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. Select this feature when the LCD displays 'CLEAN ME!' Refer to 'Cleaning Cycle', page 34.



SET CLOCK

Setting the clock is optional. While 'SET CLOCK' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. The current time will flash or default to 12.00AM if the time has not been set. Turn the SELECT dial to the left or right to adjust time. Turning the SELECT dial faster or slower will change the rate of adjustment. When required time has been reached, press the SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm the clock has been set.



AUTO START

Auto Start is optional. It allows you to program the specific time when the machine will automatically turn on. By programming your machine, you will not have to wait for it to pre-heat. We recommend programming the machine to start 30 minutes before you plan to use it.

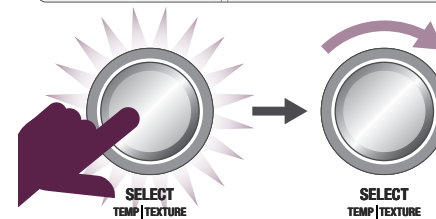
NOTE

The clock must be set before the Auto Start time can be programmed. If you try to turn Auto Start on without first setting the clock, the machine will beep 3 times.

Turn the SELECT dial to the left or right to select the desired Auto Start time. Turning the SELECT dial faster or slower will change the rate of adjustment. When required time has been reached, press the SELECT dial to set. A small clock icon will be displayed on the LCD when the Auto Start function has been programmed.



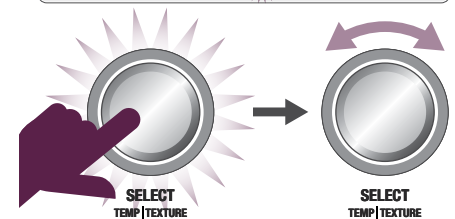
While 'AUTO START' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. Turn the SELECT dial to on (On) or off (oFF). Press SELECT dial to set.



AUTO OFF

This function sets how long the machine will stay turned on before it automatically turns off. It can be set for 10mins, 30mins, 1hr, 2hrs, 3hrs, 4hrs, 5hrs, 6hrs, 7hrs or 8hrs until Auto Off activates.

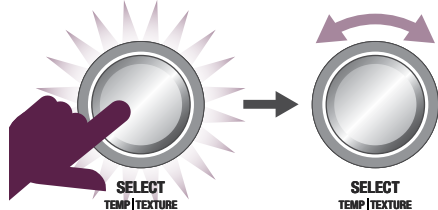
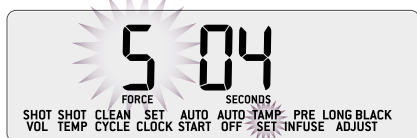
While 'AUTO OFF' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. Turn the SELECT dial to the desired time then press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.



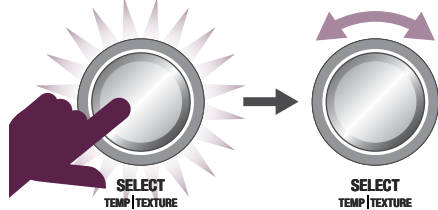
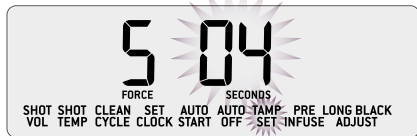
TAMP SET

This function is for advanced use only.

Adjusting tamp parameters allows for fine tuning of coffee tamping force & polishing duration. While 'TAMP SET' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. The tamp force setting will flash. Turn SELECT dial to setting 1-9.



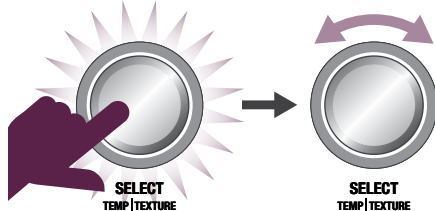
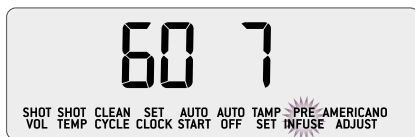
Press SELECT dial to set and the current polishing time will flash. Turn SELECT dial to select 2-7 seconds. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm settings.



PRE-INFUSION

This function is for advanced use only.

Low pressure pre-infusion allows you to control the pressure & duration of the pre-infusion phase of the espresso extraction. While 'PRE INFUSE' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. The pump power setting will flash. Turn SELECT dial to increase or decrease the pre-infusion pressure. Press SELECT dial to set and pre-infusion duration will flash. Turn SELECT dial to adjust seconds. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm settings.



AMERICANO ADJUST - PROGRAMMING CUSTOM SETTINGS

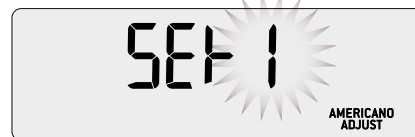
There are 6 custom Americano settings for you to program to suit your cup size and strength preferences. To program your custom setting:

1. Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function.
2. Insert the portafilter into the group head.
3. Position your cup so the portafilter spouts and hot water outlet are directed inside the cup.

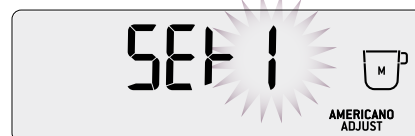
4. Press the MENU button. Rotate the SELECT dial to 'AMERICANO ADJUST' then press the SELECT dial.



5. Rotate SELECT dial to the custom setting you'd like to program - 'Set 1' to 'Set 6'. Settings that have already been programmed will display a cup icon.



NOT PROGRAMMED



PROGRAMMED

6. To start programming, press the SELECT dial. The LCD will show a moving cup icon and espresso will extract from the portafilter spouts. When required amount has been extracted, press the SELECT dial to stop the flow of espresso and start the flow of hot water. When required amount of water has poured, press the SELECT dial to stop the flow of hot water. The LCD will show a cup icon and the machine will beep to confirm your custom Americano setting has been programmed.



PROGRAMMED

7. To use your custom Americano setting, rotate the AMERICANO dial. Your programmed custom Americano setting will appear after the preset small, medium and large settings. Press the AMERICANO dial and your programmed Americano setting will dispense.

NOTE

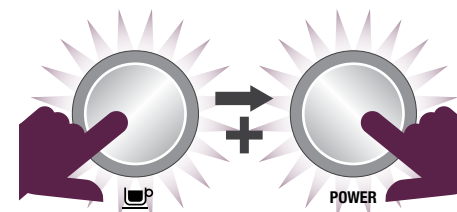
Custom Americano settings can be reprogrammed by following steps 1-6.

ADVANCED FEATURES

These features should only be accessed by experienced users.

To access Advanced Features, with the machine turned off, press and hold the 1 CUP button, then press and hold the POWER button together for 3 seconds. Rotate the SELECT dial to the desired feature. Press SELECT dial to access feature settings.

Press the MENU button at any time to exit Advanced Features.



NOTE

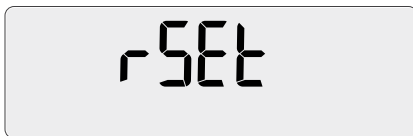
The machine will exit Advanced Features if there is no user input for 30 seconds or the POWER button or MENU button is pressed.

Reset Default Settings (rSEt)

Use this function to reset all programmable values back to the default settings. The machine has the following default settings:

1. Shot Temperature: 200 °F (93 °C)
2. Low Pressure Pre-infusion: PP60, PT7 seconds
3. Milk Temperature: 150 °F (65 °C)
4. Auto Start: OFF (8:00am)
5. Auto Off: 1 Hour
6. Clock: 12:00am
7. 1 CUP Button Shot Duration: 20 seconds
8. 2 CUP Button Shot Duration: 30 seconds

While 'rSET' is displayed on the LCD, press the SELECT dial to reset all settings to factory defaults.



'Hrd3' will flash on screen. Machine is now in Water Hardness mode. See 'Water Hardness (Hrd3)' to set.

Descale (dESc)

Select this feature to access the step by step descale procedure on the LCD. Refer to page 38 for the accompanying instructions.

Water Hardness (Hrd3)

Determine water hardness with the supplied water hardness test strip. Refer to 'Setting Water Hardness', page 14.

Rotate SELECT dial to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Setting water hardness will determine the regularity of the 'CHANGE FILTER' alert which indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced.

Units (SEt)

Set units to metric or imperial. Rotate SELECT dial to the desired unit. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

LCD Backlight (Lcd)

Adjust the LCD brightness/contrast. Rotate SELECT dial to the desired brightness. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Spotlights (SPot)

Adjust the brightness of the LEDS lighting the drip tray area. Rotate SELECT dial to the desired brightness. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Steam Temperature (StEA)

Adjust the steam boiler temperature, which in turn controls steam pressure. Rotate SELECT dial to the desired temperature. The default is 275 °F (135 °C). Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Air Pump Delay (Air)

This function is for advanced use only. Delay the operation of the air pump during automatic milk texturing. Rotate SELECT dial to the desired delay time. The default setting is 02 seconds. Press SELECT dial to set. The default temperature which the air pump turns off will be displayed. Rotate SELECT dial to the desired temperature. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Sound (Snd)

Adjust the audible alerts. Rotate SELECT dial to the desired setting. Select between off (OFF), low (Lo) or high (Hi). Press SELECT dial to set. Depending on the selected setting, the machine may beep once to confirm selection.

Fan Control (FAn)

Adjust the speed of the internal cooling fan. Rotate SELECT dial to the desired fan speed. Select between Silent (SILt), Standard (StNd) or cool (CooL). Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Disable Clean Me! Alert (Cln)

Disables the 'CLEAN ME!' alert. Rotate SELECT dial to on (On) or off (OFF). The default setting is on. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

12h or 24h Clock (CLoC)

Display time in 12h or 24h format. Rotate SELECT dial to the desired unit. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Flow Measurement Method (VoL)

Select between volume based (FLo) or time based (SEc) method for espresso dose measurement. Rotate SELECT dial to the desired method. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

ALERTS

MANUAL will flash on steam LCD

The machine will not reach operating temperature (STANDBY mode) if the steam lever is in the MANUAL position. The steam LCD will display 'MANUAL'. Lower the steam lever to the center OFF position.

Steam operation is ready when the SELECT dial illuminates.

Fill Tank

The machine will detect a low water level. The LCD will display 'FILL TANK'.



Fill tank with cold fresh water. The machine will not be able to make coffee or hot water while the tank is empty.

Clean Me!

Indicates when 200 extractions have been carried out since the last cleaning cycle.

The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. For information on how to clean the machine, refer to 'Cleaning Cycle', page 34.

**Heating**

Indicates when the machine is heating up or if the temperature drops excessively during use.

Lock Hopper

Indicates if the bean hopper has not been properly inserted and locked into position. The auto grind, dose & tamp function cannot be used during this time and 3 beeps will sound if user attempts to activate.

Overheat Please Wait

Indicates if the grinder is used excessively and needs time to cool. The auto grind, dose & tamp function cannot be used during this time and 3 beeps will sound if user attempts to activate.

Change Filter

Indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced. For information on changing the filter, refer to 'Installing The Water Filter', page 34.

The regularity of this alert is determined by the water hardness setting (Hrd1-Hrd5) selected. For information, refer to 'Setting Water Hardness', page 14 and 'Water Hardness (Hrd3)', page 24.

TRANSPORTING AND STORING

We recommend draining both boilers completely before transporting the machine or storing for an extended period of time.

This procedure is also intended as an anti-freeze measure in the event the machine is exposed to extreme cold temperatures.

! CAUTION

Never open DESCALC ACCESS valves while machine is still hot. Always turn off the machine and allow to cool for at least 1 hour prior to starting descale process.

! CAUTION

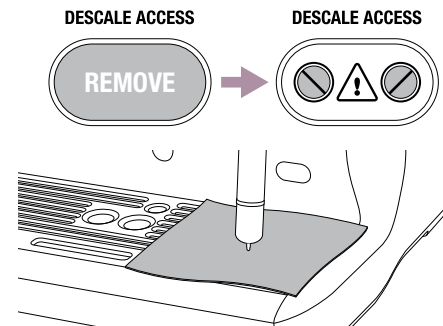
During descale process, water may flow through group head and the drip tray will fill with water.

Step 1 – Preparation

- a) Ensure the machine is off and has cooled for at least 1 hour.
- b) Empty water tank, remove water filter then replace and lock water tank back into position.
- c) Ensure drip tray is empty and fully inserted into position.

Step 2 – Empty Boilers

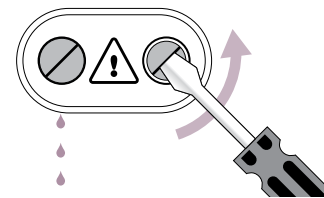
- a) Remove the grey silicone cover on the lower front panel marked DESCALC ACCESS. Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.



- b) Use a flat-head screwdriver to rotate the right screw counter-clockwise until the valve is fully open. As the valve opens, steam may be released.

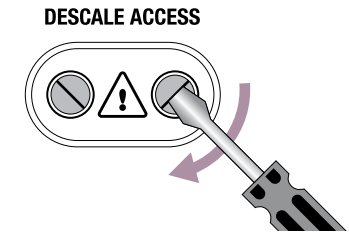
**! CAUTION
HOT WATER & STEAM**

DESCALC ACCESS



- c) Next, repeat the above process on the left screw. As the valve is opened, water may begin flowing into the drip tray.
- d) Allow valves to remain open until no more water or steam escapes.

- e) Close both valves by rotating screws clock-wise until seated. Do not overtighten screws to avoid damaging the valves. Replace the grey silicone cover over the valves.



- f) Empty drip tray and reinsert into position. Use caution as the drip tray may be hot due to the water and steam from the boilers.

COFFEE MAKING TIPS & PREPARATION

COFFEE MAKING TIPS & PREPARATION

PRE-HEATING

Heating your cup or glass

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Pre-heat your cup by rinsing with hot water from the hot water outlet and place on the cup warming tray.

Heating the portafilter and filter basket

A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Always ensure the portafilter and filter basket are pre-heated with hot water from the hot water outlet before initial use.

NOTE

Always wipe the filter basket and portafilter dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channeling' where water by-passes the ground coffee during extraction.

THE GRIND

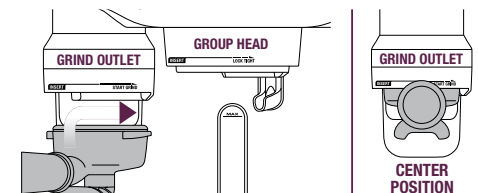
When grinding coffee beans for espresso, the grind size should be fine but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting espresso will be **OVER-EXTRACTED**, dark in color and bitter in flavor.

If the grind is too coarse the water will flow through the ground coffee in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be **UNDER-EXTRACTED**, lacking in color and flavor.

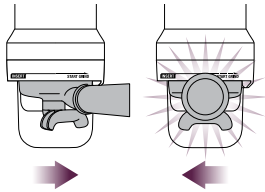
AUTOMATIC GRINDING, DOSING & TAMPING

- Ensure hopper is filled with fresh coffee beans. We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date. Coffee beans are best consumed between 5-20 days after the 'Roasted On' date. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter spouts and taste bitter and watery. Never put pre-ground coffee in the hopper.
- Align portafilter handle with the **INSERT** position on the grind outlet. Lift to insert portafilter into the grind outlet and rotate to the center position.



COFFEE MAKING TIPS & PREPARATION

- To start the auto grind, dose & tamp function, rotate the portafilter to the right then gently guide back to the center position. Grinding will commence.



- When the auto grind, dose & tamp function is complete, rotate the portafilter handle to the INSERT position and lower to remove.
- Wipe any excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in the group head is achieved

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. Allow water to flow for 5 seconds, then press the 1 CUP button again to stop the flow of water. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilize the water temperature prior to extraction.

INSERTING THE PORTAFILTER

Align portafilter handle with the INSERT position on the group head. Lift to insert portafilter into the group head and rotate towards the LOCK TIGHT position until resistance is felt.

EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter spouts and press the 1 CUP or 2 CUP button.
- As a guide, the espresso will start to flow after 9-14 seconds (this includes pre-infusion time) and should be the consistency of warm dripping honey.
- If the espresso starts to flow before 9 seconds, the grind is too coarse. This is an UNDER-EXTRACTED shot. Adjust the grind size slightly finer.
- If the espresso starts to drip or flow after 14 seconds, then the grind is too fine. This is an OVER-EXTRACTED shot. Adjust the grind size slightly coarser.

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.

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

EXTRACTION GUIDE

EXTRACTION TYPES	GRIND	SHOT DURATION
OVER-EXTRACTED (bitter • astringent)	Too Fine	Over 45secs
BALANCED	Optimum	Between 15-40secs
UNDER-EXTRACTED (underdeveloped • sour)	Too Coarse	Less than 15secs

HINTS & TIPS

If machine is run continuously for 30 minutes, allow machine to cool for 3 minutes before each use.

COFFEE MAKING TIPS & PREPARATION

TEXTURING MILK

The machine allows you to texture milk both automatically and manually.

Automatic Hands-Free Milk Texturing:

- Set Milk Temperature: Press the SELECT dial to toggle to the milk temperature function, as indicated by the flashing milk temperature. Rotate SELECT dial to the desired milk temperature, then press the dial to select.
- Set Milk Texture: Press the SELECT dial to toggle to the milk texture function, as indicated by the flashing milk texture triangle. Rotate SELECT dial towards 'CAPP' for more texture or 'LATTE' for less texture, then press the dial to select.
- Always start with fresh cold milk.
- Fill milk jug to below the spout position. At a minimum, there should be enough milk to cover the steam wand seal.
- To remove any condensed water from the system, ensure the steam wand is in the down position over the drip tray then momentarily lift the steam lever.
- Lift steam wand & insert into milk jug. Lower steam wand, ensuring it is fully down. The milk jug should rest on the drip tray.
- Press down & release steam lever to start automatic milk texturing.
- Steam LCD will display the temperature of the milk as it heats.
- Milk texturing will automatically stop when the selected temperature is reached.
- Lift & remove steam wand from the milk jug.
- Wipe the wand & tip with a damp cloth.** Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

HINTS & TIPS

For optimum milk texturing performance it is critical that the holes around the steam tip are clear. Even partially blocked holes may affect the ability of the steam wand to produce sufficient foam.

Always wipe the wand and tip with a damp cloth BEFORE returning the wand to the down position. Wiping the wand will remove the majority of milk and allow the automatic purge feature to more effectively remove any residual milk.

- Tap the jug on the counter-top 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.

Manual Milk Texturing

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode.

- Always start with fresh cold milk.
- Fill milk jug to below the spout position.
- To remove any condensed water from the system, ensure the steam wand is in the down position over the drip tray then momentarily lift the steam lever.
- Insert the steam tip ¼-¾" (1-2cm) below the surface of the milk close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position.
- Lift the steam lever to start the flow of steam.
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).

COFFEE MAKING TIPS & PREPARATION

- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & 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.
- Lift the handle of the jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. Use the steam LCD to monitor the milk temperature. We recommend 130°F-150°F (55°C-65°C).
- Move the steam lever to the center OFF position BEFORE lowering the jug and taking the tip out of the milk.
- **Wipe the wand & tip with a damp cloth.** Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.
- Tap the jug on the counter-top 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.

COFFEE BEAN HINTS & TIPS

- Fresh, quality coffee beans will give you the best possible extraction.
- We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date.
- Coffee beans are best consumed between 5-20 days after the 'Roasted On' date. Ideally only grind directly before the extraction to maximize flavor.
- Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time.
- Store coffee beans in a cool, dark and dry container. Vacuum seal if possible.

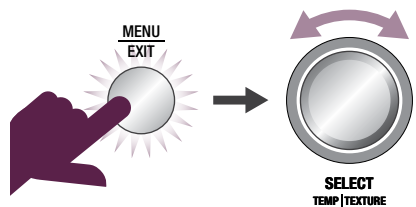
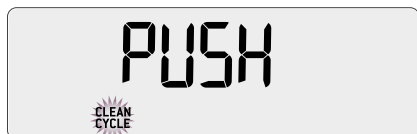
CARE & CLEANING

CLEANING CYCLE

- CLEAN ME! will be displayed on the LCD to indicate when a cleaning cycle is required (approx. 200 shots). The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.



- Insert the supplied grey silicone cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet into the filter basket.
- Lock the portafilter into the group head.
- Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
- Press the MENU button and rotate SELECT dial until 'CLEAN CYCLE' and 'PUSH' are displayed on the LCD.



- Press the SELECT dial to start the cleaning cycle.

- The LCD will display a countdown timer showing remaining time for the cleaning cycle in seconds.



- When the cleaning cycle has finished, remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat these steps, without inserting a new tablet.
- Rinse the filter basket and portafilter thoroughly before use.
- Extract an espresso to "season" the machine and purge the system of any remaining cleaner.

INSTALLING THE WATER FILTER

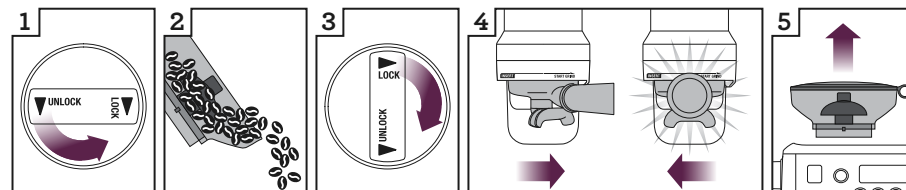
- Discard the used water filter. Soak a new filter in a cup of water for 5 minutes, then rinse under cold running water.
- Wash the filter holder with cold water, taking specific care to rinse the stainless steel mesh.
- Insert the filter into the two parts of the filter holder.
- To install the assembled filter holder into the water tank, align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.

NOTE

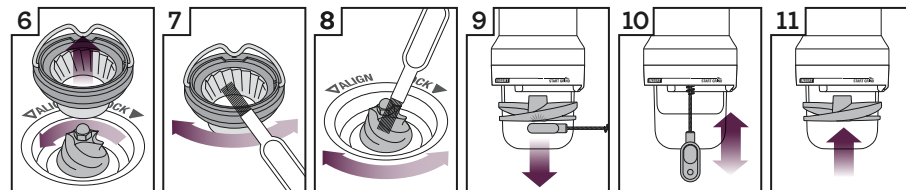
Visit www.breville.com or call Breville Consumer Support to purchase water filters.

CLEANING CONICAL BURRS

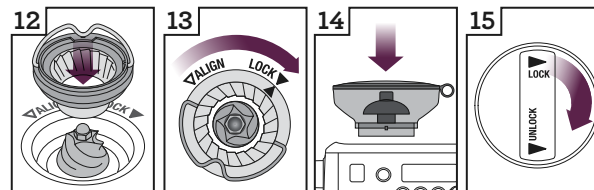
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.



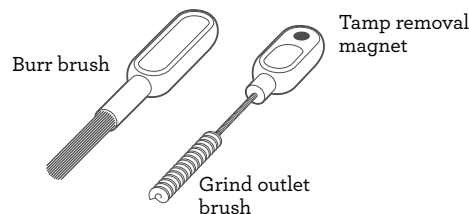
1 Unlock hopper 2 Remove beans 3 Replace & lock hopper 4 Run grinder until empty 5 Unlock & remove hopper



6 Remove upper burr 7 Clean upper burr with burr brush 8 Clean lower burr with burr brush 9 Remove tamping fan with tamp removal magnet 10 Clean grind outlet with grind outlet brush 11 Replace tamping fan by hand



12 Push upper burr firmly into position 13 Lock upper burr 14 Insert hopper 15 Lock hopper



CLEANING THE STEAM WAND

! IMPORTANT

After every use, thoroughly wipe the steam wand and tip with a damp cloth & purge immediately. Failure to clean the steam wand may affect the milk texturing performance.

- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the steam lever is in the center OFF position and unblock using the steam tip cleaning tool. Even partially blocked holes may affect the ability of the steam wand to produce sufficient foam volume.
- If steam wand remains blocked, remove the tip and soak together with steam wand using the provided steam wand cleaning powder (instructions below). Screw tip back onto the steam wand after rinsing.
- The steam wand can be left immersed in the milk jug filled with water when not in use to reduce the risk of blockages.

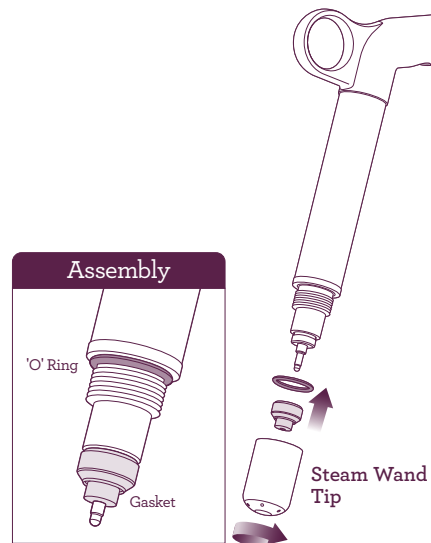
Steam Wand Cleaning Powder

1. Add 1 packet into an empty milk jug.
2. Add 1 cup (8oz/240ml) hot water into milk jug.
3. Remove steam tip and place with steam wand into jug.
4. Leave to soak for 20 minutes.
5. Clean, rinse and replace steam tip. Place wand back into the jug and activate steam for 10 seconds.

6. Allow to soak for 5 minutes.
7. Activate steam several times to purge the steam wand, then rinse the wand thoroughly.
8. Wipe the steam wand dry with a clean cloth.
9. Discard solution & rinse jug thoroughly.

STEAM WAND SPARE PARTS

- Please exercise care when cleaning the steam wand to avoid damaging or losing the silicone seals.
- If the seals do become damaged however, replace them with the supplied steam wand tip, gasket and 'O' ring.
- For additional advice please contact Breville Consumer Support.

**CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER**

- The filter basket and portafilter should be rinsed under hot water after each coffee making session to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter basket become blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

CLEAR WATER BACKFLUSH

- After each coffee making session we recommend doing a clear water backflush before you turn off the machine. Empty drip tray. Insert the cleaning disc into the filter basket then insert the portafilter into the group head. Press the 2 CUP button and allow pressure to build for 20secs, then press to stop & release pressure. Repeat this 5 times to purge any fine coffee grounds and residual coffee oils from the brew water paths.

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, run hot water through the group head with the filter basket and portafilter in place, but without ground coffee. This will remove any residual ground coffee particles from the shower screen.

CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator is showing Empty Me!
- Remove grill from the drip tray. Wash the drip tray in warm soapy water. The Empty Me! indicator can also be removed from the drip tray.
- The storage tray can be removed and cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

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.

NOTE

Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

DESCALE (dESc)

Use this function to access the step by step descale procedure on the grind LCD.

⚠ CAUTION

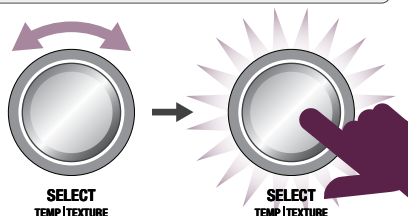
Never open **DESCALE ACCESS** valves while machine is still hot. Always turn off the machine and allow to cool for at least 1 hour prior to starting descale process.

⚠ CAUTION

During descale process, water may flow through group head and the drip tray will fill with water.

Step 1 – Prepare for Descale

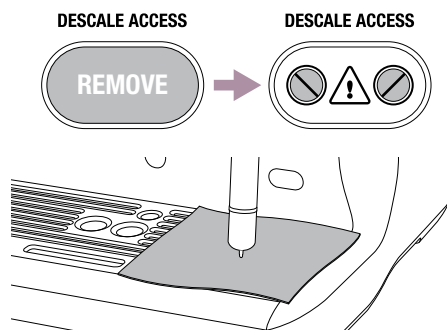
- Ensure drip tray is empty and fully inserted into position.
- Ensure the machine is off and has cooled for at least 1 hour. With the machine off, press and hold the 1 CUP button, then press and hold the POWER button together for 3 seconds to access Advanced Features.
- Rotate SELECT dial to 'dESc' then press SELECT dial.



Step 2 – Empty Boilers

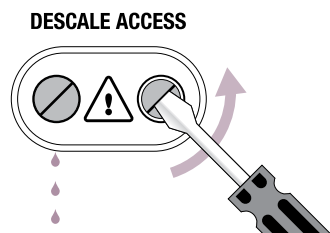
During Step 2 procedure, the grind LCD will display '02' and the main LCD will display 'PUSH'.

- Remove the grey silicone cover on the lower front panel marked **DESCALE ACCESS**. Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.



- Use a flat-head screwdriver to rotate the right screw counter-clockwise until the valve is fully open. As the valve opens, steam may be released.

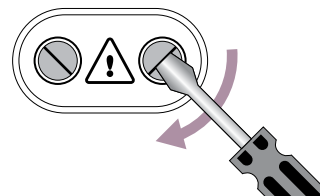
⚠ CAUTION HOT WATER & STEAM



- Next, repeat the above process on the left screw. As the valve is opened, water may begin flowing into the drip tray.
- Allow valves to remain open until no more water or steam escapes.

- Close both valves by rotating screws clock-wise until seated. Do not overtighten screws to avoid damaging the valves.

DESCALE ACCESS



- Empty drip tray and reinsert into position. Use caution as the drip tray may be hot due to the water and steam from the boilers.
- Empty water tank, remove water filter.
- Empty descale solution into water tank, then top with cold water to MAX line, or as per manufacturer's instructions. Replace and lock water tank back into position at the back of the machine.

NOTE

If water tank has not been removed then replaced or is empty, water tank LED will flash 5 times, the machine will beep 3 times and 'FILL TANK' will be displayed on the LCD.

- Press SELECT dial to proceed to the next step.

NOTE

If boilers are not empty, the machine will beep 3 times, the downlights will flash 5 times and 'VALV' will be displayed on the LCD.

Step 3 – Begin Descale

During Step 3 procedure, the grind LCD will display '03'.

- 20 minute timer will begin. Machine will fill boilers with descale solution and heat to temperature. During this time, water may flow through the group head. Wait for countdown timer to reach 0:00. This allows solution to dissolve scale build-up.



Step 4 – Empty Descale Solution

During Step 4 procedure, the grind LCD will display '04' and the main LCD will display 'PUSH'.

- Empty water tank then rinse and fill with clean water to the MAX line. Replace and lock water tank back into position at the back of the machine.
- Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- Use a flat-head screwdriver to rotate the right screw counter-clockwise until the valve is fully open. As the valve opens, steam may be released.

⚠ CAUTION HOT WATER & STEAM

- Next, repeat the above process on the left screw. As the valve is opened, water may begin flowing into the drip tray.
- Allow valves to remain open until no more water or steam escapes.
- Close both valves by rotating screws clock-wise until seated. Do not overtighten screws to avoid damaging the valves.

CARE & CLEANING

- g) Empty drip tray and reinsert into position. Use caution as the drip tray may be hot due to the water and steam from the boilers.
- h) Press SELECT dial to proceed to next step.

Step 5 – Fill Boilers

During Step 5 procedure, the grind LCD will display '05'.

- a) 5 minute timer will begin. During this time, water may flow through the group head. Wait for countdown timer to reach 0:00. This allows any remaining solution to be removed from system.

5

Step 6 – Flush Boilers

During Step 6 procedure, the grind LCD will display '06' and the main LCD will display 'PUSH'.

- a) Empty and rinse water tank. Assemble new water filter into tank.
- b) Fill water tank with cold water to MAX line. Replace and lock water tank back into position at the back of the machine.
- c) Ensure drip tray is empty and fully inserted into position.
- d) Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.

- e) Use a flat-head screwdriver to rotate the right screw counter-clockwise until the valve is fully open. As the valve opens, steam may be released.



CAUTION HOT WATER & STEAM

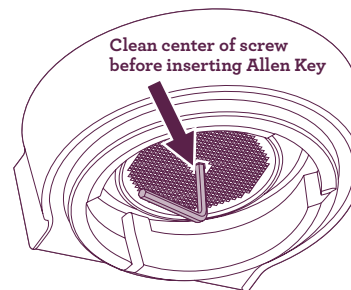
- f) Next, repeat the above process on the left screw. As the valve is opened, water may begin flowing into the drip tray.
- g) Allow valves to remain open until no more water or steam escapes.
- h) Close both valves by rotating screws clock-wise until seated. Do not overtighten screws to avoid damaging the valves. Replace the grey silicone cover over the valves.
- i) Empty drip tray and reinsert into position. Use caution as the drip tray may be hot due to the water and steam from the boilers.
- j) Press SELECT dial to complete descale procedure. Machine will heat up and is ready to use once operating temperature (STANDBY mode) is reached.

CARE & CLEANING

USING THE ALLEN KEY

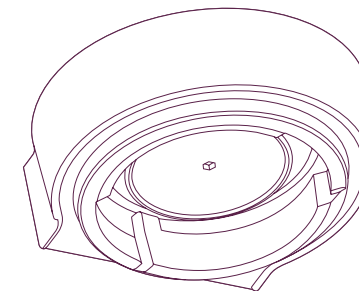
Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

1. Press the POWER button to turn the machine off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the rear 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 counter-clockwise to loosen the screw.



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw, stainless steel shower screen and black dispersion plate. Make note of the side of the shower screen and dispersion plate that are facing downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen and dispersion plate 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 dispersion plate, then 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. Do not overtighten screw.
8. Re-insert the drip tray and rear water tank.

Contact Breville Consumer Support or visit www.breville.com for replacement silicone seals or for advice.

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	<ul style="list-style-type: none"> No coffee beans in bean hopper. Grinder/bean hopper is blocked. Coffee bean may have become stuck in hopper. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill bean hopper with fresh coffee beans. Remove bean hopper. Inspect bean hopper & grinding burrs for blockage. Replace parts and try again.
Motor starts but operates with a loud 'racket' noise	<ul style="list-style-type: none"> Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked. Moisture clogging grinder. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove bean hopper, inspect burrs & remove any foreign body. Clean the burrs and grind outlet, see page 35. Leave burrs to dry thoroughly before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the burr area to quicken the drying process.
Unable to lock bean hopper into position	<ul style="list-style-type: none"> Coffee beans obstructing bean hopper locking device. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock bean hopper into position.
Portafilter overfills	<ul style="list-style-type: none"> Tamping fan was removed for cleaning and not replaced. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, see page 35.
Emergency stop?		<ul style="list-style-type: none"> Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function. Unplug power cord from power outlet.
There is an alert on the LCD eg. 'OVERHEAT PLEASE WAIT', 'HEATING' etc.		<p>See page 25 & 26 for list of alerts.</p> <p>If problem persists, contact Breville Consumer Support.</p>

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder running continuously	<ul style="list-style-type: none"> No beans in hopper. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill hopper with beans. Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.
	<ul style="list-style-type: none"> Tamping fan has been removed. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, see page 35.
Espresso runs out around the edge of the portafilter and/or Portafilter comes out of the group head during an extraction	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not inserted in the group head correctly. 	<p>Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is past the center and is securely locked in place. Rotating past the center will not damage the silicone seal.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds around the filter basket rim. 	<p>Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in group head.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Filter basket rim is wet or underside of portafilter lugs are wet. Wet surfaces reduce the friction required to hold the portafilter in place whilst under pressure during an extraction. 	<p>Always ensure filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee, tamping and inserting into the group head.</p>
Issues with the Auto Start feature	<ul style="list-style-type: none"> Clock not set or clock is set with incorrect time. 	<p>Check that the clock and Auto Start time have been programmed correctly. The LCD will display a clock icon when the Auto Start time is programmed.</p>
ERR error message on LCD	<ul style="list-style-type: none"> A major fault has occurred and machine cannot operate. 	<p>Contact Breville Consumer Support.</p>

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks	<ul style="list-style-type: none"> Using highly filtered, demineralized or distilled water which is affecting how the machine is designed to function. 	<p>We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no/low mineral content such as highly filtered, demineralized or distilled water. If the problem persists, contact Breville Consumer Support.</p>
Water does not flow from the group head	<ul style="list-style-type: none"> Machine has not reached operating temperature. 	<p>Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button will stop flashing when machine is ready.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<p>Fill tank. Prime the system by:</p> <ol style="list-style-type: none"> Pressing 2 CUP button to run water through the group head for 30 seconds. Pressing HOT WATER button to run water through the hot water outlet for 30 seconds.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank not fully inserted & locked. 	<p>Push water tank in fully and lock latch closed.</p>
FILL TANK on LCD but water tank is full	<ul style="list-style-type: none"> Water tank not fully inserted & locked. 	<p>Push water tank in fully and lock latch closed.</p>
No steam or hot water	<ul style="list-style-type: none"> Machine is not turned on or up to operating temperature. 	<p>Ensure the machine is plugged in and the POWER button is illuminated but not flashing.</p>
No hot water	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<p>Fill water tank.</p>
No steam	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<p>Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 36.</p>

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The machine is 'On' but ceases to operate		Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville Consumer Support.
Steam pouring out of group head		Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville Consumer Support.
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely. 	Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser.
Espresso flows out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> • The coffee is ground too coarsely. • Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Coffee not hot enough	• Cups not pre-heated.	Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	• Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	Increase the milk temperature. Refer to 'Adjusting Milk Temperature', page 16.
No crema	• Coffee beans are stale.	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Not enough milk texture	<ul style="list-style-type: none"> • Steam wand is blocked. 	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 36.
		Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the texture level accordingly. Refer to 'Adjusting Milk Texture', page 16.
Too much coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too coarsely. • Shot duration/volume needs to be reprogrammed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Programming Shot Volume/Duration', page 19.
Not enough coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely. • Shot duration/volume needs to be reprogrammed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. • Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Programming Shot Volume/Duration', page 19.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same.	<ul style="list-style-type: none"> • As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Programming Shot Volume/Duration', page 19. • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.

COFFEES TO TRY

COFFEES TO TRY



CAPPUCCINO

A single shot of espresso with textured milk and garnished with drinking chocolate.



ESPRESSO

Intense and aromatic, it is also known as a short black and is served in a small cup or glass.



LATTÉ

A latté consists of a single espresso with textured milk and approx. 10mm of foam.



MACCHIATO

Traditionally served short, the macchiato is also poured as a long black with a dash of milk or a dollop of textured milk.



AMERICANO

A shot of espresso (single or double) with hot water. Also known as a long black.



RISTRETTO

A ristretto is an extremely short espresso of approximately 15ml, distinguished by its intense flavor and aftertaste.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

TABLE DES MATIÈRES

- 52 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 55 Faites la connaissance de votre produit Breville
- 60 Fonctionnement de votre produit Breville
- 78 Trucs et préparation du café
- 83 Entretien & nettoyage
- 92 Guide de dépannage
- 99 Suggestions de café

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électroménager et de respecter les mesures de sécurité suivantes.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, des mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées, incluant ce qui suit:

POUR TOUT APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner votre appareil et conservez-les pour référence future.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez plutôt les poignées ou boutons, tel que décrit dans le livret d'instructions.
- Pour vous protéger contre les risques de feu, de chocs électriques ou de blessures, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont près de l'appareil.



- Si l'appareil doit être:
 - laissé sans surveillance
 - nettoyé
 - déplacé
 - assemblé ou
 - rangé
 Éteignez-le toujours en pressant le bouton d'alimentation POWER, puis débranchez-le de la prise murale.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer, le déplacer ou le ranger.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés ou en cas de défectuosité ou de dommage à l'appareil. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer un risque de feu, de choc électrique ou de blessures.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et bien asséchée.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique et ne le laissez pas entrer en contact avec un four chaud.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau froide seulement et n'utilisez aucun autre liquide. N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car elle affectera le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine.
- Assurez-vous d'avoir bien inséré et verrouillé le porte-filtre dans le groupe d'infusion avant de débiter l'extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'extraction.
- Après le moussage du lait, faites preuve de prudence car la fonction de purge automatique laissera passer de la vapeur chaude dans la buse, une fois abaissée.
- Soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude pourrait s'en échapper. Avant le détartrage, éteignez la machine, laissez-la refroidir au moins une heure et assurez-vous que le plateau d'égouttage est vide et bien inséré. Voir les instructions de 'Détartrage (dESc)' en page 74.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LA BES980XL

- Nous vous recommandons de brancher votre machine à espresso dans une prise reliée à la terre, sur un circuit électrique dédié, séparé des autres appareils.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement.
- Vérifiez qu'il n'y ait aucun objet étranger dans la trémie à grains.
- Ne tentez pas d'ouvrir la machine ou de la réparer.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville ou consultez un réparateur autorisé de Breville.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui prévient les blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Les cordons d'alimentation détachables ou les cordes de rallonge peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la capacité électrique de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^{MC} conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la fiche.

INDICATION DU FACTEUR D'UTILISATION 'CSA'

L'Association canadienne de normalisation (CSA) exige que le 'facteur d'utilisation' en minutes soit inscrit sur tout appareil consommant plus de 1500 W. Pour la BES980XL, ce facteur d'utilisation représente la durée maximale pour laquelle l'appareil consomme plus de 1500 W durant une période d'utilisation de 2 heures. Cela ne signifie pas pour autant que l'appareil n'est pas sécuritaire pour une utilisation continue ou qu'il doit être éteint à intervalles donnés durant un usage normal.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

(Applicable aux residents de la Californie seulement).

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou tout autre problème de reproduction.

FAITES LA CONNAISSANCE

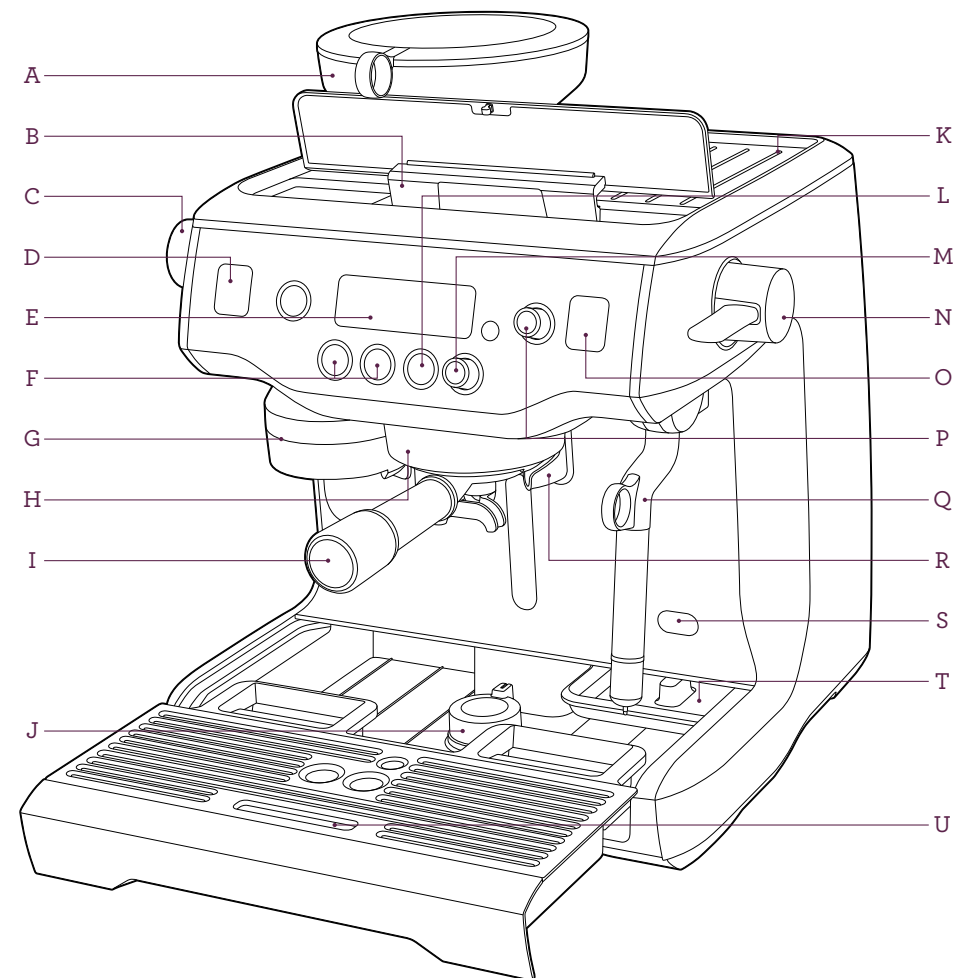
de votre produit Breville

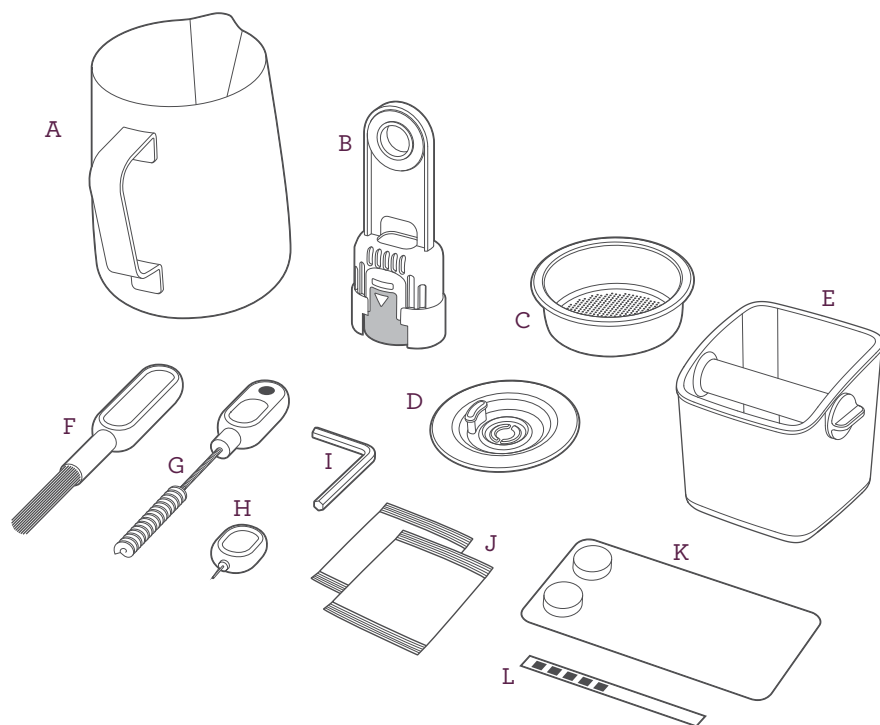
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

- A. **Moulin à meules coniques intégré**
Avec trémie à grains amovible de ½ lb.
- B. **Réservoir d'eau de 2,5 L (84 oz) à remplissage par le haut**
Avec filtre intégré et indicateur de niveau d'eau rétroéclairé.
- C. **Cadran de grosseur de mouture**
Sélectionner la grosseur de mouture selon les grains de café.
- D. **Écran ACL 'GRIND' (mouture)**
Affiche les réglages de mouture en cours.
- E. **Écran ACL**
Affiche les réglages en cours et simplifie la programmation.
- F. **Boutons 1 TASSE & 2 TASSES**
Avec durée d'extraction pré réglée, durée/volume manuel prioritaire ou reprogrammable.
- G. **Sortie de mouture**
Avec fonction de mouture, dosage & tassage automatiques.
- H. **Groupe d'infusion chauffé de 58 mm avec élément encastré**
- I. **Porte-filtre en acier inoxydable de 58 mm**
- J. **Pied pivotant rétractable**
Soulève la machine pour faciliter la manœuvrabilité.
- K. **Plateau chauffe-tasse**
- L. **Bouton d'eau chaude**
Presser pour activer ou arrêter le flux de la sortie d'eau chaude.
- M. **Cadran pour AMERICANO**
Avec pré réglages et réglages personnalisés.
- N. **Levier de vapeur**
Avec touche unique pour moussage automatique du lait (position abaissée) et moussage manuel (position relevée).
- O. **Écran ACL 'STEAM' (vapeur)**
Affiche les réglages de température et texture du lait en cours.
- P. **Cadran SELECT**
Sélectionner la température et la texture du lait désirées. Utiliser simultanément avec le bouton MENU pour régler les fonctions programmables.
- Q. **Buse vapeur froide au toucher**
Avec capteur de température intégré.
- R. **Sortie dédiée à l'eau chaude**
Achemine l'eau chaude pour Americanos et préchauffage des tasses.
- S. **Point d'accès pour le détartrage**
- T. **Tiroir de rangement**
Pour ranger les accessoires non utilisés.
- U. **Plateau d'égouttage amovible**
Avec indicateur 'Empty me!' (Videz-moi!).

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE





ACCESSORIES

- A. Pichet à lait en acier inoxydable
- B. Support du filtre avec filtre
- C. Panier filtre
- D. Disque de nettoyage
- E. Mini-récipient à mouture usée
- F. Brosse pour nettoyer les meules
- G. Brosse pour la sortie de mouture & aimant pour retirer le bourroir
- H. Outil de nettoyage pour embout de buse vapeur

- I. Clé Allen
- J. Poudre de nettoyage pour buse vapeur
- K. Pastilles de nettoyage
- L. Test-bandelette pour dureté de l'eau

NON ILLUSTRÉS

Pièces de rechange pour buse vapeur: embout, joint, joint torique

MOUTURE, DOSAGE & TASSAGE AUTOMATIQUES MAINS LIBRES

Moud, dose et tasse automatique la quantité requise de café, sans gâchis.

CADRAN DE GROSSEUR DE MOUTURE

Ajuste le réglage de mouture de fin à grossier pour une extraction optimale de l'espresso.

MEULES CONIQUES EN ACIER INOXYDABLE

Maximisent la surface de café moulu, pour un espresso savoureux.

MOUSSAGE DU LAIT AUTOMATIQUE MAINS LIBRES

Mousse automatiquement le lait selon le style sélectionné, allant du latte onctueux au cappuccino crémeux. La purge automatique élimine le lait résiduel dans la buse vapeur lorsqu'elle est abaissée (position initiale).

CAFÉ & VAPEUR SIMULTANÉS

Chaudières en acier inoxydable dédiées à l'espresso et à la vapeur, pour un moussage du lait et une extraction de l'espresso simultanés.

CONTRÔLE DE PRÉCISION

Régulateur thermique électronique PID

Contrôle électronique de température qui chauffe l'eau à une température précise, pour un espresso à saveur optimale. Programmable.

Groupe d'infusion à chauffage actif

Groupe d'infusion commercial de 58 mm avec élément encastré, pour une stabilité thermique durant l'extraction.

Pression d'extraction régulée

La soupape de surpression limite la pression maximale pour optimiser la saveur de l'espresso.

Préinfusion à basse pression

Augmente progressivement la pression de l'eau et gonfle la mouture, pour une extraction uniforme. Programmable.

Deux pompes

Pompes dédiées à l'espresso et à la vapeur.

Température d'espresso programmable

Ajuste la température de l'eau pour obtenir un espresso à saveur optimale selon l'origine du café et le degré de torréfaction.

CARACTÉRISTIQUES ADDITIONNELLES

Americano instantané

Une seule touche achemine l'eau dans la tasse après l'extraction. Préréglages et réglages personnalisés.

Durée de l'espresso

Affiche la durée d'extraction de l'espresso.

Démarrage automatique

Met la machine en marche à l'heure choisie.

Arrêt automatique

Arrête la machine après un certain temps, de 10 min à 8 heures.

FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles de votre machine à espresso. Assurez-vous d'avoir en mains toutes les pièces et accessoires avant de jeter le matériel d'emballage.

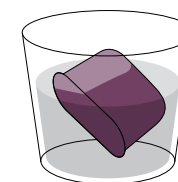
Retirez le réservoir d'eau logé à l'arrière la machine en tirant la poignée du réservoir. Retirez le sac de plastique contenant le filtre à eau et le porte-filtre. Lavez les pièces et accessoires (réservoir, porte-filtre, panier filtre, pichet) à l'eau chaude avec un savon délicat, puis rincez à fond.

TRUC

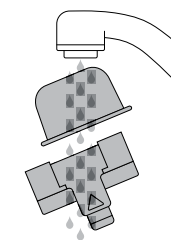
Pour manoeuvrer facilement votre machine, utilisez le pied pivotant rétractable logé sous le plateau d'égouttage. Lorsqu'il est tourné à UNLOCK (déverrouiller), le pied descend et soulève la machine, facilitant l'accès au réservoir d'eau amovible ou le déplacement de la machine à un autre endroit.

INSTALLATION DU FILTRE À EAU

- Retirez le filtre à eau et son support du sac de plastique.
- Faites tremper le filtre dans une tasse d'eau durant 5 minutes puis rincez-le à l'eau froide du robinet.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide en prenant soin de bien rincer les mailles en acier inoxydable.

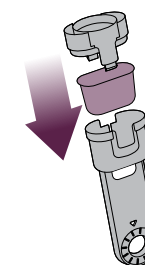


Faire tremper le filtre 5 minutes



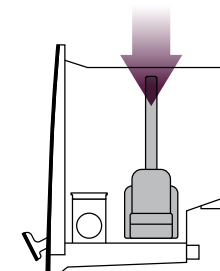
Rincer le filtre et les mailles

- Insérez le filtre dans chacune des deux parties du support.



Mettre le filtre dans son support

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



- Remplissez le réservoir d'eau froide avant de le glisser en place et le verrouiller.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

NOTE

NE PAS utiliser d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée dans cette machine. Cela affectera le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine.

NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, visitez www.breville.com ou appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

PREMIÈRE UTILISATION

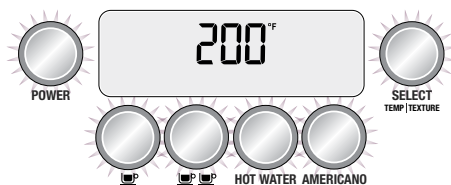
1. Assurez-vous d'avoir rempli le réservoir d'eau froide. Pour ce faire, remplissez-le par le haut (appuyez pour ouvrir) ou retirez-le de l'arrière de la machine.
2. Pressez le bouton d'alimentation POWER pour mettre la machine en marche.
3. L'écran ACL affichera 'Hrd3', vous invitant à régler le niveau de dureté de l'eau. Cette programmation déterminera la régularité du signal de changement de filtre (CHANGE FILTER) vous indiquant que le filtre à eau doit être remplacé.

Réglage de la dureté de l'eau

- Retirez la bandelette-test fournie de l'emballage.
- Trempez la bandelette-test dans un peu d'eau du réservoir et attendez une minute. Le niveau de dureté de l'eau est indiqué par le nombre de carrés rouges apparaissant sur la bandelette-test. Par exemple, 3 carrés rouges indiquent de régler la dureté de l'eau à 3.

- Tournez le cadran SELECT au réglage de dureté d'eau requis, de 'Hrd1' (très douce) à 'Hrd5' (très dure). Pressez le cadran SELECT pour fixer le réglage. Le signal sonore se fera entendre une fois pour confirmer votre sélection.

4. Un son de pompage/vibration se fera entendre, indiquant que les chaudières vides sont en train de se remplir pour la première fois. L'écran ACL affichera la température en cours et 'HEATING' (chauffage) clignotera.
5. Après environ 10 minutes, la machine atteindra la température de fonctionnement par défaut (93°C/200°F) et les 6 boutons s'allumeront. La machine est alors en mode veille (STANDBY), prête pour la prochaine étape 'Vidange de la machine'.



Purge de la machine

Quand la machine aura atteint le mode veille (STANDBY), procédez comme suit:

1. Pressez le bouton 2 TASSES pour faire couler l'eau dans le groupe d'infusion durant 30 secondes.
2. Pressez le bouton HOT WATER pour faire couler l'eau de la sortie d'eau chaude. Après 30 secondes, pressez à nouveau ce bouton pour arrêter le flux d'eau chaude.
3. Soulever le levier de vapeur à la position MANUAL (manuelle) pour libérer la vapeur par la buse. Après 30 secondes, abaissez le levier de vapeur à la position centrale OFF (arrêt).

FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

4. Répétez l'opération 103 fois.
5. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau et videz le plateau d'égouttage, si nécessaire.

'MANUAL' clignotera sur l'écran ACL

La machine n'atteindra pas la température de fonctionnement (en mode STANDBY/veille) si le levier de vapeur est en position manuelle. L'écran ACL 'STEAM' (vapeur) affichera 'MANUAL' (manuel). Abaissez le levier de vapeur à la position centrale OFF (arrêt).

Le cycle de vapeur est prêt lorsque le cadran SELECT s'illumine.

NOTE

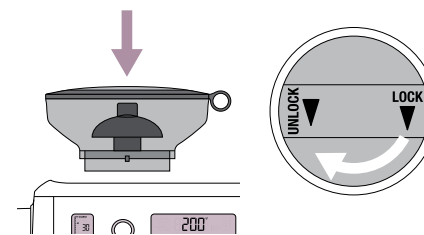
Vous ne pourrez sélectionner les cadrans 1 TASSE, 2 TASSES ou AMERICANO ou accéder au cycle de nettoyage dans le menu des options avant que la machine ait atteint la température de fonctionnement (mode STANDBY/veille). La machine bipera 3 fois si l'une ou l'autre de ces fonctions est sélectionnée.

FONCTIONNEMENT DE LA MOUTURE

Insérez la trémie à grains à sa place sur le dessus de la machine. Tournez le bouton pour la verrouiller et la remplir de grains frais.

TRUC

Nous vous recommandons d'utiliser des grains frais à 100% Arabica et qui présentent une 'Date de torréfaction' et non une 'Date de péremption'. Consommez les grains entre 5-20 jours de la date de torréfaction. Le café éventé s'écoulera très rapidement et aura un goût amer et dilué.



SÉLECTION DE LA GROSSEUR DE MOUTURE

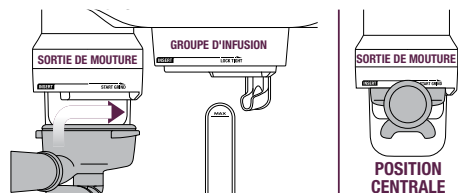
Il y a 45 réglages de grosseur de mouture (no 1 - très fine, no 45 - très grossière) pour vous permettre de sélectionner la juste grosseur de mouture pour vos grains de café et ainsi extraire le meilleur espresso.

Pour sélectionner la grosseur de mouture, tournez le cadran en sens antihoraire pour une mouture plus grossière, ou en sens horaire pour une mouture plus fine.

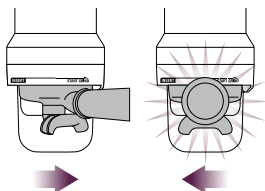
Nous vous recommandons de commencer au réglage no 30 et de l'ajuster au fur et à mesure pour contrôler le flux de l'espresso.

MOUTURE, DOSAGE & TASSAGE AUTOMATIQUES

Alignez la poignée du porte-filtre à la position INSERT de la sortie de mouture. Soulevez-la pour insérer le porte-filtre et tournez-la à la position centrale.



Pour activer la fonction de mouture, dosage et tassage automatiques, tournez le porte-filtre vers la droite puis le faire revenir délicatement au centre. L'opération de mouture débutera.



Lorsque la fonction de mouture, dosage tassage automatiques sera complétée, tournez la poignée du porte-filtre à la position INSERT et abaissez-la pour le retirer.

EXTRACTION DE L'ESPRESSO

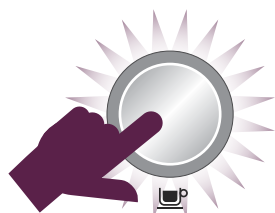
Alignez la poignée du porte-filtre à la position INSERT du groupe d'infusion. Soulevez-la pour insérer le porte-filtre dans le groupe d'infusion et tournez vers la position LOCK TIGHT (bien verrouiller) jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.

GUIDE D'EXTRACTION

Les boutons 1 TASSE ☕ & 2 TASSES ☕☕ contrôlent le volume de l'espresso selon la durée de l'extraction. Cette durée est pré-réglée, mais peut être reprogrammée (voir Programmer le volume/durée de l'espresso en page 69). Par contre, vous pouvez accéder aux fonctions avancées si vous désirez utiliser le contrôle volumétrique au lieu de la durée pour déterminer le volume de l'espresso (voir 'Méthode pour mesurer le volume (VoL)', page 75.

BOUTON 1 TASSE ☕

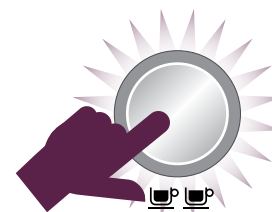
Pressez une fois le bouton 1 TASSE pour extraire un espresso simple selon la durée pré-réglée (20 secondes). L'extraction débutera avec la préinfusion à basse pression.



La machine s'arrêtera après avoir extrait 1 TASSE et retournera en mode STANDBY (veille).

BOUTON 2 TASSES ☕☕

Pressez une fois le bouton 2 TASSES pour extraire un double espresso selon la durée pré-réglée (30 secondes). L'extraction débutera avec la préinfusion à basse pression.



La machine s'arrêtera après avoir extrait 2 TASSES selon la durée pré-réglée et retournera en mode STANDBY (veille).

MANUEL PRIORITAIRE

Pressez et tenez l'un des boutons 1 TASSE ou 2 TASSES pour débuter la préinfusion. Lorsque la durée de préinfusion requise sera atteinte, relâchez le bouton pour amorcer la pression à plein volume.

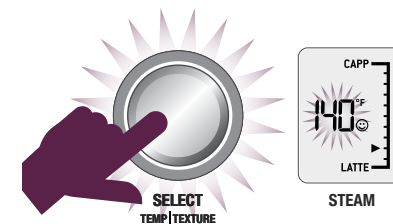
Pressez à nouveau sur le bouton pour arrêter le flux, une fois la durée atteinte.

MOUSSER LE LAIT

Le cadran SELECT est utilisé pour sélectionner la température et la texture du lait. Pressez le cadran pour alterner entre température et texture. La valeur clignotante (soit le triangle de température ou de texture) peut être modifiée en tournant le cadran.

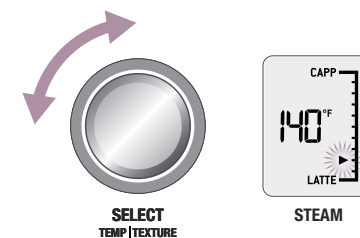
RÉGLER LA TEMPÉRATURE DU LAIT

Pressez le cadran SELECT jusqu'à ce que la température du lait clignote. Tournez le cadran pour augmenter ou diminuer la température. La température sélectionnée sera affichée sur l'écran ACL 'STEAM' (vapeur). La température idéale du lait se situe entre 130°F -150°F (55°C-65°C), tel qu'indiqué par l'icône du visage souriant.



RÉGLER LA TEXTURE DU LAIT

Pressez le cadran SELECT jusqu'à ce que le triangle de texture du lait clignote. Tournez le cadran vers 'CAPP' (cappuccino) pour plus de texture ou 'LATTE' pour moins de texture. Votre sélection sera affichée sur l'écran ACL 'STEAM' (vapeur).



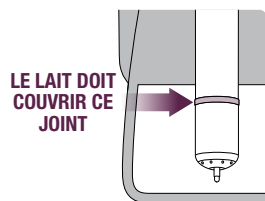
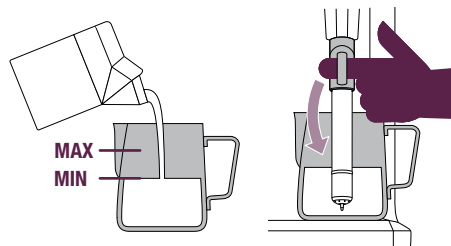
Diverses marques et types de lait ou substituts de lait donneront une texture différente. Vous devrez ajuster le niveau de texture en conséquence.

NOTE

Avant de faire mousser le lait, purgez toujours la buse vapeur en abaissant le levier de vapeur.

MOUSSAGE AUTOMATIQUE DU LAIT

Utilisez du lait frais. Remplissez le pichet jusque sous le bec verseur. Soulevez la buse vapeur et l'insérez dans le pichet. Abaissez la buse vapeur jusqu'au fond du pichet qui doit reposer sur le plateau d'égouttage. Le lait doit couvrir le joint de la buse vapeur.



Pour amorcer le moussage, pressez le levier de vapeur et le relâcher. Le moussage s'arrêtera automatiquement lorsque la température du lait sélectionnée sera atteinte. Soulevez la buse vapeur pour retirer le pichet. **Essuyez la buse et l'embout avec un chiffon humide.** Rabaissez complètement la buse vapeur et elle se purgera automatiquement.

MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

Les fonctions de moussage automatique et d'arrêt automatique sont désactivées durant le moussage manuel du lait.

Insérez la buse vapeur dans le pichet et soulevez le levier de vapeur pour activer le mode manuel. Une fois la texture et la température atteintes, abaissez le levier à la position centrale OFF (arrêt). **Essuyez la buse vapeur et son embout avec un chiffon humide** et rabaissez-la complètement. Elle se purgera automatiquement.

ATTENTION: RISQUE DE BRÛLURE

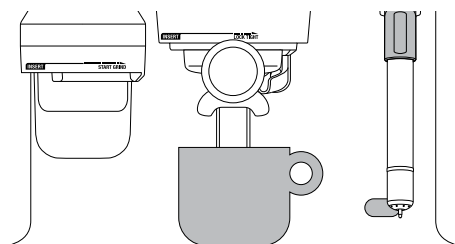
De la vapeur sous pression peut se dégager de la machine, même après qu'elle soit éteinte.

Surveillez toujours les enfants.

AMERICANO PRÉRÉGLÉ

Il y a 3 pré-réglages pour Americano - petit, moyen et grand. Pour utiliser un de ces réglages:

1. Remplissez le porte-filtre en utilisant la fonction de mouture, dosage & tassage automatiques.
2. Insérez le porte-filtre dans le groupe d'infusion.
3. Placez votre tasse pour que les becs verseurs du porte-filtre et la sortie d'eau soient orientés dans la tasse.



4. Tournez le cadran AMERICANO au format de tasse désiré.

FORMAT PRÉRÉGLÉ	QUANTITÉ INFUSÉE
Petit	Environ 6 oz
Moyen	Environ 8 oz
Grand	Environ 12 oz

Les quantités sont approximatives. Les quantités réelles peuvent varier selon le degré de torréfaction, le mélange et la fraîcheur des grains tout autant que la grosseur de mouture sélectionnée. Ces facteurs affectent le taux d'extraction et le volume de l'espresso.

5. Pour commencer l'extraction, pressez le cadran AMERICANO. L'espresso s'écoule des becs du porte-filtre, suivi de l'eau chaude provenant de la sortie d'eau chaude.

NOTE

Pour contourner le réglage sélectionné, pressez le cadran AMERICANO durant l'extraction. Cela arrêtera le flux de l'espresso et démarrera l'écoulement de l'eau chaude. En appuyant sur le cadran AMERICANO durant cette opération, le débit d'eau chaude s'arrêtera.

TRUC

Si l'un des pré-réglages pour Americano ne convient pas au format de votre tasse ou à la force de café espérée, vous pouvez en programmer 6 autres. Une fois programmé, votre réglage personnalisé apparaîtra après les 3 pré-réglages. Voir 'Réglage de l'Americano - Programmation des réglages personnalisés' en page 72.

AMERICANO MANUEL

Cela vous permet d'obtenir un Americano à votre mesure: durée de préinfusion, volume d'espresso et volume d'eau chaude. Durant le mode Americano manuel, l'écran ACL affichera une icône de tasse en mouvement.

Pressez et tenez le cadran AMERICANO pour activer la préinfusion. Relâchez-le pour que le flux de l'espresso débute.

Pressez à nouveau le cadran AMERICANO pour arrêter le flux de l'espresso et activer l'écoulement de l'eau chaude.

Pour arrêter l'écoulement de l'eau chaude, pressez à nouveau sur AMERICANO.

TRUC

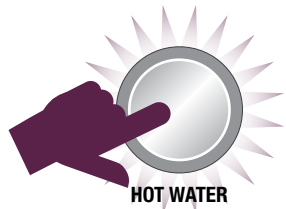
Vous pouvez préparer manuellement un Americano chaque fois que vous le désirez ou le programmer comme réglage personnalisé. Une fois programmé, votre réglage apparaîtra après les 3 pré-réglages. Voir 'Réglage de l'Americano - Programmation des réglages personnalisés' en page 72.

EAU CHAUDE

Le bouton HOT WATER (eau chaude) peut être utilisé pour préchauffer les tasses ou ajouter manuellement de l'eau chaude.

Pour arrêter ou activer le flux d'eau chaude, pressez le bouton HOT WATER.

Pour assurer une température d'eau adéquate, l'eau chaude cessera de couler après environ 30 secondes. Vous pourriez devoir presser à nouveau le bouton HOT WATER selon votre format de tasse.



NOTE

Vous ne pourrez faire couler l'eau chaude et extraire l'espresso en même temps.

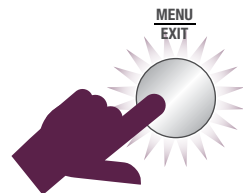
FONCTIONS PROGRAMMABLES

Pour entrer en mode programmation, pressez le bouton MENU. Tournez le cadran SELECT pour choisir la fonction requise.

Le mode programmation vous permet de programmer les fonctions suivantes:

- Volume de l'espresso
- Température de l'espresso
- Cycle de nettoyage
- Réglage de l'horloge
- Démarrage automatique
- Arrêt automatique
- Réglage de tassage
- Préinfusion
- Réglage de l'Americano

Pour sortir du mode programmation, pressez le bouton MENU.



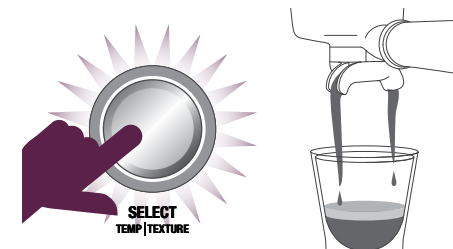
NOTE

Le bouton MENU est désactivé lorsque la machine est en mode de préparation du café ou dispense de l'eau chaude.

PROGRAMMER LE VOLUME/DURÉE DE L'ESPRESSO

Remplissez le porte-filtre en utilisant la fonction de mouture, dosage & tassage automatiques. Insérez le porte-filtre dans le groupe d'infusion.

Pendant que l'écran ACL affiche 'SHOT VOL' (volume de l'espresso), tournez le cadran SELECT à '1 CUP' pour reprogrammer le bouton 1 TASSE, ou à '2 CUP' pour reprogrammer le bouton 2 TASSES. Pressez le cadran SELECT pour commencer l'extraction de l'espresso. Lorsque le volume/durée requis aura été extrait, pressez à nouveau le cadran SELECT pour arrêter l'extraction. La machine bipera une fois pour confirmer le nouveau volume/durée.

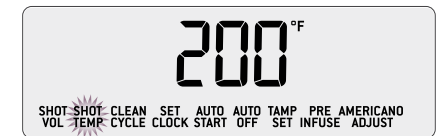


NOTE

Les boutons 1 TASSE & 2 TASSES contrôlent le volume d'espresso par la durée d'extraction. Veuillez accéder aux fonctions avancées si vous désirez utiliser le contrôle volumétrique au lieu de la durée pour déterminer le volume de l'espresso. Voir 'Méthode pour mesurer le volume (Vol)' en page 75.

TEMPÉRATURE DE L'ESPRESSO

Pendant que 'SHOT TEMP' (température de l'espresso) est affiché sur l'écran ACL, pressez le cadran SELECT. La température en cours clignotera. Tournez le cadran SELECT à la température requise, puis appuyez sur le cadran pour confirmer votre choix. La machine bipera une fois pour confirmer le nouveau volume/durée.



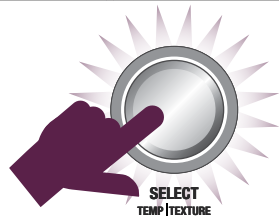
CYCLE DE NETTOYAGE

Le cycle de nettoyage nettoie l'écran diffuseur et rince le groupe d'infusion. Sélectionnez cette fonction lorsque l'écran ACL affiche 'CLEAN ME!' (Nettoyez-moi!). Voir le 'Cycle de nettoyage' en page 84.



RÉGLAGE DE L'HEURE

Le réglage de l'heure est facultatif. Lorsque 'SET CLOCK' (régler l'heure) est affiché sur l'écran ACL, pressez le cadran SELECT. L'heure en cours clignotera ou l'heure par défaut 12.00AM, si l'heure n'a pas été réglée. Pour ce faire, tournez le cadran SELECT vers la gauche ou vers la droite. Pour accélérer ou ralentir le rythme, tournez le cadran plus vite ou plus lentement. Lorsque l'heure requise aura été atteinte, pressez le cadran SELECT pour la régler. La machine bipera une fois pour confirmer l'heure.



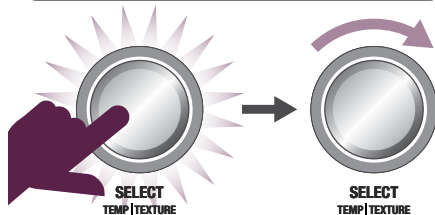
DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Le démarrage automatique est facultatif. Il permet de programmer l'heure exacte de la mise en marche de la machine. Ce faisant, vous n'aurez pas à attendre qu'elle se réchauffe. Nous recommandons de programmer la machine pour qu'elle démarre 30 minutes avant le moment où vous prévoyez l'utiliser.

NOTE

L'heure doit avoir été réglée avant que le démarrage automatique soit programmé. Si vous activez le démarrage automatique sans d'abord avoir réglé l'heure, la machine bipera 3 fois.

Pendant qu' 'AUTO START' (démarrage automatique) est affiché sur l'écran ACL, pressez le cadran SELECT. Tournez-le pour sélectionner 'On' ou 'oFF' (marche ou arrêt). Appuyez à nouveau sur le cadran pour confirmer.



Pour sélectionner l'heure de démarrage automatique, tournez le cadran SELECT vers la gauche ou vers la droite. Pour accélérer ou ralentir le rythme, de réglage tournez le cadran SELECT plus vite ou plus lentement. Lorsque l'heure requise aura été atteinte, pressez le cadran SELECT pour la régler.

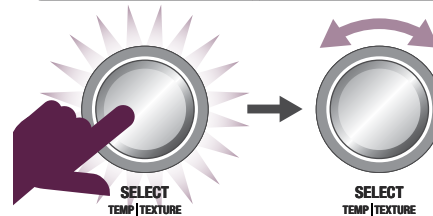
Une icône illustrant une petite horloge sera affichée sur l'écran ACL lorsque la fonction de démarrage automatique aura été programmée.



ARRÊT AUTOMATIQUE

Cette fonction définit combien de temps la machine restera allumée avant de s'éteindre automatiquement. Il peut être réglé pour 2 hres, 3 hres, 4 hres, 5 hres, 6 hres, 7 hres ou 8 hres avant que l'arrêt automatique s'active.

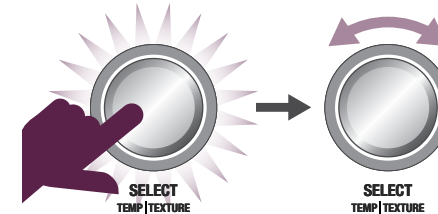
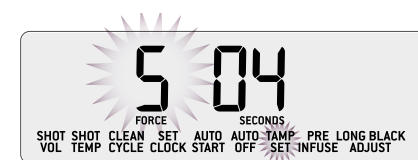
Pendant que 'AUTO OFF' (arrêt automatique) est affiché sur l'écran ACL, pressez le cadran SELECT. Tournez-le à l'heure désirée, puis pressez à nouveau pour la régler. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.



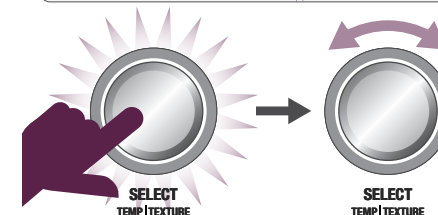
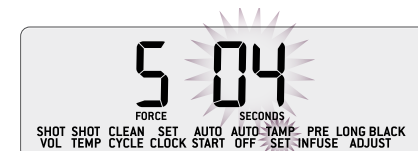
RÉGLAGE DU TASSAGE

Ce réglage est réservé aux fonctions avancées seulement.

Le réglage des paramètres de tassage permet de régler minutieusement la force de tassage et la durée de polissage. Pendant que 'TAMP SET' (régler le tassage) est affiché sur l'écran ACL, pressez le cadran SELECT. Le réglage de la force de tassage clignotera. Tournez le cadran SELECT aux réglages 1-9.



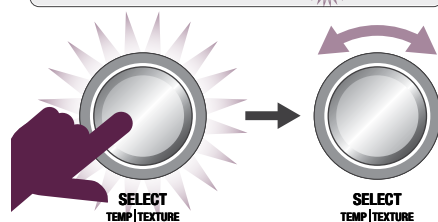
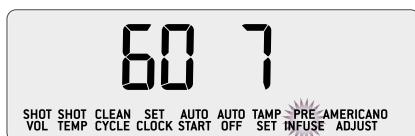
Pressez le cadran SELECT et la durée de polissage en cours clignotera. Tournez le cadran pour sélectionner 2-7 secondes. Pressez le cadran pour régler le temps. La machine bipera une fois pour confirmer les réglages.



PRÉINFUSION

Ce réglage est réservé aux fonctions avancées seulement. Ce réglage est réservé aux fonctions avancées seulement.

La préinfusion à basse pression vous permet de contrôler la pression et la durée de préinfusion pour l'extraction de l'espresso. Pendant que 'PRE INFUSE' (préinfusion) est affiché sur l'écran ACL, pressez le cadran SELECT. Le réglage de puissance de la pompe clignotera. Tournez le cadran pour augmenter ou diminuer la pression de préinfusion et pressez-le pour la régler. La durée de préinfusion clignotera. Tournez le cadran SELECT pour ajuster les secondes, puis pressez-le pour le fixer. La machine bipera une fois pour confirmer les réglages.



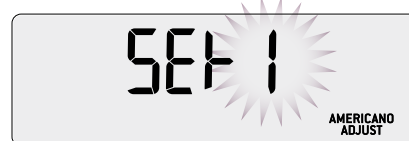
RÉGLAGE POUR AMERICANO - PROGRAMMATION DES RÉGLAGES PERSONNALISÉS

Il y a 6 réglages personnalisés pour Americano que vous pouvez programmer en fonction du format de votre tasse ou de la force de café désirée:

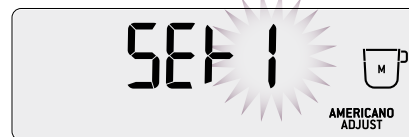
1. Remplissez le porte-filtre en utilisant la fonction de mouture, dosage & tassage automatiques.
2. Insérez le porte-filtre dans le groupe d'infusion.
3. Placez votre tasse pour que les becs du porte-filtre et la sortie d'eau chaude soient orientés vers la tasse.
4. Pressez le bouton MENU. Tournez le cadran SELECT jusqu'à 'AMERICANO ADJUST' (régler l'Americano), puis pressez le cadran SELECT.



5. Tournez le cadran SELECT au réglage personnalisé que vous désirez programmer - 'Set 1' to 'Set 6'. Les réglages déjà programmés afficheront une icône de tasse.

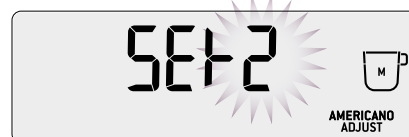


NON PROGRAMMÉ



PROGRAMMÉ

6. Pour commencer la programmation, pressez le cadran SELECT. L'écran ACL affichera une icône de tasse en mouvement et l'espresso s'écoulera des becs du porte-filtre. Lorsque la quantité requise aura été extraite, pressez le cadran SELECT pour arrêter le débit de l'espresso et amorcer l'écoulement de l'eau chaude. Une fois la quantité d'eau chaude écoulée, pressez à nouveau le cadran SELECT pour arrêter le débit d'eau. L'écran ACL affichera une icône de tasse et la machine bipera pour confirmer que votre réglage personnalisé pour Americano a été programmé.



PROGRAMMÉ

7. Pour utiliser votre réglage personnalisé pour AMERICANO, tournez le cadran AMERICANO. Votre réglage apparaîtra après les trois pré-réglages 'petit, moyen ou grand'. Pressez le cadran AMERICANO et votre AMERICANO s'écoulera selon le réglage programmé.

NOTE

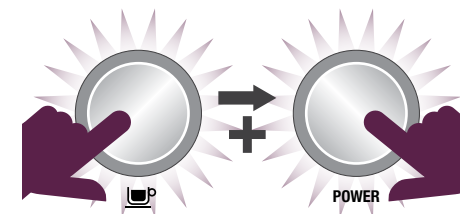
Vous pouvez reprogrammer les réglages personnalisés en suivant les étapes 1-6.

FONCTIONS AVANCÉES

Ces fonctions sont réservées uniquement aux utilisateurs expérimentés.

Pour avoir accès aux fonctions avancées lorsque la machine est éteinte, pressez et tenez le bouton 1 TASSE, puis pressez et tenez le bouton d'alimentation POWER durant 3 secondes. Tournez le cadran SELECT à la fonction désirée. Pressez le cadran pour accéder aux réglages.

Pressez le bouton MENU en tout temps pour quitter les fonctions avancées.



NOTE

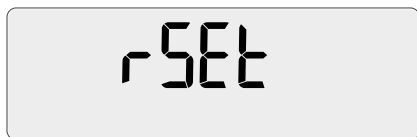
Les fonctions avancées seront désactivées si aucune entrée n'a été faite pendant 30 secondes ou que les boutons POWER ou MENU ont été enfoncés.

Réinitialiser les réglages par défaut (rSEt)

Utilisez cette fonction pour désactiver tous les réglages programmables et réinitialiser les réglages par défaut de la machine, qui sont les suivants:

1. Température de l'espresso: 93°C (200°F)
2. Préinfusion à basse pression: PP60, PT7 secondes
3. Température du lait: 65°C (150°F)
4. Démarrage automatique: OFF (arrêt) 8:00 AM
5. Arrêt automatique: 1 heure
6. Horloge: 12:00 AM
7. Durée d'extraction avec le bouton 1 TASSE: 20 secondes
8. Durée d'extraction avec le bouton 2 TASSES: 30 secondes

Pendant que 'Hrd3' clignote sur l'écran ACL, pressez le cadran SELECT pour réinitialiser tous les réglages par défaut.



'Hrd3' clignotera sur l'écran. La machine est maintenant en mode de dureté d'eau. Voir les réglages ci-dessous.

Détartrage (dESc)

Sélectionnez cette fonction pour accéder, étape par étape, à la procédure de détartrage sur l'écran ACL. Voir 'Détartrage' en page 87.

Dureté de l'eau (Hrd3)

Déterminez la dureté de l'eau en utilisant la bandelette-test fournie. Voir 'Réglage de la dureté de l'eau' en page 62.

Tournez le cadran SELECT jusqu'au réglage requis, de 'Hrd1' (très douce) à 'Hrd5' (très dure). Pressez le cadran pour fixer le réglage. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.

Le réglage de la dureté de l'eau déterminera la fréquence d'alerte 'CHANGE FILTER' (changer le filtre) indiquant que le filtre à eau du réservoir doit être remplacé.

Unités de mesure (SEt)

Régler les unités en mesure métriques ou impériales. Tournez le cadran SELECT en sens antihoraire pour sélectionner les unités requises. Pressez le cadran pour les régler. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.

Écran ACL rétroéclairé (Lcd)

Régler la luminosité/contraste de l'écran ACL. Tournez le cadran SELECT jusqu'à la brillance désirée. Pressez le cadran pour la régler. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.

Éclairage (SPot)

Régler la luminosité de l'éclairage à DEL dans la zone du plateau d'égouttage. Tournez le cadran SELECT jusqu'à la brillance désirée. Pressez le cadran pour la régler. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.

Température de la vapeur (StEA)

Régler la température de la chaudière à vapeur qui contrôle la pression de la vapeur. Tournez le cadran SELECT à la température désirée. La température par défaut est de 135°C (275°F). Pressez le cadran SELECT pour la régler. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.

Délai de la pompe à air (Air)

Ce réglage est réservé aux fonctions avancées seulement. Décalez le fonctionnement de la pompe à air durant le moussage automatique du lait. Tournez le cadran SELECT pour fixer l'heure décalée.

Le réglage par défaut est de 02 secondes. Pressez le cadran SELECT pour le régler. La température par défaut désactivée par la pompe à air sera affichée. Tournez le cadran SELECT à la température désirée et pressez le cadran pour la régler. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.

Alerte sonore (Snd)

Régler l'alerte sonore. Tournez le cadran SELECT au réglage désiré. Sélectionnez entre OFF (éteinte), Lo (basse) ou Hi (élevée). Pressez le cadran SELECT pour la régler. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.

Contrôle du ventilateur (FAn)

Régler la vitesse du ventilateur interne. Tournez le cadran SELECT à la vitesse désirée. Sélectionnez SILt (silencieux), StNd (standard) ou Cool (frais). Pressez le cadran SELECT pour le régler. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.

Désactiver l'alerte de nettoyage 'Clean Me' (Cln)

Désactivez l'alerte 'CLEAN ME!' (Nettoyez-moi!). Tournez le cadran SELECT à ON (marche) ou OFF (arrêt). Le réglage par défaut est ON (marche). Pressez le cadran pour le régler. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.

Horloge 12 h ou 24 h (CLoC)

Choisissez l'affichage de l'heure sur 12 h ou 24 h. Tournez le cadran SELECT au format désiré (12H ou 24H). Pressez le cadran pour le régler. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.

Méthode pour mesurer le volume (VoL)

Sélectionnez la méthode basée sur le volume (FLo) ou sur le temps (SEc) pour mesurer le volume d'espresso. Tournez le cadran SELECT et sélectionnez la méthode requise. Pressez le cadran pour la régler. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.

ALERTES

'MANUAL' clignotera sur l'écran ACL 'STEAM' (vapeur)

La machine ne pourra atteindre la température par défaut (mode STANDBY/veille) si le levier de vapeur est en position manuelle (MANUAL). L'écran ACL 'STEAM' (vapeur) affichera 'MANUAL'. Abaissez le levier jusqu'à la position centrale OFF (arrêt).

La fonction de vapeur est prête quand le cadran SELECT est illuminé.

Remplir le réservoir

La machine détectera un niveau d'eau insuffisant. L'écran ACL affichera 'FILL TANK' (remplir le réservoir).



Remplissez le réservoir d'eau froide. Il sera impossible d'obtenir du café ou de l'eau chaude si le réservoir est vide.

Clean Me! (Nettoyez-moi!)

Indique que 200 extractions ont été effectuées depuis le dernier cycle de nettoyage.

Pour en savoir plus sur la façon de nettoyer la machine, voir la section 'Cycle de nettoyage' en page 84.



Heating (chauffage)

Indique que la machine chauffe ou que la température a chuté de façon drastique durant le fonctionnement.

Lock Hopper (verrouiller la trémie)

Indique que la trémie n'est pas correctement insérée et verrouillée en place. La fonction de mouture, dosage & tassage automatiques ne peut être utilisée pendant ce temps et 3 bips se feront entendre si l'utilisateur essaie de l'activer.

Overheat Please Wait (surchauffe - veuillez attendre)

Indique que le moulin a été utilisé de façon excessive et doit se refroidir. La fonction de mouture, dosage & tassage automatiques ne peut être utilisée durant ce temps et 3 bips se feront entendre si l'utilisateur essaie de l'activer.

Change Filter (changer le filtre)

Indique que le filtre à eau du réservoir doit être remplacé. Pour en savoir plus sur le changement de filtre, voir 'Installer le filtre à eau' en page 84.

La fréquence de l'alerte est déterminée par le réglage de dureté de l'eau (Hrd1-Hrd5) sélectionné. Pour plus d'informations, voir la section 'Réglage de la dureté de l'eau' en page 62 et 'Dureté de l'eau' (Hrd3) en page 74.

TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Nous vous recommandons de vidanger complètement les deux chaudières avant de transporter la machine ou de l'entreposer pour une période de temps prolongée.

Cela contribue également à protéger la machine contre le gel, si elle est exposée à des froids extrêmes.

ATTENTION

N'ouvrez jamais les valves d'ACCÈS AU DÉTARTRAGE lorsque la machine est encore chaude. Éteignez toujours la machine et laissez-la refroidir au moins 1 heure avant de procéder au détartrage.

ATTENTION

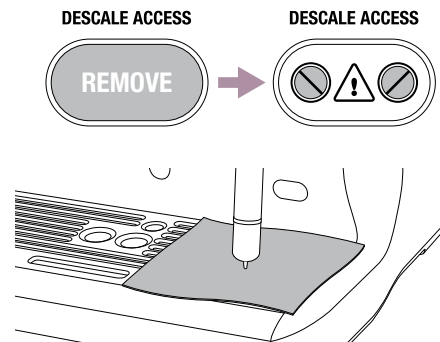
Durant le processus de détartrage, l'eau peut s'écouler du groupe d'infusion et le plateau d'égouttage se remplira d'eau.

Étape 1 - Préparation

- Assurez-vous que la machine est éteinte et refroidie depuis au moins 1 heure.
- Retirez et videz le réservoir d'eau, puis le remettre en place et le verrouiller.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttage est vide et parfaitement inséré.

Étape 2 - Vider les chaudières

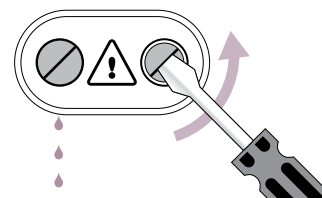
- Retirez le couvercle en silicone gris sur le panneau inférieur avant marqué DESCALC ACCESS (accès au détartrage). Couvrez le plateau d'égouttage d'un chiffon pour empêcher la vapeur de s'échapper.



- Utilisez d'abord un tourne-vis à tête plate et dévissez la vis droite jusqu'à ce que la valve soit complètement ouverte. En s'ouvrant, la vapeur peut s'en échapper.

ATTENTION - EAU CHAUDE

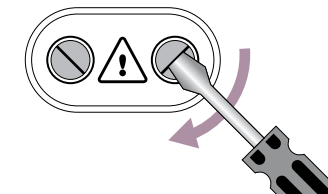
DESCALC ACCESS



- Après quoi, répétez l'opération avec la vis gauche. En s'ouvrant, la valve peut laisser écouler de l'eau dans le plateau d'égouttage.

- Laissez les valves ouvertes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau ni de vapeur.
- Bien refermer les deux valves en tournant les vis en sens horaire. Ne pas trop serrer les vis pour ne pas endommager les valves. Remplacez le couvercle en silicone gris sur les valves.

DESCALC ACCESS



- Videz le plateau d'égouttage et réinsérez-le en place. Soyez prudent, car le plateau d'égouttage peut être très chaud à cause de l'eau et la vapeur provenant des chaudières.

TRUCS ET PRÉPARATION DU CAFÉ

TRUCS ET PRÉPARATION DU CAFÉ

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffer votre tasse ou votre verre

Une tasse chaude permet de maintenir la température optimale du café. Préchauffez votre tasse en la rinçant directement sous la sortie d'eau chaude et placez-la sur le chauffe-tasse.

Préchauffer le porte-filtre et le panier filtre

Un porte-filtre et un panier filtre froids peuvent abaisser la température d'extraction de façon significative et ainsi affecter la qualité de votre espresso. Assurez-vous d'avoir préchauffé le porte-filtre et le panier filtre sous la sortie d'eau chaude avant la première utilisation.

NOTE

Asséchez toujours le porte-filtre et le panier filtre avant le dosage de la mouture, car l'humidité pourrait causer un effet de 'canalisation' où l'eau contournerait la mouture durant l'extraction.

LA MOUTURE

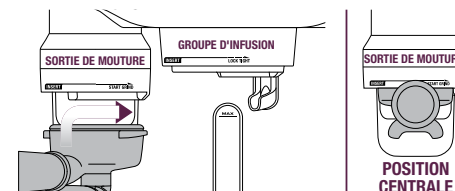
Lorsque vous moulez des grains de café pour l'espresso, la grosseur de mouture devrait être fine, mais pas trop. Elle affectera autant le débit d'eau la traversant dans le panier filtre que le goût de l'espresso.

Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a une texture de farine lorsqu'on la presse entre les doigts), l'eau ne passera pas au travers, même sous pression. Il en résultera un espresso SUREXTRAIT, foncé et amer.

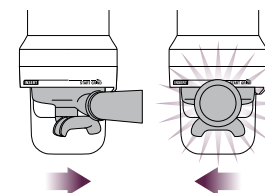
Si la mouture est trop grossière, l'eau passera au travers trop rapidement dans le panier-filtre. Il en résultera un espresso SOUS-EXTRAIT, terne et insipide.

MOUTURE, DOSAGE & TASSAGE AUTOMATIQUES

- Assurez-vous que la trémie est remplie de grains de café frais. Nous recommandons d'utiliser des grains de qualité 100% Arabica portant une 'Date de torréfaction' et non une 'Date de péremption'. Les grains de café sont meilleurs s'ils sont consommés entre 5-20 jours de la date de torréfaction. Le café éventé s'écoule trop rapidement du porte-filtre et le goût est dilué. Ne jamais mettre de café prémoulu dans la trémie.
- Alignez la poignée du porte-filtre sur la position INSERT de la sortie de mouture, soulevez-la pour insérer le porte-filtre dans la sortie de mouture et tournez-la jusqu'au centre.



- Pour activer la fonction de mouture, dosage & tassage automatiques, tournez le porte-filtre vers la droite, puis ramenez-le délicatement au centre. La mouture débutera.



- Une fois la fonction de mouture, dosage & tassage automatiques terminée, tournez la poignée du porte-filtre à la position INSERT et retirez-le en l'abaissant.

TRUCS ET PRÉPARATION DU CAFÉ

- Essayez tout excès de café sur le bord du panier filtre afin d'assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'infusion.

PURGER LE GROUPE D'INFUSION

Avant de placer le porte-filtre dans le groupe d'infusion, faites couler un peu d'eau dans le groupe d'infusion en pressant le bouton 1 TASSE. Laissez l'eau couler durant 5 secondes, puis pressez à nouveau le bouton 1 TASSE pour arrêter le débit d'eau. Cela dégagera tout résidu de mouture laissé dans le groupe d'infusion et stabilisera la température avant l'extraction.

INSÉRER LE PORTE-FILTRE

Alignez la poignée du porte-filtre à la position INSERT du groupe d'infusion. Soulevez-la pour insérer le porte-filtre dans le groupe et tournez-la vers la position LOCK TIGHT (bien verrouiller) jusqu'à ce que sentiez une résistance.

EXTRAIRE L'ESPRESSO

- Placez la ou les tasses préchauffées sous les bacs du porte-filtre et pressez le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES, selon le volume désiré.
- À titre indicatif, le flux de l'espresso débutera après 9-14 secondes (cela inclut le temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel chaud.
- Si le flux de l'espresso débute en moins de 9 secondes, la mouture est trop grossière. Il s'agit là d'un espresso SOUS-EXTRAIT. Ajustez la grosseur de mouture pour qu'elle soit plus fine.
- Si l'espresso commence à s'égoutter ou à s'écouler après 14 secondes, c'est que la mouture est trop fine. Vous aurez alors un espresso SUREXTRAIT. Ajustez la grosseur de mouture pour qu'elle soit un peu plus grossière.

Un excellent espresso est le parfait équilibre de douceur, d'acidité et d'amertume.

La saveur de votre café dépendra de plusieurs facteurs, incluant le type de grains, le degré de torréfaction, la fraîcheur et la grosseur de la mouture.

Faites-en l'expérience en ajustant ces facteurs, un à la fois, pour obtenir un espresso à votre goût.

GUIDE D'EXTRACTION

TYPES D'EXTRACTION	MOUTURE	DURÉE D'EXTRACTION
SUREXTRAIT (amer - astringent)	Trop fine	Plus de 45 sec
ÉQUILIBRÉ	Optimale	Entre 15-40 sec
SOUS-EXTRAIT (fade - amer)	Trop grossière	Moins de 15 sec

TRUCS & ASTUCES

Si la machine fonctionne sans arrêt pendant 30 minutes, laissez-la refroidir durant 3 minutes entre chaque usage.

MOUSSER LE LAIT

Cette machine vous permet de mousser le lait automatiquement ou manuellement.

Moussage automatique du lait mains libres

- Réglez la température du lait: pressez le cadran SELECT pour passer à la fonction de température du lait, tel que l'indique la température clignotant. Tournez le cadran SELECT à la température désirée, puis pressez le cadran pour la sélectionner.

TRUCS ET PRÉPARATION DU CAFÉ

- Réglez la texture du lait: pressez le cadran SELECT pour passer à la fonction de texture du lait, tel que l'indique le triangle de texture clignotant. Tournez le cadran SELECT vers 'CAPP' pour plus de texture ou vers 'LATTE' pour moins de texture, puis pressez le cadran pour sélectionner.
- Utilisez toujours du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet jusque sous le bec verseur. Il devrait y avoir au moins assez de lait pour couvrir le joint de la buse vapeur.
- Pour éliminer l'eau condensée du système, assurez-vous que la buse vapeur est orientée vers le plateau d'égouttage puis, momentanément, soulevez le levier de vapeur.
- Soulevez la buse vapeur. Insérez-la dans le pichet, puis abaissez-la jusqu'au fond. Le pichet doit reposer sur le plateau d'égouttage.
- Pour activer le moussage automatique du lait, pressez le levier de vapeur puis relâchez-le.
- L'écran ACL 'STEAM' (vapeur) affichera la température du lait durant le moussage.
- Le moussage s'arrêtera automatiquement lorsque la température aura été atteinte.
- Soulevez et retirez la buse vapeur du pichet.
- **Essuyez la buse et l'embout avec un chiffon humide.** Rabaissez la buse en position verticale; elle se purgera automatiquement.

TRUCS & ASTUCES

Pour maximiser le moussage du lait, il est essentiel que les trous autour de l'embout de la buse vapeur soient parfaitement libres. Même si les trous ne sont que partiellement bloqués, ils empêcheront la buse vapeur de produire suffisamment de mousse. Essayez toujours la buse vapeur et l'embout avec un chiffon humide AVANT de la remettre en position verticale. Cela fera disparaître la presque totalité du lait et permettra à la fonction de purge automatique de mieux éliminer les résidus de lait.

- Tapotez le pichet sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air.
- Agitez le pichet pour polir et uniformiser la texture du lait.
- Versez le lait directement dans l'espresso.
- Le truc est d'agir rapidement avant que le lait ne commence à se séparer.

Moussage manuel du lait

Le moussage manuel et l'arrêt automatique se désactiveront durant le mode de moussage manuel.

- Utilisez toujours avec du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet jusque sous le bec verseur.
- Pour éliminer l'eau condensée du système, assurez-vous que la buse vapeur est orientée vers plateau d'égouttage, puis momentanément, soulevez le levier de vapeur.
- Insérez l'embout de la buse vapeur à 1-2 cm ($\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ ") de la surface du lait, du côté droit du pichet et à la position 3 h.
- Soulevez le levier de vapeur pour activer la vapeur.

- Maintenez l'embout de la buse vapeur sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourbillonne en sens horaire, produisant un vortex.
- Pendant que le lait tourbillonne, abaissez lentement le pichet pour que l'embout de la buse soit à la surface du lait et commence à l'aérer. Vous devrez peut-être effleurer la surface du lait avec l'embout de la buse pour que le lait tourbillonne assez vite.
- Gardez l'embout de la buse au niveau ou légèrement sous la surface du lait en continuant de maintenir le vortex. Faites mousser le lait jusqu'à ce qu'un volume suffisant soit atteint.
- Soulevez le pichet pour que l'embout de la buse plonge sous la surface du lait, tout en maintenant le vortex. La température du lait sera affichée sur l'écran ACL 'STEAM' (vapeur). Nous recommandons une température de 60°C-65°C (140°F-150°F).
- Ramenez le levier de vapeur vers le centre, à la position OFF (arrêt) AVANT d'abaisser le pichet et de sortir la buse vapeur.
- **Essuyez la buse vapeur et l'embout avec un chiffon humide.** Abaissez la buse en position verticale; elle se purgera automatiquement.
- Tapotez le pichet sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air.
- Agitez le pichet pour polir et uniformiser la texture du lait.
- Versez le lait directement dans l'espresso.
- Le truc est d'agir rapidement avant que le lait ne commence à se séparer.

TRUCS & ASTUCES SUR LES GRAINS DE CAFÉ

- Pour la meilleure extraction possible, utilisez des grains frais et de qualité.
- Nous recommandons d'utiliser des grains de qualité 100% Arabica avec une 'Date de torréfaction' indiquée sur l'emballage, et non une 'Date de péremption' ou 'Date limite de consommation'.
- Les grains de café doivent être consommés entre 5-20 jours de la 'Date de torréfaction'. Idéalement, broyez les grains directement avant l'extraction afin d'en maximiser la saveur.
- Achetez des grains de café par petites quantités afin de réduire le temps de garde.
- Gardez les grains de café dans un contenant frais, foncé et sec et, si possible, sous vide.

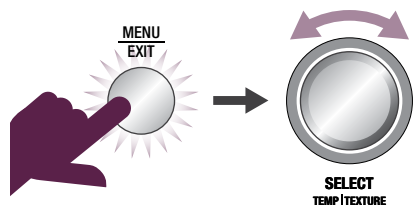
ENTRETIEN & NETTOYAGE

CYCLE DE NETTOYAGE

- CLEAN ME! (Nettoyez-moi!) sera affiché sur l'écran ACL pour indiquer qu'un cycle de nettoyage est requis (environ 200 espressos).



- Insérez dans le panier filtre le disque de nettoyage en silicone gris fourni, puis une tablette de nettoyage.
- Verrouillez le porte-filtre dans le groupe d'infusion.
- Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau froide et que le plateau d'égouttage est vide.
- Pressez le bouton MENU et tournez le cadran SELECT jusqu'à ce que 'CLEAN ME!' et 'PUSH' (pousser) apparaissent sur l'écran ACL.



- Pressez le cadran SELECT pour débuter le cycle de nettoyage.
- L'écran ACL affichera le compte à rebours indiquant, en secondes, le temps qui reste au cycle de nettoyage.



- Lorsque le cycle de nettoyage sera terminé, retirez le porte-filtre et assurez-vous que la tablette est complètement dissoute. Si elle ne l'est pas, répétez ces étapes sans insérer une nouvelle tablette.
- Rincez correctement le panier filtre et le porte-filtre avant de les utiliser.
- Procédez à l'extraction d'un espresso pour 'préparer' la machine et purger le système de tout résidu de nettoyage.

INSTALLER LE FILTRE À EAU

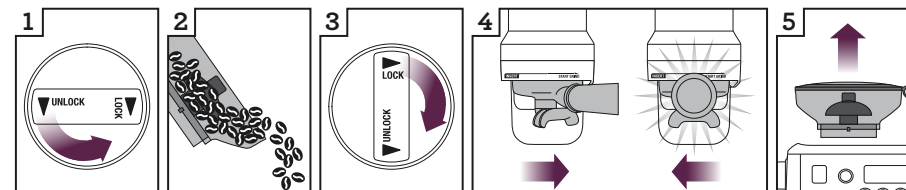
- Jetez le filtre à eau usagé. Faites tremper le nouveau filtre dans une tasse d'eau durant 5 minutes, puis rincez à l'eau froide du robinet.
- Laver le support du filtre à l'eau froide, en prenant soin de bien rincer les mailles en acier inoxydable.
- Insérez le nouveau filtre dans les deux parties du support du filtre.
- Pour installer le support du filtre dans le réservoir d'eau, alignez la base du support avec l'adaptateur situé à l'intérieur du réservoir. Poussez pour bien verrouiller.
- Remplissez le réservoir d'eau froide avant de le glisser à l'arrière de la machine et bien le verrouiller.

NOTE

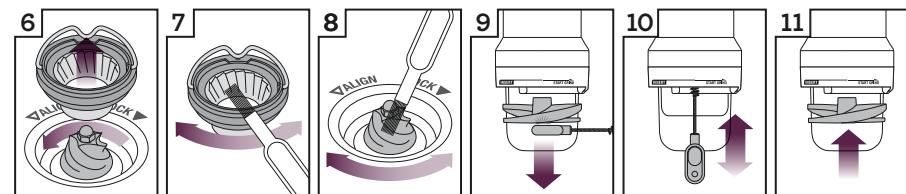
Pour vous procurer des filtres à eau, visitez www.breville.com ou appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

NETTOYER LES MEULES CONIQUES

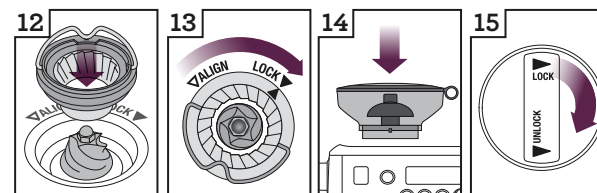
Le fait de nettoyer régulièrement les meules contribuera à atteindre de meilleurs résultats et à obtenir une mouture consistante lors de la préparation d'un espresso.



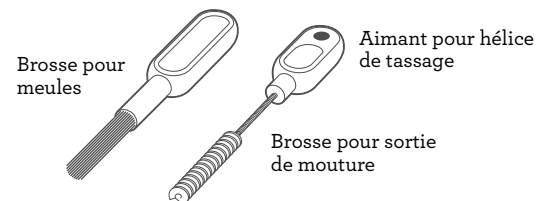
1 Déverrouiller la trémie 2 Retirer les grains 3 Replacer et verrouiller la trémie 4 Faire fonctionner le moulin pour le vider 5 Déverrouiller et retirer la trémie



6 Retirer la meule supérieure 7 Nettoyer la meule supérieure avec la brosse 8 Nettoyer la meule inférieure avec la brosse 9 Retirer l'hélice de tassage avec l'aimant 10 Nettoyez la sortie de mouture de tassage avec la brosse 11 Replacer l'hélice de tassage avec l'aimant



12 Pousser la meule supérieure en place 13 Verrouiller la meule supérieure 14 Insérer la trémie 15 Verrouiller la trémie



Brosse pour meules

Aimant pour hélice de tassage

Brosse pour sortie de mouture

NETTOYER LA BUSE VAPEUR

⚠ IMPORTANT

Après chaque usage, essuyez soigneusement la buse vapeur et l'embout avec un chiffon humide et faites immédiatement une purge. Si vous ne nettoyez pas la buse, le moussage du lait en sera affecté.

- Si l'un des orifices de l'embout de la buse vapeur se bloque, assurez-vous que le levier de vapeur est au centre, en position OFF (arrêt) et nettoyez-le à l'aide de la tige de l'outil de nettoyage. Même si les trous ne sont que partiellement bloqués, ils empêcheront la buse vapeur de produire suffisamment de mousse.
- Si la buse vapeur reste bloquée, retirez l'embout et laissez-le tremper avec la buse vapeur en utilisant la poudre de nettoyage fournie (voir les instructions ci-dessous). Revissez l'embout à la buse vapeur après le rinçage.
- Vous pourrez laisser la buse vapeur reposer dans le pichet rempli d'eau lorsqu'elle n'est pas utilisée. Cela réduira les risques de blocage.

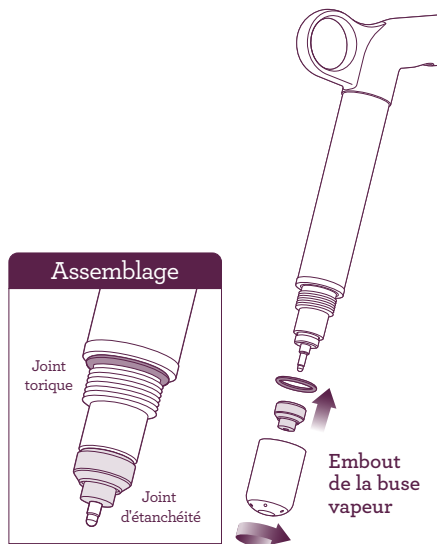
Poudre de nettoyage de la buse vapeur

1. Versez un sachet de poudre dans le pichet à lait vide.
2. Ajouter 1 tasse (240 ml/8 oz) d'eau chaude.
3. Retirez l'embout et le déposer dans le pichet avec la buse vapeur.
4. Laissez tremper 20 minutes.
5. Nettoyez et remplacez l'embout de la buse vapeur. Abaissez la buse dans le pichet et activez la vapeur pour 10 secondes.

6. Laissez reposer 5 minutes.
7. Activez la vapeur à plusieurs reprises pour purger la buse vapeur, puis rincez-la soigneusement.
8. Essuyez la buse vapeur avec un chiffon sec et propre.
9. Jetez la solution et rincez le pichet correctement.

PIÈCES DE RECHANGE DE LA BUSE VAPEUR

- Utilisez de précaution lorsque vous nettoyez la buse pour ne pas endommager ou perdre les joints de silicone.
- Si les joints sont endommagés, remplacez-les par l'embout de la buse vapeur, le joint d'étanchéité et le joint torique fournis.
- Pour des conseils supplémentaires, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.



NETTOYER LE PANIER FILTRE ET LE PORTE-FILTRE

- Les paniers filtres et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude immédiatement après chaque extraction afin d'éliminer les résidus huileux de café.
- Si les orifices du panier filtre se bloquent, faites dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et laissez tremper le panier filtre et le porte-filtre environ 20 minutes. Rincez à fond.

RINCER À L'EAU CLAIRE

- Après chaque extraction de café, nous recommandons de procéder à un rinçage à l'eau claire avant d'éteindre la machine. Videz le plateau d'égouttage. Insérez le disque de nettoyage dans le panier filtre et le porte-filtre dans le groupe d'infusion. Pressez le bouton 1 TASSE et laissez la pression s'accumuler durant 20 secondes, puis appuyez de nouveau sur le bouton pour arrêter et relâcher la pression. Répétez cette opération 5 fois pour éliminer les fines particules de mouture ou les résidus huileux de café dans la machine.

NETTOYER L'ÉCRAN DIFFUSEUR

- L'intérieur du groupe d'infusion et l'écran diffuseur doivent être essuyés avec un chiffon humide pour dégager toutes les particules de mouture.
- Purgez régulièrement la machine avec de l'eau chaude en gardant le panier filtre et le porte-filtre en place, sans mouture, pour rincer les résidus de café.

NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE ET LE TIROIR DE RANGEMENT

- Le plateau d'égouttage doit être retiré, vidé et nettoyé après chaque usage ou lorsque l'indicateur Empty Me! (Videz-moi!) est soulevé.
- Retirez la grille du plateau d'égouttage. Lavez le plateau à l'eau chaude savonneuse. L'indicateur Empty Me! peut également se retirer du plateau d'égouttage.
- Le tiroir de rangement peut être retiré et nettoyé à l'aide d'un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient en égratigner la surface).

NETTOYER LE BOÎTIER ET LE CHAUFFE-TASSE

- Le boîtier et le chauffe-tasse peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide et essuyés avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient en égratigner la surface.

NOTE

Ne nettoyez pas les pièces ou accessoires dans le lave-vaisselle.

DÉTARTRAGE (dESc)

Utilisez cette fonction pour accéder, étape par étape, au processus de détartrage assisté par écran ACL.

⚠ ATTENTION

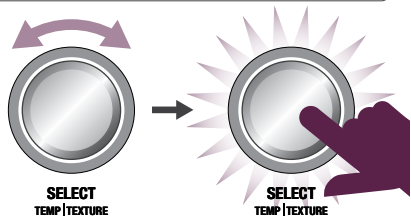
N'ouvrez jamais les VALVES DE DÉTARTRAGE pendant que la machine est encore chaude. Laissez-la refroidir au moins une heure avant de procéder au détartrage.

ATTENTION

Durant le processus de détartrage, l'eau peut s'écouler du groupe d'infusion et le plateau d'égouttage se remplira d'eau.

Étape 1 - Préparation pour le détartrage

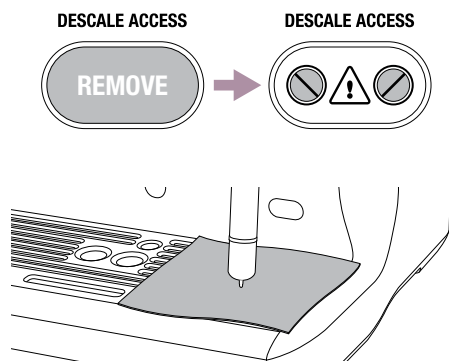
- a) Assurez-vous que le plateau d'égouttage est vide et parfaitement inséré.
- b) Assurez-vous que la machine est éteinte et refroidie depuis au moins 1 heure. Pendant que la machine est éteinte, pressez et tenez le bouton 1 TASSE, puis pressez et tenez simultanément le bouton d'alimentation (POWER) durant 3 secondes pour accéder aux fonctions avancées.
- c) Tournez le cadran SELECT à 'dESc' puis pressez-le.



Étape 2 - Videz les chaudières

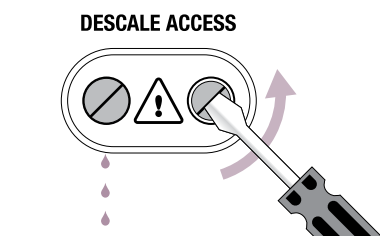
Durant l'étape 2, l'écran ACL 'GRIND' (mouture) affichera '02' et l'écran ACL affichera 'PUSH'.

- a) Retirez le couvercle en silicone gris sur le panneau inférieur avant marqué DESCAL ACCESS (accès au détartrage). Placez un chiffon sur le côté droit du plateau d'égouttage pour empêcher la vapeur de s'échapper.



- b) À l'aide d'un tournevis plat, dévissez la vis droite jusqu'à ce que la valve soit grande ouverte. Lorsque la valve s'ouvre, de la vapeur peut s'en échapper.

ATTENTION - EAU CHAUDE & VAPEUR

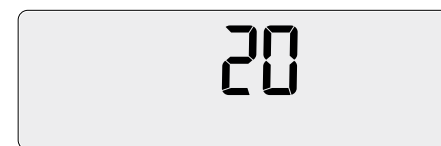


- c) Répétez l'opération avec la vis gauche. Lorsque la valve s'ouvre, de l'eau peut s'écouler dans le plateau d'égouttage.

Étape 3 - Débuter le détartrage

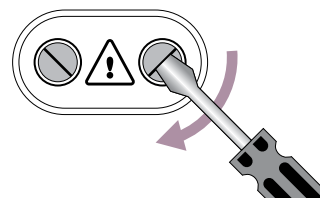
Durant l'étape 2, l'écran ACL 'GRIND' (mouture) affichera '03'.

- a) Le compte à rebours de 20 minutes débutera. La machine remplira les chaudières de la solution de détartrage et chauffera à la température requise. Attendez que le compte à rebours soit à 0:00. Cela permet à la solution de dissoudre l'accumulation de tartre.



- d) Laissez les valves ouvertes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau ni de vapeur qui s'en échappent.
- e) Refermez les deux valves en tournant les vis en sens horaire. Ne pas trop les serrer pour éviter d'endommager les valves.
- f) Videz le plateau d'égouttage et réinsérez-le en place. Soyez prudent, car le plateau d'égouttage peut être très chaud à cause de l'eau et de la vapeur provenant des chaudières.
- g) Videz le réservoir d'eau et retirez le filtre.
- h) Versez la solution de détartrage dans le réservoir et remplissez-le d'eau froide jusqu'à la ligne MAX, ou suivez les instructions du fabricant. Remettez le réservoir en place à l'arrière de la machine et verrouillez-le.

DESCAL ACCESS



NOTE

Si vous n'avez pas retiré puis réplacé le réservoir ou s'il est vide, le voyant à DEL clignotera 5 fois, la machine bipera 3 fois et le message 'FILL TANK' (remplir le réservoir) sera affiché sur l'écran ACL.

- i) Pressez la cadran SELECT pour procéder à la prochaine étape.

NOTE

Si les chaudières ne sont pas vidées, la machine bipera 3 fois, les lumières clignoteront 5 fois et 'VALV' s'affichera sur l'écran ACL.

Étape 4 - Vider la solution de détartrage

Durant l'étape 4, l'écran ACL 'GRIND' (mouture) affichera '04' et l'écran ACL affichera 'PUSH'.

- a) Videz le réservoir, le rincer et le remplir avec de l'eau propre jusqu'à la ligne MAX. Remettez le réservoir en place à l'arrière de la machine et bien le verrouiller.
- b) Placez un chiffon sur le plateau d'égouttage pour empêcher la vapeur de s'échapper.
- c) À l'aide d'un tournevis plat, dévissez la vis droite jusqu'à ce que la valve soit complètement ouverte. Lorsque la valve s'ouvre, de la vapeur peut s'en échapper.

ATTENTION - EAU CHAUDE & VAPEUR

- d) Répétez l'opération avec la vis gauche. Lorsque la valve s'ouvre, de l'eau peut s'écouler dans le plateau d'égouttage.
- e) Laissez les valves ouvertes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau ni de vapeur s'en échappant.

- f) Refermez les deux valves en tournant les vis en sens horaire. Ne pas trop les serrer pour éviter d'endommager les valves.
- g) Videz le plateau d'égouttage et réinsérez-le en place. Soyez prudent, car le plateau d'égouttage peut être très chaud à cause de l'eau et de la vapeur provenant des chaudières.
- h) Pressez le cadran SELECT pour procéder à l'autre étape.

Étape 5 - Remplir les chaudières

Durant l'étape 5, l'écran ACL 'GRIND' affichera '05'.

- a) Le compte à rebours de 5 minutes débutera. Attendez qu'il soit à 0:00. Cela permettra d'éliminer les restes de solution dans le système.

5

Étape 6 - Purger les chaudières

Durant l'étape 6, l'écran ACL 'GRIND' (mouture) affichera '06'.

- a) Videz le réservoir, le rincer et y assemblez le nouveau filtre.
- b) Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'à la ligne MAX. Remettez-le en place et bien le verrouiller.
- c) Assurez-vous que le plateau d'égouttage est vide et parfaitement inséré.
- d) Placez un chiffon sur le plateau d'égouttage pour empêcher la vapeur de s'échapper.

- e) À l'aide d'un tournevis plat, dévissez la vis droite jusqu'à ce que la valve soit complètement ouverte. Lorsque la valve s'ouvre, de la vapeur peut s'en échapper.



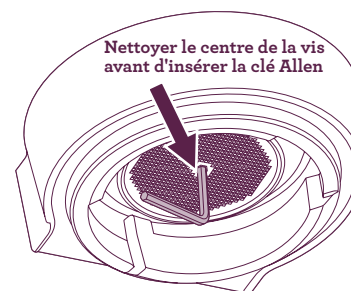
ATTENTION - EAU CHAUDE & VAPEUR

- f) Répétez l'opération avec la vis gauche. Lorsque la valve s'ouvre, de l'eau peut s'écouler dans le plateau d'égouttage.
- g) Laissez les valves ouvertes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau ou de vapeur s'en échappant.
- h) Refermez les valves en tournant les vis en sens horaire. Ne pas trop les serrer pour éviter d'endommager les valves.
- i) Videz le plateau d'égouttage et réinsérez-le en place. Soyez prudent, car le plateau d'égouttage peut être très chaud à cause de l'eau et de la vapeur provenant des chaudières.
- j) Pressez le cadran SELECT pour compléter la procédure de détartrage. La machine se réchauffera à la température de fonctionnement (mode STANDBY/veille).

UTILISER LA CLÉ ALLEN

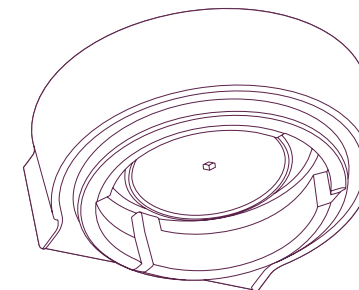
À la longue, le joint de silicone autour de l'écran diffuseur devra être remplacé afin d'assurer une performance optimale d'infusion.

1. Pressez le bouton d'alimentation POWER pour éteindre la machine (OFF), puis débranchez-la.
2. Retirez soigneusement le réservoir d'eau arrière et le plateau d'égouttage, en prenant un soin particulier s'ils sont pleins.
3. À l'aide d'une brochette ou d'un objet similaire, nettoyez le centre de la vis pour y dégager tout résidu de café.
4. Insérez la partie la plus courte de la clé Allen dans le centre de la vis. Tournez en sens antihoraire pour desserrer la vis.



5. Une fois relâchée, retirez soigneusement la vis et retenez-la, de même que l'écran diffuseur en acier inoxydable et la plaque de dispersion noire. Rappelez-vous quel côté de l'écran diffuseur et de la plaque de dispersion est orienté vers le bas; cela facilitera le réassemblage. Lavez l'écran diffuseur et la plaque de dispersion à l'eau chaude savonneuse, puis séchez correctement.

6. Retirez le joint de silicone avec vos doigts ou une paire de pinces à long bec. Insérez le nouveau joint, côté plat d'abord, afin que le côté rainuré soit face à vous.



7. Réinsérez, par ordre, la plaque de dispersion, l'écran diffuseur et la vis. Avec vos doigts, tournez la vis en sens horaire sur 2-3 tours, puis serrez-la à l'aide de la clé Allen jusqu'à ce qu'elle soit de niveau avec l'écran diffuseur. Ne pas trop serrer la vis.
8. Réinsérez le plateau d'égouttage et le réservoir d'eau arrière.

Contactez le Soutien aux consommateurs de Breville ou visitez www.breville.com pour le remplacement des joints de silicone ou pour des conseils.

GUIDE DE DÉPANNAGE

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
Le moteur démarre, mais aucune mouture ne sort de la sortie de mouture	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de grains dans la trémie. • Le moulin ou la trémie sont bloqués • Des grains de café peuvent être coincés dans la trémie 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir la trémie de grains de café frais. • Retirer la trémie. Vérifier si la trémie et les meules sont bloquées. Replacer les pièces et réessayer.
Le moteur démarre, mais fait un bruit d'enfer	<ul style="list-style-type: none"> • Le moulin est bloqué par des corps étrangers ou la goulotte est bloquée. • L'humidité bouche le moulin. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la trémie, vérifier les meules et les dégager de tout objet étranger. • Nettoyer les meules et la chute (voir les instructions d'entretien et nettoyage à la page 83). • Laisser les meules sécher parfaitement avant de les réassembler. Utiliser un séchoir à cheveux pour nettoyer la partie interne du moulin (meule inférieure) et l'assécher.
Impossible de verrouiller la trémie en place	<ul style="list-style-type: none"> • Les grains de café obstruent le mécanisme de verrouillage de la trémie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la trémie. Enlever les grains de café de la meule supérieure. Reverrouiller la trémie et réessayer.
Le porte-filtre déborde	<ul style="list-style-type: none"> • L'hélice de tassage a été retirée pour le nettoyage et n'a pas été remplacée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si l'hélice de tassage est en place et assemblée correctement à l'arbre de commande.
Arrêt d'urgence?		<ul style="list-style-type: none"> • Tourner le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction de mouture, dosage & tassage automatiques. • Débrancher la machine.
Le moulin fonctionne sans arrêt	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de grains dans la trémie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir la trémie de grains. • Tourner le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction de mouture, dosage & tassage automatiques.
	<ul style="list-style-type: none"> • L'hélice de tassage a été retirée. 	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que l'hélice de tassage a été bien installée.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
Messages affichés sur l'écran ACL: 'OVERHEAT PLEASE WAIT' ('Surchauffe, veuillez attendre'), 'HEATING' (Chauffage), etc.		Voir pages 75 & 76 pour les différentes alertes. Si le problème persiste, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
Le moulin fonctionne sans arrêt	<ul style="list-style-type: none"> Messages affichés sur l'écran ACL: 'OVERHEAT PLEASE WAIT' (Surchauffe, veuillez attendre), 'HEATING' (Chauffage), etc. 	Voir pages 75 & 76 pour les différentes alertes. Si le problème persiste, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'espresso s'écoule du bord du porte-filtre	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans le groupe d'infusion 	S'assurer d'avoir bien tourné le porte-filtre vers la droite jusqu'à ce que la poignée dépasse le centre et soit bien verrouillée en place. Excéder légèrement le centre n'endommagera pas le joint de silicone.
et/ou		
Le porte-filtre se détache du groupe d'infusion durant l'extraction	<ul style="list-style-type: none"> Il y a de la mouture sur le bord du panier filtre. Le bord du panier filtre ou le dessous des languettes du porte-filtre sont humides. Les surfaces humides réduisent la friction requise pour retenir le porte-filtre en place durant l'extraction sous pression. 	Nettoyer l'excès de café sur le bord du panier-filtre après l'opération de mouture pour assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'infusion. S'assurer que le panier filtre et le porte-filtre sont parfaitement secs avant d'y mettre le café et le tasser et d'insérer le tout dans le groupe d'infusion.
	<ul style="list-style-type: none"> Trop de café dans le panier filtre. 	Le surface du café tassé devrait être 8mm plus bas que le bord du panier filtre.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
Problèmes avec la fonction de démarrage automatique	<ul style="list-style-type: none"> L'horloge n'est pas réglée ou est réglée à la mauvaise heure. 	Vérifier si l'horloge et le démarrage automatique ont été bien programmés. L'écran ACL affiche une icône d'horloge lorsque l'heure de démarrage automatique est programmée.
Message d'erreur ERR sur écran ACL	<ul style="list-style-type: none"> Une erreur majeure est survenue et la machine ne peut pas fonctionner. 	Contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
Les pompes continuent de fonctionner / La vapeur est très trempée / La sortie d'eau chaude coule	<ul style="list-style-type: none"> Usage d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée qui affecte le fonctionnement de la machine. 	Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide et filtrée et non de l'eau qui ne contient pas ou peu de minéraux, comme l'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée. Si le problème persiste, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'eau ne s'écoule pas du groupe d'infusion	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement. 	Laissez la machine atteindre la température de fonctionnement. Le bouton d'alimentation POWER cessera de clignoter lorsque la machine sera prête.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	Remplir le réservoir. Amorcer le système en: 1) Pressant le bouton 2 TASSES pour faire couler l'eau dans le groupe d'infusion durant 30 secondes. 2) Pressant le bouton HOT WATER pour laisser écouler l'eau de la sortie d'eau chaude durant 30 secondes.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré ou verrouillé. 	Bien insérer le réservoir d'eau à l'arrière de la machine et le verrouiller.
Le message FILL TANK (remplir le réservoir) apparaît mais il est plein	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé. 	Bien insérer le réservoir d'eau à l'arrière de la machine et le verrouiller.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
Aucune vapeur ni eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'est pas en marche ou n'a pas atteint la température de fonctionnement. 	S'assurer que la machine est branchée et que le bouton d'alimentation POWER est illuminé mais ne clignote pas.
Pas d'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir est vide. 	Remplir le réservoir d'eau.
Pas de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La buse vapeur est bloquée. 	Se référer à 'Nettoyer la buse vapeur' à la page 86.
La machine est en marche mais cesse de fonctionner		Éteindre la machine. Attendre 60 minutes et la remettre en marche. Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
De la vapeur s'échappe du groupe d'infusion		Éteindre la machine. Attendre 60 minutes et la remettre en marche. Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'espresso coule goutte à goutte du porte-filtre en un débit restreint	<ul style="list-style-type: none"> La mouture est trop fine. 	Ajuster la grosseur de mouture à un numéro plus haut pour obtenir une mouture légèrement plus grossière.
L'espresso s'écoule trop rapidement	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop grossièrement. Les grains de café sont éventés. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuster la grosseur de mouture à un numéro plus bas pour obtenir une mouture légèrement plus fine. Utilisez des grains frais avec une 'Date de torréfaction' et les consommer entre 5-20 de cette date.
Le café n'est pas assez chaud	<ul style="list-style-type: none"> Les tasses n'ont pas été préchauffées. 	Rincer les tasses sous la sortie d'eau chaude et les placer sur le chauffe-tasse.
	<ul style="list-style-type: none"> Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino, le latte, etc.) 	Augmenter la température. Voir 'Régler la température du lait' en page 66.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
Pas de crema	<ul style="list-style-type: none"> Les grains de café sont éventés. 	Utiliser des grains de café frais avec une 'Date de torréfaction' et les consommer entre 5-20 jours de cette date.
Le lait n'a pas assez de texture	<ul style="list-style-type: none"> La buse vapeur est bloquée. 	<p>Voir 'Nettoyer la buse vapeur' à la page 86.</p> <p>La texture du lait variera selon les différentes marques, types ou substituts du lait. Vous devrez donc ajuster le niveau de texture en conséquence. Voir 'Régler la texture du lait' en page 65.</p>
Trop de café extrait	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop grossièrement. La durée/volume d'extraction doit être reprogrammée. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la grosseur de mouture à un numéro plus bas pour que la mouture soit légèrement plus fine. Reprogrammer le volume/durée. Voir 'Programmer le volume/durée de l'espresso' en page 69.
Pas assez de café extrait	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop finement. La durée/volume d'extraction doit être reprogrammée. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la grosseur de mouture à un numéro plus haut pour qu'elle soit plus grossière. Reprogrammer le volume/durée. Voir 'Programmer le volume/durée de l'espresso' en page 69.
La quantité de café extrait a changé, mais les réglages sont les mêmes	Quand les grains de café vieillissent, le débit d'extraction change et peut affecter le volume de l'espresso.	<ul style="list-style-type: none"> Régler la grosseur de mouture à un numéro plus bas pour que la mouture soit légèrement plus fine. Reprogrammer le volume/durée. Voir 'Programmer le volume/durée de l'espresso' en page 69. Utiliser des grains de café frais avec une 'Date de torréfaction' et consommez-les entre 5-20 jours de cette date.

SUGGESTIONS DE CAFÉ

SUGGESTIONS DE CAFÉ



CAPPUCCINO

Un espresso simple avec lait moussé et garni de chocolat chaud.



ESPRESSO

Intense et aromatisé, aussi connu comme espresso court ou noir, et servi dans une demi-tasse ou un verre.



LATTÉ

Espresso simple auquel on a ajouté du lait moussé et environ 10 mm (½ po) de mousse.



MACCHIATO

Traditionnellement servi court, le macchiato est aussi servi comme un Americano avec un soupçon de lait ou une cuillerée de lait moussé.



AMERICANO

Une portion d'espresso (simple ou double) à laquelle on ajoute de l'eau chaude. Aussi connu comme café noir allongé.



RISTRETTO

Espresso extrêmement court d'environ 15 ml (½ oz), reconnu pour son intensité et sa longueur en bouche.