

the Barista Express®



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contents

2	Breville Recommends Safety First
7	Barista Express Features
8	Components
10	Functions
23	Care & Cleaning
28	Troubleshooting
34	Coffees to try


BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels or stickers before using the espresso machine for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of the espresso machine.
- Do not place the espresso machine near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.

- Do not place the espresso machine on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
 - Do not use the espresso machine on metal surfaces, for example, a sink drain board.
 - Always ensure the espresso machine is properly assembled before connecting to a power outlet and operating.
 - Do not attempt to operate the espresso machine by any method other than those described in this book.
 - The espresso machine is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
 - We recommend using cold, filtered water.
-  **WARNING**
- To avoid the risk of injury, do not open the brew chamber during the brew process.
- We do not recommend the use of de-mineralized or distilled water as this may affect the taste of the espresso and how the machine is designed to function. Do not use any other liquid.
 - Never use the espresso machine without water in the water tank.
 - Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before using the machine.
 - Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
 - Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Allow the espresso machine to cool down before moving or cleaning any parts.
 - Do not place anything other than cups for warming on top of the espresso machine.

- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.
- Always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to off and unplug if appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the espresso machine and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Do not use espresso machine attachments other than those provided. The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces, or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately cease use and call Breville Consumer Support.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Support.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.

- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

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 countertop 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.



WARNING

Fully unwind the cord before use.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Barista Express® Feature

INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER

Precision conical burrs maximize ground coffee surface area for a full espresso flavor. Upper and lower burrs are removable for cleaning.

ADJUSTABLE GRIND SIZE

Espresso grind settings from fine to coarse for optimal extraction.

ADJUSTABLE GRIND AMOUNT

Adjust the amount of fresh ground coffee dosed into the filter basket to suit the fineness or coarseness of the grind.

AUTOMATIC DOSING

Use the FILTER SIZE button to tell the machine if you are using a 1 CUP or 2 CUP filter basket. The grinder will dispense the required amount of ground coffee for a single or double cup dose.

HANDS FREE GRINDING

Auto stop for hands free grinding directly into the portafilter.

THE RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

Patented twist blade trims down the puck to the right level for precision dosing and a consistent extraction.

ADJUSTABLE TEMPERATURE CONTROL

For optimum coffee flavor.

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

THERMOCOIL HEATING SYSTEM

Integrated stainless steel water coil accurately controls water temperature.

COMMERCIAL STYLE STEAM WAND

Stainless steel 360° swivel-action steam wand for effortless milk texturing.

INSTANT HOT WATER

Dedicated hot water outlet for making Americanos and pre-heating cups.

LOW PRESSURE PRE-INFUSION

Applies low water pressure at the start of the extraction to gently expand grinds for an even extraction.

ESPRESSO PRESSURE GAUGE

Monitors espresso extraction pressure.

VOLUMETRIC CONTROL

Preset 1 & 2 cup volumes, manual over-ride or re-programmable shot volumes.

DRY PUCK FEATURE

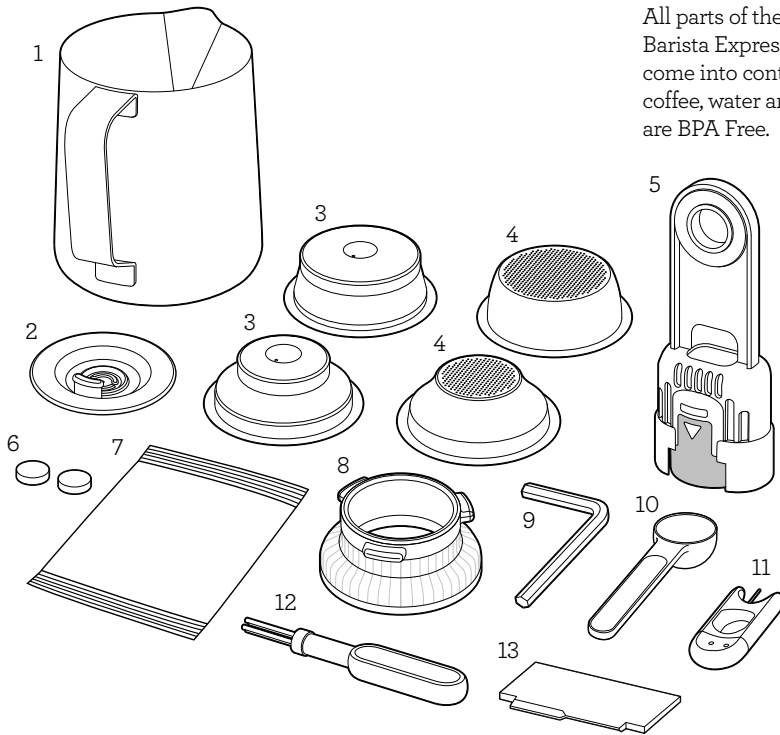
Removes excess water from the ground coffee in the filter basket after extraction for easy disposal of the coffee puck.



Components



- A. 8.8oz (250g) bean hopper
With locking system for easy removal, storage and transfer of coffee beans.
- B. Integrated conical burr grinder
- G. Grind outlet
- D. Grinding activation switch
- E. Hands free grinding cradle
- F. GRIND SIZE selector
Espresso grind settings from fine to coarse.
- G. GRIND AMOUNT dial
Adjust the amount of fresh ground coffee dosed into the filter basket to suit the fineness or coarseness of the grind.
- H. FILTER SIZE button
Tell the machine if you are using a 1 CUP or 2 CUP filter basket and the grinder will dispense the required amount of ground coffee for a single or double cup dose.
- I. POWER button
- J. Integrated removable 54mm tamper
- K. Group Head
- L. 54mm stainless steel portafilter
With commercial style spouts.
- M. Extra-tall cup clearance for tall mugs
- N. Removable wet & dry coffee separator drip tray
With Empty Me! tray full indicator.
- O. Storage tray (located behind drip tray)
Houses accessories when not in use.
- P. 360° swivel-action steam wand
- Q. Dedicated hot water outlet
Monitors espresso extraction pressure.
- R. Steam/Hot Water dial
Selector dial for steam and hot water.
- S. Steam/Hot Water light
Illuminates to indicate that the steam or hot water function is selected.
- T. 1 CUP and 2 CUP buttons
With preset, manual over-ride or re-programmable shot volumes.



All parts of the Barista Express® that come into contact with coffee, water and milk are BPA Free.

- U. **CLEAN / DESCALE** light
Illuminates when a cleaning cycle or descaling is required.
- V. **Espresso pressure gauge**
- W. **PROGRAM** button
Re-programs the preset 1 CUP and 2 CUP shot volumes.
- X. **Cup warming tray**
- Y. **67 fl.oz (2L) removable water tank**
With replaceable water filter to reduce impurities and scale.

ACCESSORIES

- 1. **Stainless steel milk jug**
- 2. **Cleaning disc**
- 3. **Dual Wall filter baskets (1 cup & 2 cup)**
Use with pre-ground coffee.
- 4. **Single Wall filter baskets (1 cup & 2 cup)**
Use when grinding fresh whole coffee beans.
- 5. **Water filter holder and filter**
- 6. **Cleaning tablets**
- 7. **Descalce powder**
- 8. **The Dosing Funnel™ 54**
- 9. **Allen key**
- 10. **Coffee scoop**
Measures the amount of pre-ground coffee when using dual wall filter baskets.
- 11. **Cleaning tool**
- 12. **Cleaning brush**
- 13. **The Razor™ precision dose trimming tool**

Rating Information
120 V~ 60 Hz 1750 W



Functions

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

Remove and discard all labeling 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 lifting the water tank handle. Remove the plastic bag containing the water filter and water filter holder. Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, milk jug) using warm water and a gentle dish washing liquid, then rinse and dry thoroughly. Wipe the outer housing, bean hopper and drip tray with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the outer housing, power cord or power plug in water or any other liquid.



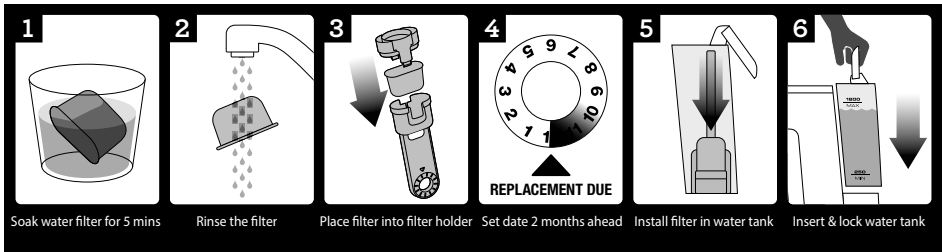
NOTE

All parts should be cleaned by hand using warm water and a gentle dish washing liquid. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.



NOTE

To purchase water filters contact Breville Consumer Support.



FIRST USE

Initial Start Up

- Ensure the water filter is securely fitted inside the water tank.
- Fill the water tank with cold, preferably filtered water up to the MAX mark.
When replacing the water tank, ensure to push down completely to lock into place.



NOTE

Always check the water level before use and replace water daily. We recommend using cold, filtered water. We do not recommend the use of de-mineralized or distilled water or any other liquid as this may affect the taste of the espresso and how the machine is designed to function.

- Ensure the hopper is locked into position.
- Plug the power cord into a 110/120V power outlet.
- Press the POWER button to switch the machine on. The POWER button light will flash while the machine is heating.



NOTE

If the hopper is not correctly locked into position, the FILTER SIZE LED's will flash.

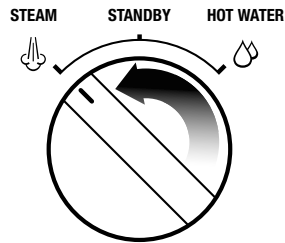
- A pumping sound will be heard. This is normal.
- When the machine has reached the correct operating temperature, the POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate. The machine is now in STANDBY mode, ready for the next step 'Flushing The Machine'.

Flushing the Machine

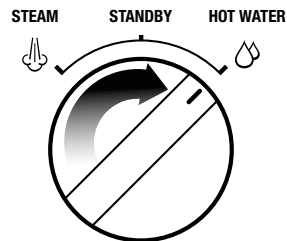
It is recommended to complete a water flushing operation, without ground coffee, to ensure the machine has been conditioned.

When the machine has reached STANDBY mode, follow these steps:

1. Press 2 CUP button to run hot water through the group head.
2. Position the steam wand tip over the drip tray. Rotate the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position and run steam through the steam wand for 10 seconds.



3. Rotate the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position and run water through the hot water outlet for 10 seconds.



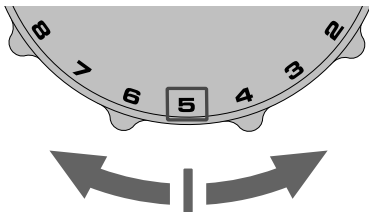
4. Repeat steps 1-3 until the water tank is empty.

GENERAL OPERATION

Setting the Grind Size

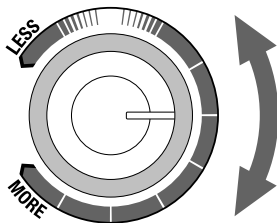
The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavor of the espresso. When setting the grind size, it should be fine but not too fine and powdery.

There are numbered settings on the GRIND SIZE selector. The smaller the number, the finer the grind size. The larger the number, the coarser the grind size. We recommend you start at setting 5 and adjust as required.



Setting the Grind Amount

Set the GRIND AMOUNT dial to the 3 o'clock position as a starting point. Adjust towards LESS or MORE as required to adjust the dose amount so the metal cap on the supplied tamper is level with the top edge of the filter basket rim, AFTER tamping.

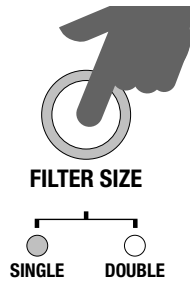


TIPS

It is normal that the GRIND SIZE selector and GRIND AMOUNT dial will need to be adjusted a few times to achieve the correct extraction rate. Start with the suggested settings, extract an espresso, then refer to the Extraction Guide, page 21, to determine what adjustments need to be made.

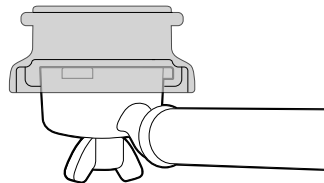
Selecting the Filter Size

Insert either the 1 CUP or 2 CUP filter basket into the portafilter (see 'Selecting a Filter Basket', page 18). Press the FILTER SIZE button to select SINGLE if using the 1 CUP filter basket, or DOUBLE if using the 2 CUP filter basket.



Automatic Dosing

- Ensure the hopper is locked into position and is filled with fresh coffee beans.
- Insert the required filter basket into the portafilter.
- Attach and twist the dosing funnel onto the portafilter.
- Insert the portafilter (with the dosing funnel) into the grinding cradle.



- Push and release the portafilter to engage the grinding activation switch, then allow fresh ground coffee to fill the portafilter.
- Grinding will automatically stop, however if you wish to stop grinding before the cycle has finished, push and release the portafilter.

NOTE

It is normal for the portafilter to appear overfilled with ground coffee. Untamped coffee is three times the volume of tamped coffee.

Manual Dosing

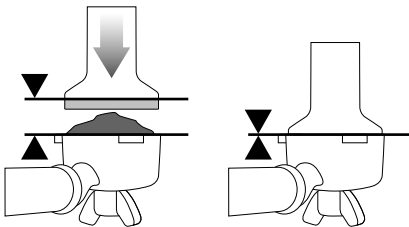
- If you prefer to manually dose, with the portafilter inserted in the grinding cradle, push and hold the portafilter to engage the grinding activation switch. Continue holding until the desired amount of ground coffee has been dosed.
- To stop grinding, release the portafilter. This will release the grinding activation switch and stop the grinding function.

Tamping the Ground Coffee

- Once grinding is complete, carefully remove the portafilter from the grinding cradle.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly approx. 22-33 lbs (10-15 kg) of pressure. The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.
- After tamping, remove the dosing funnel from the portafilter.

NOTE

As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped.

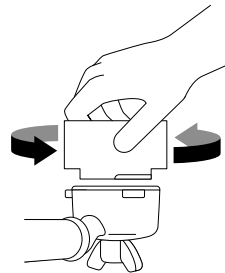


Trimming the Dose

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



- Insert the Razor™ dose trimming tool into the filter basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket. The blade of the dose trimming tool should penetrate the surface of the tamped coffee.
- Rotate the Razor™ dose trimming tool back and forth while holding the portafilter on an angle over a knock box to trim off excess coffee grinds. Your filter basket is now dosed with the correct amount of coffee.



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

Purging the Group Head

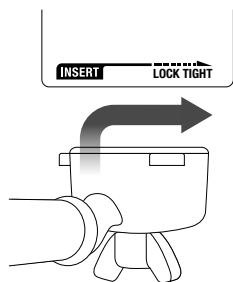
Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. This will stabilize the temperature prior to extraction.

Inserting the Portafilter

NOTE

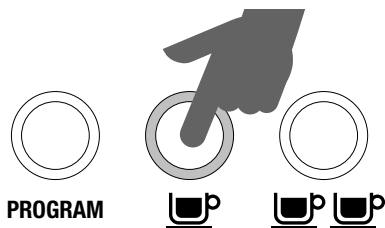
DO NOT insert the portafilter with the dosing funnel in the group-head.

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



Preset Shot Volume - 1 CUP button

Press the 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset volume (approx. 1oz / 30ml). The extraction will start using the low pressure pre-infusion (see page 15). The machine will stop after the preset volume has been extracted.



NOTE

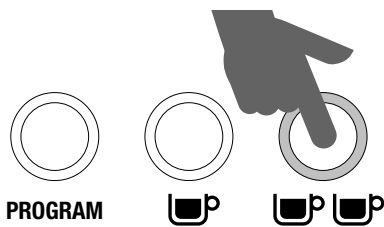
The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind size and grind amount settings.

NOTE

Pressing the 1 CUP or 2 CUP button during a preset shot volume will immediately stop the extraction.

Preset Shot Volume - 2 CUP button

Press the 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the preset volume (approx. 2oz / 60ml). The extraction will start using the low pressure pre-infusion (see page 15). The machine will stop after the preset volume has been extracted.



Re-Programming

Shot Volume - 1 CUP Button

1. To begin programming, press the PROGRAM button once. The machine will beep once and the PROGRAM button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
2. Press 1 CUP button to start espresso extraction. Press 1 CUP button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 1 CUP volume has been set.

Re-Programming

Shot Volume - 2 CUP Button

1. To begin programming, press the PROGRAM button once. The machine will beep once and the PROGRAM button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
2. Press 2 CUP button to start espresso extraction. Press 2 CUP button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 2 CUP volume has been set.

Resetting Default Volumes

To reset the machine to the default 1 CUP and 2 CUP shot volumes, press and hold the PROGRAM button until the machine beeps three times. Release the PROGRAM button. The machine will return to its original default volume settings and default espresso water temperature (see 'Advanced Temperature Mode', page 17).



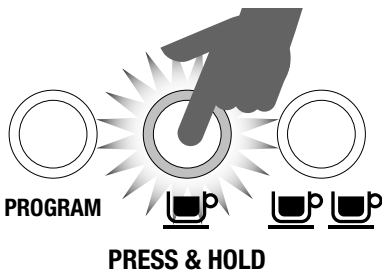
NOTE

Default settings: 1 CUP shot volume is approx. 1oz / 30ml. 2 CUP shot volume is approx. 2oz / 60ml.

Manual Shot Volume

Manually control low pressure pre-infusion time and shot volume without re-programming the presets shot volume.

Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button. The extraction will enter low pressure pre-infusion until the button is released. When the 1 CUP or 2 CUP button is released, extraction will continue at full pressure. Press the 1 CUP or 2 CUP button again once the desired volume of espresso has been extracted.



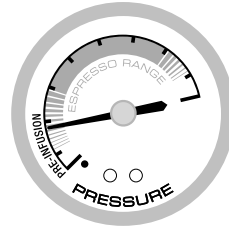
NOTE

For optimal flavor when using a 1 CUP filter basket, you should extract approx. 1oz / 30ml. When using a 2 CUP filter basket, you should extract approx. 2oz / 60ml.

ESPRESSO PRESSURE GAUGE

Low Pressure Pre-Infusion

The gauge needle will be positioned in the pre-infusion zone at the start of the extraction indicating the machine is in low pressure pre-infusion mode. The low pressure pre-infusion gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction before increasing to full pressure.



Ideal Espresso Zone

The gauge needle, when positioned anywhere within the solid grey zone during extraction, indicates the espresso has been extracted at the ideal pressure.



Under Extracted Zone

The gauge needle, when positioned in the lower zone during extraction, indicates the espresso has been extracted with insufficient pressure.



This occurs when the water flow through the ground coffee is too fast and results in an under extracted espresso that is watery and lacks crema and flavor.

Causes for under extraction include the grind being too coarse and/or insufficient coffee in the filter basket and/or under tamping.

Over Extracted Zone

The gauge needle, when positioned in the upper zone during extraction, indicates the espresso has been extracted with too much pressure.



This occurs when the water flow through the ground coffee is too slow and results in an over extracted espresso that is very dark and bitter with a mottled and uneven crema.

Causes for over extraction include the grind being too fine and/or too much ground coffee in the filter basket and/or over tamping.

USING THE STEAM/HOT WATER DIAL

Steam

- Position the steam wand tip over the drip tray.
- Turn the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal.



NOTE

When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 bar Italian pump.

- When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.
- Before inserting the wand into the milk, pause the steam by returning the dial back to the STANDBY position. Then within 8 seconds, insert the steam wand tip $\frac{1}{4}$ – $\frac{3}{4}$ " (1–2cm) below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position and quickly turn the dial back to the STEAM position. Pausing the steam avoids the milk splashing out of the jug (this pause function lasts for 8 seconds only).
- Once the milk is at the correct temperature (140–149°F or 60–65°C) and the jug is hot to touch, return the dial to the STANDBY position BEFORE removing the jug.
- For more tips on milk texturing, refer to 'Texturing Milk', page 20.



NOTE

After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The STEAM/HOT WATER light will flash. When this occurs return the dial to the STANDBY position.

Hot Water

- Turn the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create hot water.
- When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the hot water is up to temperature. Hot water will pour from the hot water outlet and can be used for making Americanos and pre-heating cups.
- To stop the hot water, return the dial to the STANDBY position.

AUTO PURGE

Immediately after the espresso, hot water and steam functions, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature.



TIPS

Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the Empty Mel indicator is displayed.

SLEEP & AUTO OFF MODE

The machine automatically switches to SLEEP MODE after 1 hour. During this time, the POWER button light will flash slowly. After 3 hours, the machine will switch to AUTO OFF MODE.

To re-activate the machine, press any button except for the POWER button. The POWER button light will flash while the machine reheats. A pumping sound will be heard. This is normal. When the machine has reached the correct operating temperature, the POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate.

ADVANCED TEMPERATURE MODE

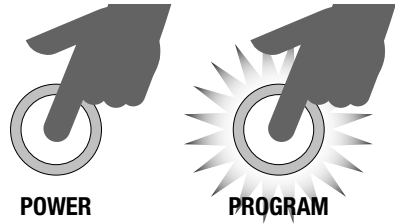
Adjusting Water Temperature

Different beans require a different water temperature to extract their optimum flavor.

The Barista Express® allows you to adjust water temperature $\pm 4^{\circ}\text{F}$ in 2°F increments from the default temperature.

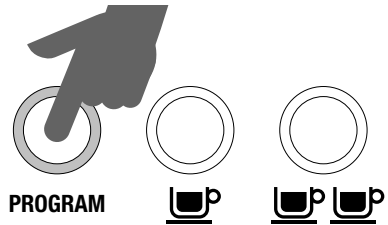
To enter Advanced Temperature Mode:

1. Press the POWER button to switch the machine off.
2. Press & hold the PROGRAM button, then press the POWER button. The machine will beep once. The illuminated button will indicate the current temperature selected. To adjust the water temperature, press one of the following buttons within 5 seconds of entering Advanced Temperature Mode. The machine will beep twice to confirm the change. If no buttons are pressed within 5 seconds after entering Advanced Temperature Mode, no change will be made & the machine will return to STANDBY mode.



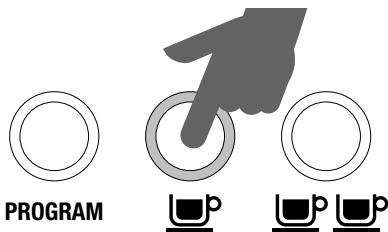
Default Temperature setting:

In Advanced Temperature Mode, press the PROGRAM button.



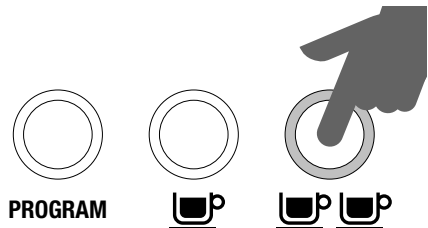
Increase Water Temperature $+2^{\circ}\text{F}$:

In Advanced Temperature Mode, press the 1 CUP button.



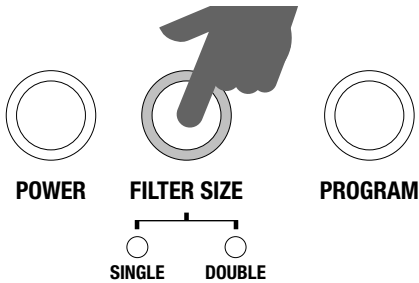
Increase Water Temperature $+4^{\circ}\text{F}$:

In Advanced Temperature Mode, press the 2 CUP button.



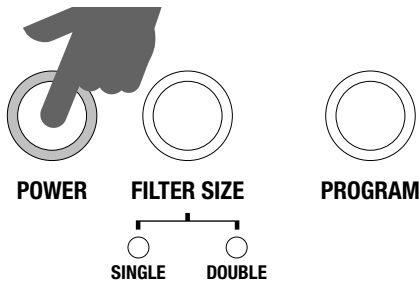
Decrease Water Temperature -2°F:

In Advanced Temperature Mode, press the FILTER SIZE button.



Decrease Water Temperature -4°F:

In Advanced Temperature Mode, press the POWER button.



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

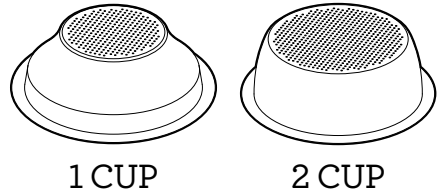
Always wipe the portafilter and filter basket dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channeling' where water-by-passes the ground coffee during extraction.

SELECTING A FILTER BASKET

Single Wall Filter Baskets

Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans.

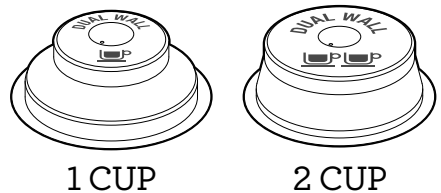
Single Wall filter baskets allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.



Dual Wall Filter Baskets

Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee.

Dual Wall filter baskets regulate the pressure and help to optimize the extraction regardless of the grind, dose, tamp pressure or freshness.



NOTE

Regardless of whether you use Single Wall or Dual Wall filter baskets, use the 1 CUP basket when brewing a single cup and the 2 CUP basket when brewing two cups or a stronger single cup or mug.

**NOTE**

You will need to adjust the grind amount and size if switching from a single basket to a double basket, or vice versa.

The provided filter baskets are designed for:

1 CUP basket = approx. 8-11g.

If using pre-ground coffee, this is approx.

2 level scoops of the provided coffee scoop.

2 CUP basket = approx. 16-19g.

If using pre-ground coffee, this is approx.

3 level scoops of the provided coffee scoop.

If using freshly ground coffee, this is approx.

4 level scoops of the provided coffee scoop.

The reason for this difference is that pre-ground coffee is often coarser and hence occupies more volume than coffee that is more finely ground.

**NOTE**

You may need to experiment with how much coffee is inserted into the filter basket or how long the grinder needs to run to achieve the correct dose. For example, when using a finer espresso grind with the Single Wall filter baskets, you may need to increase the grind amount to ensure the filter basket is correctly dosed.

THE GRIND

If grinding coffee beans, 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** and lacking in color and flavor.

COFFEE DOSE AND TAMPING

Follow the instructions for:

1. Setting the Grind Size, page 12.
2. Setting the Grind Amount, page 12.
3. Selecting the Filter Size, page 12.
4. Automatic Dosing or Manual Dosing, page 12-13.
5. Tamping the Ground Coffee, page 13.
6. Trimming the Dose, page 13.

PURGING THE GROUP HEAD

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

INSERTING THE PORTAFILTER

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

EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and press the 1 CUP or 2 CUP button for the desired volume.
- Due to pre-infusion time, the espresso will not start to flow immediately.
- As a guide, the espresso will start to flow after 4-7 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow after less than 3 seconds you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an **UNDER-EXTRACTED** shot.
- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 8 seconds, then you have either over dosed the filter basket and/or the grind is too fine. This is an **OVER-EXTRACTED** shot.

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity and bitterness. The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure.

Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference, see 'Extraction Guide,' page 21.

TEXTURING MILK

There are two phases to texturing milk. The first is stretching the milk to aerate it and the second is swirling the milk to make it silky smooth. These two operations should blend into one.

- Always start with fresh cold milk.
- Fill the jug just below the "V" at the bottom of the spout.
- Position the steam wand tip over the drip tray and turn the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal. When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.



NOTE

When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 bar Italian pump.

- Before inserting the wand into the milk, pause the steam by returning the dial back to the STANDBY position. Then within 8 seconds, insert the steam wand tip $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ " (1-2cm) below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position and quickly turn the dial back to the STEAM position. Pausing the steam avoids the milk splashing out of the jug (this pause function lasts for 8 seconds only).




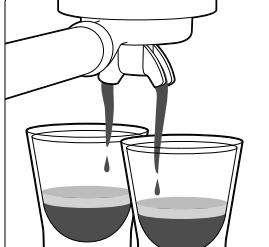
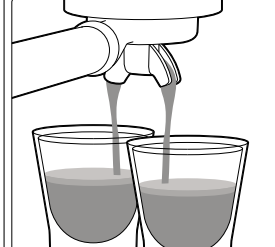


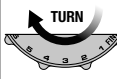

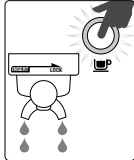
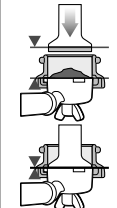
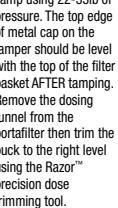
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break 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 jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (140-149°F or 60-65°C) when the jug is hot to touch.
- Turn off steam BEFORE taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side. Immediately wipe the steam wand with a damp cloth. Then, with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly turn steam on to clear any remaining milk from inside the steam wand.
- Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to "polish" and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.



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.

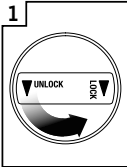
EXTRACTION GUIDE

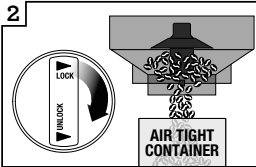
CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
 <p>✓ Within Espresso Range</p>	 <p>✗ Under Espresso Range</p>	 <p>✗ Over Espresso Range</p>
		
<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 8 -12 secs • Flow slow like warm honey • Crema is golden brown with a fine mousse texture • Espresso is dark brown • Extraction takes 25 -30 secs 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 1-6 secs • Flow fast like water • Crema is thin and pale • Espresso is pale brown • Tastes bitter/sharp, weak and watery • Extraction takes up to 20 secs 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 12 secs • Flow drips or not at all • Crema is dark and spotty • Espresso is very dark brown • Tastes bitter and burnt • Extraction takes more than 35 secs
<p>AFTER EXTRACTION</p>  <p>REMOVE USED GRINDS Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p>	<p>SOLUTIONS</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="380 766 520 925">  <p>GRIND SIZE FINER</p> <p>Adjust & re-test</p> </div> <div data-bbox="526 766 660 925">  <p>INCREASE GRIND AMOUNT</p> <p>Adjust & re-test</p> </div> </div>	
 <p>RINSE FILTER BASKET Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.</p>	<p>SOLUTIONS</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="380 941 520 1165">  <p>Tamp using 22-33lb of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Remove the dosing funnel from the portafilter then trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p> </div> <div data-bbox="526 941 660 1165">  <p>Tamp using 22-33lb of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Remove the dosing funnel from the portafilter then trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p> </div> </div>	

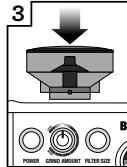
	GRIND	GRIND DOSE	TAMP	SHOT TIME
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH USE RAZOR TO TRIM	TOO HEAVY	OVER 35 SEC
BALANCED	OPTIMUM	8-11g (1 CUP) 16-19g (2 CUP)	22-33lbs (10-15kg)	25-30 SEC
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE INCREASE DOSE & USE RAZOR TO TRIM	TOO LIGHT	UNDER 20 SEC


ADJUSTING CONICAL BURRS

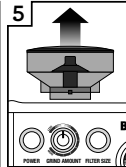
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Barista Express® is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.


- 

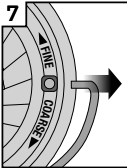
1
Unlock hopper
- 


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

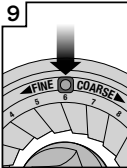
3
Align hopper into position
- 

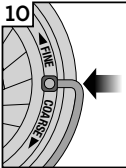
4
Run grinder until empty
- 


5
Remove hopper
- 

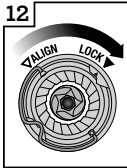
6
Remove upper burr
- 

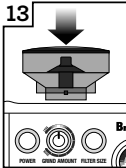
7
Remove wire handle from both sides of the burr
- 

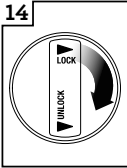
8
Move adjustable top burr, 1 number coarser or finer
- 


9
Align the number with the handle opening
- 

10
Insert wire handle from both sides of the burr
- 

11
Push upper burr firmly into position
- 

12
Lock upper burr
- 

13
Align hopper into position
- 

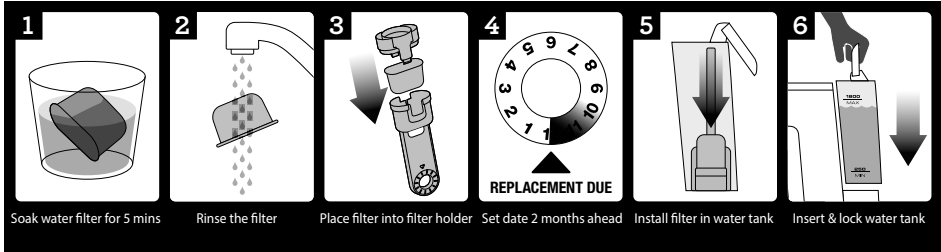
14
Lock hopper
- 

15
Check your extraction



Care & Cleaning

REPLACING THE WATER FILTER



The provided water filter helps prevent scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter every two months will reduce the need to descale the machine.

If you live in a hard water area, we recommend you change the water filter more frequently.

- Remove the new water filter from the plastic bag.
- Soak the new water filter in a cup of water for 5 minutes, then rinse under cold running water.
- Wash the water filter holder with cold water.
- Insert the new water filter into the two parts of the water filter holder.
- Set Date Dial 2 months ahead.
- To install the assembled water filter holder into the water tank, align the base of the water filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Slide the water tank back into position at the back of the machine, ensuring to push down completely to lock into place.

The water filter should be removed if using filtered or bottled water.

NOTE

To purchase water filters contact Breville Consumer Support.

CLEANING CYCLE

The CLEAN / DESCALE light will illuminate (flashing) when a cleaning cycle is required. This is a back-flushing cycle and is separate from descaling.

1. Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet.
2. Lock the portafilter into the group head and place a large container beneath the portafilter spouts.
3. Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
4. Press the POWER button to switch the machine off.
5. Press the 1 CUP and 2 CUP buttons simultaneously, then also press the POWER button. Hold all 3 buttons together for approximately 10 seconds.
6. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. During this time, water will intermittently flow from the portafilter spouts. Once complete, 2 beeps will sound.

7. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat until the tablet has dissolved.

DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and taste of the espresso.

We advise you to undertake the descaling processes outlined below when the 'CLEAN / DESCALE' indicator is illuminated (solid on).

Refer to CLEANING CYCLE on page 23 when the 'CLEAN / DESCALE' indicator is flashing.

Check if descaling is required

1. Check if the 'CLEAN / DESCALE' light is illuminated (solid on), descaling is required.



WARNING

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

Priming machine for descaling function



2. Dissolve one Breville Descaling powder sachet into 34 fl. oz (1L) of water then fill the water tank.
3. Press and hold the 2-CUP button and then press and hold the POWER button simultaneously to enter the Descal mode. The unit will heat up as part of commencing the descaling action, during the heating processes the POWER button should flash continuously. The machine will indicate it is ready for descaling when the POWER button, 1 CUP button, CLEAN/DESCALE indicator and HOT WATER/ STEAM indicator are all illuminated (solid on).

Descaling the coffee component

4. Press the 1-CUP button to start the descaling for the coffee component of the machine. Descaling coffee component takes approximately 25 seconds. The 1 CUP button should flash continuously and remain constant once the descaling process has finished. To terminate the descaling within 25 seconds, press the 1 CUP button again.

Descal the Steam and hot water components

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

5. Descal Steam component by turning the steam dial RIGHT towards the  icon.
6. Descal Hot water component by turning the steam dial to the LEFT towards the  icon.

Repeat processes to complete descaling

After the above processes about half (17 fl. oz / 0.5L) of the descale solution should be left in the water tank.

7. Repeat steps 4-6 above to complete the descaling process to empty the solution in the tank.

Descaling Solution Rinse

8. After descaling, remove the water tank and rinse thoroughly then refill with fresh cold water to the maximum capacity (68 fl. oz / 2L) and repeat steps 4-6 to further cleanse the machine of any residue of the cleaning solution thoroughly.
9. Press 'POWER' to quit the descaling process. This will be indicated by the LED lights switching off.

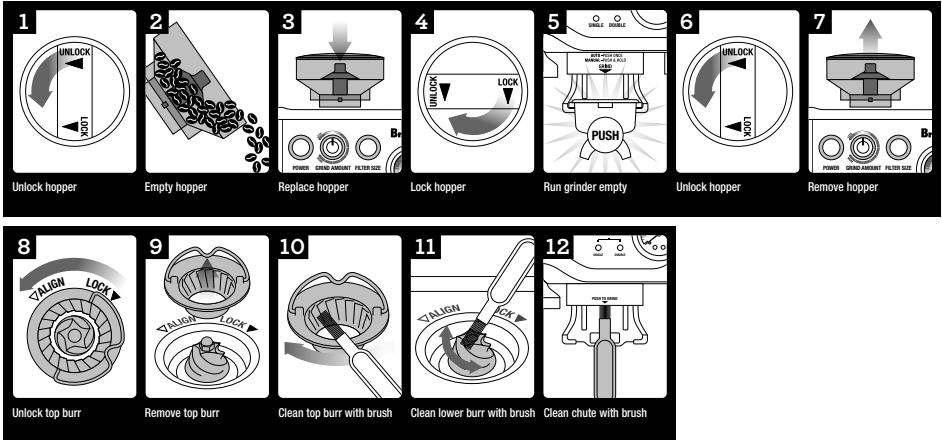


NOTE

The machine turns off automatically if there is no action for 5 minutes in descaling mode. To resume descaling, please start from step 3.

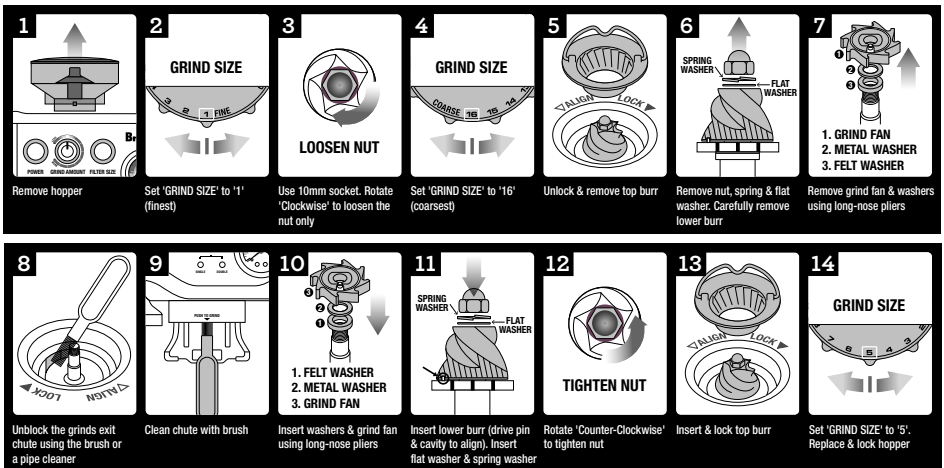
CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

This grinder cleaning cycle removes oil build-up on the burrs which can impede performance.



ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

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



WARNING

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

CLEANING THE STEAM WAND

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

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

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

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine. Place an empty filter basket and portfilter into the group head. Press and hold the 1 CUP button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.

CLEANING THE DRIP & STORAGE TRAY

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



NOTE

All parts should be cleaned by hand using warm water and a gentle dish washing liquid. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

The outer housing and cup warming tray can be cleaned with a soft, damp cloth. Polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

STORING YOUR MACHINE

Before storing, ensure the STEAM/HOT WATER dial is in the STANDBY position, press the POWER button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 25), empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



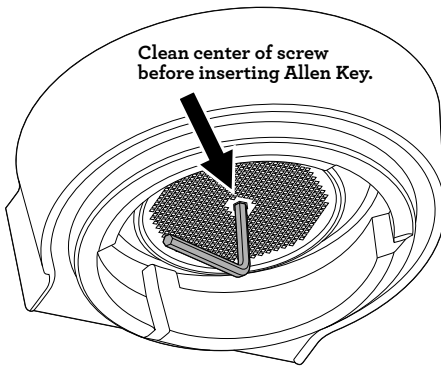
WARNING

Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

USING THE ALLEN KEY

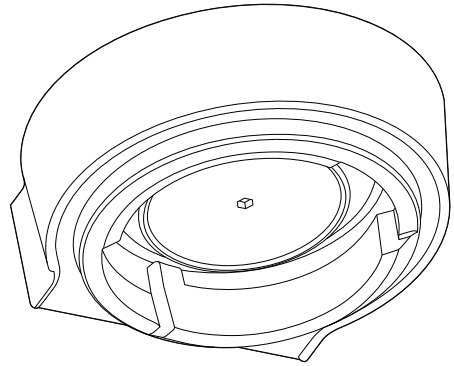
Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

1. Press the POWER button to switch the machine off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the water tank and drip tray, taking particular care if they are full.
3. Using a skewer or similar, clean the center of the screw of any residual coffee.
4. Insert the shorter end of the Allen Key into the center of the screw. Turn counter-clockwise to loosen the screw.



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw and the stainless steel shower screen. Make note of the side of the shower screen that is downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen in warm soapy water, then dry thoroughly.

6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.

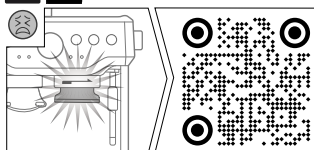


7. Re-insert the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions then insert the Allen Key to tighten until the screw is flush with the shower screen. Do not overtighten screw.
8. Re-insert the drip tray and water tank.

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



Troubleshooting



USCM - QR48

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Machine does not heat up. STEAM/HOT WATER light flashes when the machine is turned on.	<ul style="list-style-type: none"> • STEAM/HOT WATER dial is not in the STANDBY position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the Steam dial to 'STANDBY' position. Machine will commence normal heat up procedure.
Water does not flow from the group head. No hot water.	<ul style="list-style-type: none"> • Machine has not reached operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate when ready.
	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> • Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to 'Descaling', page 24.
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Over Extraction', page 21.
	<ul style="list-style-type: none"> • Too much coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 12 and 'Over Extraction', page 21. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee tamped too firmly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tamp between 22-33lbs or 10-15kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> The filter basket may be blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Descaling', page 24.
Espresso runs out too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too coarsely. 	<ul style="list-style-type: none"> Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Under Extraction', page 21.
	<ul style="list-style-type: none"> Not enough coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Increase dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 12 and 'Under Extraction', page 21. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee tamped too lightly. 	<ul style="list-style-type: none"> Tamp between 22-33lbs or 10-15kg of pressure.
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not inserted in the group head correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds around the filter basket rim. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	<ul style="list-style-type: none"> Too much coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 12. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	<ul style="list-style-type: none"> The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Using the Allen Key', page 27.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
No steam.	<ul style="list-style-type: none"> Machine has not reached operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow time for the machine to reach operating temperature. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal. When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Descaling', page 24.
	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 26.
Coffee not hot enough.	<ul style="list-style-type: none"> STEAM/HOT WATER dial is not in the STEAM position. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the STEAM/HOT WATER dial is completely rotated to the STEAM position.
	<ul style="list-style-type: none"> Cups not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	<ul style="list-style-type: none"> Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc). 	<ul style="list-style-type: none"> Heat milk until base of the jug becomes hot to touch.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Descaling', page 24.
<ul style="list-style-type: none"> Water temperature needs to be adjusted. 	<ul style="list-style-type: none"> Increase the water temperature. Refer to 'Advanced Temperature Mode', page 17. 	

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
No crema.	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee tamped too lightly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tamp between 22-33lbs or 10-15kg of pressure.
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too coarsely. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Under Extraction', page 21.
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh. 	<ul style="list-style-type: none"> • If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date. • If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	<ul style="list-style-type: none"> • The filter basket may be blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	<ul style="list-style-type: none"> • Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
Drip tray fills too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> • Auto purge feature. Immediately after the espresso, hot water and steam functions, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • No action required as this is the normal operation of the machine.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	<ul style="list-style-type: none"> The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar Italian pump. 	<ul style="list-style-type: none"> No action required as this is the normal operation of the machine.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank down completely to lock into place.
Water leaking.	<ul style="list-style-type: none"> Auto purge feature. Immediately after the espresso, hot water and steam functions, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the Empty Me! indicator is displayed.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Using the Allen Key', page 27.
Machine is on but ceases to operate.	<ul style="list-style-type: none"> The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating. 	<ul style="list-style-type: none"> Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30-60 minutes. If problem persists, call Breville Consumer Support.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
No ground coffee coming from grinder.	<ul style="list-style-type: none"> No coffee beans in hopper. 	<ul style="list-style-type: none"> Filler hopper with fresh coffee beans.
	<ul style="list-style-type: none"> Blocked grinder chamber or chute. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 25.
	<ul style="list-style-type: none"> Water / moisture in grinder chamber and chute. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 24. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
FILTER SIZE LED's are flashing.	<ul style="list-style-type: none"> Bean hopper is not attached correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove hopper, check for debris and then re-lock hopper into position.
Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket.	<ul style="list-style-type: none"> Grind amount settings are incorrect for particular grind size. 	<ul style="list-style-type: none"> Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 12 and 'Extraction Guide', page 21.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	<ul style="list-style-type: none"> Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment. 	<ul style="list-style-type: none"> Try the following, one at a time: Reset the machine to its original default settings. Refer to 'Resetting Default Volumes', page 15. Re-program the shot volumes. Refer to 'Re-Programming Shot Volume', page 14. Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12, 'Setting the Grind Amount', page 12 and 'Extraction Guide', page 21.
Grinder is making a loud noise.	<ul style="list-style-type: none"> Blockage or foreign object in grinder. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 25.



Coffees to try

CAPPUCCINO

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



MACCHIATO

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



ESPRESSO

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



AMERICANO

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



LATTÉ

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



RISTRETTO

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



the Barista Express®



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Table des matières

- 2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 9 Composants
- 11 Fonctions
- 25 Entretien & nettoyage
- 30 Guide de dépannage
- 38 Suggestions de café

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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 électrique et de respecter les mesures de sécurité qui suivent.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE.

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence future.
- Retirez tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles ou collants avant d'utiliser la machine à espresso pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et disposez de l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche électrique de la machine à espresso.

- Ne placez pas la machine à espresso sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'utilisation. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre, sèche et libre de toutes substances.
- Ne placez pas la machine à espresso sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, et évitez qu'il ne touche à un four chaud.
- N'utilisez pas la machine à espresso sur une surface métallique comme, par exemple, le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Assurez-vous toujours que la machine à espresso est correctement assemblée avant de la brancher et de la faire fonctionner.
- Ne tentez pas de faire fonctionner la machine à espresso d'autres façons que celles décrites dans ce manuel.

- La machine à espresso n'est pas conçue pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide filtrée.



AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, n'ouvrez pas la chambre d'infusion (ne pas retirer le porte-filtre) pendant le processus d'infusion.

L'eau déminéralisée ou distillée n'est pas conseillée, car elle pourrait altérer le goût de l'espresso et le fonctionnement adéquat de l'appareil. N'utilisez aucun autre liquide.

- N'utilisez jamais la machine à espresso si le réservoir d'eau est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré dans la tête d'infusion avant d'utiliser la machine.

- Ne retirez jamais le porte-filtre durant le cycle d'infusion, car la machine fonctionne sous pression.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou les boutons. Laissez la machine à espresso refroidir avant de la déplacer ou d'en nettoyer les pièces.
- Ne mettez rien d'autre que des tasses sur le chauffe-tasse sur le dessus de la machine.
- Ne faites pas fonctionner le moulin sans le couvercle de la trémie en place. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin de la trémie durant le fonctionnement.
- Éteignez toujours la machine à espresso en appuyant sur la touche **MARCHE/ARRÊT** et débranchez l'appareil s'il est laissé sans surveillance ou non utilisé, ou avant de le nettoyer, de tenter de le déplacer, de le démonter, de l'assembler ou de le ranger.
- Gardez la machine à espresso et les accessoires propres. Respectez les consignes de nettoyage décrites dans ce manuel.
- N'utilisez pas d'accessoires pour machine à espresso autres que ceux fournis. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience ou de connaissances, à moins d'avoir été préparés ou supervisés par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement le bon état de l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil et d'une fiche reliés à la terre. Il doit être branché dans une prise à trois

alvéoles correctement reliée la terre. Advenant un court-circuit, la mise à la terre réduira les risques de chocs électriques.

- Si l'appareil est relié à la terre, la corde de rallonge doit être à 3 fils et reliée à la terre.
- Si la prise murale est standard à 2 alvéoles, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise à 3 alvéoles correctement reliée à la terre.
- Vous ne devez en aucune circonstance couper ou retirer la troisième broche (liaison à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou doutez que l'appareil soit correctement relié à la terre.



AVERTISSEMENT

Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court et très sécuritaire qui prévient les blessures corporelles ou dommages résultant du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Les cordons d'alimentation détachables ou les rallonges peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une rallonge:

- (1) la puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins équivalente à la puissance électrique de l'appareil;
- (2) la rallonge ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement;
- (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à 3 broches reliée à la terre.

FICHE BREVILLE ASSIST™

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive BREVILLE ASSIST™ conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la fiche.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Caractéristiques de la Barista Express®

MOULIN À MEULES CONIQUES INTÉGRÉ

Les meules coniques de précision inoxydable maximisent la surface de café moulu, pour un espresso des plus savoureux. Les meules supérieure et inférieure se retirent pour faciliter le nettoyage.

GROSSEUR DE MOUTURE RÉGLABLE

Les réglages de mouture pour espresso vont de fine à grossière, pour une extraction optimale.

QUANTITÉ DE MOUTURE RÉGLABLE

Ajustez la quantité de café fraîchement moulu contenu dans le panier-filtre en fonction de la finesse ou la grossièreté de la mouture.

DOSAGE AUTOMATIQUE

Pour choisir le format du panier-filtre, utilisez la touche 1 TASSE ou la touche 2 TASSES. Le moulin distribuera automatiquement la quantité requise de café moulu selon le dosage sélectionné.

MOUTURE MAINS LIBRES

Arrêt automatique pour moudre en mains libres directement dans le porte-filtre.

OUTIL DE DOSAGE DE PRÉCISION RAZOR™

La lame de torsion brevetée coupe la rondelle de café au niveau requis pour un dosage précis et une extraction uniforme.

CONTRÔLE AJUSTABLE DE LA TEMPÉRATURE

Pour une saveur optimale.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE PID

Contrôle de température électronique PID pour une stabilité de température accrue.

SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR BOBINE THERMIQUE

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

BUSE VAPEUR DE STYLE COMMERCIAL

Buse vapeur en acier inoxydable pivotant sur 360° pour mousser le lait sans effort.

EAU CHAUDE INSTANTANÉE

Sortie d'eau chaude pour préparer des cafés américains ou préchauffer les tasses.

PRÉINFUSION À BASSE PRESSION

Une basse pression est appliquée en tout début d'extraction pour gonfler délicatement la mouture et procurer une extraction uniforme.

MANOMÈTRE À ESPRESSO

Contrôle la pression d'extraction de l'espresso.

CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE

Volumes pré-réglés de 1 & 2 tasses, volume manuel prioritaire ou volumes reprogrammables.

FONCTION 'RONDELLE SÈCHE'

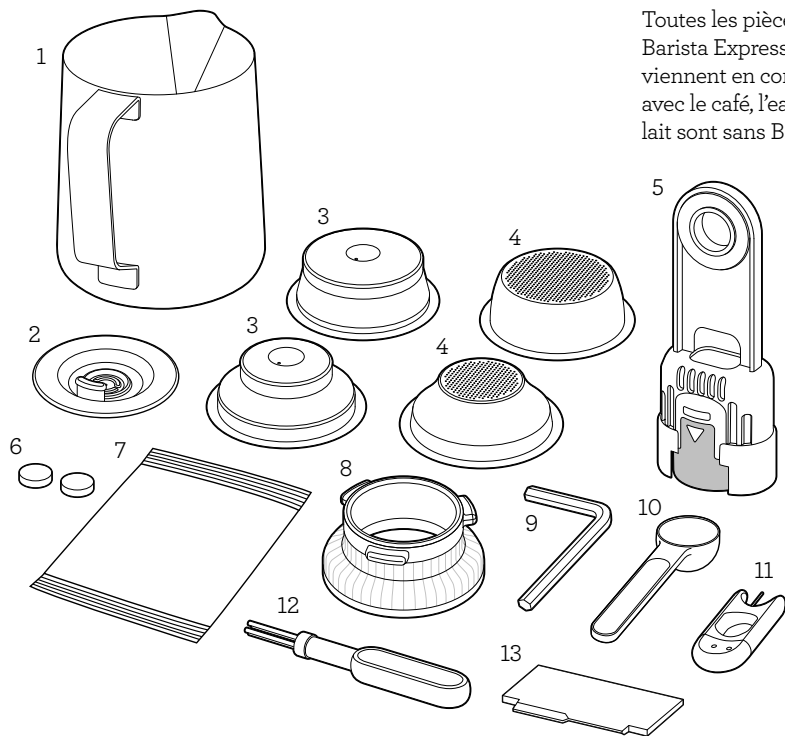
Draine la mouture dans le panier-filtre, après l'extraction, pour disposer facilement de la rondelle de café séché.



Composants



- A. Trémie à grains de 250 g (8.8 oz)**
Avec système de verrouillage pour faciliter le retrait, le stockage et le transfert des grains de café.
- B. Moulin à meules coniques intégré**
- C. Sortie de mouture**
- D. Interrupteur d'activation de la mouture**
- E. Support de mouture mains libres**
- F. Sélecteur de GROSSEUR DE MOUTURE**
Réglages de mouture à espresso, de fine à grossière.
- G. Cadran de QUANTITÉ DE MOUTURE**
Ajuste la quantité de café fraîchement moulu acheminée dans le panier-filtre en fonction de la finesse ou la grosseur de la mouture.
- H. Touche FORMAT DE FILTRE**
Sélectionnez le panier-filtre de 1 TASSE ou 2 TASSES et le moulin distribuera automatiquement la quantité requise de café moulu en fonction du dosage d'une ou deux tasses.
- I. Touche MARCHÉ/ARRÊT**
- J. Bourroir intégré amovible de 54 mm**
- K. Tête d'infusion**
- L. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm**
Avec becs de style commercial.
- M. Dégagement considérable pour grandes tasses**
- N. Plateau d'égouttement amovible**
Avec séparateur de mouture et indicateur de niveau d'eau
- O. Tiroir de rangement**
(logé derrière le plateau d'égouttement)
Pour ranger les accessoires non utilisés.
- P. Buse vapeur pivotant sur 360°**
- Q. Sortie dédiée à l'eau chaude**



Toutes les pièces de la Barista Express® qui viennent en contact avec le café, l'eau et le lait sont sans BPA.

- R. Cadran VAPEUR/EAU CHAUDE
Pour sélectionner la vapeur ou l'eau chaude.
- S. Voyant de vapeur/eau chaude
S'illumine pour indiquer que la fonction vapeur/eau chaude est sélectionnée.
- T. Touches 1 TASSE et 2 TASSES
Avec volumes pré réglés, volume manuel prioritaire ou volumes reprogrammables.
- U. Voyant NETTOYAGE/DÉTARTRAGE
S'illumine lorsqu'un cycle de nettoyage ou de détartrage est requis.
- V. Manomètre à espresso
- W. Touche PROGRAMMER
Reprogramme les formats pré réglés de 1 TASSE et 2 TASSES.
- X. Chauffe-tasse
- Y. Réservoir d'eau amovible de 2 L (67 oz)
Avec filtre à eau remplaçable pour réduire les impuretés et le tartre.

ACCESSOIRES

- 1. Pichet à lait en acier inoxydable
- 2. Disque de nettoyage
- 3. Paniers-filtres à double paroi
(1 tasse & 2 tasses)
Utiliser avec du café prémoulu.
- 4. Paniers-filtres à simple paroi
(1 tasse & 2 tasses)
Utiliser avec des grains de café fraîchement moulus.
- 5. Support de filtre à eau et filtre
- 6. Pastilles de nettoyage
- 7. Détartrant en poudre
- 8. The Dosing Funnel™ 54
- 9. Clé Allen
- 10. Cuillère à café
Mesure la quantité de café prémoulu lors de l'utilisation des paniers-filtres à double paroi.
- 11. Outil de nettoyage
- 12. Brosse de nettoyage
- 13. Outil de dosage de précision Razor™

Informations énergétiques
120 V~ 60 Hz 1750 W



Fonctions

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes jointes à votre machine à espresso. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et accessoires avant de jeter l'emballage.

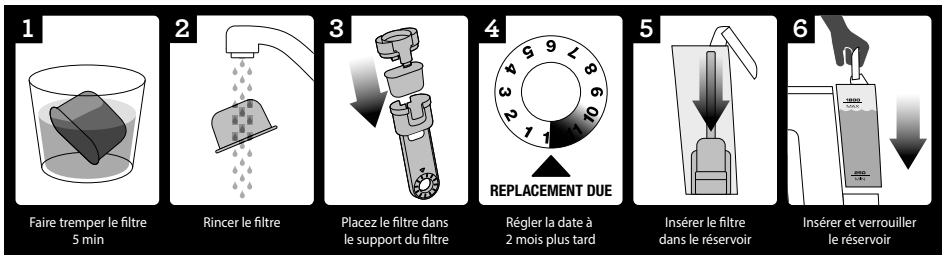
Retirez le réservoir d'eau logé à l'arrière de la machine en soulevant la poignée du réservoir. Retirez le sac de plastique contenant le filtre à eau et son support. Lavez les pièces et accessoires (réservoir, porte-filtre, paniers-filtres, pichet à lait) à l'eau chaude avec un savon liquide doux, puis rincez et séchez correctement. Essuyez le boîtier, la trémie et le plateau d'égouttement avec un chiffon doux et humide et séchez correctement. N'immergez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

NOTE

Toutes les pièces doivent être nettoyées à l'eau tiède avec un détergent à vaisselle doux. N'utilisez pas de nettoyeurs, tampons ou chiffons abrasifs qui peuvent endommager la surface. Ne mettez aucune pièce ou accessoire dans le lave-vaisselle.

NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.



PREMIÈRE UTILISATION

Démarrage initial

- Assurez-vous que le filtre à eau est bien fixé à l'intérieur du réservoir.
- Remplissez le réservoir d'eau froide, préférablement filtrée, jusqu'à la marque 'MAX'. Lorsque vous replacerez le réservoir, poussez-le complètement pour bien le fixer en place.



NOTE

Vérifiez toujours le niveau d'eau avant usage et remplacez l'eau tous les jours. Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide filtrée et non de l'eau déminéralisée ou distillée ou tout autre liquide, car cela pourrait altérer le goût de l'espresso et le fonctionnement adéquat de la machine.

- Assurez-vous que la trémie est bien verrouillée en place.
- Branchez le cordon dans une prise électrique de 110/120V.
- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour faire démarrer la machine. Le voyant de la touche clignotera pendant que la machine se réchauffe.



NOTE

Si la trémie n'est pas bien verrouillée, le voyant de FORMAT DE FILTRE à DEL clignotera.

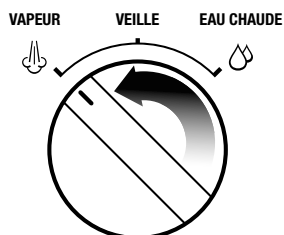
- Un son de pompage se fera entendre, ce qui est normal.
- Lorsque la machine aura atteint la température de fonctionnement, le voyant de la touche MARCHE/ARRÊT cessera le clignoter et toutes les touches du panneau de commande s'illumineront. La machine est maintenant en mode VEILLE, prête pour la prochaine étape 'Vidange de la machine'.

Vidange de la machine

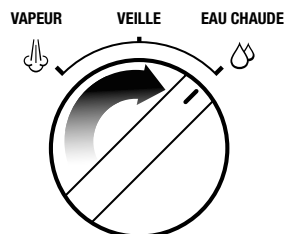
Il est recommandé de compléter une opération de vidange, sans mouture, pour s'assurer que la machine est bien préparée.

Lorsque la machine a atteint le mode VEILLE, procédez comme suit:

1. Enfoncez la touche 2 TASSES pour faire circuler l'eau chaude dans la tête d'infusion.
2. Alignez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttement. Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR et laissez passer la vapeur par la buse vapeur durant 10 secondes.



3. Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position EAU CHAUDE et faites couler l'eau par la sortie d'eau chaude durant 10 secondes.



4. Répétez les étapes 1 à 3 jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

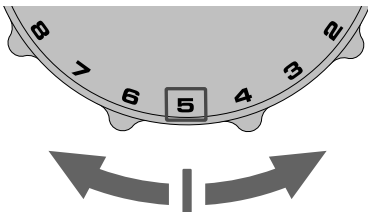
FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Régler la grosseur de la mouture

La grosseur de la mouture affectera le débit d'eau la traversant dans le panier-filtre et le goût de l'espresso. La mouture, une fois réglée, doit être assez fine sans être poudreuse.

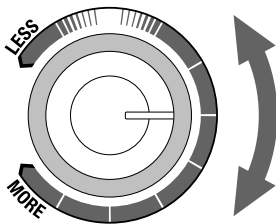
Les réglages du sélecteur de grosseur de mouture sont numérotés. Plus le chiffre est petit, plus la mouture est fine. Plus le chiffre est gros, plus la mouture est grossière.

Nous vous recommandons de débiter par le réglage 5 et de vous ajuster en conséquence.



Régler la quantité de mouture

Pour débiter, réglez le cadran de quantité de mouture à la position de 3 h. Tournez-le vers LESS (moins) ou MORE (plus), selon le dosage requis, de façon à ce que le haut du rebord du bourroir soit aligné avec le haut du panier-filtre, APRÈS le tassage..



TRUC

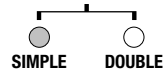
Il est normal d'ajuster le sélecteur de grosseur de mouture et le cadran de quantité de mouture à quelques reprises pour obtenir une extraction adéquate. Utilisez d'abord les réglages suggérés, faites une extraction, puis consultez le Guide d'extraction en page 23 pour déterminer les ajustements requis.

Sélectionner le format de filtre

Insérez le panier-filtre de 1 TASSE ou celui de 2 TASSES dans le porte-filtre (voir 'Sélectionner le panier-filtre' en page 20). Appuyez sur la touche de format du filtre pour sélectionner un café SIMPLE si vous utilisez le panier-filtre de 1 TASSE, ou un café DOUBLE si vous utilisez le panier-filtre de 2 TASSES.

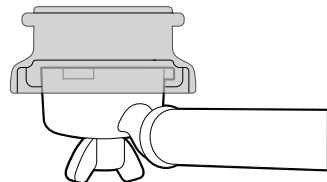


FORMAT DE FILTRE



Dosage automatique

- Assurez-vous que la trémie est bien verrouillée et remplie de grains de café frais.
- Insérez le panier-filtre dans le porte-filtre.
- Fixez et vrillez l'entonnoir doseur sur le porte-filtre.
- Insérez le porte-filtre (avec l'entonnoir doseur) dans le support pour mouture.



- Pour enclencher l'interrupteur d'activation de mouture, poussez et relâchez le porte-filtre, puis laissez-le se remplir de café frais moulu.
- Le moulin s'arrêtera automatiquement. Cependant, si vous désirez arrêter le moulin avant que le cycle ne soit terminé, poussez et relâchez le porte-filtre.

NOTE

Il est normal que le porte-filtre semble trop rempli de café moulu. Le café non tassé est trois fois plus volumineux que le café tassé.

Dosage manuel

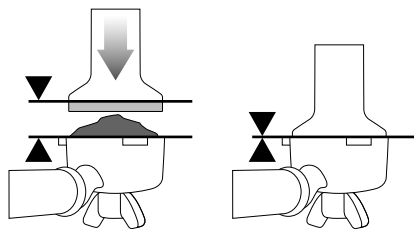
- Si vous préférez un dosage manuel, avec le porte-filtre inséré dans le support de mouture, pressez et tenez le porte-filtre pour enclencher l'interrupteur d'activation de mouture. Maintenez-le jusqu'à ce que le dosage de la quantité de mouture désirée soit terminé.
- Pour arrêter le processus, relâchez le porte-filtre. Cela désactivera l'interrupteur d'activation de mouture et terminera l'opération.

Tassage de la mouture

- Une fois l'opération terminée, retirez délicatement le porte-filtre de son support.
- Tapotez le porte-filtre à quelques reprises pour égaliser et distribuer uniformément le café dans le panier-filtre.
- Tassez fermement avec environ 22-33lb (10-15 kg) de pression. La force de pression est moins importante que la constance de pression à chaque tassage.
- Après le tassage, retirez l'entonnoir doseur du porte-filtre.

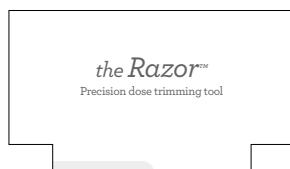
NOTE

À titre indicatif, le rebord supérieur métallique du bourroir doit être aligné avec le haut du panier-filtre APRÈS le tassage.

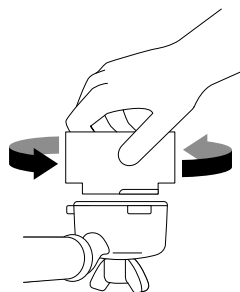


Araser la mouture

L'outil de dosage de précision Razor™ vous permet de couper la rondelle de café au niveau adéquat pour une extraction uniforme.



- Insérez l'outil de dosage de précision Razor™ dans le panier-filtre jusqu'à ce que l'épaulement de l'outil repose sur le rebord du panier. La lame de l'outil de dosage doit s'insérer dans le café tassé.
- Faites pivoter l'outil de dosage de précision Razor™ de gauche à droite en tenant le porte-filtre en angle au-dessus d'un contenant (ou 'knock box') pour enlever l'excès de café. Le dosage de mouture dans votre panier-filtre est maintenant adéquat.



- Essayez le surplus de café sur le rebord du panier-filtre pour assurer une bonne étanchéité dans la tête d'infusion.

Vidange de la tête d'infusion

Avant d'insérer le porte-filtre dans la tête d'infusion, faites passer un peu d'eau à travers la tête d'infusion en appuyant sur la touche 1 TASSE. Cela stabilisera la température avant l'extraction.

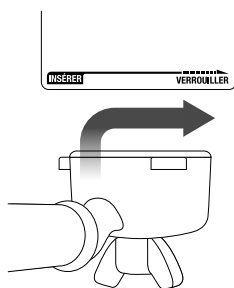
Insérer le porte-filtre



NOTE

NE PAS insérer le porte-filtre avec l'entonnoir doseur dans la tête d'infusion.

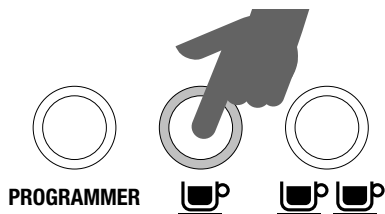
Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion de façon à ce que la poignée soit alignée à l'inscription INSERT. Insérez alors le porte-filtre dans la tête d'infusion et tournez la poignée vers le centre jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.



Volume pré-réglé - Touche 1 TASSE

Enfoncez une fois la touche 1 TASSE pour extraire un espresso simple au volume pré-réglé d'environ 30 ml (1 oz).

L'extraction débutera en utilisant la préinfusion à basse pression (voir page 16). La machine s'arrêtera après l'extraction du volume pré-réglé.



NOTE

La quantité d'espresso extraite peut varier selon les réglages de grosseur et de quantité de mouture choisis.



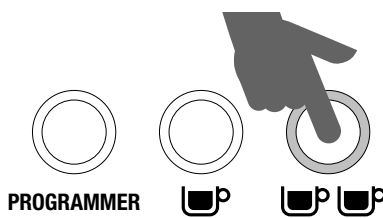
NOTE

Si vous enfoncez les touches 1 TASSE ou 2 TASSES durant le volume pré-réglé, l'extraction cessera immédiatement.

Volume pré-réglé - Touche 2 TASSES

Enfoncez une fois la touche 2 TASSES pour extraire un espresso double au volume pré-réglé d'environ 60 ml (2 oz).

L'extraction débutera en utilisant la préinfusion à basse pression (voir page 16). La machine s'arrêtera après l'extraction du volume pré-réglé.



Reprogrammer le volume d'espresso - Touche 1 TASSE

1. Pour amorcer la programmation, enfoncez une fois la touche PROGRAMMER. La machine bipera une fois et la touche commencera à clignoter. Cela indique que la machine est en mode de programmation.
2. Enfoncez la touche 1 TASSE pour commencer l'extraction de l'espresso. Enfoncez à nouveau la touche 1 TASSE quand le volume désiré aura été extrait. La machine bipera deux fois pour indiquer que le nouveau volume de 1 TASSE a été réglé.

Reprogrammer le volume d'espresso - Touche 2 TASSES

1. Pour amorcer la programmation, enfoncez une fois la touche PROGRAMMER. La machine bipera une fois et la touche commencera à clignoter. Cela indique que la machine est en mode de programmation.
2. Enfoncez la touche 2 TASSES pour commencer l'extraction de l'espresso. Enfoncez à nouveau la touche 2 TASSES une fois que le volume désiré aura été extrait. La machine bipera deux fois pour indiquer que le nouveau volume de 2 TASSES a été réglé.

Réinitialiser les volumes par défaut

Pour réinitialiser les volumes par défaut de 1 TASSE et de 2 TASSES, enfoncez et tenez la touche PROGRAMMER jusqu'à ce que la machine bipes trois fois. Relâchez la touche. La machine retournera aux réglages initiaux.



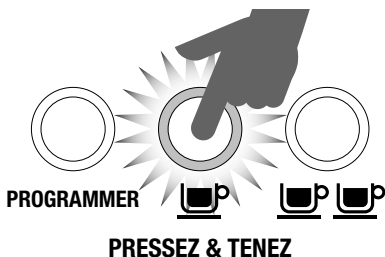
NOTE

Réglages par défaut: le volume de 1 TASSE est d'environ 30 ml (1 oz), tandis que celui de 2 TASSES est d'environ 60 ml (2 oz).

Volume manuel

Contrôlez manuellement la durée de préinfusion à basse pression et le volume sans reprogrammer le volume pré réglé.

Pressez et tenez enfoncée une des touches 1 TASSE ou 2 TASSES. L'extraction entrera en préinfusion à basse pression jusqu'à ce que la touche soit relâchée. Quand la touche 1 TASSE ou 2 TASSES sera relâchée, l'eau s'écoulera à pleine pression. Pressez à nouveau une des touches 1 TASSE ou 2 TASSES lorsque le volume d'espresso désiré sera extrait.



NOTE

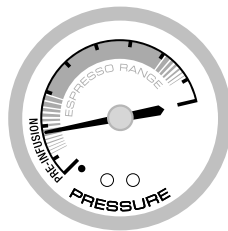
Pour un espresso à saveur optimale, extrayez environ 30 ml (1 oz) pour le panier-filtre de 1 TASSE et 60 ml (2 oz) pour le panier-filtre de 2 TASSES.

MANOMÈTRE À ESPRESSO

Préinfusion à basse pression

L'aiguille du manomètre sera dans la zone de préinfusion au début de l'extraction, indiquant que la machine est en mode de préinfusion à basse pression.

La préinfusion à basse pression augmente graduellement la pression de l'eau, gonflant lentement la mouture et procurant une extraction uniforme, avant d'atteindre la pression maximale.



Zone idéale d'espresso

L'aiguille du manomètre, lorsque positionnée n'importe où dans la zone gris foncé durant l'extraction, indique que l'espresso a été extrait à la pression idéale.



Zone de sous-extraction

L'aiguille du manomètre, lorsque positionnée dans la zone inférieure durant l'extraction, indique que l'espresso a été extrait sans suffisamment de pression.



Cela se produit lorsque le débit d'eau traversant la mouture est trop rapide. Il en résulte un espresso sous-extrait, aqueux et manquant de saveur et de crema.

La sous-extraction peut être causée par une mouture trop grossière et/ou une quantité insuffisante de café dans le panier-filtre et/ou un passage insuffisant.

Zone de surextraction

L'aiguille du manomètre, lorsque positionnée dans la zone supérieure durant l'extraction, indique que l'espresso a été extrait avec trop de pression.



Cela se produit lorsque le débit d'eau traversant la mouture est trop lent. Il en résulte un espresso surextrait, très foncé et avec une crema tachetée et inégale.

La surextraction peut être causée par une mouture trop fine et/ou trop de café dans le filtre et/ou un passage excessif.

UTILISATION DU CADRAN DE VAPEUR/EAU CHAUDE

Vapeur

- Placez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttement.
- Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR. Le voyant clignotera pour indiquer que la machine se réchauffe en vue de produire de la vapeur. Pendant ce temps, un peu d'eau condensée peut s'échapper de la buse vapeur. Cela est normal.



NOTE

Un bruit de pompage peut se faire entendre lorsque la machine produit de la vapeur. Il s'agit là du fonctionnement normal de la pompe italienne de 15 bars.

- Dès que le voyant lumineux de VAPEUR/EAU CHAUDE aura cessé de clignoter, la buse vapeur sera prête à fonctionner.
- Avant d'insérer la buse vapeur dans le lait, faites une pause de vapeur en replaçant le cadran à la position VEILLE. Puis, à l'intérieur de 8 secondes, insérer l'embout de la buse vapeur 1-2 cm ($\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ po) sous la surface du lait, près de la paroi droite du pichet, à la position 3 h, et tournez rapidement le cadran à la position VAPEUR. Cela empêchera le lait d'éclabousser hors du pichet (cette fonction de pause dure seulement 8 secondes).
- Une fois que le lait aura atteint la température requise (140-149°F ou 60-65°C) et que le pichet sera très chaud au toucher, remettez le cadran à la position VEILLE AVANT de retirer le pichet.

Pour des trucs sur le moussage du lait, consultez 'Mousser le lait' en page 22.



NOTE

Après 5 minutes de vapeur continue, la machine s'arrêtera automatiquement afin de désactiver la fonction de vapeur. Le voyant de VAPEUR/EAU CHAUDE clignotera. Retournez alors le cadran à la position VEILLE.

Eau chaude

- Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position EAU CHAUDE. Le voyant clignotera pour indiquer que la machine se réchauffe pour produire de l'eau chaude.
- Dès que le voyant de VAPEUR/EAU CHAUDE aura cessé de clignoter, l'eau chaude sera à la température requise, puis s'écoulera de la sortie d'eau chaude et pourra être utilisée pour préparer des cafés américains ou préchauffer les tasses.
- Pour arrêter l'eau chaude, tournez le cadran à la position VEILLE.

VIDANGE AUTOMATIQUE

Immédiatement après les fonctions espresso, eau chaude et vapeur, la machine évacuera de l'eau dans le plateau d'égouttement, assurant ainsi une température optimale du serpentin.



TRUC

Assurez-vous de vider et bien remettre en place le plateau d'égouttement chaque fois que l'indicateur Empty Me! (Videz-moi) apparaît.

MODE VEILLE & ARRÊT AUTOMATIQUE

La machine commute automatiquement en mode veille (SLEEP MODE) après 1 heure. Durant ce temps, le voyant lumineux de la touche MARCHE/ARRÊT clignotera lentement. Après 3 heures, la machine commutera en mode d'arrêt automatique. Pour réactiver la machine, appuyez sur n'importe quelle touche, sauf la touche

MARCHE/ARRÊT. Le voyant lumineux clignotera pendant que la machine se réchauffe. Un son de pompage se fera entendre, ce qui est normal. Lorsque la machine aura atteint la température de fonctionnement, le voyant lumineux de la touche MARCHE/ARRÊT cessera de clignoter et les voyants lumineux de toutes les touches du panneau de commande s'illumineront.

MODE DE TEMPÉRATURE OPTIMISÉ

Régler la température de l'eau

Pour extraire le maximum de saveur, la température de l'eau peut varier selon le type de grains de café.

La Barista Express® vous permet de régler la température de l'eau à $\pm 4^{\circ}\text{F}$ par tranches de 2°F à partir de la température par défaut.

Pour entrer en mode de température optimisé:

1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine.
2. Pressez et maintenez la touche PROGRAMMER, puis appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT. La machine bipera une fois. La touche lumineuse indiquera la température sélectionnée. Pour régler la température de l'eau, appuyez sur une des touches illustrées ci-après en dedans de 5 secondes de l'entrée en mode de température optimisé. La machine bipera deux fois pour confirmer le changement. Si aucune touche n'est enfoncée dans les 5 secondes de l'entrée en mode de température optimisé, aucun changement ne sera apporté et la machine retournera en mode VEILLE.



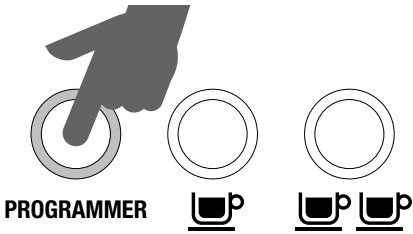
MARCHE/ARRÊT



PROGRAMMER

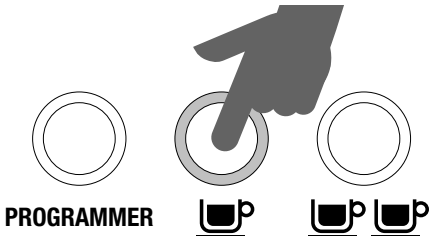
Réglage de température par défaut:

En mode de réglage de température
pressez la touche programmation.



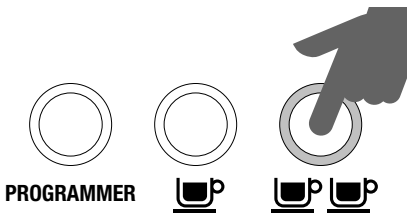
Augmenter la température de l'eau de +2°F:

En mode de température optimisé,
pressez la touche 1 TASSE.



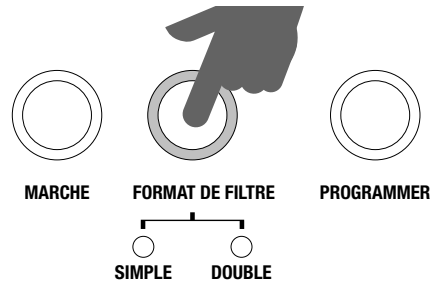
Augmenter la température de l'eau de +4°F:

En mode de température optimisé,
pressez la touche 2 TASSES.



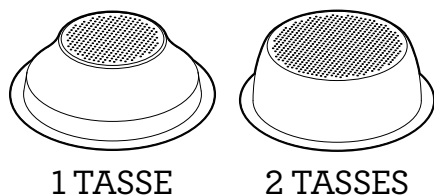
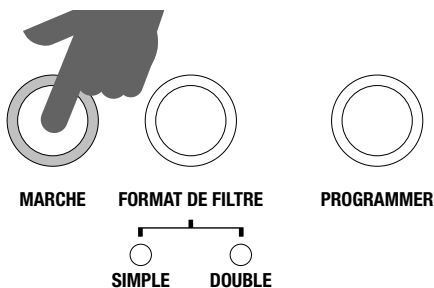
Diminuer la température de l'eau de -2°F:

En mode de température optimisé, pressez
la touche FORMAT DU FILTRE.



Diminuer la température de l'eau de -4°F:

En mode de température optimisé,
pressez la touche MARCHÉ/ARRÊT.



PRÉCHAUFFAGE

Réchauffer les tasses ou les verres

Une tasse chaude permet de maintenir la température optimale du café. Préchauffez votre tasse en la rinçant à l'eau chaude à même la sortie d'eau chaude de la machine, et placez-la sur le chauffe-tasse.

Réchauffer le porte-filtre et le panier-filtre

Un porte-filtre et un panier-filtre froids peuvent réduire considérablement la température d'extraction et affecter la qualité de votre espresso. Assurez-vous de toujours préchauffer le porte-filtre et le panier-filtre à même la sortie d'eau chaude de la machine avant l'usage initial.

NOTE

Essayez toujours le porte-filtre et le panier-filtre avant d'ajouter la mouture, car l'humidité peut causer la formation de 'chenal', c.-à-d. que l'eau contourne la mouture durant l'extraction.

SÉLECTIONNER LE PANIER-FILTRE

Paniers-filtres à simple paroi

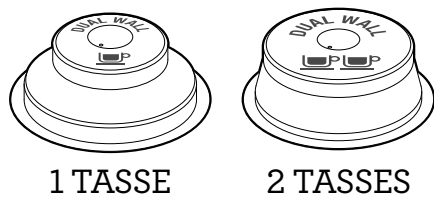
Utilisez les paniers-filtres à simple paroi si vous moulez des grains de café frais.

Les paniers-filtres à simple paroi vous permettent d'expérimenter diverses moutures, quantités et tassages afin d'obtenir un espresso plus équilibré and tamp to create a more balanced espresso.

Paniers-filtres à double paroi

Utilisez des paniers-filtres à double paroi si vous utilisez du café prémoulu.

Les paniers-filtres à double paroi régularisent la pression et contribuent à optimiser l'extraction, peu importe la mouture, la quantité, la pression de tassage ou la fraîcheur.



NOTE

Peu importe si vous utilisez les paniers-filtres à simple ou double paroi, utilisez le panier de 1 TASSE pour infuser un espresso simple et celui de 2 TASSES pour infuser deux tasses ou un espresso simple plus fort ou un gobelet.

Si vous interchanger le panier 1 tasse avec le panier 2 tasses, vous allez devoir ajuster la dose et la grosseur de la mouture et vice versa.

Les paniers-filtres fournis sont conçus pour:

Panier de 1 TASSE = environ 8-11 g.
Si vous utilisez du café prémoulu, cela représente environ 2 mesures de café rases (cuillère fournie).

Panier de 2 TASSES = environ 16-19 g.
Si vous utilisez du café prémoulu, cela représente environ 3 mesures de café rases (cuillère fournie).

Par contre, si vous utilisez du café fraîchement moulu, cela représente environ 4 mesures de café rases (cuillère fournie). Cela s'explique par le fait que le café prémoulu est souvent plus grossier et, de ce fait, plus volumineux que le café moulu plus finement.



NOTE

Vous devrez peut-être vérifier la quantité de café à mettre dans le panier-filtre ou le temps de mouture requis pour obtenir le dosage adéquat. Par exemple, lorsque vous utilisez une mouture pour espresso plus fine avec le panier-filtre à simple paroi, vous pourriez devoir augmenter la quantité de mouture pour vous assurer du bon dosage dans le panier-filtre.

LA MOUTURE

Si vous broyez des grains de café, la grosseur de la mouture doit être fine, mais pas trop, car cela affectera le débit d'eau la traversant dans le panier-filtre et le goût de l'espresso.

Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a une texture de farine lorsque pressée entre vos doigts), l'eau ne la traversera pas, même sous pression. Il en résultera un espresso SUREXTRAIT, de couleur foncée et à saveur amère.

Si la mouture est trop grossière, l'eau la traversera trop rapidement dans le panier-filtre. Il en résultera un espresso SOUS-EXTRAIT et manquant de couleur et de saveur.

DOSAGE ET TASSAGE DU CAFÉ

Suivez les instructions pour:

1. Régler la grosseur de mouture, page 13.
2. Régler la quantité de mouture, page 13.
3. Sélectionner le format du filtre, page 13.
4. Dosage automatique ou manuel, page 13-14.
5. Tassage de la mouture, page 14.
6. Araser la mouture, page 14.

VIDANGER LA TÊTE D'INFUSION

Avant de placer le porte-filtre dans la tête d'infusion, faites passer un peu d'eau dans la tête d'infusion en pressant la touche 1 TASSE. Cela éliminera tout résidu de café dans la tête d'infusion et stabilisera la température avant l'extraction.

INSÉRER LE PORTE-FILTRE

Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion, de sorte que la poignée soit alignée sur INSERT. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et tournez la poignée vers le centre jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.

EXTRAIRE L'ESPRESSO

- Placez une ou des tasses préchauffées sous le porte-filtre et pressez les touches 1 TASSE ou 2 TASSES, selon le volume désiré.
- En raison du temps de préinfusion, l'espresso ne coulera pas immédiatement.
- À titre indicatif, l'espresso s'écoulera après 4-7 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel liquide.
- Si l'espresso s'écoule en moins de 3 secondes, c'est que le dosage dans le panier-filtre n'est pas suffisant et/ou que la mouture est trop grossière. Il s'agit là d'un espresso SOUS-EXTRAIT.
- Si l'espresso coule goutte à goutte sans débit continu après 8 secondes, c'est que le dosage dans le panier-filtre est excédentaire et/ou que la mouture est trop fine. Il s'agit là d'un espresso SUREXTRAIT.

Un excellent espresso se veut le parfait équilibre de douceur, d'acidité et d'amertume. La saveur de votre café dépendra de nombreux facteurs, dont le type de grains de café, le degré de torréfaction, la fraîcheur, la grosseur ou la finesse de la mouture, le dosage de café moulu et la pression de tassage.

Faites-en l'expérience en ajustant tous ces facteurs un à un pour atteindre le goût que vous préférez (voir le Guide d'extraction en page 23).

MOUSSER LE LAIT

Le moussage du lait se fait en deux étapes, la première étant d'aérer le lait et la seconde, de le faire tourbillonner pour le rendre lisse et soyeux. Ces deux opérations se font simultanément.

- Utilisez toujours du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet jusque sous le "V" au bas du bec verseur.
- Positionnez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttement et tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR. Le voyant lumineux de vapeur/eau chaude clignotera pour indiquer que la machine se réchauffe pour produire de la vapeur. Pendant ce temps, un peu d'eau condensée pourrait s'écouler de la buse vapeur, ce qui est normal. Lorsque le voyant lumineux de VAPEUR/EAU CHAUDE cessera de clignoter, la buse vapeur sera prête à fonctionner.



NOTE

Lorsque la machine produit de la vapeur, un son de pompage se fait entendre. Il s'agit du fonctionnement normal de la pompe italienne de 15 bars.




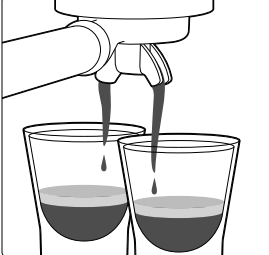
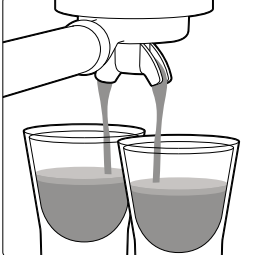
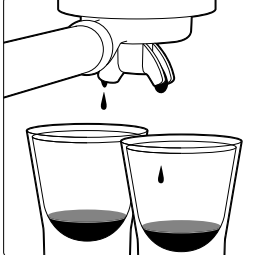





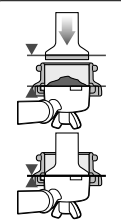
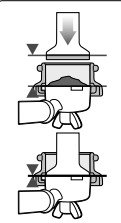
- Avant d'insérer la buse dans le lait, faites une pause de vapeur en remettant le cadran à la position VEILLE. En dedans de 8 secondes, insérez l'embout de la buse vapeur 1-2 cm (¼-¾ po) sous la surface du lait, près du côté droit du pichet, à la position de 3 h, et tournez rapidement le cadran à la position VAPEUR. Une pause de la vapeur empêchera le lait d'éclabousser hors du pichet (cette fonction de pause ne dure que 8 secondes).
- Gardez l'embout sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourne en sens horaire, produisant un vortex (effet tourbillon).
- Pendant que le lait tourbillonne, abaissez lentement le pichet, de façon à ce que l'embout de la buse vapeur remonte à la surface du lait et commence à l'aérer. Vous devrez peut-être frôler la surface du lait avec l'embout pour accélérer le tourbillon du lait.

- Gardez l'embout à la surface du lait, ou juste un peu au-dessous, en continuant de maintenir le vortex. Faites mousser le lait pour obtenir le volume requis.
- Soulevez le pichet pour abaisser l'embout sous la surface du lait, en maintenant le vortex. Le lait atteindra la bonne température (140-149°F / 60-65°C) lorsque le pichet sera très chaud au toucher.
- Arrêtez la vapeur AVANT de sortir l'embout du lait.
- Retirez le pichet. Essayez immédiatement la buse vapeur à l'aide d'un chiffon humide. Puis dirigez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttement et faites-y passer brièvement la vapeur. Cela dégagera les résidus de lait laissés dans la buse vapeur.
- Tapotez le pichet sur le comptoir pour éliminer les bulles dans le lait.
- Agitez le pichet pour 'polir' et uniformiser la texture.
- Versez le lait directement dans l'espresso.
- Le truc est d'agir rapidement avant que le lait ne se sépare.

TRUCS & ASTUCES

- Des grains de café frais de qualité procureront une extraction optimale.
- Nous recommandons d'utiliser des grains de qualité 100% Arabica avec une 'Date de torréfaction' estampillée sur l'emballage, et non une 'Date de péremption' ou 'Date limite d'utilisation'.
- Les grains de café sont meilleurs s'ils sont utilisés entre 5-20 jours de la 'Date de torréfaction'. Il est préférable de mouliner les grains immédiatement avant l'extraction pour maximiser leur 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 sous vide, si possible.

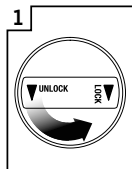
GUIDE D'EXTRACTION

BONNE EXTRACTION	SOUS-EXTRACTION	SUREXTRACTION		
 <p>À l'intérieur de la zone d'espresso</p>	 <p>Sous la zone d'espresso</p>	 <p>Au-delà de la zone d'espresso</p>		
				
<ul style="list-style-type: none"> • Le débit commence après 8 - 12 secondes • L'écoulement est lent comme du miel chaud • La crema est brun doré et légèrement mousseuse • L'espresso est brun foncé • L'extraction dure 25-30 secondes 	<ul style="list-style-type: none"> • Le débit commence après 1-6 secondes • L'écoulement est fluide comme de l'eau • La crema est mince et pâle • L'espresso est brun pâle • Le goût est amer/fort, fade et aqueux • L'extraction dure 20 secondes ou moins 	<ul style="list-style-type: none"> • Le débit commence après 12 secondes • Le café déborde ou ne coule pas du tout • La crema est foncée et tachetée • L'espresso est brun très foncé • Le goût est amer et brûlé • L'extraction dure plus de 35 secondes 		
APRÈS L'EXTRACTION	SOLUTIONS			
	 <p>RETIRER LA MOUTURE USÉE La mouture usée formera une 'rondelle' sèche. Si elle est mouillée, voir la section 'Sous-extraction'.</p>	 <p>MOUTURE PLUS FINE Ajuster & reprendre</p>	 <p>AUGMENTER LA QUANTITÉ DE MOUTURE Ajuster & reprendre</p>	 <p>MOUTURE PLUS GROSSIÈRE Ajuster & reprendre</p>
 <p>RINCER LE PANIER-FILTRE Garder le panier-filtre propre pour éviter qu'il ne se bloque. Avec le panier-filtre vide, verrouiller le porte-filtre en place et faire couler l'eau chaude.</p>	 <p>Tassez en utilisant 10 à 15 kg de pression. Le bord supérieur du dague doit être au même niveau que le haut du panier-filtre APRES que le café a été tassé. Retirez l'entonnioir doseur du porte-filtre, puis tranchez la rondelle au bon niveau à l'aide de l'outil de dosage de précision Razor™.</p>		 <p>Tassez en utilisant 10 à 15 kg de pression. Le bord supérieur du dague doit être au même niveau que le haut du panier-filtre APRES que le café a été tassé. Retirez l'entonnioir doseur du porte-filtre, puis tranchez la rondelle au bon niveau à l'aide de l'outil de dosage de précision Razor™.</p>	

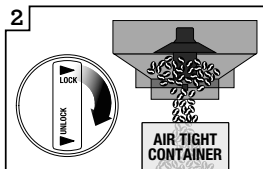
	MOUTURE	DOSAGE	TASSAGE	DURÉE
SUREXTRAIT AMER • ASTRINGENT	TROP FINE	TROP ARASER AVEC LE RASOIR	TROP FORT	PLUS DE 35 SEC
ÉQUILBRÉ	OPTIMALE	8-11g (1 TASSE) 16-19g (2 TASSES)	22-33 lb (10-15 kg)	25-30 SEC
SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • SUR	TROP GROSSIÈRE	TROP PEU AUGMENTER LA DOSE & ARASER AVEC LE RASOIR	TROP FAIBLE	MOINS DE 20 SEC

RÉGLAGE DES MEULES CONIQUES

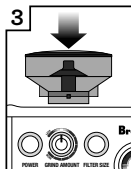
Certains type de café peuvent nécessiter une plus grande variété de mouture pour obtenir une extraction ou une infusion idéale. Une des fonctions de la Barista Express est de pouvoir élargir cette variété grâce à la meule supérieure réglable. Nous recommandons d'effectuer un seul réglage à la fois.



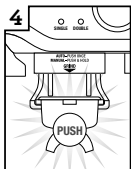
1 Déverrouiller la trémie



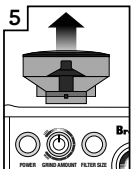
2 Tenir la trémie au-dessus du contenant et tourner le cadran pour distribuer les grains



3 Aligner la trémie bien en place



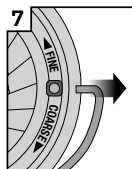
4 Faire fonctionner pour vider la trémie



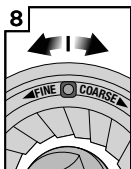
5 Retirer la trémie



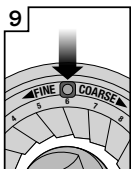
6 Retirer la meule supérieure



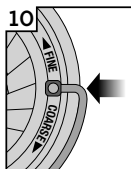
7 Retirer la poignée en métal de chaque côté



8 Déplacer la meule d'un chiffre, chiffre plus grossier ou fin



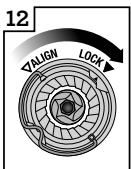
9 Aligner le chiffre avec l'ouverture de la poignée



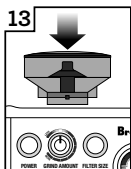
10 Réinsérer la poignée en métal de chaque côté



11 Enfoncer la meule supérieure en place



12 Verrouiller la meule supérieure



13 Aligner la trémie en place



14 Tourner pour verrouiller

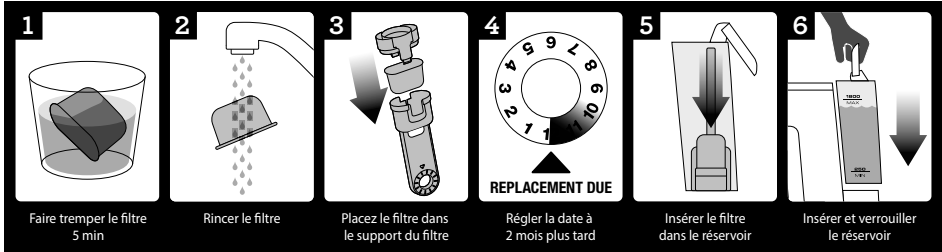


15 Vérifier l'extraction



Entretien & nettoyage

REPLACER LE FILTRE À EAU



Le filtre à eau fourni aide à prévenir l'accumulation de tartre sur plusieurs des composants internes. Si vous remplacez le filtre à eau tous les deux mois, vous réduirez ainsi le besoin de détartrer la machine.

Si vous habitez une région où l'eau est dure, nous vous recommandons de changer le filtre à eau plus fréquemment.

- Retirez le nouveau filtre du sac de plastique.
- Faites tremper le nouveau filtre dans une tasse d'eau 5 minutes, puis rincez sous l'eau courante.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide.
- Insérez le nouveau filtre à eau dans les deux parties du support du filtre.
- Réglez la date à 2 mois plus tard.
- Pour installer le support à filtre dûment assemblé dans le réservoir, alignez la base du support du filtre avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir. Appuyez pour bien l'enclencher.
- Glissez le réservoir en place au fond de la machine en vous assurant de bien le pousser vers l'arrière pour qu'il s'enclenche.

Retirez le filtre à eau si vous utilisez de l'eau filtrée ou embouteillée.



NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

CYCLE DE NETTOYAGE

Le voyant NETTOYAGE/DÉTARTRAGE s'allume lorsqu'un cycle de nettoyage est requis. Il s'agit d'un cycle de rétrolavage et n'a rien à voir avec le détartrage.

1. Insérez le panier-filtre de 1 TASSE dans le porte-filtre, ajoutez-y le disque de nettoyage puis une pastille de nettoyage.
2. Verrouillez le porte-filtre dans la tête d'infusion et placez un grand contenant sous les becs du porte-filtre.
3. Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau froide et que le plateau d'égouttement est vide.
4. Enfoncez la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine.
5. Pressez simultanément les touches 1 TASSE et 2 TASSES, puis pressez la touche MARCHE/ARRÊT. Tenez les 3 touches enfoncées simultanément environ 10 secondes.
6. Le cycle de nettoyage débutera et durera environ 5 minutes. Pendant ce temps, l'eau coulera par intermittence des becs du porte-filtre. Une fois terminé, 2 bips se feront entendre.
7. Retirez le porte-filtre et vérifiez si la pastille est complètement dissoute. Dans le cas contraire, répétez l'opération jusqu'à ce que la pastille soit dissoute.

DÉTARTRAGE

À la suite d'une utilisation régulière, l'eau dure peut causer une accumulation de calcaire à l'intérieur et sur de nombreux composants internes de l'appareil. Cela réduira d'autant le débit et la température d'infusion de même que le rendement de la machine tout en affectant le goût de l'espresso.

Nous vous recommandons de procéder au détartrage tel que décrit ci-dessous lorsque le voyant NETTOYAGE / DÉTARTRAGE est illuminé en continu.

Lorsque ce voyant clignote, reportez-vous au CYCLE DE NETTOYAGE en page 25.

Vérifier si le détartrage est nécessaire

1. Si le voyant NETTOYAGE/DÉTARTRAGE s'allume en continu, un détartrage est nécessaire.



AVERTISSEMENT

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

Préparer la machine pour la fonction de détartrage



2. Faites dissoudre un sachet de poudre de détartrage Breville dans 1 L (34 oz) d'eau, puis remplissez le réservoir d'eau.
3. Appuyez et maintenez enfoncées simultanément les touches 2 TASSES et MARCHE pour entrer en mode de détartrage. La machine se réchauffera, amorçant le processus de détartrage. Durant ce processus, la touche MARCHE clignotera en continu. La machine indiquera qu'elle est prête pour le détartrage lorsque les touches MARCHE et 1 TASSE et les voyants NETTOYAGE/DÉTARTRAGE et VAPEUR/EAU CHAUDE seront allumés en continu.

Détartre les composants du groupe café

4. Appuyez sur la touche 1 TASSE pour amorcer le détartrage des composants du groupe café. Cela prendra environ 25 secondes. La touche 1 TASSE clignotera, puis s'allumera en continu, une fois le processus de détartrage terminé. Pour mettre fin au détartrage à l'intérieur de 25 secondes, appuyez à nouveau sur la touche 1 TASSSE.

Détartre les composants des sorties de vapeur et d'eau chaude

Détartre la sortie de vapeur et la sortie d'eau chaude prendra respectivement 13 secondes et 8 secondes environ. Pour mettre fin au détartrage tourner le cadran vapeur en direction VEILLE.

5. Détartrez les composants de la sortie de vapeur en tournant le cadran de vapeur vers la DROITE en direction de l'icône .
6. Détartrez les composants de la sortie d'eau chaude en tournant le cadran de vapeur vers la GAUCHE en direction de l'icône .

Répéter l'opération pour compléter le détartrage

7. Une fois le processus de détartrage terminé, il restera environ (0,5 L / 17 oz) de solution dans le réservoir d'eau.
8. Répétez les étapes 4 à 6 ci-dessus pour compléter le détartrage et vider le réservoir de la solution restante.

Rincer le réservoir de la solution de détartrage

9. Une fois le détartrage complété, retirez le réservoir et rincez-le soigneusement. Remplissez-le d'eau froide jusqu'au maximum (2 L / 68 oz) et répétez les étapes 4 à 6 pour nettoyer à fond la machine et éliminer tout résidu de solution de détartrage.
10. Pour quitter le mode de détartrage, appuyez sur la touche MARCHE. Les voyants lumineux DEL s'éteindront.

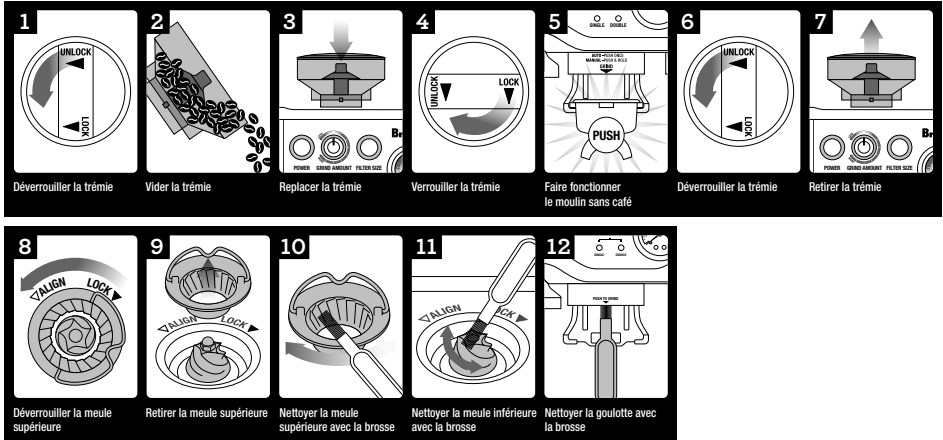


NOTE

La machine s'éteindra automatiquement si aucune action n'est effectuée dans un délai de 5 minutes en mode de détartrage. Pour réactiver le détartrage, veuillez reprendre à l'étape 3.

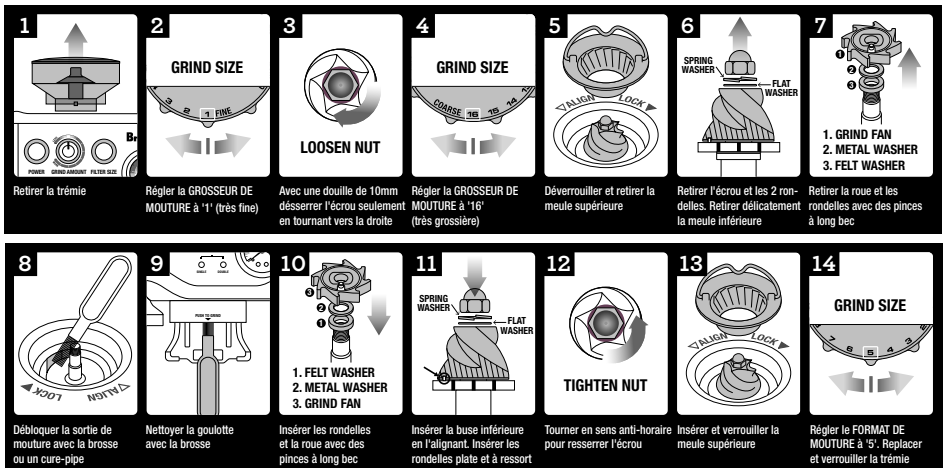
NETTOYAGE DU MOULIN À MEULES CONIQUES

Ce cycle de nettoyage supprime l'accumulation d'huile qui peut entraver le bon fonctionnement des meules.



NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU MOULIN À MEULES CONIQUES

Cette étape n'est requise que s'il y a blocage entre les meules et la sortie de mouture.



ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous manipulez les meules, car elles sont extrêmement tranchantes.

NETTOYER LA BUSE VAPEUR

- La buse vapeur doit être nettoyée après chaque moussage. Essuyez-la avec un chiffon humide. Puis, avec l'embout de la buse dirigé sur le plateau d'égouttement, tournez brièvement le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR. Cela dégagera la buse de tout résidu de lait.
- Si un ou des orifices de l'embout de la buse vapeur sont bouchés, assurez-vous que le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE est en position VEILLE.. Enfoncez la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine et laissez-la refroidir. À l'aide de la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage, débloquez le ou les trous.
- Si la buse vapeur demeure bloquée, retirez l'embout à l'aide de la clé intégrée à l'outil de nettoyage et faites-le tremper dans l'eau chaude. Utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous avant d'assembler l'embout à la buse vapeur.

NETTOYER LES PANIERS-FILTRES ET LE PORTE-FILTRE

- Les paniers-filtres et le porte-filtre doivent être rincés sous l'eau chaude immédiatement après usage afin d'en dégager tout résidu d'huile de café.
- Si un ou des trous du porte-filtre sont bloqués, utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour les débloquer.
- Si les trous demeurent bloqués, faites dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et faites tremper le panier-filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez correctement.

NETTOYER L'ÉCRAN DIFFUSEUR

- La tête d'infusion et l'écran diffuseur doivent être essuyés avec un chiffon humide afin d'en retirer les particules de mouture.

- Procédez régulièrement à une vidange de la machine. Placez un panier-filtre et un porte-filtre vide dans la tête d'infusion. Pressez et tenez la touche 1 TASSE et faites couler un peu d'eau pour rincer les résidus de café.

NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT ET LE TIROIR DE RANGEMENT

- Le plateau d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, particulièrement lorsque l'indicateur de niveau d'eau indique EMPTY ME! (videz-moi).
- Retirez la grille du plateau d'égouttement. Soulevez le séparateur de café et jetez la mouture. L'indicateur de niveau d'eau EMPTY ME! se retire également en le soulevant pour dégager les languettes latérales. Lavez toutes les pièces dans l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.
- Le tiroir de rangement (logé derrière le plateau d'égouttement) peut être retiré et nettoyé à l'aide d'un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyants, chiffons ou tampons abrasifs qui pourraient en égratigner la surface.



NOTE

Toutes les pièces doivent être nettoyées à l'eau tiède avec un détergent à vaisselle doux. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui peuvent endommager la surface. Ne mettez aucune pièce ou accessoire dans le lave-vaisselle.

NETTOYER LE BOÎTIER ET LE CHAUFFE-TASSE

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

RANGEMENT DE LA MACHINE

Avant de ranger la machine, assurez-vous que le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE est en position VEILLE. Pressez alors la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine et débranchez-la. Retirez les grains de café non utilisés de la trémie, nettoyez le moulin (voir page 27) et videz le réservoir d'eau et le plateau d'égouttement. Assurez-vous que la machine est refroidie, propre et sèche.

Insérez tous les accessoires dans le tiroir de rangement. Rangez l'appareil à la verticale et ne mettez aucun objet sur le dessus.



ATTENTION

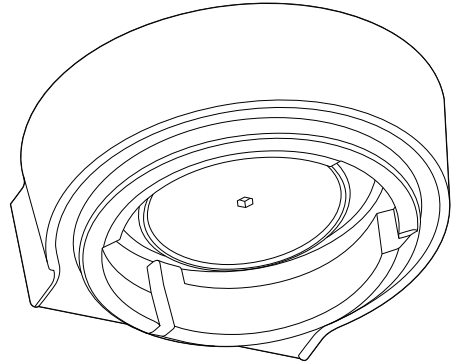
Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

UTILISER LA CLÉ ALLEN

À la longue, le joint de silicone autour de l'écran diffuseur aura besoin d'être remplacé pour assurer un rendement optimal d'infusion.

1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine et débranchez-la de la prise murale.
2. Retirez délicatement le réservoir et le plateau d'égouttement, en prenant un soin particulier s'ils sont pleins.
3. À l'aide d'une petite broche, nettoyez le centre de la vis de tout résidu de café.
4. Insérez l'extrémité la plus courte de la clé Allen au centre de la vis. Tournez en sens antihoraire pour desserrer la vis.

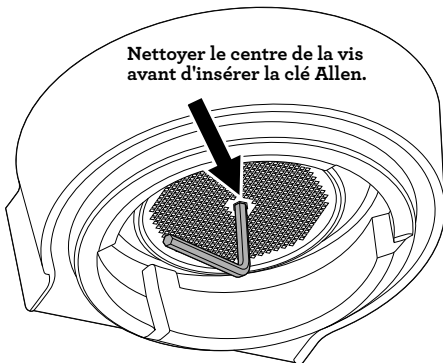
5. Une fois la vis desserrée, retirez et conservez soigneusement la vis et l'écran diffuseur en acier inoxydable. Prenez note du côté de l'écran diffuseur qui est orienté vers le bas. Cela facilitera le réassemblage. Lavez l'écran diffuseur à l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement.
6. Retirez le joint de silicone avec vos doigts ou une pince à bec long. Insérez le nouveau joint, côté plat en premier, pour que le côté cannelé soit face à vous.



7. Resserrez la vis en sens horaire avec vos doigts, puis utilisez la clé Allen pour la resserrer davantage afin qu'elle soit égale à l'écran diffuseur. Ne pas trop serrer.
8. Remplacez le plateau d'égouttement et le réservoir.

Contactez le Soutien aux consommateurs de Breville ou visitez www.breville.com pour le remplacement de joints de silicone ou pour toute autre information.

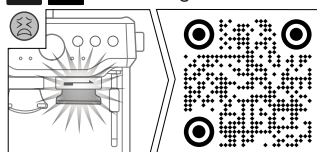
Nettoyer le centre de la vis avant d'insérer la clé Allen.





Guide de dépannage

  the Dosing Funnel™ 54



USCM - QF48

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
<p>La machine ne se réchauffe pas.</p> <p>Le voyant VAPEUR/EAU CHAUDE clignote quand la machine se met en marche.</p>	<ul style="list-style-type: none">Le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE n'est pas en position VEILLE.	<ul style="list-style-type: none">Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE en position VEILLE. La machine commencera à se réchauffer.
<p>L'eau ne s'écoule pas de la tête d'infusion.</p> <p>Il n'y a pas d'eau chaude.</p>	<ul style="list-style-type: none">La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">Laissez à la machine le temps d'atteindre la température de fonctionnement. La touche MARCHE/ARRÊT cessera de clignoter et tous les voyants des touches du panneau de commande s'illumineront quand ce sera prêt.
	<ul style="list-style-type: none">Le réservoir est vide.	<ul style="list-style-type: none">Poussez le réservoir complètement pour qu'il se verrouille en place.
	<ul style="list-style-type: none">Le réservoir n'est pas bien inséré et verrouillé en place.	<ul style="list-style-type: none">Tassez avec environ 22-33 lb (10-15 kg) de pression.
	<ul style="list-style-type: none">La machine a besoin d'être détartrée.	<ul style="list-style-type: none">Voir 'Détartrage' en page 26.
	<ul style="list-style-type: none">Le café est moulu trop finement et/ou il y a trop de café dans le panier-filtre et/ou il est trop tassé et/ou le panier-filtre est bloqué.	<ul style="list-style-type: none">Voir le problème suivant 'L'espresso s'égoutte par les becs du porte-filtre ou ne s'écoule pas du tout'.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
L'espresso s'égoutte par les becs du porte-filtre ou ne s'écoule pas du tout.	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop finement. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Voir 'Régler la grosseur de mouture' en page 13 et 'Surextraction' en page 23.
	<ul style="list-style-type: none"> Il y a trop de café dans le panier-filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> Diminuez la dose. Voir 'Régler la quantité de mouture' en page 13 et 'Surextraction' en page 23. Après le tassage, utilisez l'outil de dosage Razor™ pour enlever l'excès de mouture.
	<ul style="list-style-type: none"> Le café est tassé trop fermement. 	<ul style="list-style-type: none"> Tassez avec environ 22-33 lb (10-15 kg) de pression.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le réservoir.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir n'est pas complètement inséré et verrouillé en place. 	<ul style="list-style-type: none"> Poussez le réservoir au fond de l'appareil pour bien le verrouiller en place.
	<ul style="list-style-type: none"> Le panier-filtre est peut-être bloqué. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous. S'ils restent bloqués, dissolvez une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et faites-y tremper le panier-filtre et le porte-filtre environ 20 min. Rincez correctement.
	<ul style="list-style-type: none"> La machine doit être détartrée. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir 'Détartrage' en page 26.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
L'espresso s'écoule trop rapidement.	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop grossièrement. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez une mouture légèrement plus fine. Voir 'Régler la grosseur de mouture' en page 13 et 'Sous-extraction' en page 23.
	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas assez de mouture dans le panier-filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> Augmentez la dose. Voir 'Régler la quantité de mouture' en page 13 et 'Sous-extraction' en page 23. Tassez puis utilisez l'outil de dosage Razor™ pour enlever l'excès de mouture.
	<ul style="list-style-type: none"> Le café est tassé trop légèrement. 	<ul style="list-style-type: none"> Tassez avec 22-33 lb ou 10-15 kg de pression.
L'espresso déborde du porte-filtre.	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête d'infusion. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le porte-filtre est parfaitement inséré et tourné jusqu'à sentir une résistance.
	<ul style="list-style-type: none"> Il y a de la mouture sur le rebord du panier-filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez l'excédent de café sur le rebord du panier-filtre pour assurer une bonne étanchéité dans la tête d'infusion.
	<ul style="list-style-type: none"> Il y a trop de café dans le panier-filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> Diminuez la dose. Voir 'Régler la quantité de mouture' en page 13. Après le tassage, utilisez l'outil de dosage Razor™ pour enlever l'excès de mouture.
	<ul style="list-style-type: none"> Le joint de silicone autour de l'écran diffuseur doit être remplacé pour assurer une bonne étanchéité du porte-filtre dans la tête d'infusion. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir 'Utiliser la clé Allen' en page 29.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Il n'y a pas de vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez la machine atteindre la température de fonctionnement. Le voyant VAPEUR/EAU CHAUDE clignotera pour indiquer que la machine se réchauffe pour générer de la vapeur. Pendant ce temps, un peu d'eau condensée peut jaillir de la buse vapeur, ce qui est normal. Lorsque le voyant lumineux VAPEUR/EAU CHAUDE aura cessé de clignoter, la buse vapeur sera prête à être utilisée.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le réservoir.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir n'est pas complètement inséré et verrouillé en place. 	<ul style="list-style-type: none"> Poussez le réservoir pour bien le verrouiller en place.
	<ul style="list-style-type: none"> La machine doit être détartrée. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir 'Détartrage' en page 26.
	<ul style="list-style-type: none"> La buse vapeur est bloquée. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir 'Nettoyer la buse vapeur' en page 28.
Le café n'est pas assez chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE n'est pas en position VAPEUR. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous d'avoir tourné le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR.
	<ul style="list-style-type: none"> Les tasses n'ont pas été préchauffées. 	<ul style="list-style-type: none"> Rincez le porte-filtre sous la sortie d'eau chaude et placez-les sur le chauffe-tasse.
	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre n'a pas été préchauffé. 	<ul style="list-style-type: none"> Rincez le porte-filtre sous la sortie d'eau chaude. Séchez à fond.
	<ul style="list-style-type: none"> Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino, le latté, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Chauffez le lait jusqu'à ce que la base du pichet soit très chaude au toucher.
	<ul style="list-style-type: none"> La machine doit être détartrée. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir 'Détartrage' en page 26.
	<ul style="list-style-type: none"> La température de l'eau doit être ajustée. 	<ul style="list-style-type: none"> Augmentez la température de l'eau. Voir 'Mode de température optimisé' en page 18.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Il n'y a pas de crema.	<ul style="list-style-type: none"> Le café est tassé trop légèrement. 	<ul style="list-style-type: none"> Tassez avec 22-33 lb ou 10-15 kg de pression.
	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop grossièrement. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez de la mouture légèrement plus fine. Voir 'Régler la grosseur de mouture' en page 13 et 'Sous-extraction' en page 23.
	<ul style="list-style-type: none"> Le café prémoulu ou les grains de café ne sont pas frais. 	<ul style="list-style-type: none"> Si vous moulez des grains entiers, utilisez des grains frais avec une 'Date de torréfaction' et consommez-les entre 5-20 jours de cette date. Pour le café prémoulu, utilisez-le en dedans d'une semaine après l'avoir moulu.
	<ul style="list-style-type: none"> Le panier-filtre est peut-être bloqué. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous. Si le ou les trous restent bloqués, dissolvez une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et laissez tremper le panier-filtre et le porte-filtre environ 20 minutes. Rincez correctement.
	<ul style="list-style-type: none"> Les paniers-filtres à simple paroi sont utilisés pour le café prémoulu. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous d'utiliser les paniers-filtres à double paroi pour le café prémoulu.
Le plateau d'égouttement se remplit trop vite.	<ul style="list-style-type: none"> Fonction de purge automatique. Immédiatement après les fonctions espresso, eau chaude et vapeur, la machine évacuera de l'eau dans le plateau d'égouttement, assurant ainsi une température optimale du serpent. 	<ul style="list-style-type: none"> Aucune action n'est requise puisqu'il s'agit du fonctionnement normal de la machine.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Un son de pompage/ pulsion se fait entendre durant l'extraction ou le moussage du lait.	• La pompe italienne de 15 bars de la machine fonctionne normalement.	• Aucune action n'est requise puisqu'il s'agit du fonctionnement normal de la machine.
	• Le réservoir est vide.	• Remplissez le réservoir.
	• Le réservoir n'est pas parfaitement inséré et verrouillé en place.	• Poussez le réservoir au fond pour qu'il se verrouille en place.
De l'eau coule.	• Fonction de vidange automatique. Immédiatement après les fonctions espresso, eau chaude et vapeur, la machine évacuera de l'eau dans le plateau d'égouttement, assurant ainsi une température optimale du serpentin.	• Assurez-vous de vider et remettre bien en place le plateau d'égouttement chaque fois que l'indicateur Empty Me! (Videz-moi) apparaît.
	• Le réservoir n'est pas parfaitement inséré et verrouillé en place.	• Poussez le réservoir complètement au fond pour qu'il se verrouille en place.
	• Le joint de silicone autour de l'écran diffuseur doit être remplacé afin d'assurer l'étanchéité du porte-filtre dans la tête d'infusion.	• Voir 'Utiliser la clé Allen' en page 29.
La machine est en marche, mais cesse de fonctionner.	• Le coupe-circuit de sécurité peut avoir été activé à cause de la surchauffe de la pompe ou du moulin.	• Éteignez la machine en pressant la touche MARCHE/ARRÊT, puis débranchez-la. Laissez-la refroidir environ 30-60 minutes.
		• Si le problème persiste, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Aucun café moulu ne sort du moulin.	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas de grains de café dans la trémie. • La cavité ou la goulotte du moulin sont bloquées. • Il y a de l'eau ou de l'humidité dans la cavité ou la goulotte du moulin. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir la trémie de grains de café frais. • Nettoyer et dégager la cavité et la goulotte du moulin. Voir 'Nettoyage approfondi du moulin à meules coniques' en page 27. • Nettoyer et dégager la cavité et la goulotte du moulin. Voir 'Nettoyage approfondi du moulin à meules coniques' en page 27. • Assurez-vous que les meules sont parfaitement sèches avant de les réassembler. Vous pouvez utiliser un séchoir à cheveux pour assécher la cavité du moulin.
Les voyants DEL du FORMAT DE FILTRE clignotent.	<ul style="list-style-type: none"> • La trémie n'est pas installée correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la trémie, la débarasser des débris s'il y a lieu, et reverrouillez la trémie en place.
Trop ou pas assez de café moulu n'est acheminé dans le panier-filtre.	<ul style="list-style-type: none"> • Les réglages de quantité de mouture sont incorrects pour la grosseur de mouture donnée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le cadran de QUANTITÉ DE MOUTURE pour l'augmenter ou la diminuer. Voir 'Régler la quantité de mouture' en page 13 et le 'Guide d'extraction' en page 23.

PROBLÈME**CAUSES POSSIBLES****QUE FAIRE**

Trop ou pas assez d'espresso s'écoule dans la tasse.

- Les réglages de quantité et/ou de grosseur de mouture et/ou de volume d'espresso doivent être ajustés.

- Essayer les étapes suivantes, une à la fois:
- Réinitialiser les réglages par défaut de la machine. Voir 'Réinitialiser les réglages par défaut' en page 16.
- Reprogrammer les volumes d'espresso. Voir 'Reprogrammer le volume d'espresso' en page 15.
- Ajuster les réglages de quantité et/ou de grosseur de mouture. Voir 'Régler la grosseur de mouture' en page 13, 'Régler la quantité de mouture' en page 13 et le 'Guide d'extraction' en page 23.

Le moulin fait beaucoup de bruit.

- Le moulin est bloqué et encombré par un objet étranger.

- Retirer la trémie et vérifier s'il y a blocage ou débris. Si nécessaire, nettoyer et libérer la cavité et la goulotte du moulin. Voir 'Nettoyage du moulin à meules coniques' en page 27.
-



Suggestions de café

CAPPUCCINO

Un espresso simple avec ajout de lait moussieux et garni de poudre de chocolat.



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 moussieux et environ 10 mm de mousse.



MACCHIATO

Traditionnellement servi court, le macchiato est aussi servi comme un espresso noir allongé, agrémenté d'un soupçon de lait ou d'une cuillerée de lait moussieux.



AMERICANO

Un espresso (simple ou double) auquel on ajoute de l'eau chaude. Aussi appelé café allongé.



RISTRETTO

Un ristretto est un espresso extrêmement court d'environ 15 ml, reconnu pour son intensité et sa longueur en bouche.





Notes



Notes

the Barista Express®



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 9 Componentes
- 11 Funciones
- 25 Cuidado y limpieza
- 31 Solución de problemas
- 37 Cafés para probar

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

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

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

ANTES DE USAR ESTE EQUIPO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este equipo, y guárdelas por si necesita consultarlas más adelante.
- Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar la maquina de expreso por primera vez.
- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de la máquina de expreso.

- No deje la máquina de expreso cerca del borde de una mesa o mostrador durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias.
- No deje la máquina de expreso cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente, ni donde pueda tocar un horno caliente.
- No use la máquina de expreso sobre superficies metálicas como, por ejemplo, una placa para drenar de fregadero.
- Siempre asegúrese de que el máquina de expreso esté correctamente ensamblada antes de conectarla a un tomacorriente y usarla.
- No intente hacer funcionar la máquina de expreso usando cualquier otro método distinto al descrito en este folleto.
- La máquina de expreso no está diseñada para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Recomendamos usar agua fría y filtrada.



ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesiones, no abra el compartimento de preparación durante el proceso de preparación.

- No recomendamos el uso de agua desmineralizada o destilada. Su uso puede afectar el sabor del café y el funcionamiento de la máquina. No use ningún otro líquido.

- No use la máquina de expreso sin haber puesto agua en el depósito de agua.
- Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente insertado y asegurado en el grupo antes de usar el equipo.
- Nunca retire el portafiltro durante el proceso de preparación, pues la máquina está bajo presión.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Deje que la máquina de expreso se enfríe antes de mover o limpiar cualquier pieza.
- No ponga nada encima de la máquina de expreso que no sean tazas para calentar.
- No haga funcionar el molinillo sin la tapa del depósito en su posición. Mantenga los dedos, manos, cabello, ropa y utensilios alejados de la depósito durante su funcionamiento.
- Si no va a usar la máquina de expreso o antes de intentar moverla, limpiarla, desarmarla, ensamblarla o guardarla, procure siempre apagarla presionando el botón POWER (Encendido) hasta que se apague y desenchufando el cable de alimentación.
- Mantenga la máquina de expreso y los accesorios limpios. Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas en este manual.

- No utilice accesorios para la máquina de expreso que no sean los provistos. El uso de accesorios no recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES PARA TODOS LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

- Desenrolle el cable por completo antes de usar el equipo.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el equipo en agua u otros líquidos.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se enrede.
- No deje el equipo sin supervisión mientras está en uso.
- Este equipo no puede ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del equipo por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
- Se recomienda que el equipo se utilice solamente en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al previsto. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento. No use el equipo al aire libre.

- Se recomienda inspeccionar el equipo regularmente. No use el equipo si el cable de alimentación, el enchufe o el equipo se dañaron de alguna manera. Suspnda inmediatamente el uso del equipo y contacte al Centro de servicios de Breville.
- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, llame al Centro de servicios de Breville.
- Este equipo cuenta con un cable de alimentación compuesto por un cable de conexión a tierra y un enchufe de conexión a tierra. El equipo debe estar conectado utilizando un tomacorriente que disponga de una conexión a tierra apropiada de 3 agujeros. Si se produce una falla eléctrica, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica.
- Si el equipo tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hebras con conexión a tierra.
- Si la toma de corriente es un tomacorriente de pared estándar de 2 clavijas, es su responsabilidad personal y obligación reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 clavijas debidamente conectado a tierra.
- Por ningún motivo corte o retire la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación ni use un adaptador.
- Consulte a un electricista calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden por completo o si existen dudas sobre si el equipo está correctamente conectado a tierra.

INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo. Hay cables de alimentación y de extensión desmontables más largos disponibles, los que se pueden usar con la debida precaución. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar accidentalmente y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.



ADVERTENCIA

Antes de usar el equipo, desenrolle el cable de alimentación por completo.

ENCHUFE BREVILLE ASSIST™

Su equipo Breville incluye el práctico enchufe Assist™, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo de la toma de corriente de manera sencilla.

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



Características de la Barista Express®

MOLINILLO DE MUELA CÓNICA INTEGRADO

Las muelas cónicas de precisión inoxidable maximizan el área de superficie del café molido para obtener el mayor sabor del expreso. Las muelas superiores e inferiores pueden extraerse para limpiarlas de forma sencilla.

TAMAÑO DE MOLIDO AJUSTABLE

Puede ajustar el molido de fino a grueso para una extracción óptima del expreso.

CANTIDAD DE MOLIDO AJUSTABLE

Puede ajustar la cantidad de café recién molido que se dosifica en el filtro para adaptarse a un molido más grueso o más fino.

DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Puede usar el botón FILTER SIZE (Tamaño del filtro) para indicar a la máquina si está usando un filtro de 1 o 2 tazas. El molinillo dispensará la cantidad necesaria de café molido para una dosis sencilla o doble.

MOLIDO CON OPERACIÓN AUTOMÁTICA

La detención automática permite obtener el molido directamente en el portafiltro sin siquiera usar las manos.

THE RAZOR™, LA HERRAMIENTA PARA AJUSTAR DOSIS

La cuchilla giratoria patentada recorta la dosis de café molido hasta el nivel correcto para una dosificación precisa y una extracción consistente.

CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE

Para un sabor de café óptimo.

CONTROLADOR DE TEMPERATURA PID

Controlador electrónico de temperatura PID para mayor estabilidad de temperatura.

SISTEMA DE CALENTAMIENTO THERMOCOIL

La bobina de agua de acero inoxidable integrada controla la temperatura del agua con precisión.

VAPORIZADOR DE ESTILO COMERCIAL

Vaporizador de acero inoxidable de acción giratoria en 360° para texturizar la leche sin esfuerzo.

AGUA CALIENTE INSTANTÁNEA

Salida dedicada de agua caliente para preparar Americanos y precalentar tazas.

PREINFUSIÓN A BAJA PRESIÓN

Aplica baja presión de agua al comienzo de la extracción para expandir el molido de forma pausada y lograr que la extracción sea uniforme.

MANÓMETRO PARA EXPRESO

Monitoriza la presión de extracción del expreso.

CONTROL VOLUMÉTRICO

Volúmenes preestablecidos de 1 y 2 tazas, anulación manual o volúmenes de dosis reprogramables.

FUNCIÓN DE SECADO DE DISCO

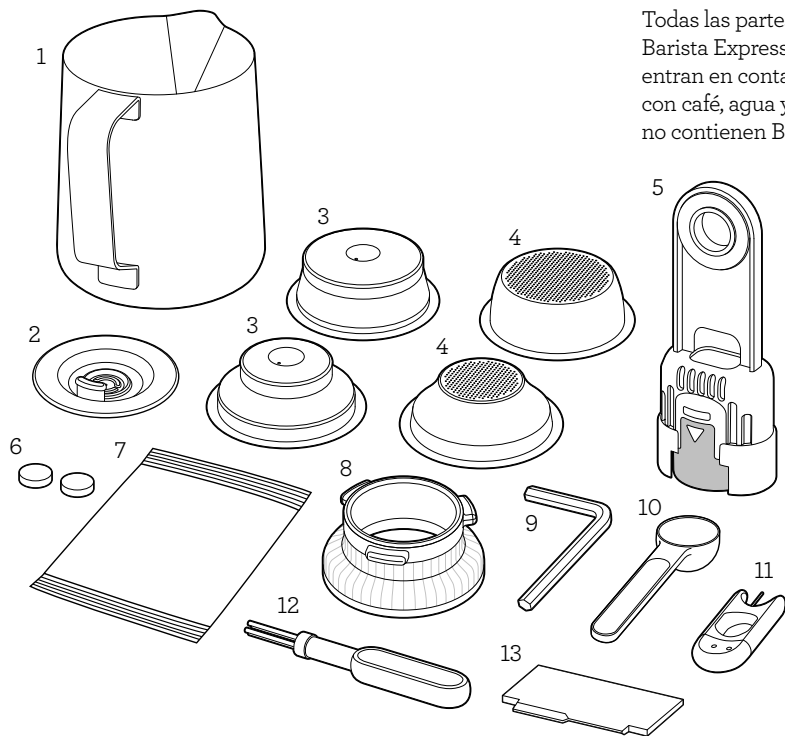
Elimina el exceso de agua del café molido en el filtro después de la extracción para eliminar fácilmente el disco de café.



Componentes



- A.** Depósito de café de 250 g (8.8 oz)
Con sistema de bloqueo para retirar, almacenar y transferir los granos de café fácilmente.
- B.** Molinillo de muela cónica integrado.
- C.** Salida del molinillo.
- D.** Interruptor de activación de molido.
- E.** Soporte con operación automática.
- F.** Selector de tamaño de molido (GRIND SIZE)
Con ajustes de molido, de fino a grueso.
- G.** Selector de cantidad de molido (GRIND AMOUNT)
Puede ajustar la cantidad de café recién molido que se dosifica en el filtro para adaptarse a un molido más grueso o más fino.
- H.** Botón FILTER SIZE (Tamaño de filtro).
Indique al equipo si va a utilizar un filtro de 1 o 2 tazas, y el molinillo dispensará la cantidad necesaria de café molido para una dosis sencilla o doble.
- I.** Botón POWER (Encendido).
- J.** Prensador extraíble integrado de 54 mm.
- K.** Grupo.
- L.** Portafiltro de 54 mm de acero inoxidable.
Con boquillas de estilo comercial.
- M.** Espacio apto para tazas especialmente altas.
- N.** Separador de café húmedo y seco extraíble
Bandeja de goteo. Con indicador de vaciado.
- O.** Bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo)
Para guardar accesorios cuando no se usan.
- P.** Vaporizador de acción giratoria en 360°.
- Q.** Salida dedicada de agua caliente.
Monitoriza la presión de extracción del expreso.
- R.** Selector Steam/Hot Water (Vapor/ Agua caliente).
Selector para controlar el vapor y el agua caliente.



Todas las partes de la Barista Express® que entran en contacto con café, agua y leche no contienen BPA.

- S. Indicador Steam/Hot Water (Vapor/Agua caliente)**
Se ilumina para señalar que la función de vapor o agua caliente está seleccionada.
- T. Botones de 1 y 2 tazas.**
Con volúmenes preestablecidos de 1 y 2 tazas, anulación manual o volúmenes de dosis programables.
- U. Indicador CLEAN/DESCALE (Limpiar/Descalcificar).**
Se ilumina cuando se requiere un ciclo de limpieza o descalcificación.
- V. Manómetro para expreso.**
- W. Botón PROGRAM (Programar)**
Reprograma el ajuste predeterminado de dosis de 1 taza y 2 tazas.
- X. Bandeja para calentar tazas.**
- Y. Depósito de agua extraíble de 2 litros.**
Con filtro de agua reemplazable para reducir la calcificación y las impurezas.

ACCESORIOS

1. Jarra para leche de acero inoxidable
2. Disco de limpieza
3. Filtros presurizados (1 taza y 2 tazas)
Para uso con café premolido.
4. Filtros no presurizados (1 taza y 2 tazas)
Para uso con granos de café recién molido.
5. Soporte de filtro de agua y filtro
6. Pastillas limpiadoras
7. Polvo descalcificador
8. Embudo the Dosing Funnel™ 54
9. Llave hexagonal Allen
10. Cuchara de café
Mide la cantidad de café premolido cuando se usan filtros presurizados.
11. Herramienta de limpieza
12. Cepillo de limpieza
13. The Razor™, la herramienta precisa para ajustar dosis

Datos técnicos

120 V~ 60 Hz 1 750 W



Funciones

TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

Preparación de la máquina

Retire y deseche todas las etiquetas y materiales de empaque adheridos a la máquina de café expreso. Asegúrese de haber retirado todas las piezas y accesorios antes de desechar el empaque.

Retire el depósito de agua ubicado en la parte posterior del equipo levantando el mango del depósito de agua. Retire la bolsa de plástico que contiene el filtro de agua y el soporte del filtro de agua. Limpie las piezas y accesorios (depósito de agua, portafiltro, filtro, jarra) con agua tibia y un líquido lavaplatos no abrasivo. Luego enjuague y seque completamente. Limpie el exterior del equipo, el depósito de café y la bandeja de goteo con un paño suave y húmedo y seque bien. No sumerja la carcasa exterior, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido.

NOTA

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

NOTA

Para comprar filtros de agua, contacte al Centro de servicios de Breville.



PRIMER USO

Puesta en marcha inicial

- Asegúrese de que el filtro de agua esté bien instalado dentro del depósito de agua.
- Llene el depósito de agua con agua fría (y de preferencia filtrada) hasta la marca MAX. Cuando reemplace el depósito, asegúrese de empujar hacia abajo por completo para asegurarlo en su lugar.



NOTA

Siempre compruebe el nivel del agua antes de usar y reemplace el agua diariamente. Recomendamos usar agua fría y filtrada. No recomendamos el uso de agua desmineralizada, destilada o de cualquier otro líquido. Su uso puede afectar el sabor del café y el funcionamiento de la máquina.

- Cerciórese de que el depósito de café esté asegurado en su posición.
- Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de 110/120 Vca.
- Presione el botón POWER (Encendido) para encender el equipo. La luz del botón POWER (Encendido) parpadeará mientras la máquina se está calentando.



NOTA

Si el depósito de café no está correctamente asegurado en su posición, las luces LED de tamaño de filtro (FILTER SIZE) comenzarán a parpadear.

- Se escuchará un sonido de bombeo. Esto es normal.
- Cuando la máquina alcance la temperatura de funcionamiento correcta, la luz del botón POWER (Encendido) dejará de parpadear y todas las luces del botón en el panel de control se iluminarán. El equipo ahora estará en el modo STANDBY (En espera) y disponible para continuar con el siguiente paso: 'Enjuague del equipo'.

Enjuague del equipo

Se recomienda completar el procedimiento de enjuague sin café molido en el equipo para garantizar que la máquina haya sido acondicionada.

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

1. Presione el botón de 2 tazas para hacer circular agua caliente por el grupo.
2. Ponga la punta del vaporizador sobre la bandeja de goteo. Gire el selector STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) a la posición STEAM (Vapor) y haga que el vapor circule por el vaporizador durante 10 segundos.



3. Gire el selector STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) a la posición HOT WATER (Agua caliente) y haga que el agua circule por la salida de agua caliente durante 10 segundos.



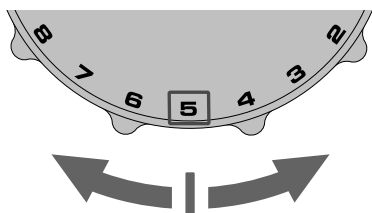
4. Repita los pasos del 1 al 3 hasta que el depósito de agua esté vacío.

FUNCIONAMIENTO GENERAL

Ajuste del tamaño de molido

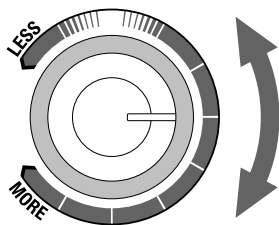
El tamaño del molido incide en la velocidad del paso del agua por el café molido en el filtro y en el sabor del expreso. Cuando ajuste el tamaño de molido, asegúrese de que sea fino, pero no hasta el punto de que parezca un polvo.

Hay ajustes numerados en el selector GRIND SIZE (Tamaño de molido). Cuanto menor es el número, más fino es el tamaño de molido. Cuanto mayor es el número, más grueso es el tamaño de molido. Recomendamos comenzar desde el nivel 5 y ajustar según sea necesario.



Ajuste de la cantidad de molido

Ponga el selector GRIND AMOUNT (Cantidad de molido) en la posición de las 3 en punto como punto de partida. Ajuste el selector hacia LESS (Menos) o MORE (Más) según se requiera para ajustar la cantidad de la dosis para que la tapa de metal del prensador provisto esté nivelada con la parte superior del borde del filtro DESPUÉS del prensado.



CONSEJOS

Es normal que el selector GRIND SIZE (Tamaño de molido) y el selector GRIND AMOUNT (Cantidad de molido) tengan que ser ajustados un par de veces para obtener la tasa de extracción correcta. Comience con la configuración sugerida, extraiga un expreso y luego consulte la Guía de extracción de la página 23 para determinar qué ajustes deben hacerse.

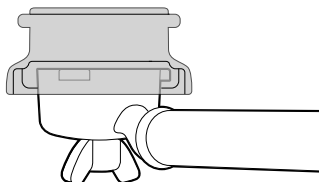
Selección del tamaño del filtro

Introduzca el filtro de 1 taza o el de 2 tazas en el portafiltro (consulte la sección 'Seleccionar un portafiltro', página 13). Presione el botón FILTER SIZE (Tamaño del filtro) para seleccionar entre SINGLE (Sencilla), si usa el filtro de 1 taza, o DOUBLE (Doble) si usa el filtro de 2 tazas.



Dosificación automática

- Cerciórese de que el depósito esté asegurado en su posición y lleno de granos de café frescos.
- Inserte el filtro requerido en el portafiltro.
- Coloque y gire el embudo dosificador en el portafiltro.
- Inserte el portafiltro (con el embudo) en la salida de molinillo.



- Presione y suelte el portafiltro para activar el interruptor del molinillo, y luego permita que el portafiltro se llene de café recién molido.
- El molido se detendrá automáticamente; sin embargo, si desea detenerlo antes de que el ciclo haya terminado, presione y suelte el portafiltro.

NOTA

Es normal que parezca que el portafiltro está sobrecargado con café molido. El café sin presionar tiene tres veces el volumen del café que sí está presionado.

Dosificación manual

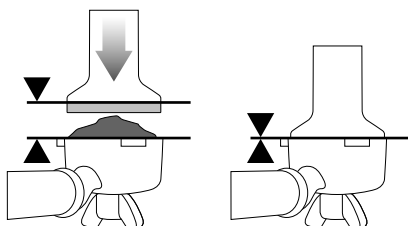
- Si prefiere dosificar manualmente, empuje y sostenga el portafiltro luego de haberlo insertado en el soporte para activar el interruptor del molinillo. Continúe sosteniendo hasta haber dosificado la cantidad deseada de café molido.
- Para dejar de moler, suelte el portafiltro. Esto liberará el interruptor del molinillo y detendrá la función de molido.

Presado del café molido

- Una vez completada el molido, retire el portafiltro del soporte con cuidado.
- Golpee el portafiltro suavemente varias veces para hacer caer y distribuir el café de manera uniforme en el filtro.
- Apriete firmemente usando entre 10 y 15 kg de presión aproximadamente. La cantidad de presión no es tan importante como presionar de forma constante cada vez.
- Después de presionar, retire el embudo del portafiltro.

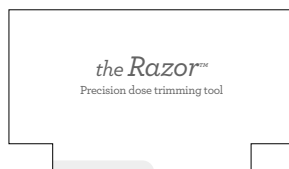
NOTA

Como referencia para la dosificación, el borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro **DESPUÉS** de haber presionado el café.

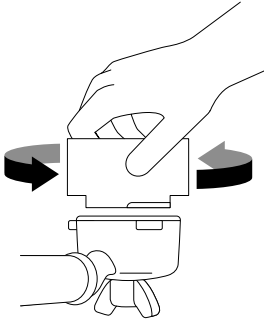


Ajuste de la dosis

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



- Inserte la herramienta para ajustar dosis the Razor™ en el filtro hasta que los extremos de la herramienta descansen sobre el borde del filtro. La cuchilla de la herramienta para ajustar dosis debe penetrar la superficie del café presionado.
- Gire la herramienta para ajustar dosis the Razor™ hacia adelante y hacia atrás mientras sostiene el portafiltro en ángulo sobre el recipiente para restos para retirar el exceso de café molido. Su filtro ahora contiene la dosis correcta de café.



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

Purga del grupo

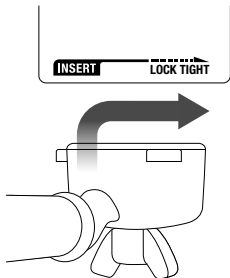
Antes de insertar el portafiltro en el grupo, permita que el agua fluya brevemente a través del grupo presionando el botón de 1 taza. Esto estabilizará la temperatura antes de la extracción.

Inserción del portafiltro



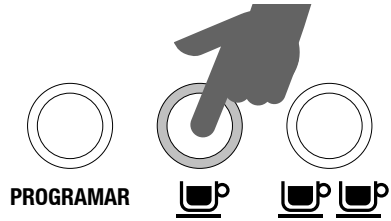
NO inserte el portafiltro con el embudo en el grupo.

Ponga el portafiltro debajo del grupo de modo que el asa quede alineada con la posición INSERT (Insertar). Introduzca el portafiltro en el grupo y gírelo hacia el centro hasta que sienta resistencia.



Volumen de dosis preestablecido - Botón de 1 taza

Presione el botón de 1 taza una vez para extraer una dosis de expreso con el volumen de dosis preestablecido (aprox. 30 ml). La extracción comenzará utilizando la preinfusión a baja presión (consulte la página 15). La máquina se detendrá luego de que el volumen preestablecido haya sido extraído.



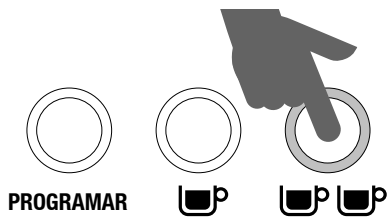
La cantidad de expreso extraído en la taza variará según el tamaño de molido y los ajustes de la cantidad de molido.



Presionar el botón de 1 taza o de 2 tazas durante la extracción de una dosis hará que el proceso se detenga inmediatamente.

Volumen de dosis preestablecido - Botón de 2 tazas

Presione el botón de 2 tazas una vez para extraer una dosis de expreso doble con el volumen de dosis preestablecido (aprox. 60 ml). La extracción comenzará utilizando la preinfusión a baja presión (consulte la página 16). La máquina se detendrá cuando se haya extraído el volumen de dosis preestablecido.



Volumen de dosis preestablecido - Botón de 1 taza

1. Para comenzar a programar, presione el botón PROGRAMAR (Programar) una vez. La máquina emitirá un sonido y el botón PROGRAMAR (Programar) comenzará a parpadear. Esto indica que la máquina está en el modo de programación.
2. Presione el botón de 1 taza para comenzar la extracción del expreso. Presione el botón de 1 taza nuevamente una vez que se haya extraído el volumen de expreso deseado. La máquina emitirá dos sonidos para indicar que se ha configurado el nuevo volumen de dosis para el botón de 1 taza.

Reprogramar el volumen de dosis preestablecido - Botón de 2 tazas

1. Para comenzar a programar, presione el botón PROGRAMAR (Programar) una vez. La máquina emitirá un sonido y el botón PROGRAMAR (Programar) comenzará a parpadear. Esto indica que la máquina está en el modo de programación.
2. Presione el botón de 2 tazas para comenzar la extracción del expreso. Presione el botón de 2 tazas nuevamente una vez que se haya extraído el volumen de expreso deseado. La máquina emitirá dos sonidos para indicar que se ha configurado el nuevo volumen de dosis para el botón de 2 tazas.

Restablecer los volúmenes predeterminados

Para restablecer la máquina a los volúmenes de dosis predeterminados de los botones de 1 taza y de 2 tazas, presione y mantenga presionado el botón PROGRAM (Programar) hasta que la máquina emita tres sonidos. Suelte el botón PROGRAM (Programar). La máquina volverá a su configuración de volumen predeterminada original y a la temperatura predeterminada del agua para el expreso (consulte 'Modo de temperatura avanzada', página 16).



NOTA

Ajustes predeterminados: El volumen de dosis para 1 taza es de aprox. 30 ml. El volumen de dosis para 2 tazas es de aprox. 60 ml.

Volumen de dosis manual

Controle manualmente el tiempo de preinfusión a baja presión y el volumen de dosis sin reprogramar el volumen de dosis preestablecido.

Presione y mantenga presionado el botón de 1 taza o el de 2 tazas. La extracción comenzará con una preinfusión a baja presión hasta que se suelte el botón. Cuando suelte el botón de 1 taza o de 2 tazas, la extracción continuará a gran presión. Presione el botón de 1 taza o de 2 tazas nuevamente una vez que se haya extraído el volumen de expreso deseado.



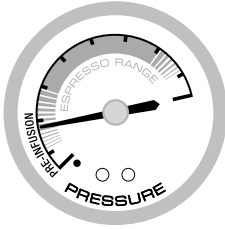
NOTA

Para lograr un sabor óptimo al usar un filtro de 1 taza, extraiga 30 ml aproximadamente. El uso de un filtro de 2 tazas debería permitir extraer cerca de 60 ml.

MANÓMETRO PARA EXPRESO

Preinfusión a baja presión

La aguja del manómetro se colocará en la zona de preinfusión al comienzo de la extracción, lo que indica que la máquina está en modo de preinfusión a baja presión. La preinfusión a baja temperatura aumenta gradualmente la presión del agua para expandir el molido de forma pausada antes de cambiar a presión completa.



Zona ideal para el expreso

Cuando la aguja del manómetro está en cualquier lugar dentro de la zona gris durante la extracción, indica que el expreso se ha extraído a la presión ideal.



Zona de extracción insuficiente

Cuando la aguja del manómetro está en la zona más baja durante la extracción, indica que el expreso se ha extraído bajo una presión insuficiente.



Esto ocurre cuando el flujo de agua pasa demasiado rápido a través del café molido, y da como resultado un expreso extraído de forma insuficiente, que es acuoso y carece de crema y sabor.

Las causas de la extracción insuficiente incluyen que el molido sea demasiado grueso, una cantidad insuficiente de café en el filtro o un prensado deficiente.

Zona de extracción excesiva

Cuando la aguja del manómetro está en la zona más alta durante la extracción, indica que el expreso se ha extraído a demasiada presión.



Esto ocurre cuando el flujo de agua pasa demasiado lento a través del café molido, y da como resultado un expreso extraído excesivamente, que tiene manchas y una crema inconsistente.

Las causas de la extracción excesiva incluyen que el molido sea demasiado fino, una cantidad excesiva de café en el filtro o un prensado excesivo.

USO DEL SELECTOR STEAM/HOT WATER (VAPOR/AGUA CALIENTE)

Vapor

- Ponga la punta del vaporizador sobre la bandeja de goteo.
- Gire el selector STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) hasta la posición STEAM (Vapor). El indicador STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) parpadeará para señalar que la máquina se está calentando para crear vapor. Durante este tiempo, es posible que el vaporizador purgue agua condensada. Esto es normal.



NOTA

Es posible escuchar un ruido de bombeo cuando la máquina crea vapor. Este es el funcionamiento normal de la bomba italiana de 15 bares.

- Cuando el indicador STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) deja de parpadear, el vaporizador está listo para su uso.
- Antes de insertar el vaporizador en la leche, pause el vapor volviendo a girar el selector a la posición STANDBY (En espera). A partir de ese momento dispone de 8 segundos para insertar la punta del vaporizador 1 o 2 cm por debajo de la superficie de la leche, cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto. Luego gire rápidamente el selector de vuelta a la posición STEAM (Vapor). Pausar el vapor evita que la leche salpique fuera de la jarra (esta función de pausa dura solo 8 segundos).
- Una vez que la leche está a la temperatura correcta (entre 60 y 65 °C) y cuando la jarra está caliente al tacto, gire de vuelta el selector a la posición STANDBY (En espera) ANTES de quitar la jarra.
- Para obtener más consejos sobre el texturizado de la leche, consulte 'Texturizado de la leche', página 18.



NOTA

Después de 5 minutos de vapor continuo, la máquina desactivará automáticamente la función de vapor. El indicador STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) parpadeará. Cuando esto ocurra, regrese el selector a la posición STANDBY (En espera).

Agua caliente

- Gire el selector STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) hasta la posición HOT WATER (Agua caliente). El indicador STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) parpadeará para indicar que la máquina se está calentando para calentar el agua.

- Cuando el indicador STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) deja de parpadear, el agua caliente está lista en la temperatura correcta para su uso. Saldrá agua caliente por la salida dedicada al agua caliente, la que se puede usar para preparar americanos y precalentar tazas.
- Para detener el agua caliente, gire el selector de vuelta a la posición STANDBY (En espera).

AUTO PURGE (PURGA AUTOMÁTICA)

Inmediatamente después de las funciones de expreso, agua caliente y vapor, la máquina purgará agua en la bandeja de goteo. Esto asegura que la bobina térmica esté a la temperatura óptima.



CONSEJOS

Asegúrese de que la bandeja de goteo esté firmemente asegurada en su lugar y vaciada cada vez que el indicador de vaciado aparezca.

MODO INACTIVO & MODO DE APAGADO AUTOMÁTICO

La máquina cambia automáticamente al modo inactivo después de 1 hora. Durante este tiempo, la luz del botón de POWER (Encendido) parpadeará lentamente. Después de 3 horas, la máquina pasará al modo de apagado automático (AUTO OFF).

Para reactivar la máquina, presione cualquier botón, excepto el botón POWER (Encendido). La luz del botón POWER (Encendido) parpadeará mientras la máquina se vuelve a calentar. Se escuchará un sonido de bombeo. Esto es normal. Cuando la máquina alcance la temperatura de funcionamiento correcta, la luz del botón POWER (Encendido) dejará de parpadear y todas las luces del botón en el panel de control se iluminarán.

MODO AVANZADO DE TEMPERATURA

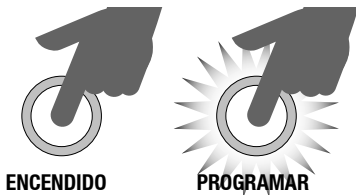
Ajustar la temperatura del agua

Los diferentes tipos de granos requieren una temperatura de agua diferente para extraer un sabor óptimo.

La Barista Express® le permite ajustar la temperatura del agua de $\pm 2^\circ\text{C}$ en incrementos de 1°C de la temperatura predeterminada.

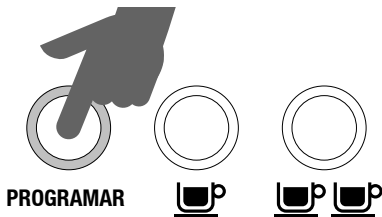
Para entrar al modo avanzado de temperatura:

1. Presione el botón POWER (Encendido) para apagar el equipo.
2. Presione y mantenga presionado el botón PROGRAM (Programar), luego presione el botón POWER (Encendido). La máquina emitirá un sonido. El botón iluminado indicará la temperatura seleccionada. Para ajustar la temperatura del agua, presione uno de los siguientes botones dentro de los 5 segundos de haber entrado al modo de temperatura avanzada. La máquina emitirá dos sonidos para confirmar el cambio. Si no se presiona ningún botón dentro de los 5 segundos después de ingresar al modo de temperatura avanzada, no se realizarán cambios y la máquina volverá al modo STANDBY (En espera).



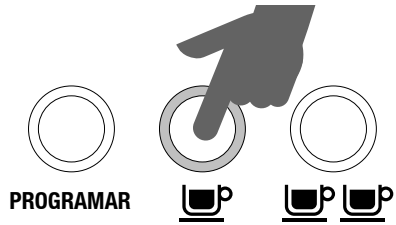
Configuración predeterminada de temperatura:

Mientras se encuentre en el modo avanzado de temperatura, presione el botón PROGRAM (Programar).

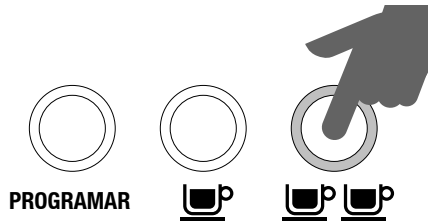


Aumentar la temperatura del agua $+1^\circ\text{C}$:

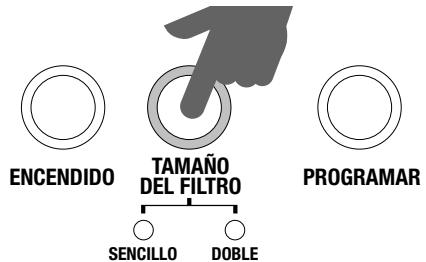
Presione el botón de 1 taza mientras se encuentre en el modo avanzado de temperatura.



Aumentar la temperatura del agua en $+2^\circ\text{C}$:
Presione el botón de 2 tazas mientras se encuentre en el modo avanzado de temperatura.

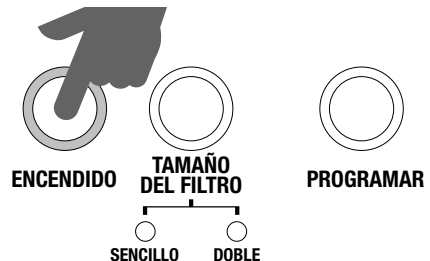


Disminuir la temperatura en -1°C :
En el modo avanzado de temperatura, presione el botón FILTER SIZE (Tamaño del filtro).



Disminuir la temperatura en -2°C :

En el modo avanzado de temperatura, presione el botón POWER (Encendido).



PRECALENTAMIENTO

Calentar una taza o vaso

Entibiar la taza contribuye a mantener la temperatura óptima del café. Precaliente su taza enjuagándola con agua caliente de la salida de agua caliente y déjela en la bandeja de calentamiento de tazas.

Calentar el portafiltro y el filtro

Si el portafiltro y el filtro están fríos pueden reducir la temperatura de extracción lo suficiente como para afectar significativamente la calidad de su expreso. Siempre asegúrese de que el portafiltro y el filtro estén precalentados con agua caliente de la salida de agua caliente antes del primer uso.



NOTA

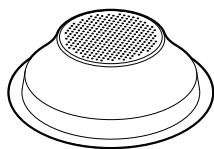
Siempre seque el filtro y el portafiltro antes de dosificar con café molido, ya que la humedad puede propiciar que el agua pase por alto el café molido durante la extracción, lo que se conoce como canalización.

SELECCIÓN DEL FILTRO

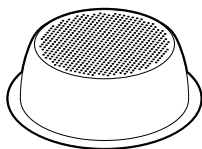
Filtro no presurizado

Use filtros no presurizados si va a usar café recién molido.

Los filtros no presurizados le permiten experimentar con el molido, la dosificación y el prensado, para así poder crear un expreso más equilibrado.



1 TAZA

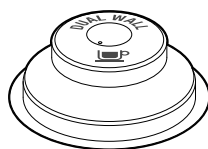


2 TAZAS

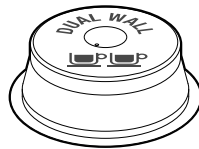
Filtro presurizado

Use el filtro presurizado si usa café molido previamente.

Los filtros presurizados regulan la presión y ayudan a optimizar la extracción, independientemente de el molido, dosis, presión de prensado o frescura del café.



1 TAZA



2 TAZAS



NOTA

Independientemente de si usa un filtro presurizado o no presurizado, use el filtro de 1 taza para preparar una sola taza, y el filtro de 2 tazas al preparar dos tazas, o si quiere una taza de café más fuerte.



NOTA

Tendrá que ajustar la cantidad y el tamaño del molido si cambia el filtro de sencillo a doble, o viceversa.

Los filtros proporcionados están diseñados para:

Filtro para 1 taza = aprox. 8-11 g.

Si usa café molido previamente, esto es aproximadamente 2 cucharas rasas de la cuchara provista.

Filtro para 2 tazas = aprox. 16-19 g.

Si usa café molido previamente, esto es aproximadamente 3 cucharas rasas de la cuchara provista.

Si usa café recién molido, esto es aproximadamente 4 cucharas rasas de la cuchara provista. La razón de esta diferencia es que el café molido previamente a menudo es más grueso, y por lo tanto, ocupa más volumen que el café molido que es más fino.



NOTA

Es posible que necesite experimentar con la cantidad de café necesario para cada filtro, o para saber cuánto tiempo debe funcionar el molinillo para lograr la dosis correcta. Por ejemplo, si se utiliza un molido de café expreso más fino con el filtro no presurizado, es posible que deba aumentar su cantidad para garantizar que el dosificado sea el correcto.

EL MOLIDO

Cuando muele granos de café, asegúrese de que el molido sea fino, pero no demasiado. El tamaño del molido incide en la velocidad con la que el agua fluye por el café molido en el filtro y en el sabor del expreso.

Si el molido es demasiado fino; esto es, si parece polvo y se siente como harina cuando se frota entre los dedos, el agua no fluirá a través del café incluso bajo presión. La extracción del expreso que prepare será excesiva, por lo que será de color oscuro y sabor amargo.

Si el molido es demasiado grueso, el agua fluirá demasiado rápido por el café molido en el filtro. La extracción del expreso que prepare será insuficiente, por lo que carecerá de color y sabor.

DOSIS Y PRENSADO DEL CAFÉ

Siga las instrucciones para:

1. Ajuste del tamaño de molido, consulte la página 21.
2. Ajuste de la cantidad de molido, consulte la página 21.
3. Selección del tamaño del filtro, consulte la página 21.
4. Dosificación automática o dosificación manual, consulte la página 21-21.
5. Prensado del café molido, consulte la página 21.
6. Ajuste de la dosis, consulte la página 21.

PURGA DEL GRUPO

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

INSERCIÓN DEL PORTAFILTRO

Ponga el portafiltro debajo del grupo de modo que el asa quede alineada con la posición INSERT (Insertar). Introduzca el portafiltro en el grupo y gírelo hacia el centro hasta que sienta resistencia.

EXTRACCIÓN DE EXPRESO

- Ponga la o las tazas precalentadas debajo del portafiltro y presione el botón de 1 taza o de 2 tazas para el volumen deseado.
- Debido al tiempo de preinfusión, el expreso no comenzará a fluir inmediatamente.
- Como referencia, el café expreso debe comenzar a fluir tras un periodo de infusión de entre 8 y 12 segundos y tener la consistencia de la miel cuando gotea.
- Si el expreso comienza a fluir antes de 7 segundos, entonces la dosis de café en el filtro es insuficiente y/o el molido es demasiado grueso. Esto quiere decir que la dosis de café no fue extraída lo suficiente.
- Si el expreso comienza a gotear, pero no fluye luego de 12 segundos, entonces la dosis de café en el filtro es excesiva y/o el molido es demasiado fino. Esto quiere decir que la dosis de café fue extraída en exceso.

Para lograr un gran expreso se debe buscar el equilibrio perfecto entre dulzor, acidez y amargor. El sabor de su café dependerá de muchos factores, como el tipo de grano, el grado de tueste, la frescura, qué tan grueso o fino sea el molido, la dosis de café y la presión del prensado.

Experimente ajustando estos factores de forma individual para lograr el sabor de su preferencia, consulte la sección 'Guía de extracción', página 23.

TEXTURIZACIÓN DE LA LECHE

Hay dos fases para texturizar leche. Lo primero es comenzar a vaporizar la leche para airearla, y lo segundo es revolverla para que quede suave y sedosa. Estas dos operaciones deben convertirse en una.

- Siempre asegúrese de que la leche sea fresca y esté fría.
- Llene la jarra justo por debajo de la “V” de la boquilla.
- Ponga el vaporizador sobre la bandeja de goteo y gire el selector STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua Caliente) hacia la posición STEAM (Vapor). El indicador STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) parpadeará para señalar que la máquina se está calentando para crear vapor. Durante este tiempo, es posible que el vaporizador purgue agua condensada. Esto es normal. Cuando el indicador STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) deja de parpadear, el vaporizador está listo para su uso.



NOTA

Es posible escuchar un ruido de bombeo cuando la máquina crea vapor. Este es el funcionamiento normal de la bomba italiana de 15 bares.

- Antes de insertar el vaporizador en la leche, pause el vapor volviendo a girar el selector a la posición STANDBY (En espera). A partir de ese momento tiene 8 segundos para insertar la punta del vaporizador 1 o 2 cm por debajo de la superficie de la leche, cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto y rápidamente girar el selector de vuelta a la posición STEAM (Vapor). Pausar el vapor evita que la leche salpique fuera de la jarra (esta función de pausa dura solo 8 segundos). Mantenga la punta justo debajo de la superficie de la leche hasta que la leche gire en sentido de las manecillas del reloj y produzca un vórtice (efecto de un remolino).
- Mientras la leche esté girando, baje lentamente la jarra. Esto llevará la punta del

vaporizador a la superficie de la leche y hará que ingrese aire en ella. Es posible que tenga que romper suavemente la superficie de la leche con la punta para que la leche gire lo suficientemente rápido.




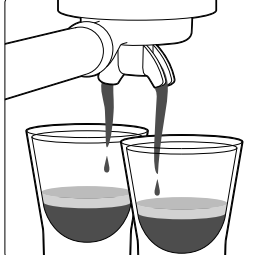
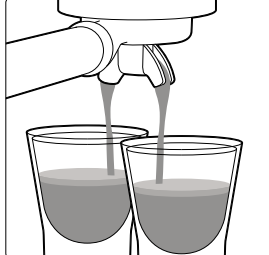
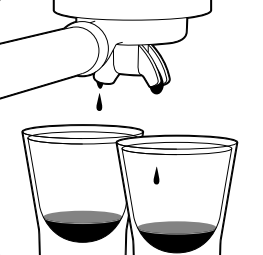




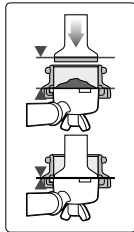


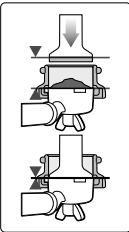
- Mantenga la punta en o ligeramente por debajo de la superficie, siempre procurando mantener el vórtice. Texturice la leche hasta obtener un volumen suficiente.
- Levante la jarra para bajar la punta hasta dejarla debajo de la superficie, pero no deje de girar el vórtice de la leche. La leche está a la temperatura correcta (entre 60 y 65 °C) cuando la jarra está caliente al tacto.
- Detenga el vapor ANTES de sacar la punta de la leche.
- Ponga la jarra a un lado. Limpie el vaporizador con un paño húmedo inmediatamente. Luego, con la punta del vaporizador dirigida sobre la bandeja de goteo, encienda brevemente el vapor para eliminar la leche restante del interior del vaporizador.
- Golpee el fondo de la jarra contra la mesa para eliminar posibles burbujas.
- Agite la jarra para “depurar” y reintegrar la textura.
- Vierta la leche directamente en el expreso.
- La clave es completar el proceso rápidamente para que la leche no comience a separarse.



CLAVES Y CONSEJOS

- Usar granos de café frescos y de calidad le brindará la mejor extracción posible.
- Recomendamos el uso de granos 100% arábica de buena calidad y cuya bolsa indique la fecha de tueste. Evite usar café cuya bolsa solo indique una fecha de expiración.
- El período óptimo de uso de los granos es de 5 a 20 días después de la fecha de tueste. Idealmente, se sugiere moler los granos justo antes de extraerlos para maximizar el sabor.
- Compre granos de café en tandas pequeñas para reducir el tiempo de almacenamiento.
- Almacene los granos de café en un recipiente fresco, seco y con poca luz. Selle al vacío si es posible.

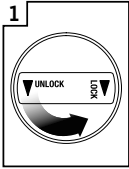
GUÍA DE EXTRACCIÓN

EXTRACCIÓN CORRECTA  <p>✓ Dentro del rango de Espresso</p>	EXTRACCIÓN INSUFICIENTE  <p>✗ Por debajo del rango de Espresso</p>	EXTRACCIÓN EXCESIVA  <p>✗ Por sobre el rango de Espresso</p>	
 <ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza después de entre 8 y 12 segundos. • El flujo es lento como el de la miel cuando está tibia. • La crema es de color café dorado con una fina textura de mousse. • El expreso es de color café oscuro. • La extracción tarda de 25 a 30 segundos. 	 <ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza después de entre 1 y 6 segundos. • El flujo es rápido como el agua. • La crema es delgada y pálida. • El expreso es de un color café apagado. • Sabe amargo, débil y acuoso. • La extracción tarda hasta 20 segundos. 	 <ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza después de 12 segundos. • El flujo gotea o no se produce. • La crema es oscura y presenta manchas. • El expreso es de un color café muy oscuro. • Tiene un sabor amargo y quemado. • La extracción tarda más de 35 segundos. 	
DESPUÉS DE LA EXTRACCIÓN  <p>RETIRE EL CAFÉ MOLIDO USADO El café molido usado formará un "disco". Si el disco está mojado, consulte la sección "Extracción insuficiente".</p>  <p>ENJUAGUE EL FILTRO Mantenga el filtro limpio para evitar obstrucciones. Sin café molido en el filtro, introduzca el portafiltro en el equipo y haga que corra agua caliente.</p>	SOLUCIONES <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="386 758 520 917">  <p>TAMAÑO DE MOLIDO MÁS FINO</p> <p>Ajuste y vuelva a probar</p> </div> <div data-bbox="532 758 660 917">  <p>AUMENTE LA CANTIDAD DE MOLIDO</p> <p>Ajuste y vuelva a probar</p> </div> </div>  <p>Prese aplicando una presión de 10 a 15 kg (22 a 33 lb). El borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del prensado. Retire el embudo del portafiltro y cualquier exceso de café hasta lograr la dosis ideal usando la herramienta niveladora de dosis Razor™.</p>		SOLUCIONES <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="683 758 812 917">  <p>TAMAÑO DE MOLIDO MÁS GRUESO</p> <p>Ajuste y vuelva a probar</p> </div> <div data-bbox="823 758 952 917">  <p>DISMINUYA LA CANTIDAD DE MOLIDO</p> <p>Ajuste y vuelva a probar</p> </div> </div>  <p>Prese aplicando una presión de 10 a 15 kg (22 a 33 lb). El borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del prensado. Retire el embudo del portafiltro y cualquier exceso de café hasta lograr la dosis ideal usando la herramienta niveladora de dosis Razor™.</p>

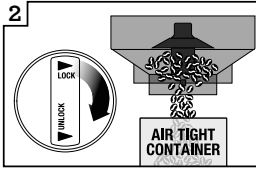
	MOLIENDA	DOSIS DE MOLIDO	PRENSAR	TIEMPO DE LA DOSIS
EXTRACCIÓN EXCESIVA AMARGO • ASTRINGENTE	DEMASIADO FINO	DEMASIADO USE LA HERRAMIENTA RAZOR PARA RETIRAR EL EXCESO	MUY PESADO	MÁS DE 35 SEGUNDOS
EXTRACCIÓN BALANCEADA	ÓPTIMA	8-11 g (1 taza) 16-19 g (2 tazas)	10-15 kg	25-30 SEGUNDOS
EXTRACCIÓN INSUFICIENTE INSÍPIDO • AGRIO	DEMASIADO GRUESO	MUY POCO AUMENTE LA DOSIS Y USE LA HERRAMIENTA RAZOR PARA RETIRAR EL EXCESO	MUY LIVIANO	MENOS DE 20 SEGUNDOS

AJUSTE DE LAS MUELAS CÓNICAS

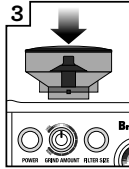
Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molido más amplio para lograr una extracción o preparación ideal. Una característica de su Barista Express® es la capacidad de extender este rango mediante una muela superior ajustable. Recomendamos realizar solo un ajuste a la vez.



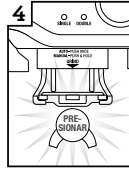
1 Desbloquee el depósito.



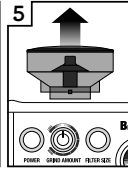
2 Sostenga el depósito sobre el contenedor y gire el selector para vaciar los granos en el contenedor.



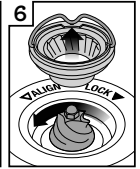
3 Alinee el depósito en su posición.



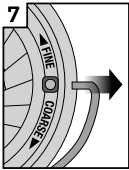
4 Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío.



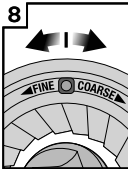
5 Retire el depósito.



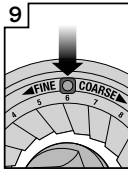
6 Retire la muela superior.



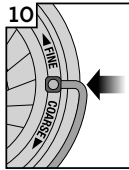
7 Retire el asa de metal de ambos lados de la muela.



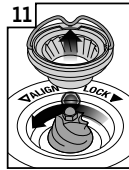
8 Mueva la muela superior ajustable 1 número para un molido más grueso o más fino.



9 Alinee el número con la apertura del asa.



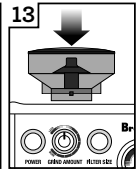
10 Inserte el asa de metal por ambos lados de la muela.



11 Empuje la muela superior firmemente hasta alcanzar su posición.



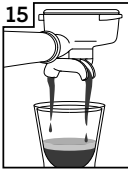
12 Bloquee la muela superior.



13 Alinee el depósito en su posición.



14 Bloquee el depósito.



15 Compruebe su extracción.



Cuidado y limpieza

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO DE AGUA



1 Remoje el filtro de agua durante 5 minutos.

2 Enjuague el filtro de agua.

3 Introduzca el filtro en el portafiltro.

4 Establezca la fecha en 2 meses antes.

5 Instale el filtro en el depósito de agua.

6 Inserte el depósito de agua y fíjelo en su lugar.

El filtro de agua provisto ayuda a prevenir la acumulación de cal en muchos de los componentes de funcionamiento interno. Reemplazar el filtro de agua cada dos meses disminuirá la necesidad de descalcificar la máquina.

Si vive en un área donde el agua es dura, le recomendamos cambiar el filtro de agua con más frecuencia.

- Retire su nuevo filtro de agua de su bolsa de plástico.
- Remoje el nuevo filtro de agua en una taza de agua durante 5 minutos, luego enjuague con agua fría.
- Lave el soporte del filtro de agua con agua fría.
- Inserte el nuevo filtro de agua en las dos partes del soporte del filtro.
- Configure la fecha para 2 meses más.
- Para instalar el soporte del filtro de agua ya armado en el depósito de agua, alinee la base del soporte del filtro con el adaptador dentro del depósito de agua. Empuje hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
- Inserte el depósito de agua nuevamente en su posición en la parte posterior de la máquina y verifique que esté bien asegurado en su lugar.

El filtro de agua debe retirarse si se usa agua filtrada o embotellada.



NOTA

Para comprar filtros de agua, contacte al Centro de servicios de Breville.

CICLO DE LIMPIEZA

El indicador CLEAN/DESCALE (Limpiar/Descalcificar) se iluminará y parpadeará cuando se requiera un ciclo de limpieza. Este es un ciclo de lavado y distinto al de la descalcificación.

1. Inserte el filtro de 1 taza en el portafiltro, seguido del disco de limpieza provisto y 1 pastilla limpiadora.
2. Inserte el portafiltro en el grupo y ponga un recipiente grande debajo de la boquilla del portafiltro.
3. Asegúrese de que el depósito esté lleno de agua fría y de que la bandeja de goteo esté vacía.
4. Presione el botón POWER (Encendido) para apagar el equipo.
5. Presione los botones de 1 taza y de 2 tazas al mismo tiempo y luego presione el botón POWER (Encendido). Mantenga los 3 botones presionados al mismo tiempo durante aproximadamente 10 segundos.

6. El ciclo de limpieza comenzará y durará aproximadamente 5 minutos. Durante este tiempo, el agua fluirá intermitentemente desde las boquillas del portafiltro. Cuando el ciclo se complete sonarán 2 sonidos.
7. Retire el portafiltro y asegúrese de que la pastilla se haya disuelto por completo. Si la pastilla no se ha disuelto, repita estos pasos hasta que esto suceda.

DESCALCIFICACIÓN

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

Le recomendamos que realice el proceso de descalcificación descrito más abajo cuando el indicador CLEAN/DESCALE (Limpiar/Descalcificar) esté iluminado completamente.

Consulte la sección Ciclo de limpieza en la página 26 cuando el indicador CLEAN/DESCALE (Limpiar/Descalcificar) esté parpadeando.

Verifique si se requiere descalcificación.

1. Verifique si el indicador CLEAN/DESCALE (Limpiar/Descalcificar) está iluminado completamente. Si es así, esto significa que se requiere descalcificar.



ADVERTENCIA

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

Preparación de la máquina para la función de descalcificación



2. Disuelva una bolsita de polvo descalcificador Breville en 1 L de agua y luego llene el depósito de agua.
3. Presione y mantenga presionado el botón de 2 tazas y luego presione y mantenga presionado el botón POWER (Encendido) al mismo tiempo para entrar al modo de descalcificación. La máquina se calentará para comenzar el proceso de descalcificación. Durante el proceso de calentamiento, el botón POWER (Encendido) debería parpadear continuamente. La máquina indicará que está lista para la descalcificación cuando el botón POWER (Encendido), el botón de 1 taza, el indicador CLEAN/DESCALE (Limpiar/Descalcificar) y el indicador HOT WATER/STEAM (Agua caliente/Vapor) estén iluminados por completo.

Descalcificación de las piezas

4. Presione el botón de 1 taza para comenzar la descalcificación de las piezas de la máquina que tienen contacto con el café. Descalcificar las piezas tarda aproximadamente 25 segundos. El botón de 1 taza debe parpadear continuamente y permanecer constante una vez que el proceso de descalcificación haya finalizado. Para terminar la descalcificación dentro de 25 segundos presione el botón de 1 taza nuevamente.

Descalcifique los componentes de vapor y agua caliente

Descalcificar los componentes de vapor y agua caliente toma aproximadamente 13 segundos y 8 segundos respectivamente. La descalcificación se puede finalizar antes de que termine el proceso girando el selector de vapor a la posición STANDBY (En espera).

5. Descalcifique el componente de vapor girando el selector de vapor hacia la derecha, hacia el ícono .
6. Descalcifique el componente de agua caliente girando el selector de vapor hacia la izquierda, hacia el ícono .

Repita los procesos para completar la descalcificación.

Después de los procesos anteriores, debería quedar la mitad del depósito de agua (0,5 L) con solución de descalcificación.

7. Repita los pasos anteriores del 4 al 6 para completar el proceso de descalcificación y así vaciar la solución en el depósito de agua.

Enjuagar la solución de descalcificación

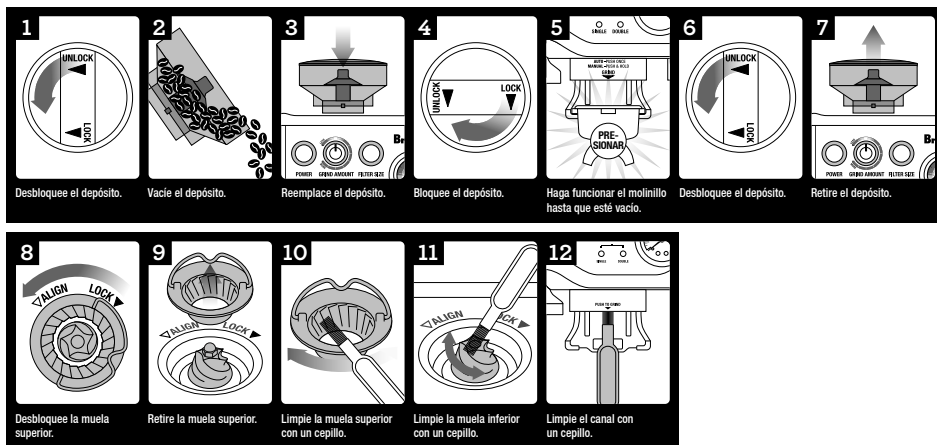
8. Después de descalcificar, retire el depósito de agua y enjuague bien, luego vuelva a llenar con agua fría fresca a la capacidad máxima (2L) y repita los pasos del 4 al 6 para limpiar aún más la máquina de cualquier residuo de la solución de limpieza.
9. Presione el botón 'POWER' (Encendido) para salir del proceso de descalcificación. Las luces LED se apagarán cuando haya salido.

NOTA

La máquina se apaga automáticamente si no se realiza ninguna acción durante 5 minutos en el modo descalcificación. Para reanudar la descalcificación, comience desde el paso 3.

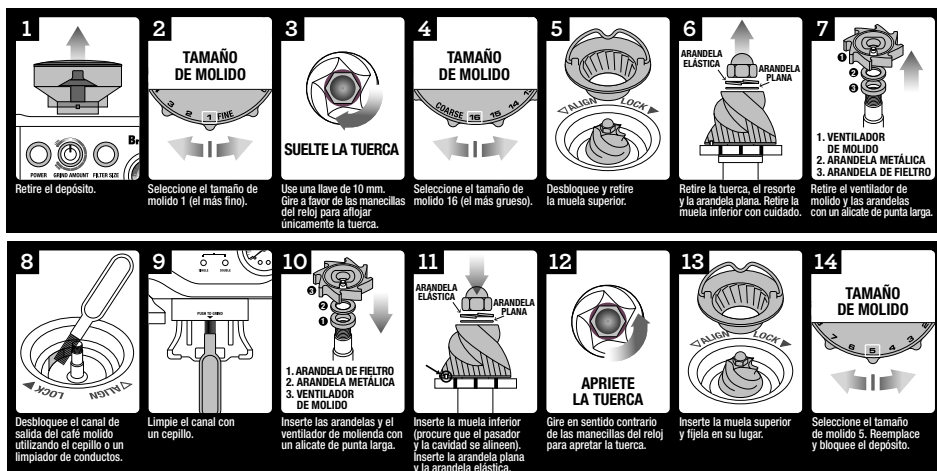
LIMPIEZA DEL MOLINILLO DE MUELA CÓNICA

Este ciclo de limpieza del molinillo elimina la acumulación de aceite en las muelas. Esta acumulación puede perjudicar el desempeño.



LIMPIEZA AVANZADA DEL MOLINILLO DE MUELA CÓNICA

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



ADVERTENCIA

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

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- El vaporizador siempre debe limpiarse después de texturizar la leche. Limpie el vaporizador con un paño húmedo. Luego, con la punta del vaporizador dirigida hacia la bandeja de goteo, gire el selector STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) hacia la posición STEAM (Vapor) brevemente. Esto eliminará la leche restante del interior del vaporizador.
- Si alguno de los agujeros del vaporizador se bloquea, verifique que el selector STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) esté en la posición STANDBY (En espera). Presione el botón POWER (Encendido) para apagar la máquina y deje que se enfríe. Use la punta en el extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear el o los agujeros.
- Si el vaporizador continua bloqueado, quite la punta, use la llave integrada en la herramienta de limpieza y remoje en agua caliente. Use la punta en el extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear el o los agujeros antes de volver a poner el vaporizador en su lugar.

LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTRO

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

LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Limpie la máquina periódicamente. Inserte el filtro vacío y el portafiltro en el grupo.

Presione y mantenga presionado el botón de 1 taza y haga correr un pequeño flujo de agua para enjuagar cualquier café residual.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y DE ALMACENAMIENTO

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



NOTA

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

LIMPIEZA DE LA PARTE EXTERIOR Y DE LA BANDEJA DE CALENTAMIENTO DE TAZAS

La carcasa exterior y la bandeja de calentamiento de tazas se pueden limpiar con un paño suave y húmedo. Pula con un paño suave y seco. No use limpiadores abrasivos, almohadillas o paños que puedan rayar la superficie.

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

Antes de guardar el equipo, asegúrese de que el selector STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) esté en la posición STANDBY (En espera). Presione el botón POWER (Encendido)

para apagar la máquina y retire el enchufe del tomacorriente. Retire los granos que no se hayan usado del depósito de café, limpie el molinillo (consulte la página 30) y vacíe el depósito de agua y la bandeja de goteo. Asegúrese de que la máquina esté fría, limpia y seca. Inserte todos los accesorios en la bandeja de almacenamiento. Guarde el equipo en posición vertical. No ponga nada encima.



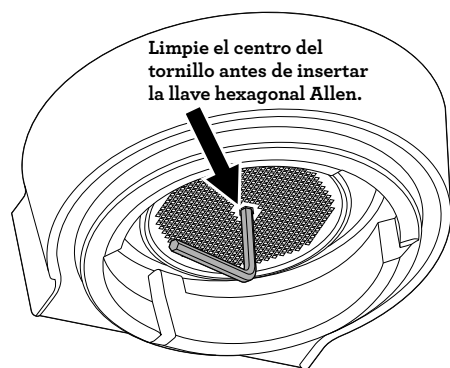
ADVERTENCIA

No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.

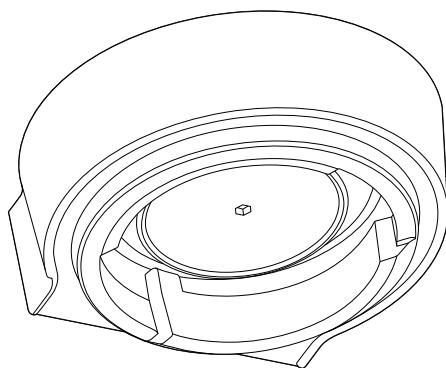
USO DE LA LLAVE HEXAGONAL ALLEN

Con el paso del tiempo, el sello de silicona que rodea la ducha debe reemplazarse para garantizar que el portafiltro se asegure correctamente en el grupo.

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



5. Una vez aflojado, retire con cuidado y retenga el tornillo y la ducha de acero inoxidable. Mire el lado de la ducha que está orientado hacia abajo. Esto facilitará el reensamblaje. Lave la ducha en agua jabonosa tibia y luego seque bien.
6. Retire el sello de silicona con los dedos o un par de alicates de punta larga. Inserte el nuevo sello con el lado plano primero de modo que el lado acanalado quede hacia usted.



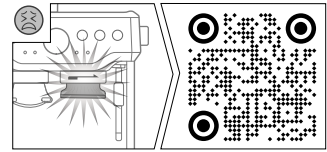
7. Vuelva a insertar la ducha y luego el tornillo. Use los dedos para girar el tornillo en el sentido de las manecillas del reloj de 2 a 3 revoluciones, luego inserte la llave hexagonal Allen para apretar el tornillo hasta que quede al ras de la ducha. No apriete demasiado el tornillo.
8. Vuelva a insertar la bandeja de goteo y el depósito de agua.

Si necesita adquirir sellos de silicona de repuesto o requiere asistencia, contacte al Centro de servicios de Breville o visite www.breville.com



Solución de problemas

 the Dosing Funnel™ 54



USCM - QR48

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
La máquina no se calienta. El indicador STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) parpadea cuando se enciende la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> El selector STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) no está en la posición STANDBY (En espera). 	<ul style="list-style-type: none"> Gire el selector de vapor a la posición 'STANDBY' (En espera). La máquina comenzará el procedimiento normal de calentamiento.
El agua no fluye desde el grupo. No hay agua caliente.	<ul style="list-style-type: none"> El equipo no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> Dé tiempo para que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento. La luz del botón POWER (Encendido) dejará de parpadear y todas las luces del botón en el panel de control se iluminarán para indicar que está lista.
	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua está vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición. 	<ul style="list-style-type: none"> Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
	<ul style="list-style-type: none"> Es necesario descalcificar la máquina. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección 'Descalcificación', página 31.
	<ul style="list-style-type: none"> El café está molido muy fino, o hay demasiado café en el filtro, o se prensó demasiado, o el filtro está bloqueado, o alguna combinación de las anteriores. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte el problema 'El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no gotea en absoluto'.
El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no gotea en absoluto.	<ul style="list-style-type: none"> El molido del café es demasiado fino. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilice un molido más grueso. Consulte las secciones 'Ajuste del tamaño del molido' (página 31) y 'Extracción excesiva' (página 31).
	<ul style="list-style-type: none"> Hay demasiado café en el filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> Disminuya la dosis de café. Consulte la sección 'Ajuste de la cantidad de molido', página 31 y la sección 'Extracción excesiva', página 31. Después de pensar, retire el exceso de café con the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.
	<ul style="list-style-type: none"> El café se está prensando con demasiada firmeza. 	<ul style="list-style-type: none"> Prese usando entre 10 y 15 kg de presión.
	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua está vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición. 	<ul style="list-style-type: none"> Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
El expreso fluye demasiado rápido.	<ul style="list-style-type: none"> • El filtro podría estar bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use la punta en el extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear el o los agujeros. Si los orificios siguen obstruidos, disuelva una pastilla limpiadora en agua caliente y remoje tanto el filtro como el portafiltro en solución por cerca de 20 minutos. Enjuague bien.
	<ul style="list-style-type: none"> • Es necesario descalcificar la máquina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección 'Descalcificación', página 32.
	<ul style="list-style-type: none"> • El molido del café es demasiado grueso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice un molido ligeramente más fino. Consulte las secciones 'Ajuste del tamaño de molido' (página 32) y 'Extracción insuficiente' (página 32).
	<ul style="list-style-type: none"> • No hay suficiente café en el filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente la dosis de café. Consulte las secciones 'Ajuste de la cantidad de molido', página 32 y la sección 'Extracción insuficiente', página 32. Prese y retire el exceso de café molido usando the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.
El expreso sale por los bordes del portafiltro.	<ul style="list-style-type: none"> • El portafiltro no se insertó en el grupo correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el portafiltro esté completamente insertado y girado hasta el punto en que sienta resistencia.
	<ul style="list-style-type: none"> • Hay restos de café alrededor del borde del filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el exceso de café del borde del filtro para que el grupo se selle adecuadamente.
	<ul style="list-style-type: none"> • Hay demasiado café en el filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disminuya la dosis de café. Consulte la sección 'Ajuste de la cantidad de molido', página 32. Después de presar, retire el exceso de café con the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.
	<ul style="list-style-type: none"> • El sello de silicona que rodea la ducha debe reemplazarse para garantizar que el portafiltro se asegure correctamente en el grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección 'Uso de la llave hexagonal Allen', página 32.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
No se forma vapor.	<ul style="list-style-type: none"> El equipo no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> Dé tiempo para que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento. El indicador STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) parpadeará para señalar que la máquina se está calentando para crear vapor. Durante este tiempo, es posible que el vaporizador purgue agua condensada. Esto es normal. Cuando el indicador STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) deja de parpadear, el vaporizador está listo para su uso.
	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua está vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición. 	<ul style="list-style-type: none"> Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
	<ul style="list-style-type: none"> Es necesario descalcificar la máquina. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección 'Descalcificación', página 33.
	<ul style="list-style-type: none"> El vaporizador está bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección 'Limpieza del vaporizador' (página 33).
El café no está lo suficientemente caliente.	<ul style="list-style-type: none"> El selector STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) no está en la posición STEAM (Vapor). 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el selector STEAM/HOT WATER (Vapor/Agua caliente) esté en la posición STEAM (Vapor).
	<ul style="list-style-type: none"> No se precalentaron las tazas. 	<ul style="list-style-type: none"> Enjuague las tazas debajo de la salida de agua caliente y déjelas en la bandeja de calentamiento de tazas.
	<ul style="list-style-type: none"> El portafiltro no está precalentado. 	<ul style="list-style-type: none"> Enjuague el portafiltro bajo la salida dedicada de agua caliente. Sequé bien.
	<ul style="list-style-type: none"> La leche no está lo suficientemente caliente (si está haciendo capuchino, latte u otras bebidas con leche). 	<ul style="list-style-type: none"> Caliente leche hasta que la base de la jarra se vuelva caliente al tacto.
	<ul style="list-style-type: none"> Es necesario descalcificar la máquina. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección 'Descalcificación', página 33.
<ul style="list-style-type: none"> Es necesario ajustar la temperatura del agua. 	<ul style="list-style-type: none"> Aumente la temperatura del agua. Consulte la sección 'Modo avanzado de temperatura', página 33. 	

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
No se forma crema.	<ul style="list-style-type: none"> • El café se está prensando con demasiada ligereza. • El molido del café es demasiado grueso. • Los granos de café o el café molido no son frescos. • El filtro podría estar bloqueado. • Se están usando filtros no presurizados con café molido previamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preñe usando entre 10 y 15 kg de presión. • Utilice un molido ligeramente más fino. Consulte las secciones 'Ajuste del tamaño de molido' (página 34) y 'Extracción insuficiente' (página 34). • Si va a moler café de grano entero, use granos de café recién tostados y con fecha de tueste, y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha. • Si usa café premolido, consúmalo dentro de una semana después de haber sido molido. • Use la punta en el extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear el o los agujeros. Si los orificios siguen obstruidos, disuelva una pastilla limpiadora en agua caliente y remoje tanto el filtro como el portafiltro en solución por cerca de 20 minutos. Enjuague bien. • Asegúrese de usar filtros presurizados con café molido previamente.
La bandeja de goteo se llena muy rápido.	<ul style="list-style-type: none"> • Función de purga automática. Inmediatamente después de las funciones de expreso, agua caliente y vapor, la máquina purgará agua en la bandeja de goteo. Esto asegura que la bobina térmica esté a la temperatura óptima. 	<ul style="list-style-type: none"> • No se requiere ninguna acción ya que este es el funcionamiento normal de la máquina.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
Se escucha un sonido de bombeo intermitente mientras se extrae expreso o se vaporiza la leche.	<ul style="list-style-type: none"> La máquina está llevando a cabo el funcionamiento normal de 15 bares de la bomba italiana. 	<ul style="list-style-type: none"> No se requiere ninguna acción ya que este es el funcionamiento normal de la máquina.
	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua está vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición. 	<ul style="list-style-type: none"> Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
Hay una fuga de agua.	<ul style="list-style-type: none"> Función de purga automática. Inmediatamente después de las funciones de expreso, agua caliente y vapor, la máquina purgará agua en la bandeja de goteo. Esto asegura que la bobina térmica esté a la temperatura óptima. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la bandeja de goteo esté firmemente asegurada en su lugar y vacía cada vez que el indicador de vaciado aparezca.
	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición. 	<ul style="list-style-type: none"> Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
	<ul style="list-style-type: none"> El sello de silicona que rodea la ducha debe reemplazarse para garantizar que el portafiltro se asegure correctamente en el grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección 'Uso de la llave hexagonal Allen', página 35.
La máquina indica que está encendida, pero deja de funcionar.	<ul style="list-style-type: none"> El corte térmico de seguridad puede haberse activado debido al sobrecalentamiento de la bomba o del molinillo. 	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón POWER (Encendido) para apagar la máquina y desenchúfela del tomacorriente. Deje que se enfríe entre 30 y 60 minutos.
		<ul style="list-style-type: none"> Si el problema persiste, llame al Centro de servicios de Breville.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
No sale café molido de la salida del molinillo.	<ul style="list-style-type: none"> No hay granos de café en el depósito. La cámara o el conducto del molinillo está bloqueado. Hay agua o humedad en la cámara y el conducto del molinillo. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el depósito con granos de café frescos. Limpie y despeje la cámara y el conducto del molinillo. Consulte la sección 'Limpieza avanzada del molinillo de muela cónica' (página 36). Limpie y despeje la cámara y el conducto del molinillo. Consulte la sección 'Limpieza avanzada del molinillo de muela cónica' (página 36). Asegúrese de que las muelas estén completamente secas antes de volver a armar. Puede usar un secador de pelo para soplar aire en la cámara del molinillo.
El indicador FILTER SIZE (Tamaño del filtro) está parpadeando.	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de café no está conectado correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Retire el depósito y verifique que no haya residuos. Después de esto, ponga de nuevo el depósito en su lugar.
Está cayendo demasiado o muy poco café molido en el filtro.	<ul style="list-style-type: none"> La configuración de la cantidad de molido es incorrecta para un tamaño de molido particular. 	<ul style="list-style-type: none"> Use el selector GRIND AMOUNT (Cantidad de molido) para aumentar o disminuir la cantidad de molido. Consulte las secciones 'Ajuste de la cantidad de molido', página 36 y la sección 'Guía de extracción', página 36.
Está cayendo demasiado o muy poco café expreso en la taza.	<ul style="list-style-type: none"> Debe hacer cambios a los ajustes de la cantidad de molido, la configuración de tamaño de molido, los volúmenes de dosis o una combinación de los anteriores. 	<ul style="list-style-type: none"> Intente con lo siguiente, de una medida a la vez: <ul style="list-style-type: none"> Restablezca la máquina a su configuración original. Consulte la sección 'Restablecer los volúmenes predeterminados', página 36. Re programe los volúmenes de la dosis. Consulte la sección 'Reprogramar el volumen de dosis preestablecido', página 36. Ajuste la cantidad de molido, la configuración de tamaño de molido o ambas. Consulte las secciones 'Ajuste de la cantidad tamaño de molido', página 36, 'Ajuste del tamaño de molido', página 36 y 'Guía de extracción', página 36.
El molinillo está emitiendo un ruido fuerte.	<ul style="list-style-type: none"> Hay una obstrucción o un objeto extraño en el molinillo. 	<ul style="list-style-type: none"> Retire el depósito y verifique que no haya residuos u obstrucción. De ser necesario, limpie y despeje la cámara y el conducto del molinillo. Consulte la sección 'Limpieza del molinillo de muela cónica' (página 36).



Cafés para probar

CAPUCHINO

Una sola dosis de expreso con leche texturizada, adornado con chocolate para beber.



EXPRESO

También conocido como un café negro corto. Su perfil es intenso y aromático, y se sirve en una taza o vaso pequeño.



LATTE

Un latte consiste en un solo expreso con leche texturizada y cerca de 10 mm de espuma.



MACCHIATO

Aunque la tradición dicta que el macchiato se sirve corto, también puede servirse como un café negro largo acompañado de un chorro de leche o una porción de leche texturizada.



AMERICANO

Una dosis sencilla o doble de expreso con agua caliente. También conocido como un café negro alto.



RISTRETTO

Un ristretto es un expreso extremadamente corto de aproximadamente 15 ml, que se distingue por su intenso sabor y retrogusto.



Breville Consumer Support

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

Atención al Consumidor Breville

Mexico	Dir.:	Breville México, S.A. de C.V. Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra #169 Piso 10, Oficina 119, Col. Granada, C.P. 11520, Alc. Miguel Hidalgo, Ciudad de México, México
	Tel.:	1-800-953-1668
	Sitio web:	breville.mx/support

Breville®

Master Every Moment®

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

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

BES870 Series • Séries • Serie

USCM – R22