

the Barista Pro™



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contents

- 2 Breville Recommends Safety First
- 7 Components
- 9 Features
- 10 Assembly
- 12 Functions
- 19 Care & Cleaning
- 23 Troubleshooting

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

- Always switch off the appliance by pressing the POWER button to off and unplug from the power outlet.
- Always allow the appliance to cool before cleaning, moving or storing.
 - It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
 - The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.
 - Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top, or touch hot surfaces.
 - Do not place the appliance near the edge of a table or counter-top. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
 - Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner. Do not place it in, or allow it to come in contact with a heated oven.
 - Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.
 - This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been imbedded into your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance. The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers. The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or

the household where the product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at privacy@breville.com

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES878

- It is recommended to plug the espresso machine into a properly grounded and dedicated circuit, separate from other electrical appliances.
- Avoid contact with moving parts.
- Check bean hopper for presence of foreign objects before using.
- Use only cold water in the water tank. Do not use any other liquids. Do not use highly filtered, demineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine operates.



WARNING

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

- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process.
- Caution must be used during descaling as hot steam may be released. Before descaling, turn off the machine, allow to cool for at least 1 hour and ensure the drip tray is empty and fully inserted. For instructions, refer to the 'Descaling' section on page 19.
- Do not attempt to open or service the espresso machine.

- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Support or visit a Breville Authorized Servicer.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

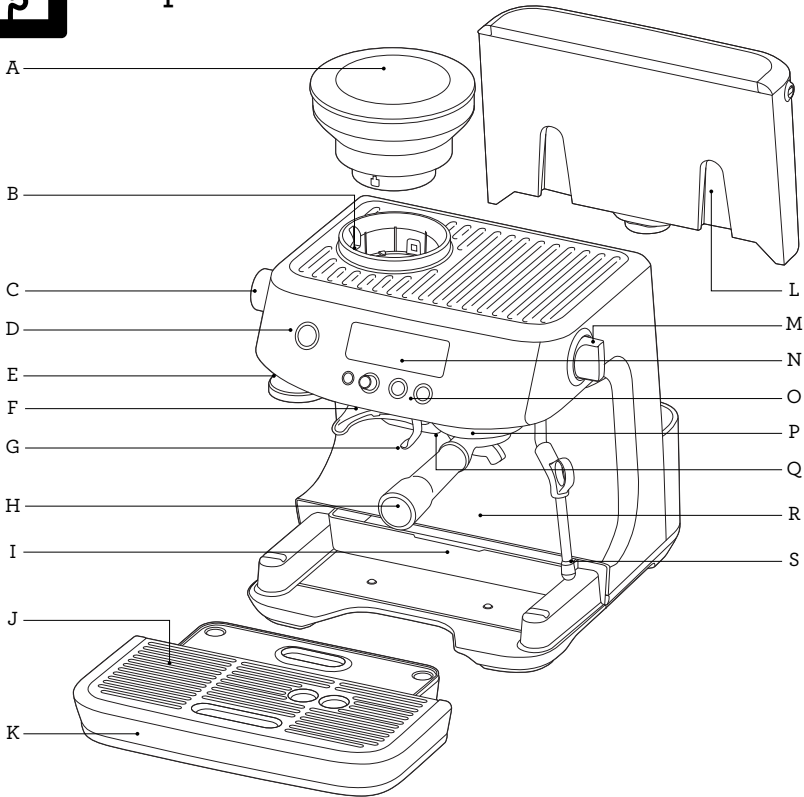
BREVILLE ASSIST® PLUG

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

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components

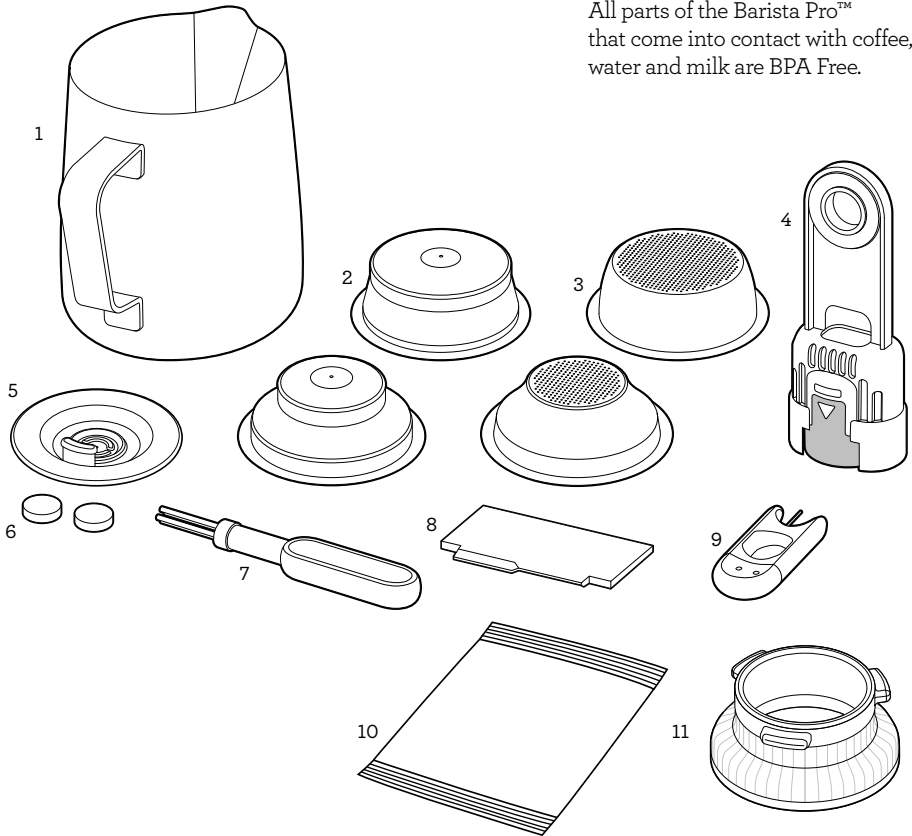


- A. 8.8oz (250g) bean hopper
With locking system for easy removal, storage and transfer of coffee beans.
- B. Integrated conical burr grinder
- C. GRIND SIZE selector
30 espresso grind settings from fine to coarse.
- D. POWER button
- E. Integrated removable 54mm tamper
- F. Grinder outlet
- G. Grinding cradle
- H. 54mm stainless steel portafilter
With commercial style spouts.
- I. Storage tray (located behind drip tray)
For storage of accessories.
- J. Removable drip tray grid

- K. Removable drip tray
With tray full indicator.
- L. 68 fl.oz (2L) removable water tank
With replaceable water filters to reduce scale and impurities.
- M. Steam dial
Selector control for steam and hot water.
- N. LCD display
With grinding and extracting progress animations.
- O. Control panel
With MENU, GRIND AMOUNT/ FILTER SIZE, 1 CUP and 2 CUP buttons.
- P. Group head
- Q. Dedicated hot water outlet
For making Americanos and pre-heating cups.
- R. Extra-tall cup clearance
- S. 360° swivel steam wand
Easily adjusts to the perfect position for texturing milk.

Rating Information
120 V ~ 60 Hz 1680 W

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



ACCESSORIES

1. Stainless steel milk jug
With MIN and MAX markings.
2. Dual wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
Use with pre-ground coffee.
3. Single wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
Use when grinding fresh whole coffee beans.
4. Water filter and filter holder
5. Cleaning disc
6. Cleaning tablets
7. Cleaning brush
8. The Razor™ precision dose trimming tool
9. Steam wand and filter basket cleaning tool
10. Descaling powder
11. The Dosing Funnel™ 54



Barista Pro™ Features

THERMOJET™ HEATING SYSTEM

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

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

30 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

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 SHOT TEMPERATURE CONTROL

For optimum coffee flavor.

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

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.

VOLUMETRIC CONTROL

Pre-set 1 & 2 cup volumes, manual over-ride or 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.

LARGE DRIP TRAY

With more usable workspace.



Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your espresso machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging. Remove the packaging and the plastics bags containing the water filter and water filter holder.

Clean the water tank, portafilter, filter baskets, milk jug and drip tray using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well, then dry thoroughly before reassembling.

INSTALLING THE WATER FILTER

- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.
- Set the reminder for next month of replacement. We recommend to replace the filter after 2 months.
- Insert the filter into the filter holder.
- Install the assembled filter holder in the water tank, ensuring it is clicked into place.
- Fill the water tank with cold water before sliding back into position on the back of the machine and locking into place.
- Refer to Care & Cleaning on page 18 for further instruction on installing the filter.



NOTE

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

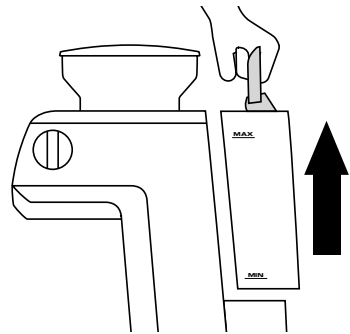


NOTE

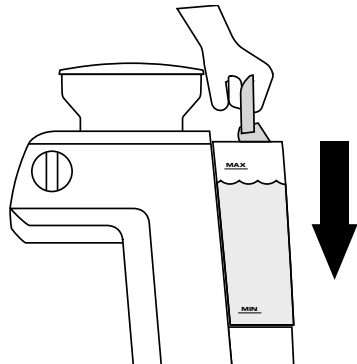
For replacement water filters, visit the Breville webpage or contact Breville Consumer Support.

FILLING THE WATER TANK

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



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

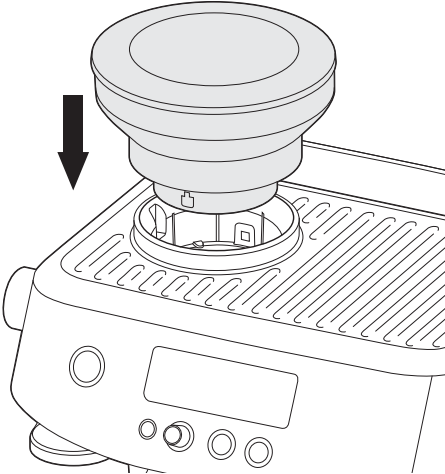


NOTE

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

ATTACHING THE HOPPER

Insert the bean hopper into position on top of the machine.



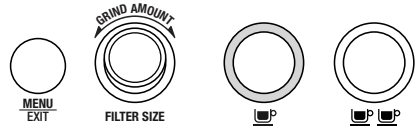
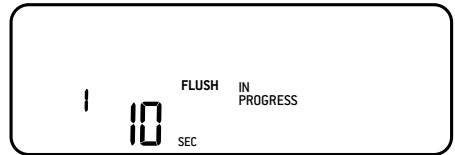
Turn the dial to lock the hopper into place. Fill with fresh coffee beans.



FIRST USE CYCLE

A first use cycle must be completed before the initial use of the machine. The first use cycle rinses the machine and primes the heating system.

1. Fill the water tank.
2. Ensure machine is fully assembled with the bean hopper, drip tray and water tank securely attached to the machine.
3. Press the POWER button. The machine will beep and go into FIRST CYCLE mode.
4. The LCD will display FLUSH and the 1 CUP button will be illuminated.



5. Press the 1 CUP button. The LCD will show a count down for the remaining time of the first use cycle.
6. Once complete, the machine will go into READY mode.



Functions

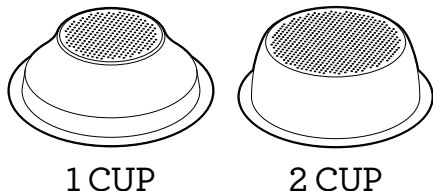
TURNING OFF THE MACHINE

To turn the machine off, press the POWER button. Alternatively, the machine has auto-off, if it is not used for 30 minutes.

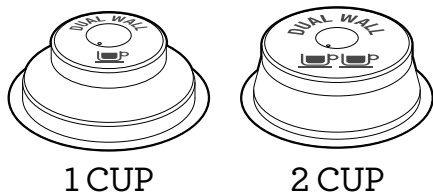
FILTER BASKETS

This machine includes 4 filter baskets; 2 x Single Wall and 2 x Dual Wall.

Single Wall filter baskets should be used when grinding fresh whole coffee beans. They allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.



Dual Wall filter baskets should be used when using pre-ground coffee. They regulate the pressure and help to optimize the extraction regardless of the grind, dose and tamp pressure or freshness.



Regardless of whether you use Single Wall or Dual Wall filters 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.

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

The provided filter baskets are designed for:
1 CUP basket = approx. 8-11g
2 CUP basket = approx. 16-19g



NOTE

You may need to experiment with how much coffee is dosed 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

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

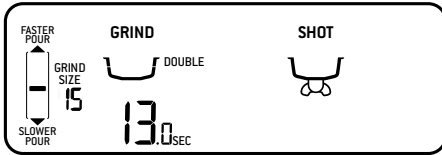
If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between the fingers), the water will not flow through the coffee, even when under pressure. The resulting espresso will be **OVER EXTRACTED**, dark in color and bitter in flavor.

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.

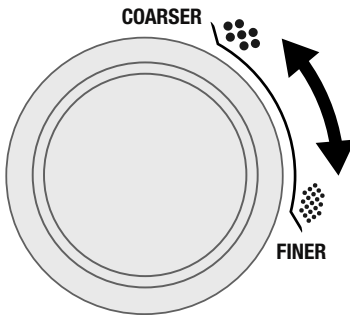
SETTING THE GRIND SIZE

This machine has 30 grind settings to select from, with the size selected displayed on the LCD screen. The default grind size is 15.

When adjusting the grind size, a bar will display on the LCD indicating a faster or slower pour.

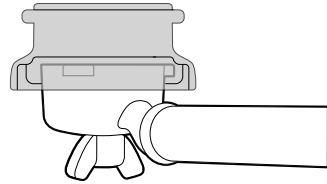


Use the GRIND SIZE selector on the left side of the machine to adjust the grind size.



GRINDING COFFEE USING THE DOSING FUNNEL™ 54

- Fill the hopper 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.

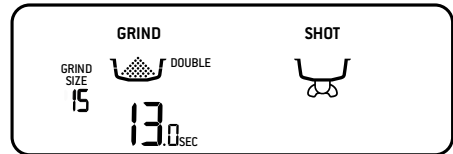


- If required, press the FILTER SIZE button to select the filter basket size; Single or Double.
- If required, turn the GRIND AMOUNT dial to change the grind time; clockwise to increase the time and anti-clockwise to decrease.

NOTE

The default grind times are 9.5 seconds for a 1 cup filter and 13 seconds for a 2 cup filter.

- Press and release the portafilter to activate the automatic dosing. The LCD will show the filter basket filling.



- If you need to pause the grinding function, press and release the portafilter. The LCD will show PAUSED, it will remain paused for 15 seconds before returning to READY mode.
- Press and release the portafilter to resume grinding.

NOTE

It is normal for the portafilter to appear overfilled with ground coffee.

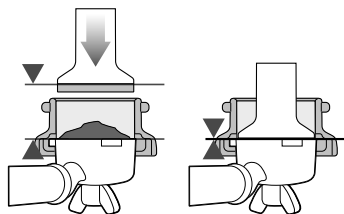
MANUAL DOSING

To manually dose the coffee, press and hold the portafilter in the grinding cradle until the desired amount of ground coffee has been dosed. To stop grinding, release the portafilter.

The timer will count up, displaying the grind time.

TAMPING THE GROUND COFFEE

- 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. 22-33lb (10-15kg) of pressure). The amount of pressure is not as important as the consistent pressure every time.



NOTE

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

- After tamping, remove the dosing funnel from the portafilter.

NOTE

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

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

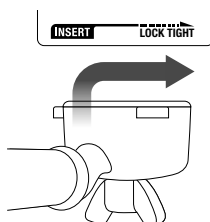
Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. This will stabilize the temperature prior to extraction and preheat the portafilter for a consistent shot temperature.

INSERTING THE PORTAFILTER

NOTE

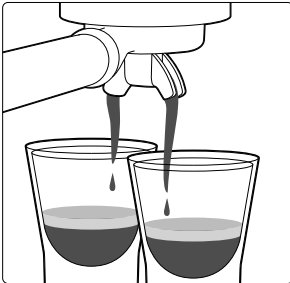
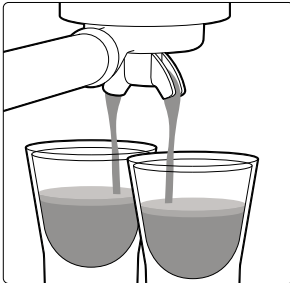


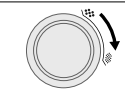

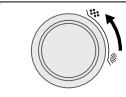
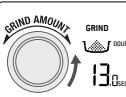
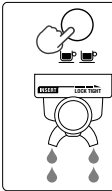
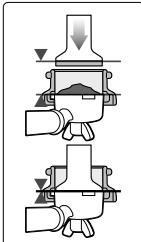
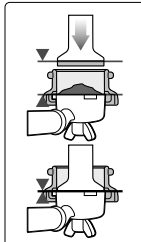
DO NOT insert the portafilter with the dosing funnel in the group-head.

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 centre until firm resistance is felt.



EXTRACTING ESPRESSO

- As a guide the espresso will start to flow after 8-12 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow after less than 7 seconds, you have either under dosed the filter basket and /or the grind is too coarse. This is an **UNDER EXTRACTED** shot.
- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 13 seconds, the grind is too fine. This is an **OVER EXTRACTED** shot.

CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
 <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 	 <ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 1-7 secs • Flow fast like water • Crema is thin and pale • Espresso is pale brown • Tastes bitter/sharp, weak and watery 	 <ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 13 secs • Flow drips or not at all • Crema is dark and spotty • Espresso is very dark brown • Tastes bitter and burnt
<p>AFTER EXTRACTION</p> <p>REMOVE USED GRINDS</p>  <p>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="412 820 553 995">  <p>FINE SLOWER EXTRACTION</p> <p>Adjust & re-test</p> </div> <div data-bbox="561 820 702 995">  <p>GRIND AMOUNT ↑ GRIND DOUBLE 13 Sec</p> <p>INCREASE GRIND AMOUNT</p> <p>Adjust & re-test</p> </div> </div>	<p>SOLUTIONS</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="725 820 866 995">  <p>COARSE FASTER EXTRACTION</p> <p>Adjust & re-test</p> </div> <div data-bbox="874 820 1015 995">  <p>GRIND AMOUNT ↓ GRIND DOUBLE 13 Sec</p> <p>DECREASE GRIND AMOUNT</p> <p>Adjust & re-test</p> </div> </div>
<p>RINSE FILTER BASKET</p>  <p>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>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>	 <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>

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	Too fine	Too much Use razor to trim	Too heavy
BALANCED	Optimum	8-11g (1 cup) 16-19g (2 cup)	22-33lb (10-15kg)
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	Too coarse	Too little Increase dose & use razor to trim	Too light

PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 1 CUP

Press the 1 CUP button once, the button will flash, indicating that it has been selected. The LCD will display PRE-INFUSE and the shot clock will start counting up. Once pre-infusion is complete, the shot will start extracting. A pre-set single espresso volume of approx. 30ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



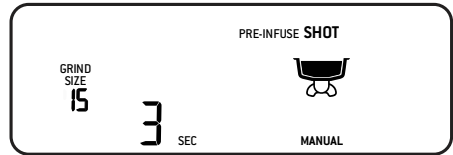
PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 2 CUP

Press the 2 CUP button once, the button will flash, indicating that it has been selected and the LCD will display PRE-INFUSE and the shot clock will start counting up. Once pre-infusion is complete, the shot will start extracting. A pre-set double espresso volume of approx. 60ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



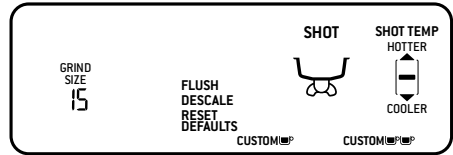
MANUAL PRE-INFUSION & EXTRACTION

Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button for the desired pre-infusion time. Release the button to commence the extraction. Press the flashing button to stop the extraction.



PROGRAMMING ESPRESSO SHOT

- Press the MENU button to enter the main menu.



- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate through the menu to the custom or custom . To select, press the dial.
- Press the desired CUP button to start the default pre-infusion. To customize the pre-infusion, press and hold the same CUP button for the desired pre-infusion time. Release the button to commence the extraction.
- To stop the extraction at the desired level, press the CUP button. The LCD and CUP button will stop flashing and the machine will beep to indicate that the custom setting has been remembered. The machine will then return to READY mode. The custom setting can now be activated by pressing the desired CUP button selected.

ADJUSTING SHOT TEMPERATURE

- Press the MENU button to enter the main menu.
- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu and press to select SHOT TEMP.



- Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the shot temperature as displayed on the LCD.


- Press the dial to confirm the desired temperature. The machine will return to READY mode.

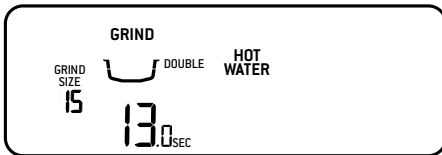
RESETTING TO DEFAULTS

- Press the MENU button to enter the main menu.
- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu and select RESET DEFAULTS.
- The machine will beep.
- The GRIND AMOUNT, FILTER SIZE, SHOT TEMP, 1 CUP and 2 CUP SHOT settings will all return to the default settings. The machine will return to READY mode.

USING HOT WATER OUTLET

The hot water function can be used to pre-heat cups or to add hot water manually.


To activate the hot water, turn the STEAM dial to .



- The LCD will show that HOT WATER has been activated.
- To stop the hot water, turn the dial back to the centre, vertical position.
- The hot water will stop after 60 seconds, but the dial must be turned back manually to the standby position.


TEXTURING MILK

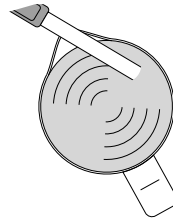
It is recommended to momentarily purge the steam wand prior to texturing milk.

Position the steam wand over the drip tray and turn the STEAM dial to the . The LCD will display STEAM when activated. Turn the STEAM dial back to a vertical position to stop steaming.

Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently.

- Start with fresh cold milk.
- Fill the milk jug to between the MIN and MAX markings.

- Lift the steam wand and insert into the milk jug with the steam wand tip 1-2cm below the surface of the milk, close to the right-hand side of the jug at a 3 o'clock position.
- Turn the STEAM dial to the .
- Keep the steam wand 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 wand tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk.
- Gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the steam wand 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 spinning. The milk is at the correct temperature (140-149°F / 60-65°C) when the jug is hot to touch.



- Once the desired temperature has been achieved, turn the STEAM dial back to the vertical position.
- Remove the steam wand from the milk jug.
- Wipe the steam wand with a clean, damp cloth. Then return to lowered position over the drip tray.



CAUTION: BURN HAZARD

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

Children must always be supervised.



NOTE

Ensure the STEAM dial is in the vertical position before removing the steam wand from the milk jug.



NOTE


Use only the supplied stainless steel milk jug to froth milk using this machine. The use of other containers may lead to dangerous conditions.



NOTE

When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is normal operation.

STEAM WAND PURGING

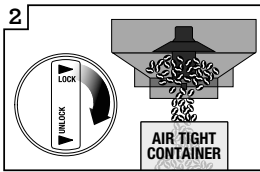
After texturing milk, it is recommended to purge the steam wand. With the steam wand positioned over the drip tray and turn the STEAM dial to the , and allow the machine to purge. Turn the STEAM dial back to a vertical position to stop steaming.

ADJUSTING CONICAL BURRS

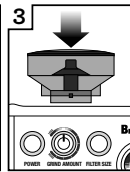
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Barista Pro™ is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



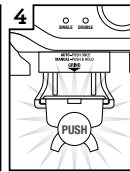
1 Unlock hopper



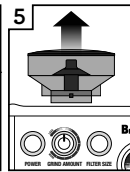
2 Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



3 Align hopper into position



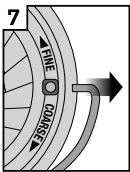
4 Run grinder until empty



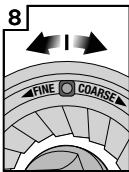
5 Remove hopper



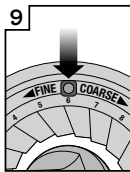
6 Remove upper burr



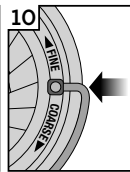
7 Remove wire handle from both sides of the burr



8 Move adjustable top burr, 1 number coarser or finer



9 Align the number with the handle opening



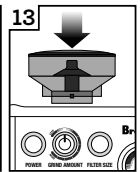
10 Insert wire handle from both sides of the burr



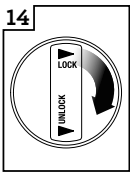
11 Push upper burr firmly into position



12 Lock upper burr



13 Align hopper into position



14 Lock hopper



15 Check your extraction



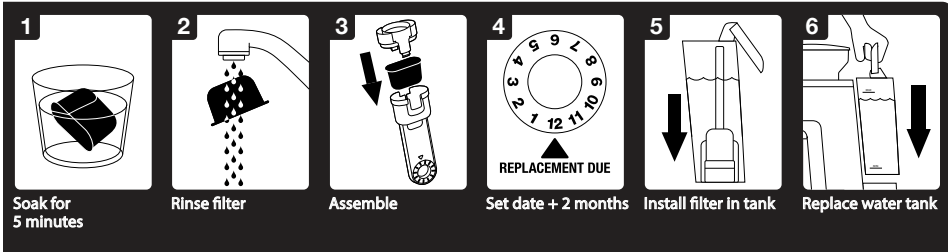
Care & Cleaning



CAUTION:

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

REPLACING THE WATER FILTER



The water filter provided helps to prevent scale build up which over time can affect the performance of your machine. Replacing the water filter every 2 months will reduce the need to de-scale the machine.

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

- Remove the water filter from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Rinse the filter under cold running water.
- Set the reminder for the next month of replacement. We recommend replacing the filter after 2 months.
- Insert the filter into the filter holder.
- Install the assembled filter holder in the water tank, ensuring it is locked into place.
- Fill the water tank with cold water before sliding back into position on the back of the machine and locking into place.

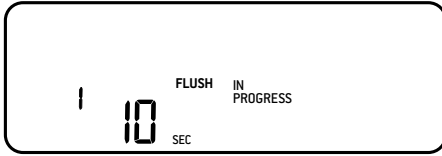


NOTE

Replacement water filters can be purchased from the Breville website or by contacting Breville Consumer Support.

FLUSH CLEANING CYCLE

The LCD will display a FLUSH alert when a cleaning cycle is required. The cleaning cycle is separate from descaling.



1. Insert the cleaning disc into the filter basket in the portafilter.
2. Place a cleaning tablet on top of the cleaning disc.
3. Lock the portafilter into the group head.
4. Empty the drip tray and replace onto the machine.
5. Fill the water tank to the MAX line then reattach to the machine.
6. Press the MENU button to enter the main menu.
7. Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu to FLUSH, then press to select. The 1 CUP button will illuminate.
8. Press the 1 CUP button to start the cleaning cycle. The remaining time for the cleaning cycle will be displayed on the LCD.
9. Once the cleaning cycle is complete, the machine will beep and return to READY mode. If any of the cleaning tablet remains in the cleaning disc, repeat the cycle.
10. Empty and rinse the portafilter, cleaning disc and drip tray.

DESCALING

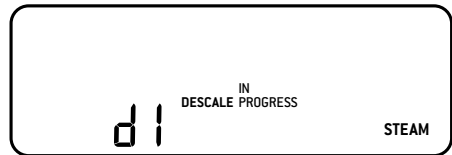


NOTE

Ensure that the water filter is removed from the water tank before adding the descaling powder when descaling the machine.

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 the taste of the espresso. The LCD will display a DESCALE alert, when a descaling cycle is required.

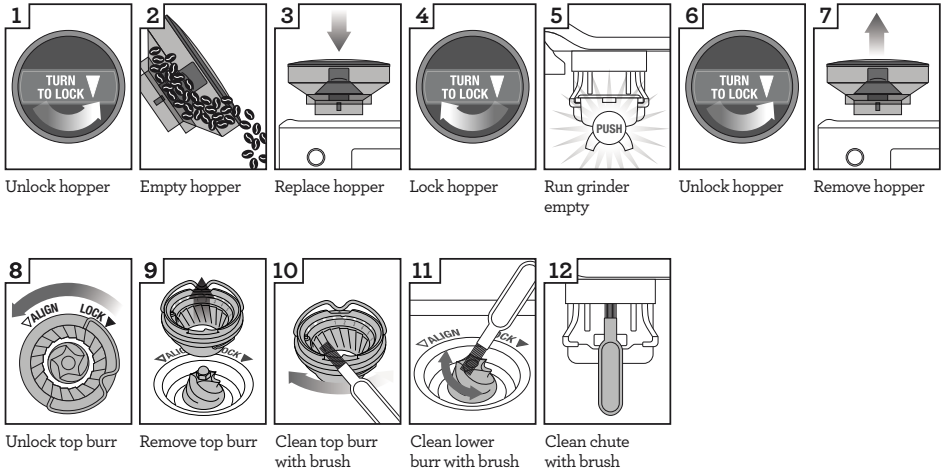
1. Empty the drip tray and reattach to the machine. Remove the water tank from the machine and remove the filter from the water tank.
2. Fill the water tank to the DESCALE line indicated and add the descaling agent to the water. Reattach the water tank to the machine.
3. Press the MENU button to enter the main menu. Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu to DESCALE, then press to select. The 1 CUP button will illuminate.
4. Press the 1 CUP button to start the descaling cycle. The descale cycle cleans in 3 stages; coffee, hot water and steam. After each stage is complete, the machine will beep. The STEAM DIAL must be manually turned to the HOT WATER and STEAM position when indicated on the LCD.



5. Once the descale cycle is complete, the machine needs to complete a rinse cycle. The 1 CUP button will illuminate. As with the descale cycle, the STEAM DIAL must be manually turned to correct position when indicated on the LCD.
6. Remove and empty the drip tray then replace onto the machine. Empty any remaining descaling liquid from the water tank, then fill the water tank to the MAX line and reattached to the machine.
7. Press the 1 CUP button to commence the rinse cycle. The rinse cycle is also 3 stages. The LCD will show which stage it is up to. After each stage, the machine will beep.
8. Once the rinse cycle is complete, the machine will beep and return to READY mode.
9. Remove and rinse the drip tray and water tank. Dry thoroughly before replacing them on the machine.

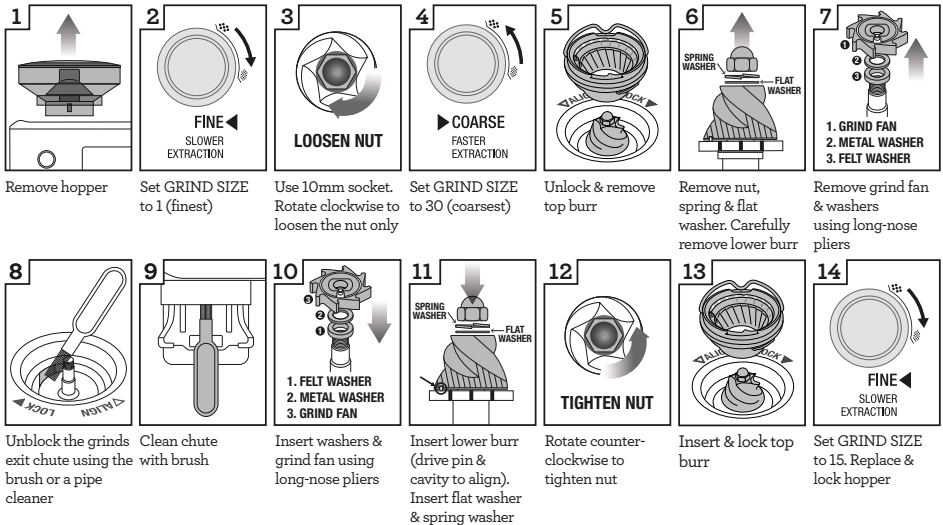
CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

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.
- After use, it is recommended to purge the steam wand for a couple of seconds, to clear any remaining milk. With the steam wand positioned down over the drip tray, turn the STEAM dial to  for a couple of seconds to allow the machine to create steam for a couple of seconds before turning it back to the vertical position.
- If the steam tip hole becomes blocked, it will reduce frothing performance. Use the provided steam wand cleaning tool to clear the opening.
- If the steam wand is still blocked, use the spanner in the middle of the steam wand cleaning tool to unscrew the tip. Soak the tip in hot water before using the cleaning tool to unblock again. Replace the tip back on the steam wand, using the tool.

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 holes.
- If the holes 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 GROUP HEAD

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

CLEANING THE DRIP 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 drip tray from the machine and separate the parts. 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 before reassembling and attaching to the machine.
- The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth.



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.



WARNING

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

CLEANING THE OUTER HOUSING

Wipe the outer housing with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth.

STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the POWER button to turn the machine off then remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 18), empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Place accessories in the storage tray.

Store the machine upright and do not store anything on top.

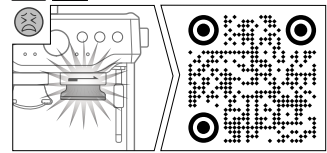
ERROR MODE

If your machine displays **Er** on the LCD, contact Breville Consumer Support.



Troubleshooting

  the Dosing Funnel™ 54



USCM - CR#8

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Water does not flow from the group head. No hot water.	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 13 and 'Over Extraction', page 15.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 13 and 'Over Extraction', page 15. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	Coffee tamped too firmly.	Tamp between or 22-33 lb of pressure.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	The filter basket may be 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.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
Water doesn't come through (the machine makes loud noise).	Water tank is empty or water level is below MIN.	Fill tank.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Espresso runs out too quickly.	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 13 and 'Under Extraction', page 15.
	Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 13 and 'Under Extraction', page 15. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	Coffee tamped too lightly.	Tamp between or 22-33 lb of pressure.
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	Portafilter not inserted in the group head correctly.	Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	There are coffee grounds around the filter basket rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 13. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
No steam.	Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 22.
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	The machine is carrying out the normal operation of the pump.	No action required as this is the normal operation of the machine.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Coffee not hot enough.	Cups not pre-heated.	Rinse cups under hot water outlet.
	Portafilter not pre-heated.	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	Texture milk for a longer period of time.
	Water temperature needs to be adjusted.	Increase the brew temperature refer to 'Adjusting Shot Temperature' page 16.
No crema.	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 22-33 lb of pressure.
	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 13 and 'Under Extraction', page 15.
	Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.	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.
	The filter basket may be 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.
	Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
Water leaking	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Machine is on but ceases to operate.	The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating.	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 Support.
No ground coffee coming from grinder.	No coffee beans in hopper.	Filler hopper with fresh coffee beans.
	Blocked grinder chamber or chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 21.
	Water / moisture in grinder chamber and chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 21. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket.	Grind amount settings are incorrect for particular grind size.	Use the grind duration button to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Dosing', page 13 and 'Extraction Guide', page 15.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment.	Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 13, 'Dosing', page 12 and 'Extraction Guide', page 15.
Grinder is making a loud noise.	Blockage or foreign object in grinder.	Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 21.

the Barista Pro™



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Table des matières

- 2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 7 Composants
- 9 Caractéristiques
- 10 Assemblage
- 12 Fonctions
- 19 Entretien et nettoyage
- 23 Guide de démarrage

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 à titre de référence.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou boutons, tel que stipulé dans le manuel d'instructions.
- Pour vous protéger contre le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.

- Si l'appareil doit être:
 - laissé sans surveillance
 - nettoyé
 - déplacé
 - assemblé
 - ou rangé

Éteignez-le toujours en appuyant sur l'interrupteur et débranchez-le de la prise électrique.

- Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer, le déplacer ou le ranger.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés ou si l'appareil présente un problème de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.
- L'usage d'accessoires non recommandés par Breville peut causer un risque

d'incendie, d'électrocution ou de blessures.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique. Ne le placez pas dans un four chaud et ne le laissez pas entrer en contact avec celui-ci.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est dans un espace clos ou dans une armoire.
- Cet appareil est recommandé pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE

• Veuillez noter qu'afin de mieux servir nos clients, une mémoire interne a été intégrée à votre appareil. Cette mémoire se compose d'une petite puce recueillant certaines informations au sujet de votre appareil, comme sa fréquence d'utilisation et la façon dont il est utilisé. Dans l'éventualité où votre appareil serait retourné pour réparation, les renseignements recueillis à partir de la puce nous permettront de le réparer rapidement et efficacement. Les informations recueillies constituent également une ressource précieuse pour le développement de futurs appareils électroménagers afin de mieux répondre aux besoins de nos clients.

• La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou la demeure dans laquelle il est utilisé. Si vous avez des questions sur la puce de stockage de mémoire, veuillez nous contacter à privacy@breville.com

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LA BES878

- Il est recommandé de brancher la machine à espresso dans un circuit dédié, correctement relié à la terre et séparé des autres appareils électriques.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Avant l'usage, assurez-vous que la trémie à grains ne contient aucun objet étranger.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau froide seulement. N'utilisez aucun autre liquide.

N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car cela peut affecter le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine à espresso.



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.

- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et sécurisé dans la tête d'infusion avant de débiter l'extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre durant le processus d'extraction.
- Soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude sera libérée. Avant le détartrage, éteignez la machine, laissez-la refroidir au moins 1 heure et assurez-vous que le plateau d'égouttage est parfaitement inséré.

Pour les instructions, référez-vous à la section 'Détartrage' en page 44.

- Ne tentez pas d'ouvrir ou de réparer la machine à espresso
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville ou visitez un centre de service autorisé Breville.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU

- La cartouche du filtre doit être hors de portée des enfants.
- Rangez les cartouches du filtre dans un endroit sec et dans leur emballage original.
- Protégez les cartouches contre la chaleur et la lumière directe.
- N'utilisez pas de cartouches endommagées.

- N'ouvrez pas les cartouches du filtre.
- Si vous vous absentez pour une période prolongée, videz le réservoir d'eau et remplacez la cartouche.

INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

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.

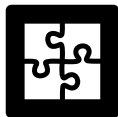
Les cordons d'alimentation détachables ou les rallonges peuvent être utilisés avec précaution.

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.

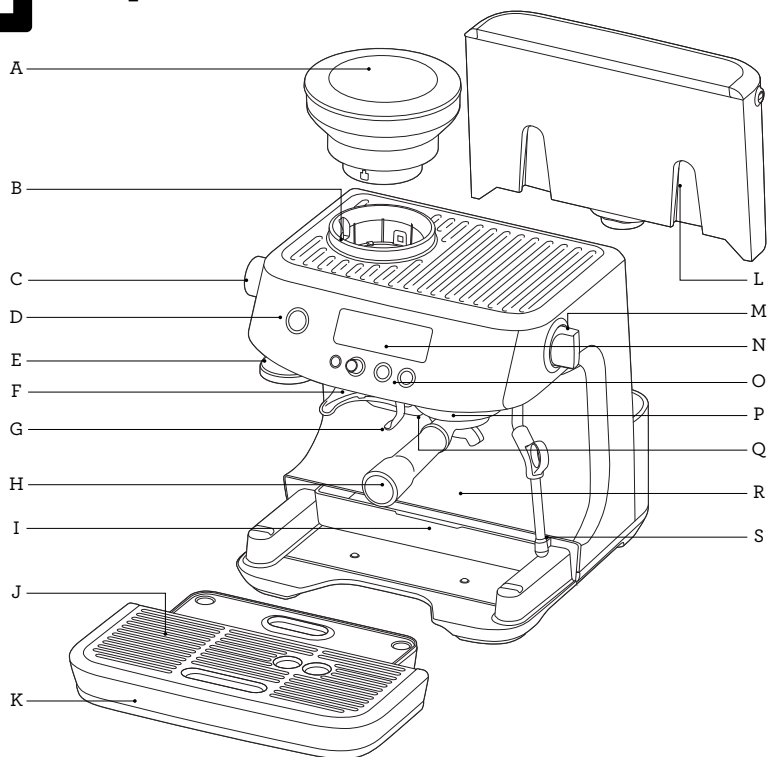
FICHE BREVILLE ASSIST[®]

Votre appareil est muni d'une fiche exclusive Breville Assist[®] conçue spécialement avec anneau pour laisser passer un doigt et faciliter un débranchement sécuritaire.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



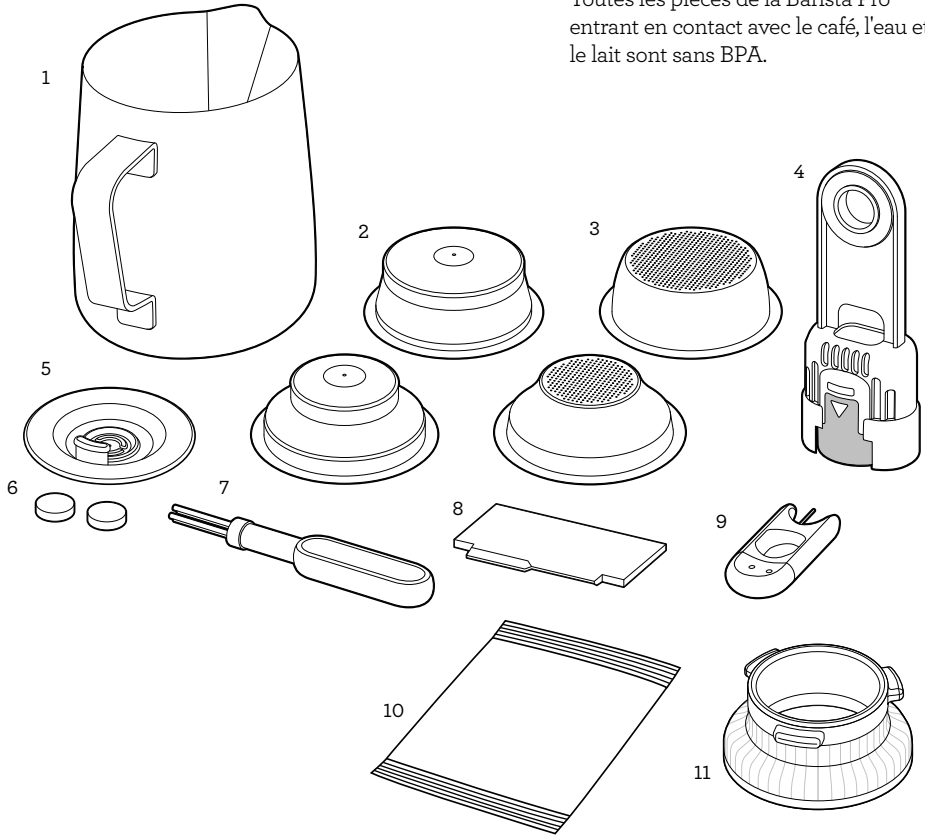
Composants



- 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. Sélecteur de TAILLE DE MOUTURE
30 réglages de mouture à espresso, de fin à grossier.
- D. INTERRUPTEUR
- E. Bourroir intégré amovible de 54 mm
- F. Sortie de mouture
- G. Support de mouture
- H. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm
Avec becs verseurs de style commercial.
- I. Tiroir de rangement (logé derrière le plateau d'égouttage) Pour ranger les accessoires.
- J. Grille amovible du plateau d'égouttage
- K. Plateau d'égouttage amovible
Avec indicateur de trop-plein.
- L. Réservoir d'eau amovible de 2 L (68 oz)
Avec filtres remplaçables pour réduire le tartre et les impuretés.
- M. Sélecteur de vapeur
Pour contrôler la vapeur et l'eau chaude.
- N. ÉCRAN ACL
Avec animations de la progression de broyage et d'extraction.
- O. Panneau de commande
Avec MENU, QUANTITÉ DE GRAINS/FORMAT DE FILTRE et touches 1 TASSE et 2 TASSES.
- P. Tête d'infusion
- Q. Sortie dédiée à l'eau chaude
Pour café americano et préchauffage des tasses.
- R. Hauteur pour très grandes tasses
- S. Buse vapeur pivotant sur 360°
S'ajuste facilement à la position idéale pour mousser le lait.

Informations énergétiques
120 V ~ 60 Hz 1680 W

Toutes les pièces de la Barista Pro™ entrant en contact avec le café, l'eau et le lait sont sans BPA.



ACCESSOIRES

1. Pichet à lait en acier inoxydable
Avec marques MIN et MAX.
2. Paniers filtres à double paroi (1 tasse & 2 tasses)
Utiliser avec du café prémoulu.
3. Paniers filtres à simple paroi (1 tasse & 2 tasses)
Utiliser pour mouliner des grains de café frais.
4. Filtre à eau et support du filtre
5. Disque de nettoyage
6. Pastilles de nettoyage
7. Brosse de nettoyage
8. Outil de dosage de précision the Razor™
9. Outil de nettoyage de la buse vapeur et du panier filtre
10. Détartrant en poudre
11. The Dosing Funnel™ 54



Caractéristiques de la Barista Pro™

SYSTÈME DE CHAUFFAGE THERMOJET™

Le système de chauffage innovant atteint la température idéale d'extraction en 3 secondes.

MOULIN À MEULES CONIQUES INTÉGRÉ

Meules coniques de précision en maximisent la surface de mouture, assurant un espresso savoureux. Les meules supérieure et inférieure amovibles facilitent le nettoyage.

TAILLE DE MOUTURE RÉGLABLE

30 réglages de mouture allant de fin à grossier, pour une extraction optimale.

QUANTITÉ DE MOUTURE RÉGLABLE

Ajuste la quantité de café fraîchement moulu dans le panier filtre en fonction de la taille de la mouture.

DOSAGE AUTOMATIQUE

Le moulin distribue la quantité de café moulu requise pour une dose simple ou double.

BROYAGE MAINS LIBRES

Arrêt automatique pour un broyage mains libres directement dans le porte-filtre.

OUTIL DE DOSAGE THE RAZOR™

La lame torsadée brevetée égalise la rondelle de café au bon niveau, pour un dosage précis et une extraction homogène constante.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE RÉGLABLE

Pour une saveur optimale.

RÉGULATEUR THERMIQUE PID

Régulateur thermique électronique PID, pour une stabilité thermique accrue.

EAU CHAUDE INSTANTANÉE

Sortie dédiée à l'eau chaude pour préparer un americano et préchauffer les tasses.

PRÉINFUSION À BASSE PRESSION

Applique une basse pression d'eau en début d'extraction pour gonfler délicatement la mouture et assurer une extraction uniforme.

CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE

Volumes pré-réglés de 1 & 2 tasses, commande manuelle ou volumes d'espresso programmables.

FONCTION DE RONDELLE SÈCHE

Élimine l'excès d'eau contenu dans la mouture du panier filtre après l'extraction, facilitant le retrait de la rondelle de café.

GRAND PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Avec espace de travail accru.



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparer la machine

Retirez et jetez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes de votre machine à espresso. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et tous les accessoires avant de jeter l'emballage. Retirez l'emballage et les sacs de plastique contenant le filtre à eau et son support.

Nettoyez le réservoir d'eau, le porte-filtre, les paniers filtres, le pichet à lait et le plateau d'égouttage à l'eau chaude avec un détergent à vaisselle doux. Rincez et séchez à fond avant de réassembler l'appareil.

INSTALLER LE FILTRE À EAU

- Retirez le filtre à eau et son support du sac de plastique.
- Faites tremper le filtre dans l'eau froide durant 5 minutes.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide.
- Fixez le rappel de remplacement au prochain mois. Nous recommandons de remplacer le filtre après 2 mois.
- Insérez le filtre dans le support du filtre.
- Installez le support du filtre (assemblé) dans le réservoir d'eau, en vous assurant qu'il est bien enclenché.
- Remplissez le réservoir d'eau froide avant de le glisser en place à l'arrière de la machine et le verrouiller.
- Pour plus d'informations sur la façon d'installer le filtre, consultez la section «Entretien et nettoyage» en page 43.



NOTE

N'UTILISEZ PAS d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée avec cette machine, car cela pourrait affecter le goût du café.

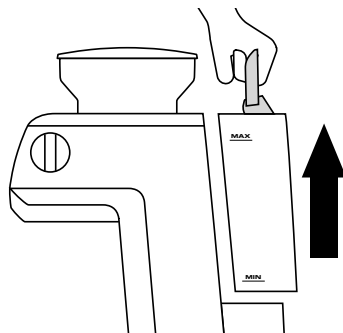


NOTE

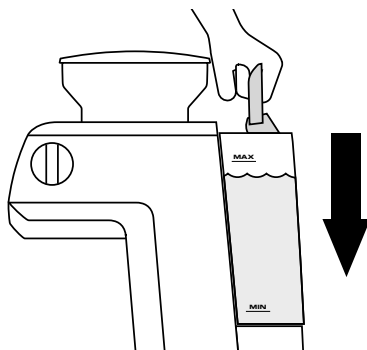
Pour remplacer les filtres à eau, visitez la page web de Breville ou contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.

REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

- Assurez-vous que le filtre à eau est bien fixé dans le réservoir.
- Utilisez la poignée sur le dessus de réservoir d'eau pour le soulever et le déplacer.



- Remplissez le réservoir avec de l'eau froide du robinet jusqu'à la ligne MAX indiquée sur le côté du réservoir.
- Remplacez le réservoir dans la machine en le poussant vers le bas pour vous assurer qu'il est bien en place et correctement assemblé.

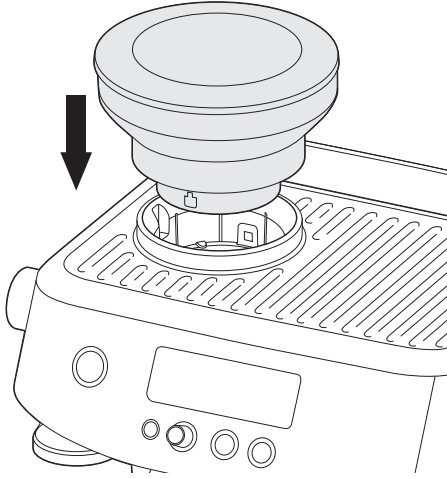


NOTE

Remplacez l'eau tous les jours. Le réservoir d'eau doit être rempli avec de l'eau fraîche et froide du robinet avant chaque usage.

ASSEMBLER LA TRÉMIE

Insérez la trémie à grains en place sur le dessus de la machine.



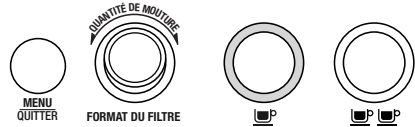
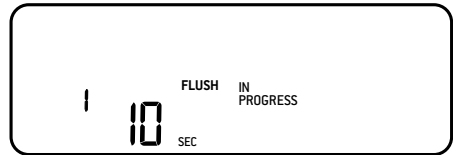
Tournez le bouton pour sécuriser la trémie.
Remplissez-la de grains de café frais.



PREMIER CYCLE D'UTILISATION

Un premier cycle d'utilisation doit être complété avant d'utiliser la machine. Ce premier cycle rince la machine et prépare le système de chauffage.

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Assurez-vous que la machine est bien assemblée avec la trémie à grains, le plateau d'égouttage et le réservoir d'eau bien fixé à la machine.
3. Appuyez sur l'interrupteur. La machine bipera et entrera en mode PREMIER CYCLE.
4. L'écran ACL affichera FLUSH (purger) et la touche 1 TASSE s'allumera.



5. Appuyez sur la touche 1 TASSE. L'écran ACL affichera le compte à rebours pour le temps restant du premier cycle d'utilisation.
6. Une fois le cycle terminé, la machine entrera en mode de fonctionnement (PRÊT).



Fonctions

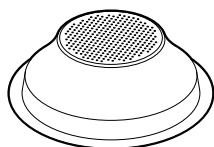
ÉTEINDRE LA MACHINE

Pour éteindre la machine, appuyez sur l'interrupteur. Cependant, la machine s'arrêtera automatiquement si elle n'est pas utilisée durant 30 minutes consécutives.

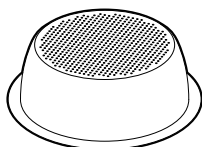
PANIERS FILTRES

Cette machine dispose de 4 paniers filtres : 2 à simple paroi et 2 à double paroi.

Les paniers filtre à simple paroi doivent être utilisés pour moulin des grains de café frais. Ils vous permettent d'expérimenter la mouture, la dose et le tassage pour obtenir un espresso équilibré.

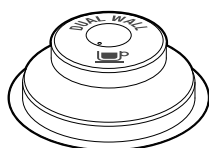


1 TASSE



2 TASSES

Les filtres à double paroi doivent être utilisés pour le café prémoulu. Ils régularisent la pression et contribuent à optimiser l'extraction, peu importe la mouture, la dose, la pression de tassage ou la fraîcheur.



1 TASSE



2 TASSES

Que vous utilisiez des paniers filtres à simple ou à double paroi, utilisez le panier 1 TASSE pour extraire une tasse de café et le panier 2 TASSES pour extraire deux tasses de café ou une tasse de café plus corsé.

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

Les paniers filtres fournis sont conçus pour :
Panier 1 TASSE = 8-11g environ
Panier 2 TASSES = 16-19g environ



NOTE

Vous devrez peut-être vérifier la dose de café utilisée dans le panier filtre ou la durée de fonctionnement du moulin pour obtenir la bonne dose. Par exemple, si vous utilisez une mouture à espresso plus fine avec un panier à simple paroi, vous devrez peut-être augmenter la quantité de mouture pour vous assurer que le panier filtre est dosé correctement.

LA MOUTURE

Lorsque vous broyez des grains de café, la taille de la mouture doit être fine, mais pas trop, car elle affectera le débit d'eau la traversant dans le panier filtre, ainsi que le goût de l'espresso.

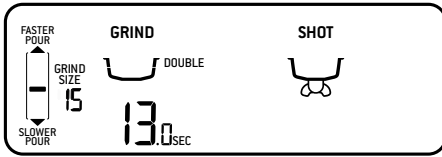
Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a une texture de farine lorsque pressée entre les doigts), l'eau ne la traversera pas, même sous pression. Il en résultera un espresso SUREXTRAIT, foncé et amer.

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

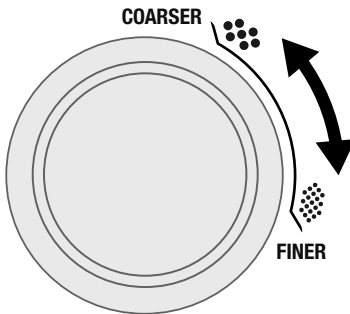
RÉGLER LA TAILLE DE LA MOUTURE

Cette machine dispose de 30 réglages de mouture. La taille sélectionnée est affichée sur l'écran ACL. La taille par défaut est 15.

Lorsque vous ajustez la taille de la mouture, une barre apparaît sur l'écran ACL indiquant un écoulement plus rapide ou plus lent.

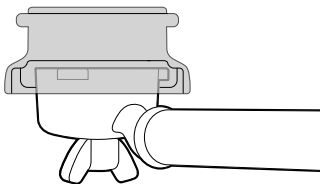


Pour ajuster la taille de la mouture, utilisez le sélecteur sur la gauche de la machine.



DOSAGE DU CAFÉ

- Remplissez la trémie de grains de café frais.
- Insérez le panier filtre requis 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.



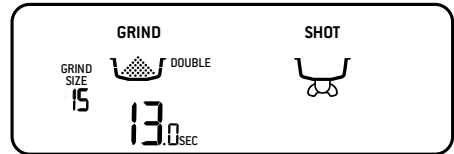
- Si nécessaire, appuyez sur la touche **FORMAT DE FILTRE** pour sélectionner le panier filtre, simple ou double.

- S'il le faut, tournez le sélecteur de **QUANTITÉ DE MOUTURE** pour changer la durée de broyage : sens horaire pour augmenter la durée et sens anti-horaire pour la diminuer.

NOTE

Le temps de broyage par défaut est de 9.5 secondes pour un filtre de 1 TASSE et de 13 secondes pour un filtre de 2 TASSES.

Poussez et relâchez le porte-filtre pour activer le dosage automatique. L'écran ACL affichera le panier filtre se remplissant.



- Si vous désirez faire une pause durant le broyage, poussez à nouveau le porte-filtre. L'écran ACL affichera **PAUSE**. La pause durera 10 secondes avant que la machine retourne en mode de fonctionnement (**PRÊT**).
- Appuyez et relâchez le porte-filtre pour reprendre le broyage.

NOTE

Il est normal que le porte-filtre semble trop rempli de café moulu.

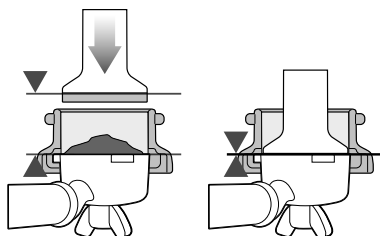
DOSAGE MANUEL

Pour doser manuellement le café, appuyez et maintenez enfoncé le porte-filtre dans le support de mouture jusqu'à ce que la quantité de mouture désirée soit dosée. Pour arrêter le broyage, relâchez le porte-filtre.

Le compte progressif s'activera, affichant le temps de broyage.

TASSER LE CAFÉ MOULU

- Retirez le porte-filtre du support de mouture.
- Tapotez plusieurs fois le porte-filtre sur le comptoir pour que le café se compacte et se distribue uniformément dans le panier filtre.
- À l'aide du bourroir, tassez fermement la mouture (avec environ 10-15 kg de pression). La quantité de pression n'est pas aussi importante que la pression uniforme appliquée chaque fois.
- Après le tassage, retirez l'entonnoir doseur du porte-filtre.



NOTE

À titre informatif, le bord supérieur du dessus métallique du bourroir doit être de niveau avec le dessus du panier filtre APRÈS le tassage.

NOTE

Nous recommandons d'utiliser des grains de café 100% Arabica avec une «date de torréfaction» inscrite sur le sac, et non une «date de péremption» ou «date d'utilisation». Les grains de café sont meilleurs s'ils sont consommés entre 5-20 jours de la «date de torréfaction». Du café éventé peut s'écouler trop rapidement du porte-filtre et avoir un goût amer et dilué.

ÉGALISER DE LA DOSE

L'outil de dosage de précision the Razor™ vous permet d'égaliser la rondelle de café au niveau requis pour obtenir une extraction homogène et constante.

- Insérez l'outil de dosage the Razor™ dans le panier filtre jusqu'à ce que les ailettes de l'outil reposent sur le bord du panier. La lame de l'outil de dosage doit traverser la surface du café tassé.

- Faites tourner l'outil de dosage the Razor™ de gauche à droite tout en maintenant le porte-filtre en angle au-dessus d'un contenant de marc de café pour éliminer l'excès de mouture. Votre panier filtre contient maintenant la bonne dose de café.



- Pour assurer une bonne adhésion dans la tête d'infusion, essuyez l'excès de café sur le bord du panier filtre.

PURGER LA TÊTE D'INFUSION

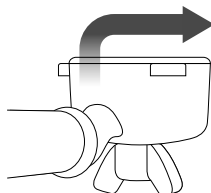
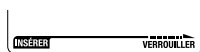
Avant d'insérer le porte-filtre, faites passer un peu d'eau dans la tête d'infusion en appuyant sur la touche 1 TASSE. Cela stabilisera la température avant l'extraction et préchauffera le porte-filtre, assurant une température uniforme de l'espresso.

INSÉRER LE PORTE-FILTRE

NOTE

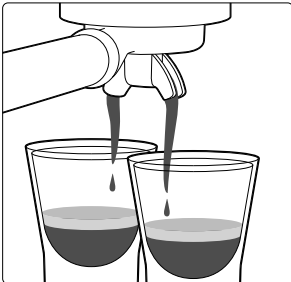
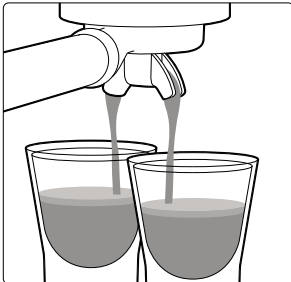






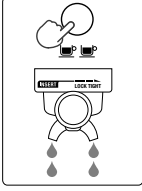
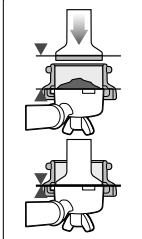
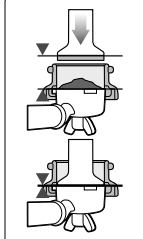
NE PAS insérer le porte-filtre avec l'entonnoir doseur dans la tête d'infusion.

Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion pour que la poignée soit alignée sur INSÉRER. 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

- À titre de guide, l'espresso commencera à couler après 8-12 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel chaud.
- Si l'espresso commence à couler en moins de 7 secondes, votre dose de café dans le panier filtre est insuffisante et/ou la mouture est trop grossière. Vous obtiendrez un café SOUS-EXTRAIT.
- Si l'espresso commence à s'égoutter, mais ne s'écoule pas après 13 secondes, la mouture est trop fine. Il s'agit d'un café SUREXTRAIT.

BONNE EXTRACTION	SOUS-EXTRACTION	SUREXTRACTION
 <ul style="list-style-type: none"> • Débit commence après 8-12 sec • Débit lent comme du miel chaud • Crema dorée avec mousse fine • Espresso brun foncé 	 <ul style="list-style-type: none"> • Débit commence après 1-7 secondes • Débit rapide comme de l'eau • Crema mince et pâle • Espresso brun pâle • Goût amer/fort, fade et dilué 	 <ul style="list-style-type: none"> • Débit commence après 13 sec • Débit dégoutte ou ne coule pas • Crema foncé et tacheté • Espresso brun très foncé • Goût amer et brûlé
<p>APRÈS L'EXTRACTION</p> <p>RETIRER LE MARC DE CAFÉ Le marc de café formera une 'rondelle' sèche. Si elle est mouillée, voir la section 'Sous-extraction'.</p> 	<p>SOLUTIONS</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>FIN EXTRACTION LENTE</p> <p>Ajuster & reprendre</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>GRIND AMOUNT GRIND DOUBLE 13.0 sec</p> <p>AUGMENTER LA QUANTITÉ DE MOUTURE</p> <p>Ajuster & reprendre</p> </div> </div>	<p>SOLUTIONS</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>GROSSIER EXTRACTION RAPIDE</p> <p>Ajuster & reprendre</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>GRIND AMOUNT GRIND DOUBLE 13.0 sec</p> <p>DIMINUER LA QUANTITÉ DE MOUTURE</p> <p>Ajuster & reprendre</p> </div> </div>
<p>RINCER LE PANIER FILTRE Pour prévenir le blocage, garder le panier filtre propre. Le verrouiller dans le porte-filtre, sans café, l'insérer dans la machine et faire couler l'eau chaude.</p> 	 <p>Tassez en utilisant 10 à 15 kg de pression. Le bord supérieur du dagueur doit être au même niveau que le haut du panier-filtre APRÈS que le café a été tassé. Retirez l'entonnnoir 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 dagueur doit être au même niveau que le haut du panier-filtre APRÈS que le café a été tassé. Retirez l'entonnnoir doseur du porte-filtre, puis tranchez la rondelle au bon niveau à l'aide de l'outil de dosage de précision Razor™</p>

	MOUTURE	DOSE DE MOUTURE	TASSAGE
SUREXTRAIT AMER • ASTRINGENT	Trop fine	Trop Utiliser le rasoir pour égaliser	Trop fort
ÉQUILIBRÉ	Optimale	8-11g (1 tasse) 16-19g (2 tasses)	10-15 g
SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • SÛR	Trop grossière	Trop peu Augmenter la dose et utiliser le rasoir pour égaliser	Trop faible

VOLUME PRÉPROGRAMMÉ - 1 TASSE

Appuyez une fois sur la touche 1 TASSE. Le voyant lumineux de la touche clignotera pour indiquer qu'elle a été sélectionnée. L'écran ACL affichera PRE-INFUSE (préinfusion) et l'horloge commencera le compte progressif. Une fois la préinfusion terminée, l'extraction débutera. Un volume d'environ 30 ml sera extrait pour un espresso simple. La machine s'arrêtera automatiquement dès que le volume préréglé aura été extrait.



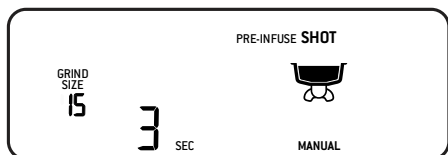
VOLUME PRÉPROGRAMMÉ - 2 TASSES

Appuyez une fois sur la touche 2 TASSES, le voyant lumineux de la touche clignotera pour indiquer qu'elle a été sélectionnée. L'écran ACL affichera PRE-INFUSE (préinfusion) et l'horloge commencera le compte progressif. Une fois la préinfusion terminée, l'extraction débutera. Un volume préréglé d'environ 60 ml sera extrait pour un espresso double. La machine s'arrêtera automatiquement dès que le volume préréglé aura été extrait.



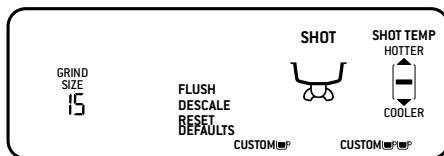
PRÉINFUSION & EXTRACTION MANUELLES

Appuyez et tenez la touche 1 TASSE ou 2 TASSES pour le temps de préinfusion désiré. Relâchez la touche pour débiter l'extraction. Pour l'arrêter, appuyez à nouveau sur la touche clignotante.



PROGRAMMER UN ESPRESSO

- Appuyez sur la touche MENU pour entrer dans le menu principal.



- Utilisez le sélecteur de QUANTITÉ DE MOUTURE pour naviguer dans le menu jusqu'à CUSTOM ☐ ou CUSTOM ☐☐ (personnaliser). Appuyez sur le bouton pour choisir votre sélection.
- Appuyez sur la touche 1 TASSE ou 2 TASSES pour commencer la préinfusion par défaut. Pour personnaliser la préinfusion, appuyez et tenez la même touche durant le temps de préinfusion désiré. Relâchez la touche pour amorcer l'extraction.
- Pour que l'extraction s'arrête au niveau désiré, appuyez sur la touche TASSE. L'écran ACL et la touche TASSE cesseront de clignoter et la machine bipera pour indiquer que le réglage personnalisé a été retenu. La machine retournera alors en mode de fonctionnement (PRÊT). Le réglage personnalisé peut maintenant être activé en appuyant sur la touche désirée (1 TASSE ou 2 TASSES).

AJUSTER LA TEMPÉRATURE DE L'ESPRESSO

- Appuyez sur la touche MENU pour entrer dans le menu principal.
- Utilisez le sélecteur de QUANTITÉ DE MOUTURE pour naviguer dans le menu et appuyez sur SHOT TEMP. pour sélectionner la température désirée.



- Utilisez le sélecteur de QUANTITÉ DE MOUTURE pour augmenter ou diminuer la température de l'espresso; elle sera affichée sur l'écran ACL.


- Appuyez sur le sélecteur pour confirmer la température désirée. La machine retournera alors en mode de fonctionnement (PRÊT).

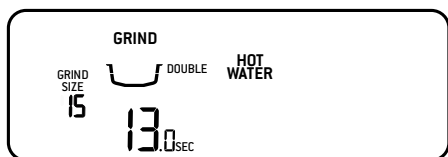
RÉINITIALISER LES RÉGLAGES PAR DÉFAUT

- Appuyez sur le sélecteur MENU pour entrer dans le menu principal.
- Utilisez le sélecteur de QUANTITÉ DE MOUTURE pour naviguer dans le menu et sélectionnez RESET DEFAULTS (réinitialiser les réglages par défaut).
- La machine bipera.
- Les fonctions QUANTITÉ DE MOUTURE, FORMAT DU FILTRE, TEMPÉRATURE D'ESPRESSO, 1 TASSE et 2 TASSES retourneront aux réglages par défaut. La machine retournera en mode de fonctionnement. (PRÊT)

UTILISER LA SORTIE D'EAU CHAUDE

La fonction d'eau chaude peut être utilisée pour préchauffer les tasses ou ajouter de l'eau chaude manuellement.


Pour activer cette fonction, tournez le sélecteur de VAPEUR à .




- L'écran ACL affichera que l'eau chaude (HOT WATER) a été activée.
- Pour arrêter l'eau chaude, tournez le sélecteur dans le centre, en position verticale.
- L'eau chaude s'arrêtera après 60 secondes, mais le sélecteur doit être tourné manuellement en position de veille (standby).

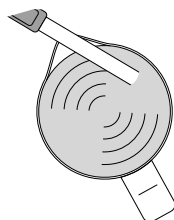
MOUSSER LE LAIT

Il est recommandé de purger la buse vapeur avant de mousser le lait.

Placez la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttage et tournez le sélecteur de vapeur à . L'écran ACL affichera STEAM (vapeur) lorsqu'elle sera activée. Pour arrêter la vapeur, tournez le sélecteur de VAPEUR en position initiale verticale.

Chaque marque ou type de lait ou substitut du lait mousse différemment.

- Commencez par du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet de lait entre les marques MIN et MAX.
- Relevez la buse vapeur et insérez-la dans le pichet, à 1-2 cm en dessous de la surface du lait, sur le côté droit du pichet, à la position 3 h.
- Tournez le sélecteur de VAPEUR à .
- Gardez l'embout de la buse vapeur juste en dessous de la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourbillonne en sens horaire, produisant un vortex (tourbillon).
- Pendant que le lait tourbillonne, abaissez lentement le pichet. L'embout de la buse vapeur sera alors à la surface du lait et commencera à y introduire de l'air.
- Brisez délicatement la surface du lait avec l'embout pour faire tourbillonner le lait assez rapidement.
- Gardez l'embout de la buse à la surface ou légèrement sous la surface du lait, en continuant de maintenir le vortex. Moussez le lait jusqu'à ce que vous obteniez le volume désiré.
- Soulevez le pichet pour abaisser l'embout sous la surface tout en gardant le vortex. Le lait a atteint la bonne température (140-149 °F / 60-65°C) lorsque le pichet est trop chaud pour lui toucher.



- Une fois la température atteinte, tournez le sélecteur de VAPEUR en position initiale verticale.
- Retirez la buse vapeur du pichet à lait.
- Essuyez la buse vapeur avec un chiffon propre et humide, puis rabaissez-la au-dessus du plateau d'égouttage.



ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

La vapeur pressurisée peut encore s'expulser de la buse, même si la machine est éteinte. Surveillez toujours les enfants qui sont à proximité.



NOTE

Utilisez uniquement le pichet en acier inoxydable pour faire mousser le lait avec cette machine. L'utilisation d'autres contenants peut causer un risque de danger.



NOTE


Assurez-vous que le sélecteur de vapeur est en position verticale avant de retirer la buse vapeur du pichet à lait.



NOTE

Quand la machine génère de la vapeur, un son de pompage peut se faire entendre. Cela est tout à fait normal.

PURGER LA BUSE VAPEUR

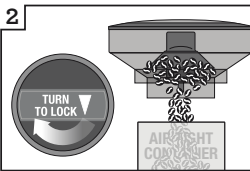
Après avoir fait mousser le lait, il est recommandé de purger la buse vapeur. Placez-la à la verticale au-dessus du plateau d'égouttage et tournez le sélecteur de VAPEUR à , puis laissez la machine purger la buse. Pour arrêter la vapeur, tournez le sélecteur en position initiale.

AJUSTER LES MEULES CONIQUES

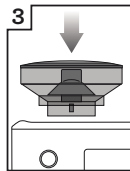
Certains types de café peuvent nécessiter un plus grand éventail de mouture pour atteindre l'extraction ou l'infusion idéale. Une des caractéristiques de votre Barista Pro™ est la capacité d'étendre cet éventail avec une meule conique supérieur ajustable. Nous recommandons de ne faire qu'un ajustement à la fois.



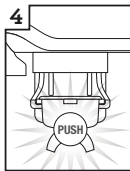
1 Déverrouiller la trémie



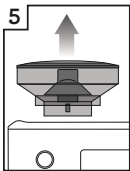
2 Tenir la trémie au-dessus du contenant & tourner le cadran pour libérer les grains



3 Aligner la trémie bien en place



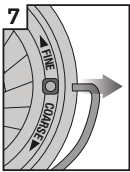
4 Faire marcher le moulin et le vider



5 Retirer la trémie



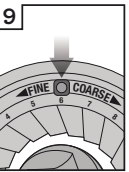
6 Retirer la meule supérieure



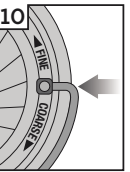
7 Retirer la poignée de chaque côté de la meule



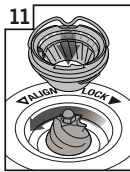
8 Changer de numéro plus gros ou plus fin



9 Réinsérer la poignée de chaque côté de la meule



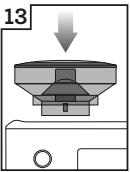
10 Aligner le numéro avec l'ouverture de la poignée



11 Pousser fermement sur la meule supérieure



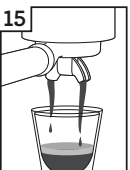
12 Verrouiller la meule supérieure



13 Bien aligner la trémie



14 Verrouiller la trémie



15 Vérifier l'extraction



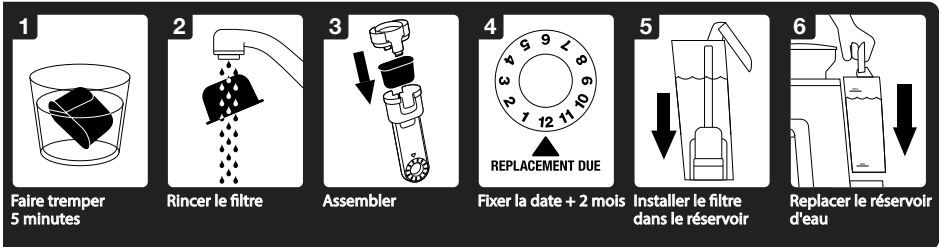
Entretien et nettoyage



ATTENTION :

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas d'agent nettoyant alcalin, mais plutôt un chiffon et un détergent doux.

REEMPLACER LE FILTRE À EAU



Le filtre à eau fourni aide à prévenir l'accumulation de tartre qui, avec le temps, affectera la performance de la machine. Le fait de remplacer le filtre à eau tous les 2 mois réduira le besoin de détartrer la machine.

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

- Retirez le filtre à eau du sac de plastique.
- Faites-le tremper dans l'eau froide durant 5 minutes.
- Rincez le filtre sous l'eau froide courante.
- Réglez le rappel de remplacement au mois suivant. Nous recommandons de remplacer le filtre après 2 mois.
- Insérez le filtre dans le support du filtre.
- Installez le support assemblé dans le réservoir d'eau, en vous assurant qu'il est bien verrouillé.
- Remplissez le réservoir d'eau froide avant de le glisser et l'insérer derrière la machine.

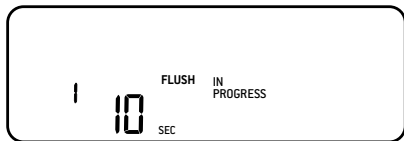


NOTE

Vous pouvez vous procurer des filtres de remplacement en visitant le site web de Breville ou en contactant l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.

CYCLE DE NETTOYAGE PAR PURGE

L'écran ACL affichera l'alerte FLUSH (purge) lorsqu'un cycle de nettoyage sera requis. Le cycle de nettoyage est différent du détartrage.



1. Insérez le disque de nettoyage dans le panier filtre inséré dans le porte-filtre.
2. Déposez une pastille de nettoyage sur le disque de nettoyage.
3. Verrouillez le porte-filtre dans la tête d'infusion.
4. Videz le plateau d'égouttage, puis remplacez-le dans la machine.
5. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la marque MAX, puis remplacez-le dans la machine.
6. Appuyez sur la touche MENU pour entrer dans le menu principal.
7. À l'aide du sélecteur de QUANTITÉ DE MOUTURE, naviguez dans le menu jusqu'à FLUSH (purge) et appuyez sur le sélecteur pour sélectionner. La touche 1 TASSE s'allumera.
8. Appuyez sur la touche 1 TASSE pour débiter le cycle de nettoyage. Le compte à rebours s'affichera sur l'écran ACL.
9. Une fois le cycle de nettoyage terminé, la machine bipera et retournera en mode de fonctionnement (PRÊT). S'il y a des résidus de tablette de nettoyage sur le disque, répétez le cycle.
10. Videz et rincez le porte-filtre, le disque de nettoyage et le plateau d'égouttage.

DÉTARTRAGE



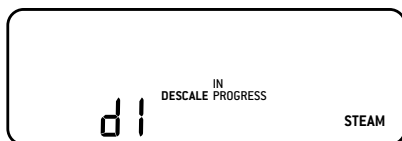
NOTE

Assurez-vous d'avoir retiré le filtre à eau du réservoir d'eau avant d'ajouter le détartrant en poudre lors du détartrage de la machine.

Après un usage régulier, l'eau dure peut causer une accumulation de minéraux dans et sur plusieurs composants de fonctionnement internes, réduisant le débit et la température d'infusion, la puissance de la machine et

le goût de l'espresso. Lorsqu'un cycle de détartrage sera requis, l'écran ACL affichera une alerte de DÉTARTRAGE.

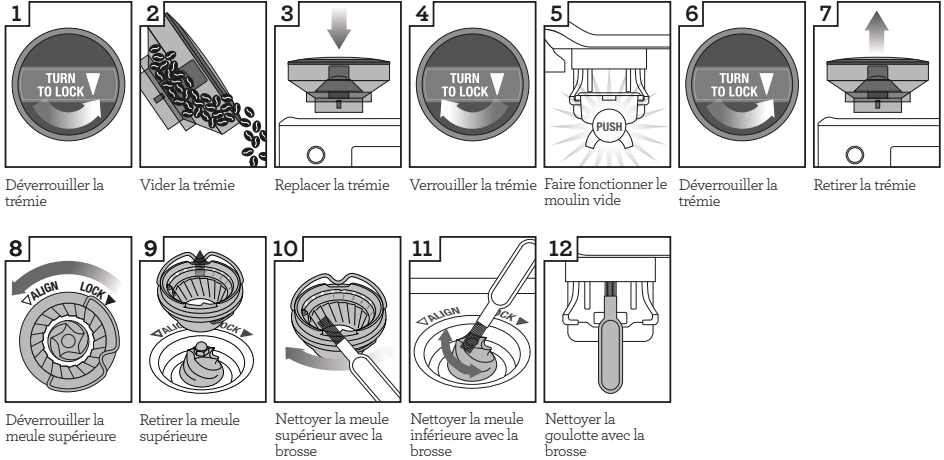
1. Videz le plateau d'égouttage et remplacez-le dans la machine. Retirez le réservoir d'eau de la machine et le filtre du réservoir.
2. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne DESCALÉ (détartrer) et ajoutez l'agent de détartrage. Remplacez le réservoir dans la machine.
3. Appuyez sur la touche MENU pour entrer dans le menu principal. À l'aide du sélecteur de QUANTITÉ DE MOUTURE, naviguez dans le menu jusqu'à DESCALÉ (détartrer), puis appuyez sur le sélecteur pour sélectionner. La touche 1 TASSE s'allumera.
4. Appuyez sur la touche 1 TASSE pour amorcer le cycle de détartrage. Ce cycle s'effectue en 3 étapes : café, eau chaude et vapeur. Après chaque étape la machine bipera. Le sélecteur de VAPEUR doit être tourné manuellement à EAU CHAUDE et VAPEUR lorsque l'écran ACL l'indique.



5. Une fois le cycle de détartrage terminé, la machine doit effectuer un cycle de rinçage. La touche 1 TASSE s'allumera. Comme pour le cycle de détartrage, le sélecteur de VAPEUR doit être tourné manuellement pour corriger la position lorsque l'écran ACL l'indiquera.
6. Retirez et videz le plateau d'égouttage, puis remplacez-le dans la machine. Videz le réservoir de tout liquide de détartrage, puis remplissez-le jusqu'à la marque MAX et remplacez-le dans la machine.
7. Appuyez sur la touche 1 TASSE pour débiter le cycle de rinçage. Ce cycle s'effectue également en 3 étapes. L'écran ACL affichera l'étape en cours. Après chaque étape, la machine bipera.
8. Une fois le cycle de rinçage terminé, la machine bipera et retournera en mode de fonctionnement (PRÊT).
9. Retirez et rincez le plateau d'égouttage et le réservoir d'eau. Séchez-les soigneusement avant de les replacer dans la machine.

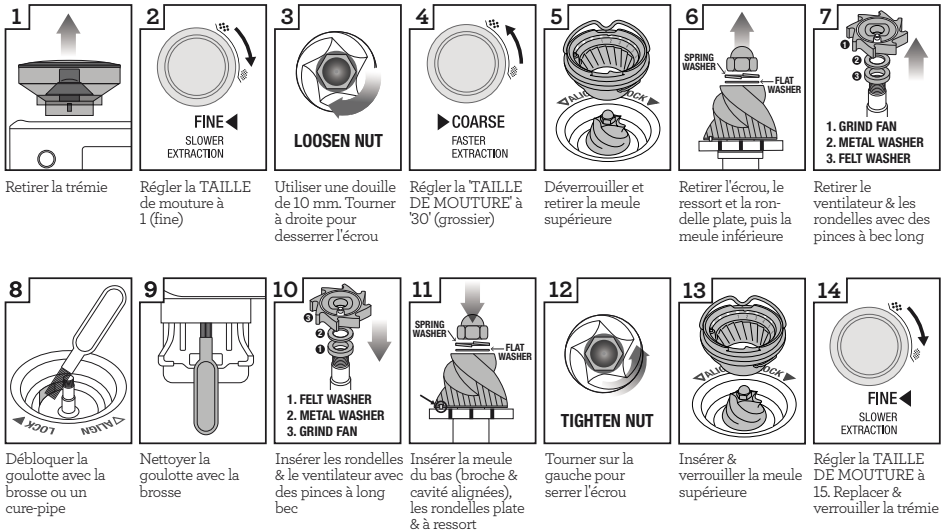
NETTOYER LE MOULIN À MEULES CONIQUES

Le cycle de nettoyage de ce moulin enlève l'accumulation d'huile sur les meules, ce qui peut entraver la performance du moulin.



NETTOYAGE APPROFONDI DU MOULIN À MEULES CONIQUES


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



AVERTISSEMENT

La prudence s'impose lorsque vous manipulez les meules du moulin, car elle sont extrêmement coupantes.

NETTOYER LA BUSE VAPEUR

- La buse vapeur doit être nettoyée après chaque moussage du lait. Essayez-la avec un chiffon humide.
- Après le moussage, il est recommandé de purger la buse vapeur durant quelques secondes pour dégager les résidus de lait. Placez la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttage, tournez le sélecteur de VAPEUR à  quelques secondes pour laisser la machine générer de la vapeur avant de remettre la buse en position verticale.
- Si l'embout de la buse vapeur se bloque, la performance de moussage sera réduite. Utilisez l'outil de nettoyage de la buse vapeur pour nettoyer l'orifice de l'embout.
- Si la buse vapeur est encore bloquée, utilisez la clé au centre de l'outil de nettoyage pour dévisser l'embout. Faites-le tremper dans l'eau chaude pour le débloquent, puis remplacez-le sur la buse vapeur à l'aide de l'outil.

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 pour enlever tout résidu d'huile de café.
- Si les trous du panier filtre se bloquent, utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquent les trous.
- Si les trous restent bloqués, faites dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et y faire tremper le panier filtre et le porte-filtre environ 20 minutes. Rincez à fond.

NETTOYER LA TÊTE D'INFUSION

- L'intérieur de la tête d'infusion et la douchette doivent être essuyés avec un chiffon humide après chaque usage pour enlever toutes les particules de café moulu.
- Purgez la machine régulièrement. Placez un panier filtre vide inséré dans le porte-filtre dans la tête d'infusion. Appuyez sur la touche 1 TASSE et faites couler un peu d'eau pour rincer les résidus de café. Appuyez à nouveau sur la touche 1 TASSE pour arrêter l'écoulement de l'eau chaude. Retirez le porte-filtre et rincez-le soigneusement.

NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

- Le plateau d'égouttage doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, particulièrement lorsque l'indicateur du plateau d'égouttage affiche EMPTY ME! (Videz-moi).
- Retirez le plateau d'égouttage de la machine et séparez les pièces. L'indicateur de trop-plein EMPTY ME! peut aussi être retiré en le soulevant pour dégager les loquets latéraux. Lavez toutes ces pièces à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement avant de réassembler et de replacer dans la machine.
- Le tiroir de rangement (logé derrière le plateau d'égouttage) peut être retiré et nettoyé avec un chiffon doux et humide.



NOTE

Toutes ces pièces doivent être lavées à la main dans l'eau chaude et un savon liquide doux. N'utilisez pas de nettoyant, tampon à récurer ou chiffon abrasif qui pourrait égratigner la surface. Ne lavez aucun de ces accessoires ou pièces dans le lave-vaisselle.



AVERTISSEMENT

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

NETTOYER LE BOÎTIER

Essayez le boîtier avec un chiffon doux et humide, puis polissez avec un chiffon doux et sec.

RANGEMENT DE VOTRE MACHINE

Avant de ranger votre machine, appuyez sur l'interrupteur pour l'éteindre, puis débranchez-la de la prise murale. Retirez les grains restés dans la trémie, nettoyez le moulin (voir page 45), videz le réservoir d'eau et le plateau d'égouttage. Assurez-vous que la machine est refroidie, propre et sèche. Insérez les accessoires dans le tiroir de rangement.

Rangez la machine à la verticale et ne mettez rien sur le dessus.

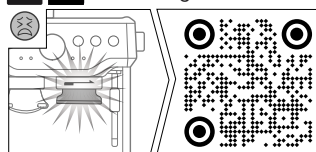
MODE D'ERREUR

Si l'écran ACL affiche **Er**, contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.



Guide de démarrage

  the Dosing Funnel™ 54



USCM - QR48

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'eau ne s'écoule pas de la tête d'infusion. Il n'y a pas d'eau chaude.	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé.	Appuyez sur le réservoir pour bien le fixer en place.
	La machine doit être détartrée.	Effectuez un cycle de détartrage.
L'espresso coule goutte à goutte des becs du porte-filtre ou ne coule pas du tout.	La mouture est trop fine et/ou il y en a trop dans le panier filtre et/ou elle a été trop tassée et/ou le panier filtre est bloqué.	Voir ci-après «L'espresso coule goutte à goutte des becs du porte-filtre ou ne coule pas du tout».
	Le café est moulu trop finement.	Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Consultez les sections «Régler la taille de la mouture» à la page 13 et «Surextraction» en page 15.
	Il y a trop de café dans le panier filtre.	Diminuez la dose de café. Consultez les sections «Dosage» à la page 13 et «Surextraction» en page 15. Après le tassage, arasez la dose de café avec l'outil de dosage the Razor™.
	Le café est tassé trop fermement.	Tassez avec 10-15 kg de pression.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé.	Appuyez sur le réservoir pour bien le fixer en place.
Le panier filtre est peut-être bloqué.	Le panier filtre est peut-être bloqué.	Utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous. Si les trous demeurent bloqués, faites dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et laissez tremper le panier filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez soigneusement.
	La machine doit être détartrée.	Effectuez un cycle de détartrage.
L'eau ne s'écoule pas (la machine fait beaucoup de bruit)	Le réservoir d'eau est vide ou le niveau d'eau est sous la marque MIN.	Remplissez le réservoir.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'espresso s'écoule trop rapidement.	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Consultez les sections «Régler la taille de la mouture» à la page 13 et «Surextraction» en page 15.
	Il n'y a pas assez de café dans le panier filtre.	Augmentez la dose de café. Consultez les sections «Dosage» en page 13 et «Sous-extraction» en page 15. Tassez et enlevez l'excès de café à l'aide de l'outil de dosage the Razor™.
	Le café est tassé trop légèrement.	Tassez avec 10-15 kg de pression.
L'espresso coule sur le rebord du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête d'infusion.	Assurez-vous que le porte-filtre est parfaitement inséré et tourné jusqu'à ce que vous ressentiez une résistance.
	Il y a de la mouture sur le bord du panier filtre.	Enlevez l'excès de café sur le bord du panier filtre pour assurer une bonne adhésion dans la tête d'infusion.
	Il y a trop de café dans le panier filtre.	Diminuez la dose de café. Consultez la section «Dosage» en page 13. Après leassage, égalisez la dose de café avec l'outil de dosage the Razor™.
Il n'y a pas de vapeur.	La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Laissez la machine atteindre la température de fonctionnement.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir n'est pas complètement inséré et verrouillé en place.	Appuyez sur le réservoir pour bien le fixer en place.
	La machine doit être détartrée.	Effectuez un cycle de détartrage.
	La buse vapeur est bloquée.	Consultez la section «Nettoyer la buse vapeur» en page 22.
Un son de pulsation/pompage se fait entendre durant l'extraction de l'espresso ou le moussage du lait.	La pompe est en cours de fonctionnement.	Aucune action n'est requise, car il s'agit d'un fonctionnement normal de la machine.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé.	Appuyez sur le réservoir pour bien le fixer en place.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Rincez les tasses sous la sortie d'eau chaude.
	Le porte-filtre n'a pas été préchauffé.	Rincez le porte-filtre sous la sortie d'eau chaude et séchez-le correctement.
	Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino, le latte, etc.).	Faites mousser le lait plus longtemps.
	La température de l'eau doit être ajustée.	Augmentez la température de l'eau. Consultez la section «Ajuster la température de l'espresso» en page 16.
Il n'y a pas de crema.	Le café est tassé trop légèrement..	Tassez avec 10-15 kg de pression.
	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Consultez les sections «Régler la taille de la mouture» en page 13 et «Sous-extraction» en page 15.
	Le café prémoulu ou les grains de café ne sont pas frais.	Si vous désirez utiliser des grains de café entiers, choisissez des grains fraîchement rôtis avec une «date de torréfaction» et consommez-les entre 5-20 jours de cette date. Dans le cas du café prémoulu, utilisez-le dans la semaine suivant le broyage.
	Le panier filtre est peut-être bloqué.	Utilisez la broche à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous. Si les trous restent bloqués, faites dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et laissez tremper le panier filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez à fond.
	Vous utilisez peut-être un panier filtre à simple paroi avec du café prémoulu.	Assurez-vous d'utiliser un panier filtre à double paroi avec du café prémoulu.
L'eau fuit.	Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé.	Appuyez sur le réservoir pour le fixer parfaitement en place.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
La machine est en marche mais cesse de fonctionner.	Le protecteur thermique de sécurité peut avoir été activé à cause d'une surchauffe de la pompe ou du moulin.	Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre la machine et débranchez-la de la prise murale. Laissez-la refroidir environ 30-60 minutes. Si le problème persiste, appelez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.
Aucun café moulu ne sort du moulin.	Il n'y a pas de grains de café dans la trémie.	Remplissez la trémie de grains de café frais.
	La chambre de broyage du moulin ou la goulotte sont bloquées.	Nettoyez et dégagez la chambre de broyage du moulin et la goulotte. Consultez la section «Nettoyage approfondi du moulin à meules coniques» en page 21.
	Il y a de l'eau/de l'humidité dans la chambre de broyage du moulin et dans la goulotte.	Nettoyez et dégagez la chambre de broyage et la goulotte. Consultez la section «Nettoyage approfondi du moulin à meules coniques» en page 45. Assurez-vous que les meules sont complètement séchées avant de réassembler le moulin. Un séchoir à cheveux peut être utilisé pour sécher la chambre de broyage.
Trop/pas assez de mouture est acheminée dans le panier filtre.	Les réglages de quantité de mouture sont incorrects pour la taille de mouture utilisée.	Utilisez le sélecteur pour augmenter ou diminuer la quantité de mouture. Consultez les sections «Dosage» en page 13 et «Guide d'extraction» en page 15.
Trop/pas assez d'espresso est acheminé dans la tasse.	Les réglages de quantité de mouture et/ou de taille de mouture et/ou de volumes doivent être ajustés.	Ajustez les réglages de quantité de mouture et/ou de taille de mouture. Consultez les sections «Régler la taille de la mouture» en page 13 et «Guide d'extraction» en page 15.
Le moulin fait beaucoup de bruit.	Le moulin est bloqué ou un objet étranger l'obstrue.	Retirez la trémie à grains, vérifiez s'il y a présence de débris ou de blocage. Si nécessaire, nettoyez et dégagez la chambre de broyage et la goulotte du moulin. Consultez la section «Nettoyer le moulin à meules coniques» en page 21.

the Barista Pro™



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 7 Componentes
- 9 Características de la Barista Pro™
- 10 Montaje
- 12 Funciones
- 19 Cuidado y limpieza
- 23 Solucionar problemas

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

En Breville somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes 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.

CONSIDERA- CIONES 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.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas tal como se indica en este manual de instrucciones.
- Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas o lesiones, no sumerja ni el cable de alimentación, ni el enchufe ni el equipo en agua u otros líquidos.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que no empleen el aparato como juguete.
- Este aparato no se destina para utilizarse

por personas (incluyendo niños), cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento.

- Si el equipo se va a:
 - limpiar
 - mover
 - ensamblar o
 - almacenar
 Siempre presione el botón POWER (Encendido) para apagarlo y luego desenchúfelo de la toma de corriente.
- Permita que el equipo se enfríe siempre que vaya a limpiarlo, moverlo o guardarlo.
- Se recomienda inspeccionar el equipo y el cable de alimentación regularmente. No use el equipo si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe, si dejó de funcionar correctamente o si se dañó de alguna manera.

En ese caso, detenga inmediatamente el uso del equipo y contacte al Centro de servicios de Breville.

- El uso de accesorios no recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No deje el equipo cerca del borde de una mesa o mostrador. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias.
- No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente. Tampoco lo deje sobre un horno caliente ni permita que entre en contacto con él.
- No use el equipo si está en un espacio cerrado o dentro de una alacena.

- 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 al aire libre. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento.

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

Tenga en cuenta que el equipo incluye almacenamiento de memoria interna a fin de dar un mejor servicio a nuestros clientes. Este almacenamiento de memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta información sobre su dispositivo, incluida la frecuencia de uso del dispositivo y la forma en que se utiliza. La información que recopila el chip nos permite brindarle un

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

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL MODELO BES878

- Se recomienda enchufar la máquina de café espresso en un circuito dedicado, conectado a tierra y separado de otros aparatos eléctricos.
- Evite el contacto con partes móviles.

- Verifique la presencia de objetos extraños en el depósito de café antes de usar.
- Use solo agua fría en el depósito de agua. No use ningún otro líquido. No utilice agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Su uso puede afectar el sabor del café y el funcionamiento de la máquina de café espresso.



ADVERTENCIA

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

- Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente insertado y asegurado en el grupo antes de comenzar una extracción. Nunca retire el portafiltro durante el proceso de extracción.
- La descalcificación debe realizarse con precaución, ya que el proceso podría liberar vapor caliente. Antes de descalcificar,

- apague la máquina, deje que se enfríe durante al menos 1 hora y asegúrese de que la bandeja de goteo esté vacía y completamente insertada. Puede consultar instrucciones en la sección 'Descalcificación', disponible en la página 20.
- No intente abrir ni reparar la máquina de café espresso.
- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, llame al Centro de servicios de Breville o visite un Servicio técnico autorizado de Breville.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

- El cartucho del filtro debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Guarde los cartuchos de filtro en un lugar seco y en su empaque original.
- Proteja los cartuchos del calor y la luz solar directa.

- No use cartuchos de filtro dañados.
- No abra los cartuchos de filtro.
- Si se ausenta por un período prolongado, vacíe el depósito de agua y reemplace el cartucho.

INSTRUCCIONES 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 sin querer y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

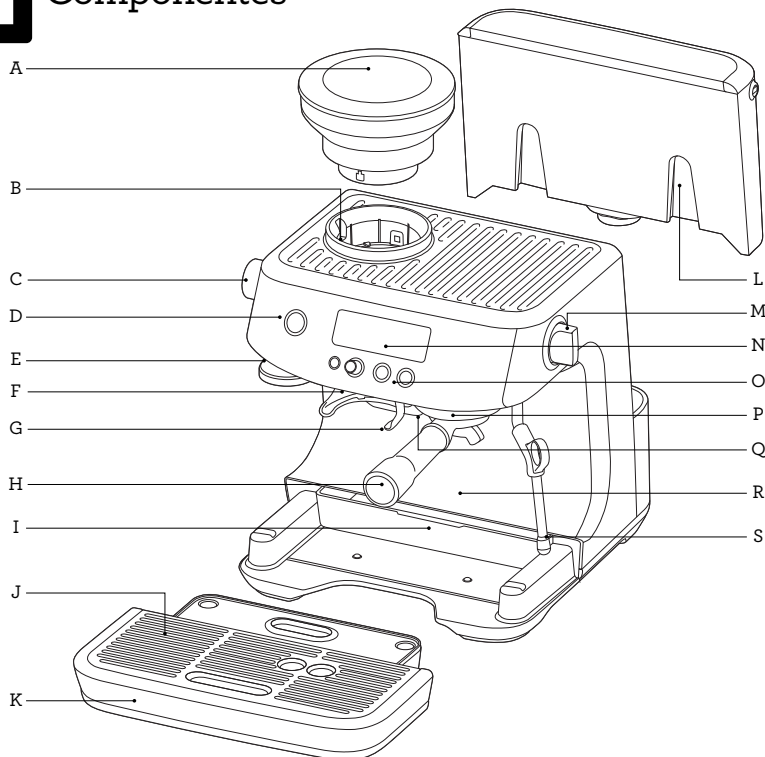
ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

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

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



Componentes

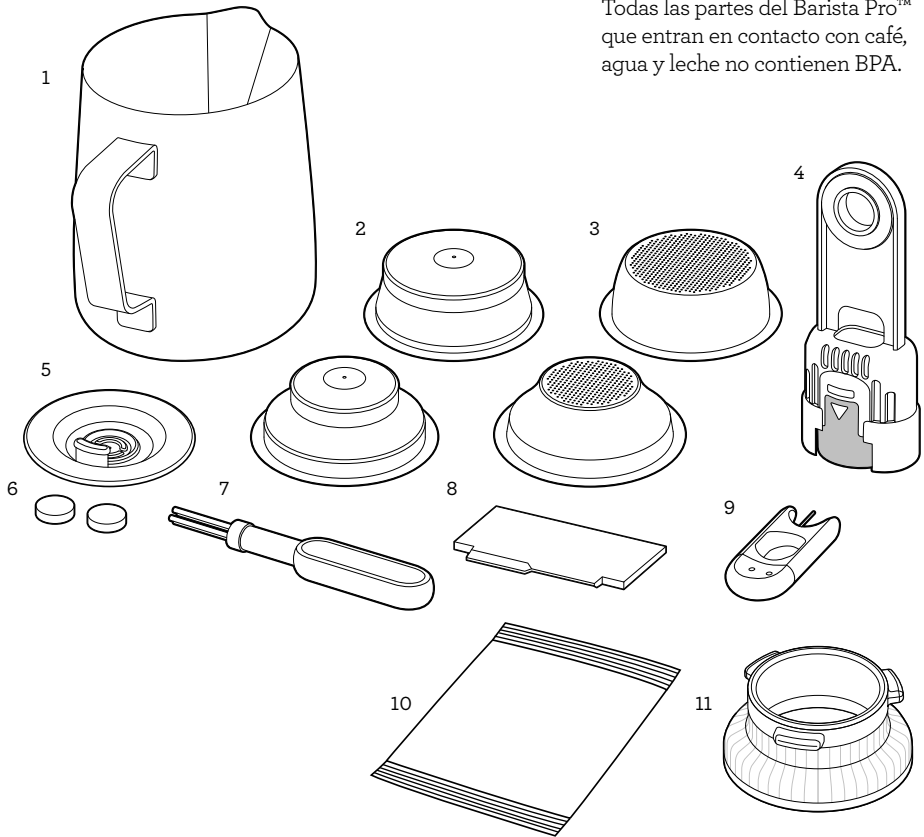


- A.** Depósito de café de 250 g
Con sistema de bloqueo para retirar, almacenar y transferir los granos de café fácilmente.
- B.** Molinillo de muela cónica integrado
- C.** SELECTOR de tamaño de molido
Con 30 ajustes de molido, de fino a grueso.
- D.** BOTÓN DE encendido (POWER)
- E.** Prensador extraíble integrado de 54 mm
- F.** Salida del molinillo
- G.** Soporte
- H.** Portafiltro de 54 mm de acero inoxidable
Con boquillas de estilo comercial.
- I.** Bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo)
Para el almacenamiento de accesorios.
- J.** Bandeja de goteo extraíble
- K.** Bandeja de goteo extraíble
Con indicador de bandeja llena.
- L.** Depósito de agua extraíble de 2 litros
Con filtros de agua reemplazables para reducir la calcificación y las impurezas.
- M.** Dial de vapor
Selector para controlar el vapor y el agua caliente.
- N.** PANTALLA LCD
Con animaciones de progreso para la molienda y la extracción.
- O.** Panel de control
Con MENÚ, selector de cantidad de molienda y tamaño de filtro, y botones de 1 TAZA y 2 TAZAS.
- P.** Grupo
- Q.** Salida dedicada de agua caliente
Para preparar Americanos y tazas de precalentamiento.
- R.** Espacio para tazas especialmente altas
- S.** Vaporizador adaptable en 360 grados
Se ajusta fácilmente a la posición perfecta para texturizar la leche.

Datos técnicos

120 V ~ 60 Hz 1 680 W

Todas las partes del Barista Pro™ que entran en contacto con café, agua y leche no contienen BPA.



ACCESORIOS

1. Jarra para leche de acero inoxidable
Con marcas MÍN y MÁX.
2. Filtros presurizados (1 taza y 2 tazas)
Para uso con café premolido.
3. Filtros de pared simple (1 taza y 2 tazas)
Para uso con granos de café recién molido.
4. Filtro de agua y soporte del filtro
5. Disco de limpieza
6. Pastillas limpiadoras
7. Cepillo de limpieza
8. the Razor™, la herramienta precisa para
ajustar dosis
9. Herramienta de limpieza del vaporizador
y del filtro
10. Polvo descalcificador
11. Embudo the Dosing Funnel™ 54



Características de la Barista Pro™

SISTEMA DE CALEFACCIÓN THERMOJET™

El innovador sistema de calentamiento alcanza la temperatura de extracción ideal en 3 segundos.

MOLINILLO DE MUELA CÓNICA INTEGRADO

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

TAMAÑO DE MOLIDO AJUSTABLE

30 ajustes de molido de fino a grueso para una extracción óptima del espresso.

CANTIDAD DE MOLIDO AJUSTABLE

Puede ajustar la cantidad de café recién molido que se dosifica en el filtro para adaptarse a una molienda más gruesa o más fina.

DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA

El molinillo dispensará la cantidad necesaria de café molido para una dosis simple 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 DE DOSIS AJUSTABLE

Para un sabor de café óptimo.

CONTROLADOR DE TEMPERATURA PID

Controlador electrónico de temperatura PID para mayor estabilidad de temperatura.

AGUA CALIENTE INSTANTÁNEA

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

PRE-INFUSIÓN 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.

CONTROL VOLUMÉTRICO

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

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.

GRAN BANDEJA DE GOTEO

Con más espacio de trabajo utilizable.



Montaje

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 espresso. Asegúrese de haber retirado todas las piezas y accesorios antes de desechar el empaque. Retire el empaque y las bolsas de plástico que contienen el filtro de agua y el soporte del filtro de agua.

Limpie el depósito de agua, el portafiltro, los filtros, la jarra para leche y la bandeja de goteo con agua tibia y un líquido lavaplatos no abrasivo. Enjuague bien y luego seque por completo antes de volver a montar la máquina.

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

- Retire el filtro de agua y el soporte del mismo de su bolsa.
- Remoje el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Lave el soporte del filtro con agua fría.
- Establezca el recordatorio para el siguiente mes de reemplazo. Se recomienda reemplazar el filtro después de 2 meses.
- Inserte el filtro en el soporte del filtro.
- Instale el soporte del filtro ya armado en el depósito de agua asegurándose de que se haya insertado en su lugar.
- Llene el depósito con agua fría antes de volver a colocarlo en su posición en la parte posterior de la máquina y asegurarlo.
- Consulte Cuidado y limpieza en la página 19 para obtener más información sobre la instalación del filtro.



NOTA

NO utilice agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Su uso puede alterar el sabor del café.

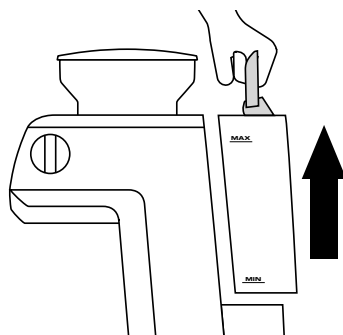


NOTA

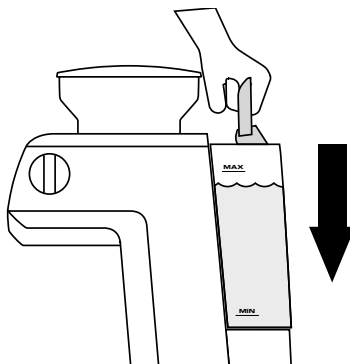
Si necesita adquirir filtros de agua de repuesto, visite la página de Breville o contacte al Centro de servicios de Breville.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

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



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

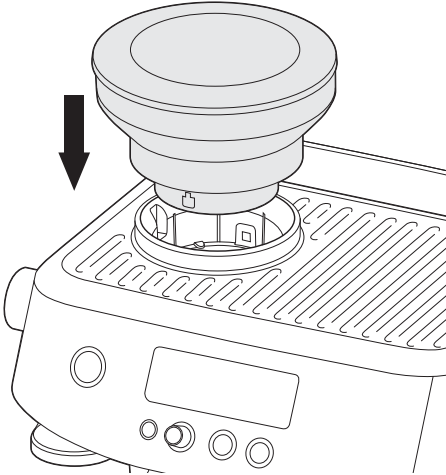


NOTA

Reemplace el agua a diario. El depósito de agua debe llenarse con agua fresca de la llave antes de cada uso.

INSERTAR EL DEPÓSITO DE CAFÉ

Monte el depósito en su posición, ubicada en la parte superior del equipo.



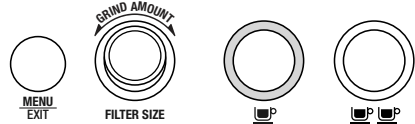
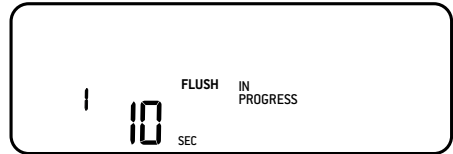
Gire el dial para fijar el depósito en su lugar. Llénelo con granos de café recién molidos.



CICLO PARA EL PRIMER USO

Es necesario completar un ciclo de primer uso antes de usar la máquina por primera vez. El ciclo de primer uso enjuaga la máquina y prepara el sistema de calefacción.

1. Llene el depósito de agua.
2. Asegúrese de que la máquina esté armada por completo y que el depósito de café, la bandeja de goteo y el depósito de agua estén insertados en la máquina de forma segura.
3. Presione el botón POWER (Encendido). La máquina emitirá un pitido y entrará en el modo FIRST CYCLE (Primer ciclo).
4. La pantalla LCD mostrará el mensaje FLUSH (Enjuague) y el botón de 1 taza se iluminará.



5. Presione el botón de 1 taza. La pantalla LCD mostrará una cuenta regresiva para indicar el tiempo restante del primer ciclo de uso.
6. Una vez completado, la máquina entrará en el modo READY (Lista).



Funciones

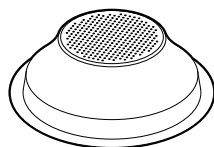
APAGADO DE LA MÁQUINA

Presione el botón POWER (Encendido) para apagar la máquina. La máquina también se apaga de forma automática si no se usa durante 30 minutos.

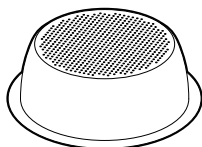
FILTROS

Esta máquina incluye 4 filtros, de los cuales 2 son no presurizados y 2 son presurizados.

Los filtros no presurizados deben usarse cuando muele café de granos frescos y enteros. Los filtros no presurizados le permiten experimentar con el molido, la dosificación y el apisonado, y crear un espresso más equilibrado.

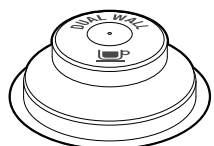


1 TAZA



2 TAZAS

Los filtros presurizados deben usarse cuando se va a usar café pre-molido. El filtro presurizado regula la presión y ayuda a optimizar la extracción, independientemente de la molienda, dosis, presión de prensado o frescura del café.



1 TAZA



2 TAZAS

Independientemente de si usa el 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 café más fuerte.

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

Los filtros proporcionados están diseñados para:
filtro de 1 taza = aprox. 8-11g
filtro de 2 tazas = aprox. 16-19g



NOTA

Es posible que necesite experimentar con la cantidad de café necesaria 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 espresso más fino con el filtro de pared simple, es posible que deba aumentar su cantidad para garantizar que el dosificado sea el correcto.

LA MOLIENDA

Cuando muele granos de café, el tamaño de molido debe ser 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 espresso.

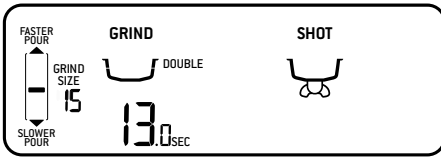
Si el molido es demasiado fino; esto es, si parece polvo y se siente como harina cuando se frota entre los dedos, el agua no fluirá a través del café incluso bajo presión. La extracción del espresso que prepare será excesiva, por lo que será de color oscuro y sabor amargo.

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

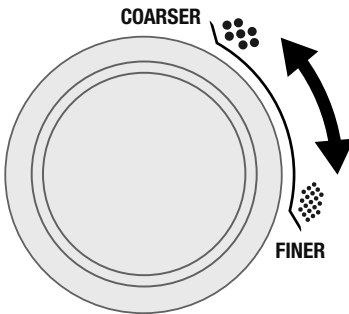
AJUSTE DEL TAMAÑO DE MOLIDO

Esta máquina tiene 30 configuraciones de molido para seleccionar. El tamaño seleccionado se muestra en la pantalla LCD. El tamaño de molido predeterminado es 15.

Al ajustar el tamaño de molido, se mostrará una barra en la pantalla LCD para indicar la velocidad de vertido actual.

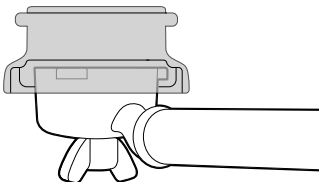


El tamaño de molido puede ajustarse usando el selector GRIND SIZE (Tamaño de molido) que está al lado izquierdo del equipo.



DOSIFICACIÓN DEL CAFÉ

- Llene el depósito con 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.



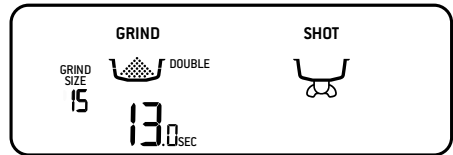
- Si es necesario, presione el botón FILTER SIZE (Tamaño del filtro) para seleccionar el tamaño del filtro entre simple y doble.

- Si es necesario, gire el dial GRIND AMOUNT (Cantidad de molido) para cambiar el tiempo de molido. Girar el dial en el sentido de las manecillas aumenta el tiempo y en contra del sentido lo disminuye.

NOTA

Los tiempos de molido predeterminados son 9.5 segundos para un filtro de 1 taza y 13 segundos para un filtro de 2 tazas.

- Presione y suelte el portafiltro para activar la dosificación automática. La pantalla LCD mostrará el llenado del filtro.



- Si necesita pausar la función de molido, presione y suelte el portafiltro. La pantalla LCD mostrará el mensaje PAUSED (En pausa) y permanecerá en pausa durante 15 segundos antes de volver al modo READY (Listo).
- Presione y suelte el portafiltro para reanudar la molienda.

NOTA

Es normal que parezca que el portafiltro está sobrecargado con café molido.

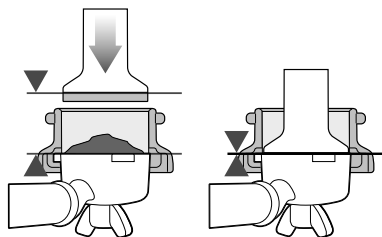
DOSIFICACIÓN MANUAL

Para dosificar manualmente el café, presione y sostenga el portafiltro en el soporte hasta haber dosificado la cantidad deseada de café molido. Para dejar de moler, suelte el portafiltro.

El temporizador empezará a contar mientras muestra el tiempo de molido.

PRENSADO DEL CAFÉ MOLIDO

- Retire el portafiltro del soporte.
- Golpee el portafiltro suavemente varias veces para hacer caer y distribuir el café de manera uniforme en el filtro.
- Usando el prensador, premsé el café con firmeza, aplicando aprox. 10-15 kg de presión. La cantidad de presión no es tan importante como presionar de forma constante cada vez.
- Después de prensar, retire el embudo del portafiltro.



NOTA

Como referencia, el borde superior de la tapa del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS de haber prensado el café.

NOTA

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. El café rancio puede salir demasiado rápido del portafiltro y tener un sabor amargo y acuoso.

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 prensado.

- 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

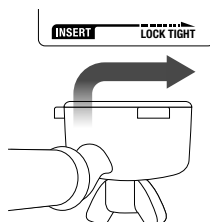
Antes de insertar el portafiltro en el grupo, permita que el agua fluya brevemente a través del grupo presionando el botón de 1 taza. Esto estabiliza la temperatura antes de la extracción y precalienta el portafiltro para obtener una temperatura de dosis constante.

INSERCIÓN DEL PORTAFILTRO

NOTA

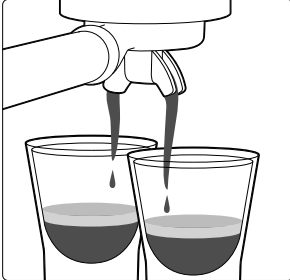





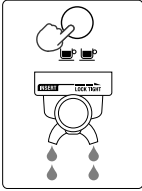
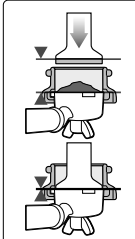

NO inserte el portafiltro con el embudo en el grupo.

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 gire el asa hacia el centro hasta que sienta una resistencia firme.



EXTRACCIÓN DE ESPRESSO

- Como referencia, el café espresso debe comenzar a fluir tras un periodo de infusión de entre 8 y 12 segundos y tener la consistencia de la miel caliente cuando gotea.
- Si el espresso comienza a fluir antes de 7 segundos, entonces la dosis de café en el filtro es insuficiente o el molido es demasiado grueso. En este caso, la dosis de café no fue extraída lo suficiente.
- Si el espresso comienza a gotear, pero no fluye tras 13 segundos, entonces el molido es demasiado fino. En este caso, la dosis de café fue extraída en exceso.

EXTRACCIÓN CORRECTA	EXTRACCIÓN INSUFICIENTE	EXTRACCIÓN EXCESIVA	
			
<ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza después de entre 8 y 12 segundos. • El flujo es lento como si fuera miel tibia. • La crema es de color café dorado con una fina textura de mousse. • El expreso es de color café oscuro. 	<ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza después de entre 1 y 7 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • El flujo comienza después de 13 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. 	
<p>DEPUÉS DE LA EXTRACCIÓN</p>	<p>SOLUCIONES</p>		
 <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>FINA ◀ EXTRACCIÓN MÁS LENTA Ajuste y vuelva a probar</p>	 <p>GRIND AMOUNT ◀ MOLIENDA DOBLE 13.0g AUMENTE LA CANTIDAD DE MOLIDO Ajuste y vuelva a probar</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> 	 <p>Presione 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 the Razor™.</p>	 <p>Presione 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 the Razor™.</p>	
<p>EXTRACCIÓN EXCESIVA</p>	<p>MOLIENDA</p>	<p>DOSIS DE MOLIEDA</p>	<p>PRENSADO</p>
<p>AMARGO • ASTRINGENTE</p>	<p>Demasiado fina</p>	<p>Demasiado Use la herramienta Razor para retirar el exceso</p>	<p>Muy pesado</p>
<p>EXTRACCIÓN BALANCEADA</p>	<p>Óptima</p>	<p>8-11g (1 taza) 16-19g (2 tazas)</p>	<p>10-15 kg</p>
<p>EXTRACCIÓN INSUFICIENTE</p>	<p>Demasiado gruesa</p>	<p>Muy poco Aumente la dosis y use la herramienta Razor para retirar el exceso</p>	<p>Muy liviana</p>

VOLUMEN DE DOSIS PRE-PROGRAMADO - 1 TAZA

Presione el botón 1 TAZA una vez. El botón parpadea para indicar que ha sido seleccionado. La pantalla LCD muestra el mensaje PRE-INFUSE (Preinfusión) y el reloj de dosis comienza a contar. Una vez que se completa la preinfusión, la dosis comienza a extraerse. Se extrae un volumen de espresso individual preestablecido de aprox. 30 ml. La máquina se detiene automáticamente una vez que se ha extraído el volumen preestablecido.



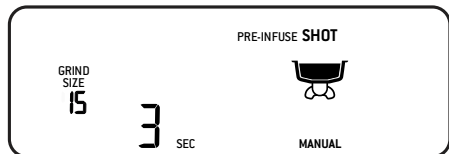
VOLUMEN DE DOSIS PRE-PROGRAMADO - 2 TAZAS

Presione el botón 2 TAZAS una vez. El botón parpadea para indicar que ha sido seleccionado. La pantalla LCD muestra el mensaje PRE-INFUSE (Preinfusión) y el reloj de dosis comienza a contar. Una vez que se completa la preinfusión, la dosis comienza a extraerse. Se extrae un volumen de espresso individual preestablecido de aprox. 60 ml. La máquina se detiene automáticamente una vez que se ha extraído el volumen preestablecido.



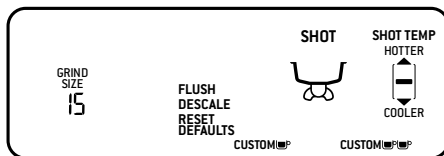
PREINFUSIÓN Y EXTRACCIÓN MANUAL

Mantenga presionado el botón de 1 taza o de 2 tazas para seleccionar el tiempo de preinfusión deseado. Suelte el botón para comenzar la extracción. Presione el botón parpadeante para detener la extracción.



PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE ESPRESSO

- Para ingresar al menú principal, presione el botón MENÚ.



- Use el dial GRIND AMOUNT (Cantidad de molido) para navegar por el menú hasta el personalizado o el personalizado. Presione el dial para seleccionar.
- Presione el botón CUP (Taza) que desee para iniciar la preinfusión predeterminada. Para personalizar la preinfusión, mantenga presionado el mismo botón CUP (Taza) para seleccionar el tiempo de preinfusión deseado. Suelte el botón para comenzar la extracción.
- Presione el botón CUP (Taza) para detener la extracción al nivel deseado. La pantalla LCD y el botón CUP (Taza) dejarán de parpadear y la máquina emitirá un pitido para indicar que se ha guardado la configuración personalizada. La máquina volverá al modo READY (Listo). La configuración personalizada ahora se puede activar presionando el botón CUP (Taza) deseado que haya seleccionado.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA DOSIS

- Para ingresar al menú principal, presione el botón MENÚ.
- Use el dial GRIND AMOUNT (Cantidad de molido) para navegar por el menú y presione para seleccionar el valor de la opción SHOT TEMP (Temperatura de la dosis).




- Use el dial GRIND AMOUNT (Cantidad de molido) para aumentar o disminuir la temperatura de la dosis como se muestra en la pantalla LCD.
- Presione el dial para confirmar la temperatura deseada. La máquina volverá al modo READY (Listo).

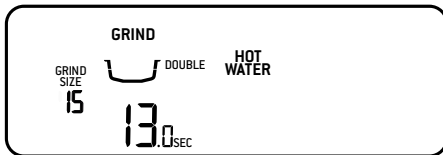
RESTABLECIMIENTO DE LOS VALORES POR DEFECTO

- Para ingresar al menú principal, presione el botón MENÚ.
- Use el dial GRIND AMOUNT (Cantidad de molido) para navegar por el menú y seleccione la opción RESET DEFAULTS (Restablecer valores por defecto).
- La máquina emitirá un pitido.
- Los ajustes GRIND AMOUNT (Cantidad de molido), FILTER SIZE (Tamaño del filtro), SHOT TEMP (Temperatura de la dosis), 1 CUP y 2 CUP SHOT (Dosis de 1 taza y de 2 tazas) volverán a la configuración predeterminada. La máquina volverá al modo READY (Listo).

USO DE LA SALIDA DE AGUA CALIENTE

La función de agua caliente se puede usar para precalentar tazas o agregar agua caliente manualmente.


Para activar el agua caliente, gire el dial STEAM (Vapor) a la posición .




- La pantalla LCD mostrará que se ha activado la función HOT WATER (Agua caliente).
- Para detener el agua caliente, gire el dial nuevamente hacia el centro, en posición vertical.
- El agua caliente se detendrá después de 60 segundos, pero será necesario llevar el dial de vuelta a la posición de espera manualmente.

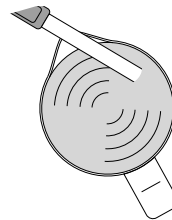
TEXTURIZACIÓN DE LA LECHE

Se recomienda purgar momentáneamente el vaporizador antes de texturizar la leche.

Ponga el vaporizador sobre la bandeja de goteo y gire el dial STEAM (Vapor) hacia la posición . La pantalla LCD mostrará el mensaje STEAM (Vapor). Gire el dial STEAM (Vapor) nuevamente a su posición vertical para detener el vapor.

Las diferentes marcas, tipos de leche y alternativas lácteas forman una textura diferente.

- Asegúrese de que la leche sea fresca y esté fría.
- Llene la jarra para leche de acero entre las marcas MÍN y MÁX.
- Levante el vaporizador e introdúzcalo en la jarra para leche con la punta de 1 a 2 cms debajo de la superficie de la leche, cerca del lado derecho de la jarra y en la posición de las 3 en punto.
- Gire el dial STEAM (Vapor) a la posición .
- Mantenga la punta del vaporizador justo debajo de la superficie de la leche hasta que la leche gire a favor de los manecillas y produzca un vórtice (efecto de remolino).
- Mientras la leche esté girando, baje lentamente la jarra. Esto llevará la punta del vaporizador a la superficie de la leche y hará que comience a ingresar aire en ella.
- Rompa suavemente la superficie de la leche con la punta para que la leche gire lo suficientemente rápido.
- Mantenga la punta del vaporizador en la superficie o ligeramente por debajo de ella, siempre procurando mantener el vórtice. 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 hacer girar el vórtice. La leche está a la temperatura correcta (entre 60 y 65 °C) cuando la jarra está caliente al tacto.



- Una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada, gire el dial STEAM (Vapor) de vuelta a su posición vertical.
- Retire el vaporizador de la jarra para leche.
- Limpie el vaporizador con un paño limpio y húmedo. Luego regréselo a su posición original, sobre la bandeja de goteo.

ADVERTENCIA: PELIGRO DE QUEMADURAS

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

NOTA

Asegúrese de que el dial STEAM (Vapor) esté en la posición vertical antes de retirar el vaporizador de la jarra para leche.


NOTA

Es posible escuchar un ruido de bombeo cuando la máquina crea vapor. Esto es parte del funcionamiento normal de la máquina.

NOTA

Use solo la jarra para leche de acero inoxidable incluida cuando espume leche con esta máquina. El uso de otros recipientes puede conllevar condiciones de riesgo.

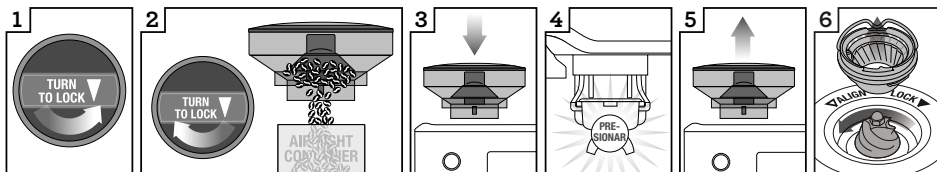
LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

Se recomienda purgar el vaporizador después de texturizar la leche. Con el vaporizador puesto sobre la bandeja de goteo, gire el dial STEAM (Vapor) hacia la posición  y permita que la máquina se purgue. Gire el dial STEAM (Vapor) nuevamente a su posición vertical para detener el vapor.

AJUSTE DE LAS MUELAS CÓNICAS

Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molienda más amplio para lograr una extracción o preparación ideal.

Una característica de su Barista Pro™ es la capacidad de extender este rango mediante una muela superior ajustable. Recomendamos realizar solo un ajuste a la vez.



Desbloquee el depósito.

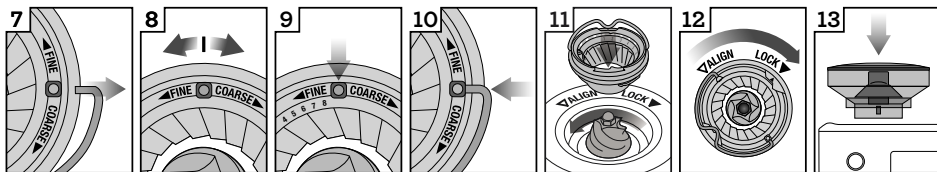
Sostenga el depósito sobre el contenedor y gire el selector para vaciar los granos en el contenedor.

Alinee el depósito en su posición.

Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío.

Retire el depósito.

Retire la muela superior.



Retire el asa de ambos lados de la muela.

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

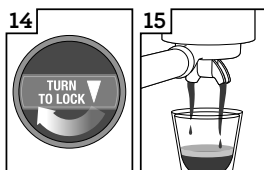
Alinee el número con la apertura del asa.

Inserte el asa de alambre por ambos lados de la muela.

Empuje la muela superior firmemente hasta alcanzar su posición.

Bloquee la muela superior.

Alinee el depósito en su posición.



Bloquee el depósito.

Compruebe su extracción.



Cuidado y limpieza



ADVERTENCIA:

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

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO DE AGUA



El filtro de agua proporcionado ayuda a evitar la acumulación de calcificación que con el tiempo puede afectar el rendimiento de su máquina. Reemplazar el filtro de agua cada dos meses disminuye 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 el filtro de agua de su bolsa de plástico.
- Remoje el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Enjuague el filtro con un chorro de agua fría.
- Establezca el recordatorio para el siguiente mes de reemplazo. Se recomienda reemplazar el filtro después de 2 meses.
- Inserte el filtro en el soporte del filtro.
- Instale el soporte del filtro ya armado en el depósito de agua asegurándose de que se haya insertado en su lugar.
- Llene el depósito con agua fría antes de volver a colocarlo en su posición en la parte posterior de la máquina y asegurarlo.

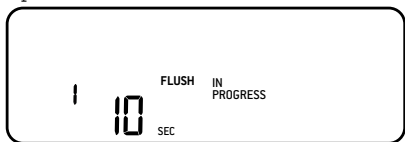


NOTA

Puede adquirir filtros de agua de repuesto visitando la página de Breville o contactando al Centro de servicios de Breville.

CICLO DE LIMPIEZA (FLUSH)

La pantalla LCD mostrará una alerta con la palabra FLUSH (Enjuague) cuando se requiera un ciclo de limpieza. El ciclo de limpieza es independiente de la descalcificación.



1. Inserte el disco de limpieza en el filtro puesto a su vez en el portafiltro.
2. Coloque una pastilla limpiadora sobre el disco de limpieza.
3. Inserte el portafiltro en el grupo.
4. Vacíe la bandeja de goteo y vuelva a colocarla en la máquina.
5. Llene el tanque de agua hasta la línea MÁX y luego vuelva a conectarlo a la máquina.
6. Para ingresar al menú principal, presione el botón MENÚ.
7. Use el dial GRIND AMOUNT (Cantidad de molido) para navegar por el menú hasta llegar a la opción FLUSH (Enjuague) y presione para seleccionar. El botón de 1 taza se iluminará.
8. Presione el botón de 1 taza para iniciar el ciclo de limpieza. La pantalla LCD mostrará el tiempo restante para completar el ciclo de limpieza.
9. Una vez completado el ciclo, la máquina volverá al modo READY (Listo). Repita el ciclo si quedan restos de la pastilla limpiadora en el disco de limpieza.
10. Vacíe y enjuague el portafiltro, el disco de limpieza y la bandeja de goteo.

DESCALCIFICACIÓN

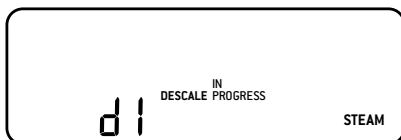


NOTA

Antes de añadir el polvo descalcificador, debes retirar el filtro de agua del depósito.

Si el equipo se usa con regularidad, el agua dura puede causar la acumulación de minerales en muchos de los componentes de funcionamiento interno, lo que reduce el flujo de preparación, la temperatura de preparación, la potencia de la máquina y el sabor del espresso. La pantalla LCD mostrará una alerta con la palabra DESCAL (Descalcificación) cuando se requiera un ciclo de descalcificación.

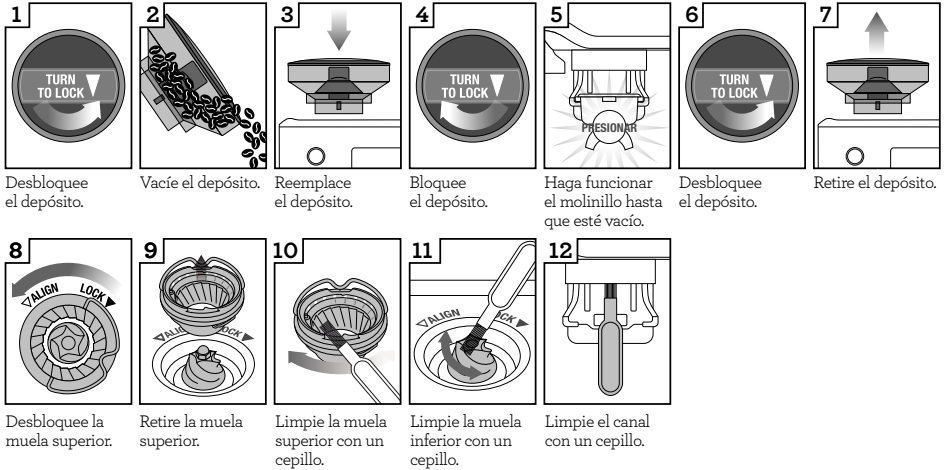
1. Vacíe la bandeja de goteo y vuelva a ponerla en la máquina. Retire el depósito de agua de la máquina y retire el filtro del depósito de agua.
2. Llene el depósito de agua hasta la línea DESCAL (Descalcificar) indicada y agregue el agente descalcificador al agua. Vuelva a poner el depósito de agua en la máquina.
3. Para ingresar al menú principal, presione el botón MENÚ. Use el dial GRIND AMOUNT (Cantidad de molido) para navegar por el menú hasta llegar a la opción DESCAL (Descalcificar) y presione para seleccionar. El botón de 1 taza se iluminará.
4. Presione el botón de 1 taza para iniciar el ciclo de descalcificación. El ciclo de descalcificación realiza una limpieza en 3 etapas: café, agua caliente y vapor. La máquina emitirá un pitido después de completar cada etapa. El dial STEAM (Vapor) debe girarse manualmente a la posición HOT WATER (Agua caliente) y STEAM (Vapor) cuando se indique en la pantalla LCD.



5. Una vez completado el ciclo de descalcificación, es necesario que la máquina complete un ciclo de enjuague. El botón de 1 taza se iluminará. Al igual que con el ciclo de descalcificación, el dial STEAM (Vapor) debe girarse manualmente a la posición correcta cuando se indique en la pantalla LCD.
6. Retire y vacíe la bandeja de goteo, y luego vuelva a colocarla en la máquina. Vacíe todo resto del líquido descalcificador del depósito de agua. A continuación, llene el depósito de agua hasta la línea MÁX y vuelva a conectarlo a la máquina.
7. Presione el botón de 1 taza para comenzar el ciclo de enjuague. El ciclo de enjuague también es de 3 etapas. La pantalla LCD mostrará en qué etapa está. La máquina emitirá un pitido después de cada etapa.
8. Una vez completado el ciclo de enjuague, la máquina volverá al modo READY (Listo).
9. Retire y enjuague la bandeja de goteo y el depósito de agua. Seque bien antes de volver a ponerlos en la máquina.

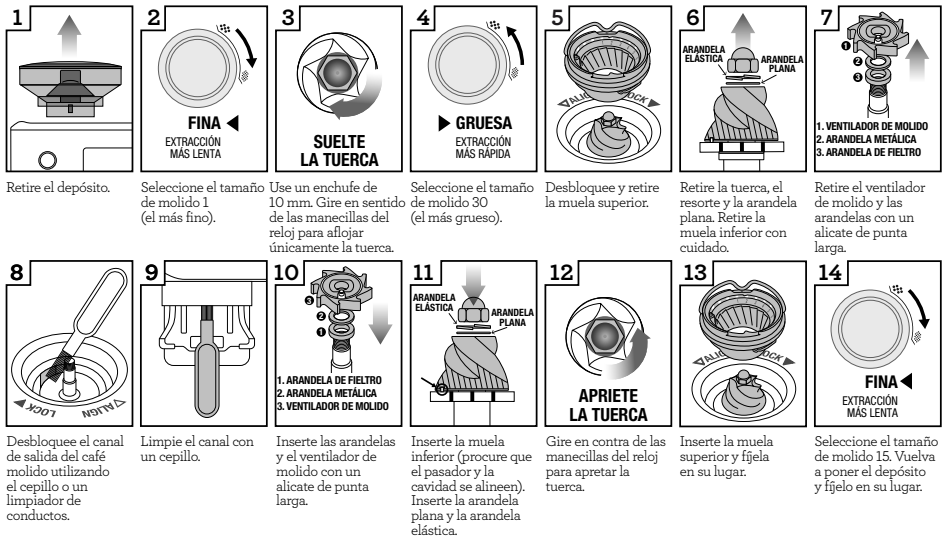
LIMPIEZA DEL MOLINILLO DE MUELA CÓNICA

Este ciclo de limpieza del molinillo elimina la acumulación de aceite en las muelas, lo que puede impedir un rendimiento perfecto.



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.
- Se recomienda purgar el vaporizador por unos segundos luego de usarlo para retirar cualquier resto de leche. Con el vaporizador puesto sobre la bandeja de goteo, gire el dial STEAM (Vapor) hacia la posición  durante un par de segundos para que la máquina pueda crear vapor durante un par de segundos antes de regresar el vaporizador a la posición vertical.
- Si el orificio de la punta del vaporizador se bloquea, el rendimiento del vaporizador a la hora de crear espuma disminuirá. Use la herramienta de limpieza del vaporizador incluida para limpiar la abertura.
- Si el vaporizador sigue bloqueado, use la llave al medio de la herramienta de limpieza del vaporizador para desatornillar la punta. Remoje la punta en agua caliente antes de usar la herramienta de limpieza para desbloquearla nuevamente. Use la herramienta para volver poner la punta en el vaporizador.

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 la punta 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 DEL GRUPO

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo tras su uso para eliminar cualquier rastro de partículas de café molido.
- Limpie la máquina periódicamente. Inserte el filtro vacío y el portafiltro en el grupo. Presione el botón de 1 taza y haga correr un pequeño flujo de agua para enjuagar cualquier café residual. Presione el botón de

1 taza nuevamente para detener el flujo de agua caliente. Retire el portafiltro y enjuague bien.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse de forma regular, especialmente cuando el indicador de vaciado aparezca.
- Retire la bandeja de goteo de la máquina y separe las piezas. 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 antes de volver a armarla y conectarla a la máquina.
- La bandeja de almacenamiento (detrás de la bandeja de goteo) se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo.



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.



ADVERTENCIA

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

LIMPIEZA DE LA PARTE EXTERIOR

Limpie la parte exterior con un paño suave y húmedo y luego frótelas con un paño suave y seco.

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

Antes de guardar el equipo, presione el botón POWER (Encendido) para apagar la máquina y luego retire el enchufe del tomacorriente. Retire los granos que no se hayan usado del depósito de café, limpie el molinillo (consulte la página 21) y vacíe el depósito de agua y la bandeja de goteo. Asegúrese de que la máquina esté fría, limpia y seca. Ponga los accesorios en la bandeja de almacenamiento. Guarde la máquina en posición vertical y no guarde nada encima de ella.

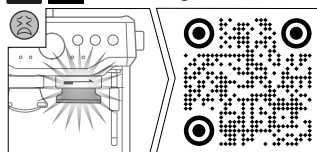
MODO DE ERROR

Si su máquina muestra  en la pantalla LCD, contacte al Centro de servicios de Breville.



Solucionar problemas



 the Dosing Funnel™ 54


USCM - CR148

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
El agua no fluye desde el grupo. No hay agua caliente.	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
	Es necesario descalcificar la máquina.	Realice el ciclo de descalcificación.
El espresso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no gotea en absoluto.	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.	Consulte el problema 'El espresso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no gotea en absoluto'.
	La molienda del café es demasiado fina.	Utilice un molido más grueso. Consulte las secciones 'Ajuste del tamaño del molido' (página 13) y 'Extracción excesiva' (página 15).
	Hay demasiado café en el filtro.	Disminuya la dosis de café. Consulte las secciones 'Dosificación' (página 13) y 'Extracción excesiva' (página 23). Después de prensar, retire el exceso de café con the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.
El espresso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no gotea en absoluto.	El café se está prensando con demasiada firmeza.	Prese usando entre 10 y 15 kg de presión.
	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
	El filtro podría estar bloqueado.	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.
	Es necesario descalcificar la máquina.	Realice el ciclo de descalcificación.
No pasa agua (la máquina hace mucho ruido).	El depósito de agua está vacío o el nivel de agua está por debajo de la marca MÍN.	Llene el depósito.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
El espresso fluye demasiado rápido.	La molienda del café es demasiado gruesa.	Utilice un molido ligeramente más fino. Consulte las secciones 'Ajuste del tamaño de molido' (página 13) y 'Extracción insuficiente' (página 15).
	No hay suficiente café en el filtro.	Aumente la dosis de café. Consulte las secciones 'Dosificación' (página 13) y 'Extracción insuficiente' (página 15). Preñe y retire el exceso de café molido usando the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.
	El café se está prensando con demasiada ligereza.	Preñe usando entre 10 y 15 kg de presión.
El espresso sale por los bordes del portafiltro.	El portafiltro no se insertó en el grupo correctamente.	Asegúrese de que el portafiltro esté completamente insertado y girado hasta el punto en que sienta resistencia.
	Hay restos de café alrededor del borde del filtro.	Limpie el exceso de café del borde del filtro para que el grupo se selle adecuadamente.
	Hay demasiado café en el filtro.	Disminuya la dosis de café. Consulte la sección 'Dosificación' (página 13). Después de preñar, retire el exceso de café con the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.
No se forma vapor.	El equipo no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.	Dé tiempo para que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.
	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
	Es necesario descalcificar la máquina.	Realice el ciclo de descalcificación.
	EL vaporizador está bloqueado.	Consulte la sección 'Limpieza del vaporizador' (página 22).
Se escucha un sonido de bombeo intermitente mientras se extrae espresso o se vaporiza la leche.	La máquina está llevando a cabo el funcionamiento normal de la bomba.	No se requiere ninguna acción ya que este es el funcionamiento normal de la máquina.
	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
El café no está lo suficientemente caliente.	Tazas no precalentadas.	Enjuague las tazas bajo la salida de agua caliente.
	El portafiltro no está precalentado.	Enjuague el portafiltro bajo la salida dedicada de agua caliente. Seque bien.
	La leche no está lo suficientemente caliente (si está haciendo capuchino, latte u otras bebidas con leche).	Texturice la leche durante un período de tiempo más largo.
	Es necesario ajustar la temperatura del agua.	Aumente la temperatura de preparación. Para mayor información, consulte la sección 'Ajuste de la temperatura de la dosis' (página 16).
No se forma crema.	El café se está prensando con demasiada ligereza.	Preñe con entre 10 y 15 kg de presión.
	La molienda del café es demasiado gruesa.	Utilice un molido ligeramente más fino. Consulte las secciones 'Ajuste del tamaño de molido' (página 13) y 'Extracción insuficiente' (página 15).
	Los granos de café o el café molido no son frescos.	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.
	El filtro podría estar bloqueado.	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.
	Se están usando filtros no presurizados con café molido previamente.	Asegúrese de usar filtros presurizados con café molido previamente.
Hay una fuga de agua	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
La máquina indica que está encendida, pero deja de funcionar.	El corte térmico de seguridad puede haberse activado debido al sobrecalentamiento de la bomba o del molinillo.	Presione el botón POWER (Encendido) para apagar la máquina y desenchúfela del tomacorriente. Deje que se enfríe entre 30 y 60 minutos. Si el problema persiste, llame al Centro de servicios de Breville.
No sale café molido de la salida del molinillo.	No hay granos de café en el depósito.	Llene el depósito con granos de café frescos.
	La cámara o el conducto del molinillo está bloqueado.	Limpie y despeje la cámara y el conducto del molinillo. Consulte la sección 'Limpieza avanzada del molinillo de muela cónica' (página 21).
	Hay agua o humedad en la cámara y el conducto del molinillo.	Limpie y despeje la cámara y el conducto del molinillo. Consulte la sección 'Limpieza avanzada del molinillo de muela cónica' (página 21). 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.
Está cayendo demasiado o muy poco café molido en el filtro.	La configuración de la cantidad de molido es incorrecta para un tamaño de molido particular.	Use el botón de duración de molido para aumentar o disminuir la cantidad de molido. Consulte las secciones 'Dosificación' (página 13) y 'Guía de extracción' (página 15).
Está cayendo demasiado o muy poco café espresso en la taza.	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.	Ajuste la cantidad de molido, la configuración de tamaño de molido o ambas. Consulte las secciones 'Ajuste del tamaño de molido' (página 13), 'Dosificación' (página 13) y 'Guía de extracción' (página 15).
El molinillo está emitiendo un ruido fuerte.	Hay una obstrucción o un objeto extraño en el molinillo.	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 21).



Notas

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.

BES878 Series • Séries • Serie

USCM - K22