

the Oracle®



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contents

- 2 Breville recommends safety first
- 8 Components
- 11 Features
- 12 Assembly
- 13 Functions
- 26 Tips
- 30 Care & Cleaning
- 37 Troubleshooting
- 41 Coffee to try

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- 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.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top, or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near the edge of a table or counter-top. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner. Do not place it in, or allow it to come in contact with a heated oven.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.

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 BES980XL

- It is recommended to plug the espresso machine into a properly grounded and dedicated circuit, separate from other electrical appliances.
- Avoid contact with moving parts.
- Check bean hopper for presence of foreign objects before using.

- Use only cold water in the water tank. Do not use any other liquids. Do not use highly filtered, demineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine operates.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process.
- Use caution after milk texturing as the auto purge function will purge hot steam when the steam wand is lowered.

- Caution must be used during descaling as hot steam may be released. Before descaling, turn off the machine, allow to cool for at least 1 hour and ensure the drip tray is empty and fully inserted. For instructions, refer to 'Descal (dESc)', page 34.



WARNING

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

- Do not attempt to open or service the espresso machine.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Support or visit a Breville Authorized Servicer.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

BREVILLE ASSIST® PLUG

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

CSA DUTY CYCLE MARKING

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

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

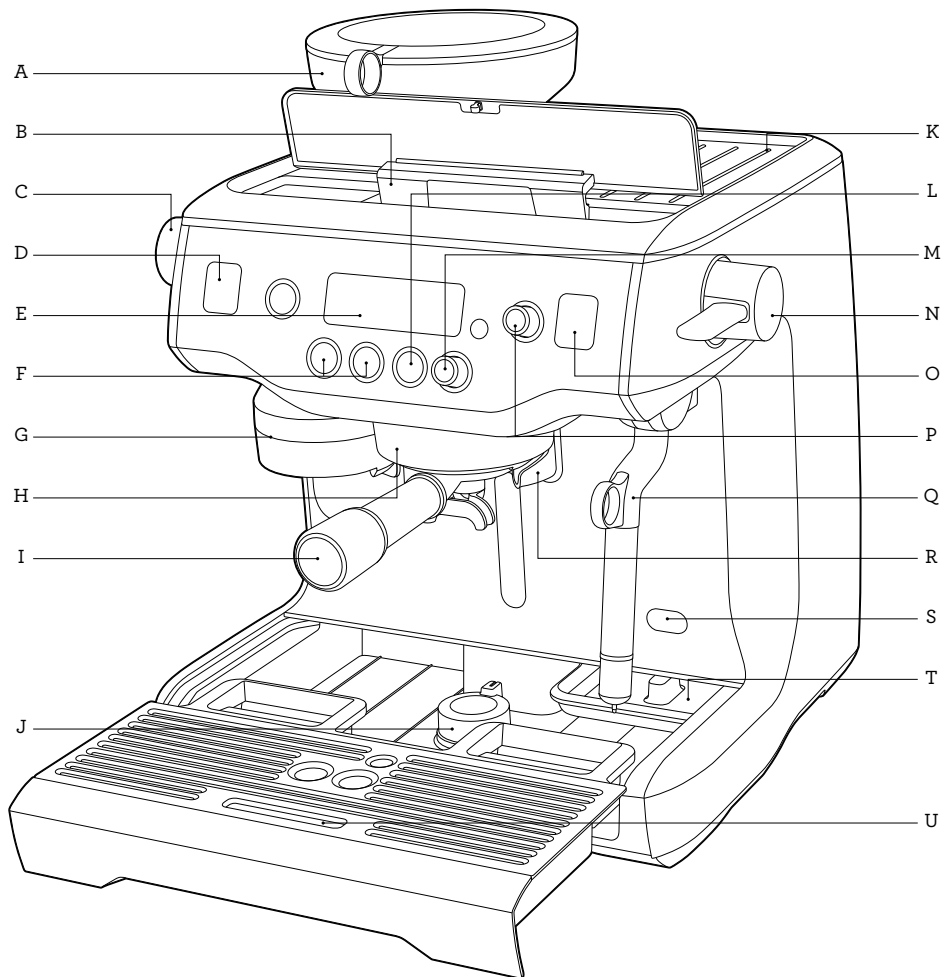
- Filter cartridge should be kept out of reach of children.
- Store filter cartridges in a dry place in the original packaging.
- Protect cartridges from heat and direct sunlight.
- Do not use damaged filter cartridges.
- Do not open filter cartridges.
- If you are absent for a prolonged period of time,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

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



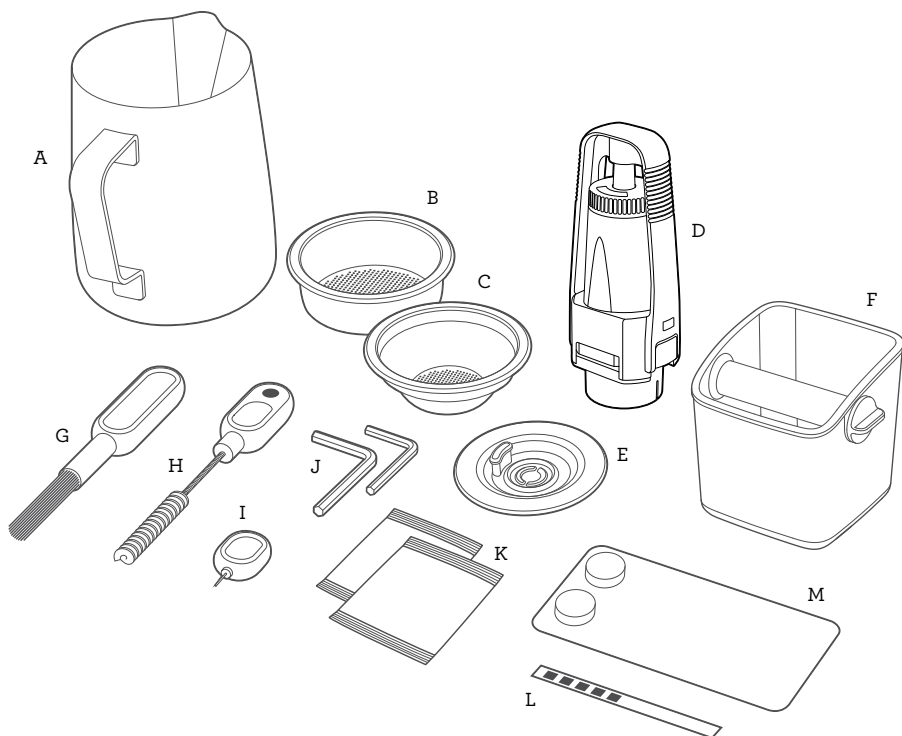
Components

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



A
 B
 C
 D
 E
 F
 G
 H
 I
 J

K
 L
 M
 N
 O
 P
 Q
 R
 S
 T
 U



ACCESSORIES

- A. Stainless steel milk jug
- B. 2 cup filter basket
- C. 1 cup filter basket
- D. Water filter holder with filter
- E. Cleaning disc
- F. Mini grinds bin
- G. Burr brush
- H. Grind outlet brush & tamp removal magnet
- I. Cleaning tool for steam wand tip
- J. Allen key
- K. Steam wand cleaning powder
- L. Water hardness test strip
- M. Espresso cleaning tablets

Rating Information
120 V~ 60 Hz 1800 W



Features

HANDS FREE AUTOMATIC GRIND, DOSE & TAMP

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

GRIND SIZE DIAL

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

STAINLESS STEEL CONICAL BURRS

Maximize ground coffee surface area for a full espresso flavor.

AUTOMATIC HANDS FREE MILK TEXTURING

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

SIMULTANEOUS COFFEE & STEAM

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

PRECISION CONTROL

Electronic PID Temperature Control

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

Actively Heated Group Head

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

Regulated Extraction Pressure

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

Low Pressure Pre-Infusion

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

Dual Pumps

Dedicated espresso and steam boiler pumps.

Programmable Shot Temperature

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

ADDITIONAL FEATURES

One Touch Americano

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

Shot Clock

Displays duration of the espresso shot being extracted.

Auto Start

Switches machine on at a specified time.

Auto Off

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



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 plastic bag containing the water filter and water filter holder. Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter basket, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

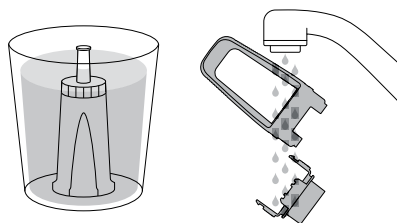


TIP

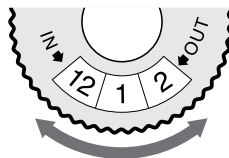
To easily maneuver your machine, use the drop down swivel foot located under the drip tray. When turned to UNLOCK, the swivel foot drops down & lifts the machine upwards, making it easier to access the removable water tank or reposition the machine to another location.

INSTALLING THE WATER FILTER

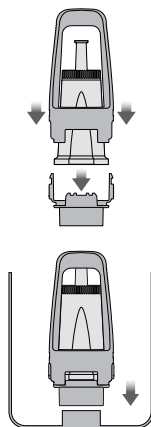
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



- Set the reminder for next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.



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



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



NOTE

Replacing the water filter after three months or 10.6 USgal / 40L will reduce the need to descale the machine. Filters can be purchased at Breville webpage.



NOTE

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



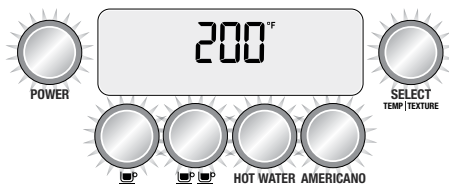
Functions

FIRST USE

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

Setting Water Hardness

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



FLUSHING THE MACHINE

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

MANUAL WILL FLASH ON LCD

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

Steam operation is ready when the SELECT dial illuminates.



NOTE

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

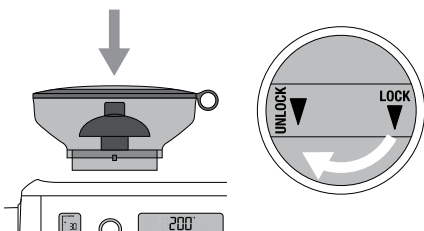
GRINDING OPERATION

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



TIP

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



SELECTING GRIND SIZE

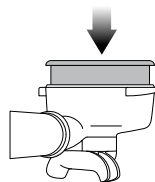
There are 45 espresso grind size settings (No.1 - finest, No. 45 - coarsest) to enable you to select the right grind size for your coffee beans and achieve the perfect espresso extraction.

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

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

SELECT YOUR FILTER BASKET

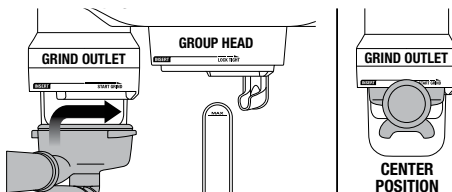
Insert the correct Filter Basket into the Portafilter for the number of coffees or strength you are making.



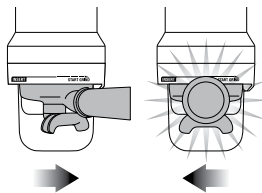
Use the 1 Cup Filter Basket for making a single cup or a weaker tasting espresso. Use the 2 Cup Filter Basket for making 2 cups or a stronger tasting espresso, usually for mugs or larger cups.

AUTO GRIND DOSE & TAMP

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



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





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

ESPRESSO EXTRACTION

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

EXTRACTION GUIDE

The 1 CUP button  and 2 CUP button  use duration to control espresso volume.

The duration times are preset, but can be reprogrammed (refer to 'Programming Shot Volume/Duration', page 18). Alternatively, access the Advanced Features if you wish to use volumetric controls instead of duration to determine espresso volume (refer to 'Flow Measurement Method (VoL)', page 24).

1 CUP BUTTON

Press 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset duration (25 seconds). The extraction will start using the low pressure pre-infusion.



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

2 CUP BUTTON

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



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

MANUAL OVERRIDE

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

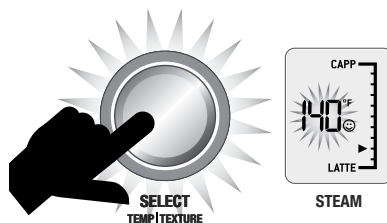
Press button again to stop pour when required duration has been achieved.

TEXTURING MILK

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

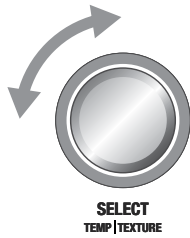
ADJUSTING MILK TEMPERATURE

Press the SELECT dial until the milk temperature flashes. Rotate dial to increase or decrease milk temperature. The selected temperature will be displayed on the steam LCD. The ideal temperature for milk is between 131°F -150°F (55°C-65°C) as indicated by the smiley face icon.



ADJUSTING MILK TEXTURE

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



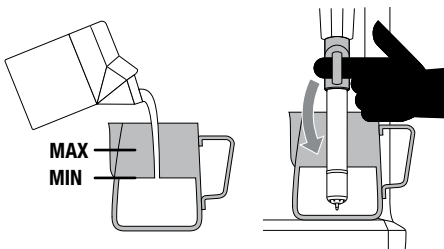
Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the texture level accordingly.

NOTE

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

AUTO MILK TEXTURING

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



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

MANUAL MILK TEXTURING

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

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

CAUTION: BURN HAZARD

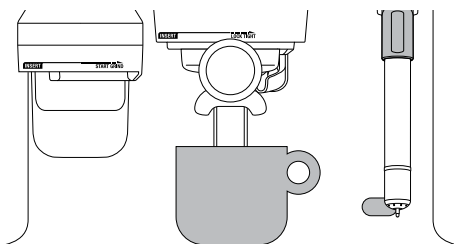
Pressurized steam can still be released, even after machine has been switched off.

Children must always be supervised.

PRESET AMERICANO

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

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



5. Rotate the AMERICANO dial to the desired cup size.

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

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

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

NOTE

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

TIP

If the preset Americano settings do not suit your cup size or strength preferences, there are 6 custom Americano settings for you to program. Once programmed, your custom setting will appear after the 3 preset settings. Refer to 'Americano Adjust - Programming Custom Settings', page 21.

MANUAL AMERICANO

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

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

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

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

TIP

You can conduct a manual Americano extraction each time, or program this as a custom setting. Once programmed, your custom setting will appear after the 3 preset settings. Refer to 'Americano Adjust - Programming Custom Settings', page 21.

HOT WATER

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

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

To ensure water is dispensed at the correct temperature, hot water will cease to dispense after approx. 90 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to press the HOT WATER button a second time.



NOTE

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

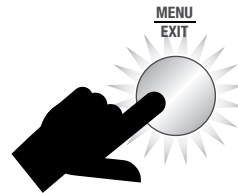
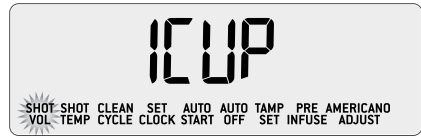
PROGRAMMABLE FUNCTIONS

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

Program mode allows you to program:

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

To exit program mode, press MENU button.



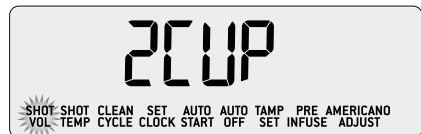
NOTE

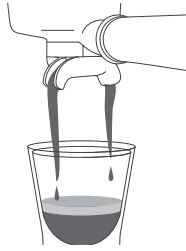
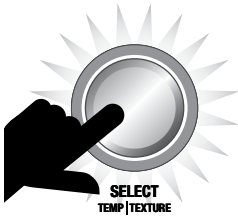
The MENU button is disabled when the machine is in coffee making mode or dispensing hot water.

PROGRAMMING SHOT VOLUME/DURATION

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

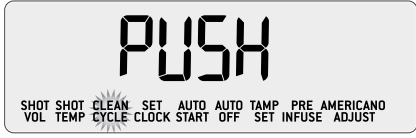
While 'SHOT VOL' is displayed on the LCD, rotate the SELECT dial to '1 CUP' to reprogram the 1 CUP button, or '2 CUP' to reprogram the 2 CUP button. Press the SELECT dial to start espresso extraction. When required espresso volume/duration has been extracted, press SELECT dial to stop extraction. Machine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





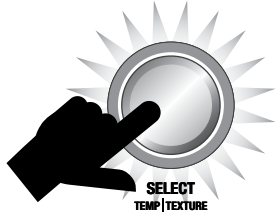
CLEANING CYCLE

The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. Select this feature when the LCD displays 'CLEAN ME!' Refer to 'Cleaning Cycle', page 30.



NOTE

The 1 CUP & 2 CUP buttons use duration to control espresso volume. Access the Advanced Features if you wish to use volumetric controls instead of duration to determine espresso volume. Refer to 'Flow Measurement Method (VoL)', page 24).

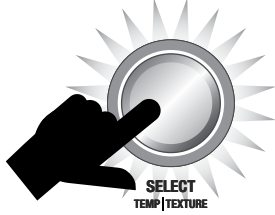
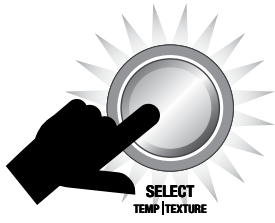


SHOT TEMPERATURE

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

SET CLOCK

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



AUTO START

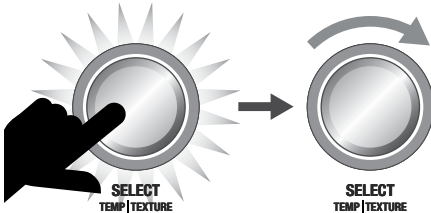
Auto Start is optional. It allows you to program the specific time when the machine will automatically turn on. By programming your machine, you will not have to wait for it to pre-heat. We recommend programming the machine to start 30 minutes before you plan to use it.



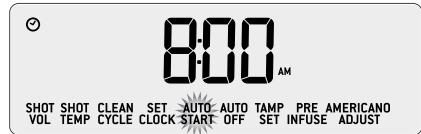
NOTE

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

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



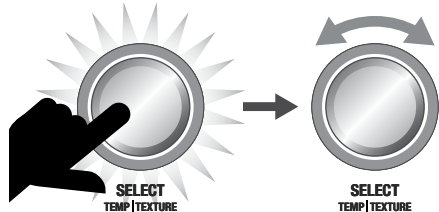
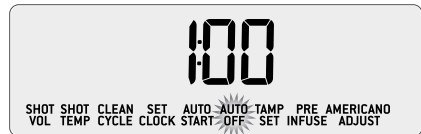
Turn the SELECT dial to the left or right to select the desired Auto Start time. Turning the SELECT dial faster or slower will change the rate of adjustment. When required time has been reached, press the SELECT dial to set. A small clock icon will be displayed on the LCD when the Auto Start function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



AUTO OFF

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

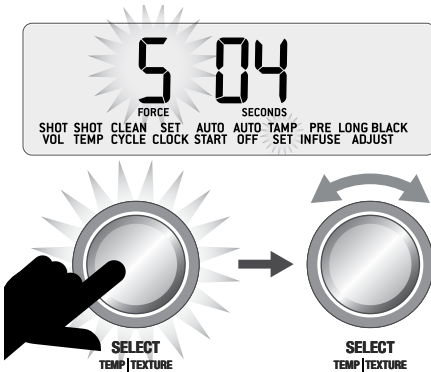
While 'AUTO OFF' is displayed on the LCD, press the SELECT dial. Turn the SELECT dial to the desired time then press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.



TAMP SET

This function is for advanced use only.

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



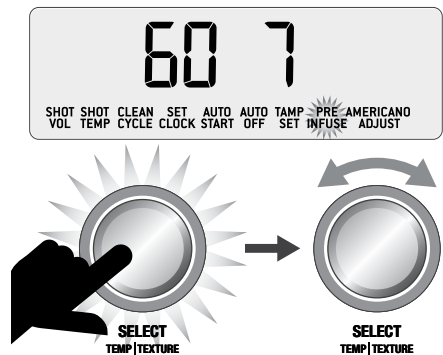
Press SELECT dial to set and the current polishing time will flash. Turn SELECT dial to select 2-10 seconds. Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm settings.



PRE-INFUSION

This function is for advanced use only.

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



AMERICANO ADJUST - PROGRAMMING CUSTOM SETTINGS

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

1. Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function.
2. Insert the portafilter into the group head.
3. Position your cup so the portafilter spouts and hot water outlet are directed inside the cup.
4. Press the MENU button. Rotate the SELECT dial to 'AMERICANO ADJUST' then press the SELECT dial.



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



NOT PROGRAMMED



PROGRAMMED

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

PROGRAMMED

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



NOTE

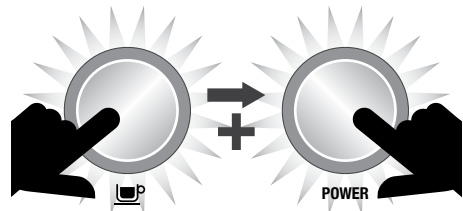
Custom Americano settings can be reprogrammed by following steps 1-6.

ADVANCED FEATURES

These features should only be accessed by experienced users.

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

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





NOTE

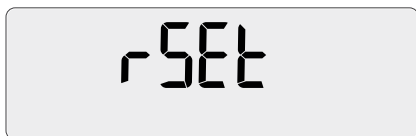
The machine will exit Advanced Features if there is no user input for 30 seconds or the POWER button or MENU button is pressed.

Reset Default Settings (rSEt)

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

1. Shot Temperature: 200 °F (93 °C)
2. Low Pressure Pre-infusion: PP60, PT07 seconds
3. Milk Temperature: 150 °F (65 °C)
4. Auto Start: OFF (8:00AM)
5. Auto Off: 1 Hour
6. Clock: 12:00AM
7. 1 CUP Button Shot Duration: 25 seconds
8. 2 CUP Button Shot Duration: 30 seconds

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



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

Descal (dESc)

Select this feature to access the step by step descale procedure on the LCD. Refer to page 34 for the accompanying instructions.

Water Hardness (Hrd3)

Determine water hardness with the supplied water hardness test strip. Refer to 'Setting Water Hardness', page 13.

Rotate SELECT dial to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press SEL



NOTE

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

ECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

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

Units (SEt)

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

LCD Backlight (Lcd)

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

Spotlights (SPOt)

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

Steam Temperature (StEA)

Adjust the steam boiler temperature, which in turn controls steam pressure. Rotate SELECT dial to the desired temperature. The default is 266 °F (130 °C). Press SELECT dial to set. Machine will beep once to confirm selection.

Air Pump Delay (Air)

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

Sound (Snd)

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

Fan Control (FAn)

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

Disable Clean Me! Alert (Cln)

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

12H or 24H Clock (CLoC)

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

Flow Measurement Method (VoL)

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

ALERTS

MANUAL will flash on steam LCD

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

Steam operation is ready when the SELECT dial illuminates.

Fill Tank

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



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

Clean Me!

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

The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. For information on how to clean the machine, refer to 'Cleaning Cycle', page 30.



Heating

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

Lock Hopper

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

Overheat Please Wait

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

Change Filter

Indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced. For information on changing the filter, refer to 'Replacing The Water Filter', page 31.

The regularity of this alert is determined by the water hardness setting (Hrd1-Hrd5) selected. For information, refer to 'Setting Water Hardness', page 13 and 'Water Hardness (Hrd3)', page 23.

TRANSPORTING AND STORING

We recommend draining both boilers completely before transporting the machine or storing for an extended period of time. Refer to the Descale section for the step by step instructions.

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



Tips

PRE-HEATING

Heating your cup or glass

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

Heating the portafilter and filter basket

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



NOTE

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

THE GRIND

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



NOTE

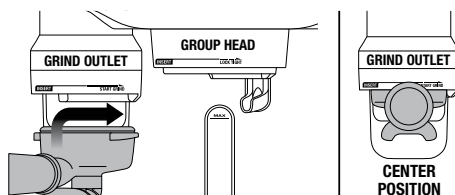
When switching between the 1 Cup & 2 Cup Filter Baskets, you may need to adjust the Grind Size to fine tune your extraction.

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

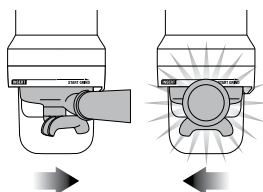
If the grind is too coarse the water will flow through the ground coffee in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be **UNDER-EXTRACTED**, lacking in color and flavor.

AUTOMATIC GRINDING, DOSING & TAMPING

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



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



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

PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. Allow water to flow for 5 seconds, then press the 1 CUP button again to stop the flow of water. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilize the water temperature prior to extraction.

INSERTING THE PORTAFILTER

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

EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter spouts and press the 1 CUP or 2 CUP button.
- As a guide, the espresso will start to flow after 7-12 seconds (this includes pre-infusion time) and should be the consistency of warm dripping honey.
- If the espresso starts to flow before 7 seconds, the grind is too coarse. This is an UNDER-EXTRACTED shot. Adjust the grind size slightly finer.
- If the espresso starts to drip or flow after 12 seconds, then the grind is too fine. This is an OVER-EXTRACTED shot. Adjust the grind size slightly coarser.

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity and bitterness.

The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind.

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

EXTRACTION GUIDE

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



HINTS & TIPS

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

TEXTURING MILK

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

Automatic Hands-Free Milk Texturing:

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



HINTS & TIPS

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

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

- Tap the jug on the counter-top to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to polish and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

MANUAL MILK TEXTURING

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

- Always start with fresh cold milk.
- Fill milk jug to below the spout position.
- To remove any condensed water from the system, ensure the steam wand is in the down position over the drip tray then momentarily lift the steam lever.
- Insert the steam tip $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ " (1-2cm) below the surface of the milk close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position.
- Lift the steam lever to start the flow of steam.
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the handle of the jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. Use the steam LCD to monitor the milk temperature. We recommend 130°F-150°F (55°C-65°C).
- Move the steam lever to the center OFF position BEFORE lowering the jug and taking the tip out of the milk.
- **Wipe the wand & tip with a damp cloth.** Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.
- Tap the jug on the counter-top to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to polish and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

COFFEE BEAN HINTS & TIPS

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



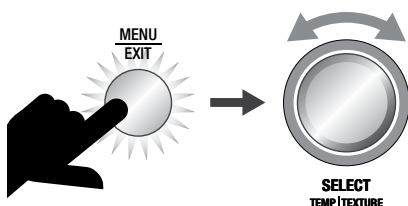
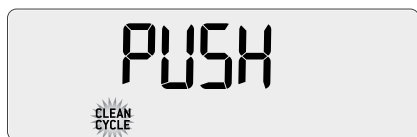
Care & Cleaning

CLEANING CYCLE

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

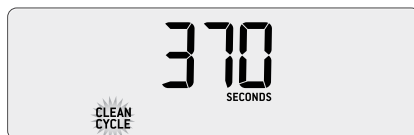


- Insert the supplied grey silicone cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet into the filter basket.
- Lock the portafilter into the group head.
- Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
- Press the MENU button and rotate SELECT dial until 'CLEAN CYCLE' and 'PUSH'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



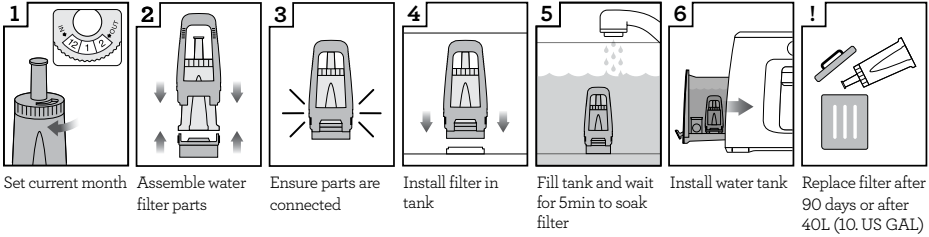
- Press the SELECT dial to start the cleaning cycle.

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



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

REPLACING THE WATER FILTER



The provided water filter helps prevent scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter after three months or 10.6 USgal / 40L will reduce the need to descale the machine.

The limitation of 10.6 USgal / 40L is based on water hardness level 4. If you are in level 2 area, you can increase this to 16 USgal / 60L.

NOTE

To purchase water filters visit [Breville webpage](#).

WARNING

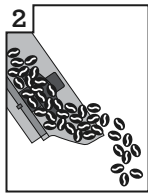
Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during descaling.

CLEANING CONICAL BURRS

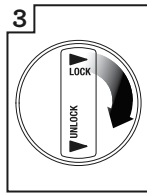
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.



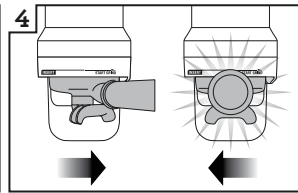
1 Unlock hopper



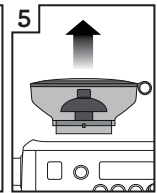
2 Remove beans



3 Replace & lock hopper



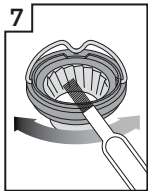
4 Run grinder until empty



5 Unlock & remove hopper



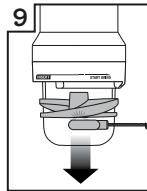
6 Remove upper burr



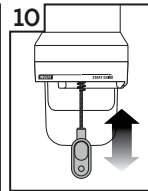
7 Clean upper burr with burr brush



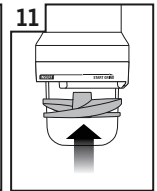
8 Clean lower burr with burr brush



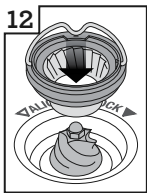
9 Remove tamping fan with tamp removal magnet



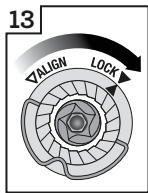
10 Clean grind outlet with grind outlet brush



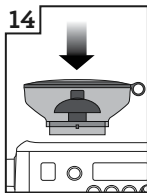
11 Replace tamping fan by hand



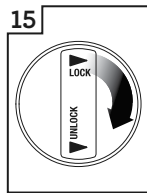
12 Push upper burr firmly into position



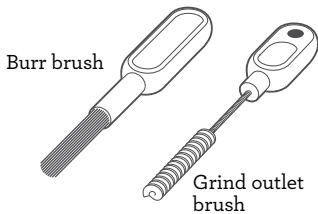
13 Lock upper burr



14 Insert hopper



15 Lock hopper



Burr brush

Grind outlet brush

Tamp removal magnet

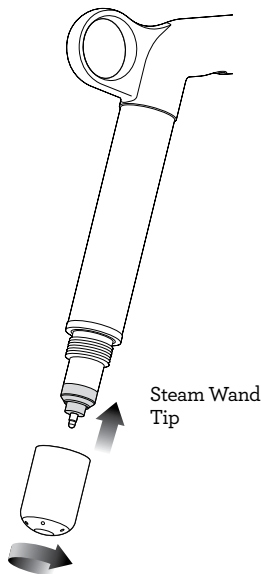
CLEANING THE STEAM WAND



IMPORTANT

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

- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the steam lever is in the center OFF position and unblock using the steam tip cleaning tool. Even partially blocked holes may affect the ability of the steam wand to produce sufficient foam volume.
- If steam wand remains blocked, remove the tip and soak together with steam wand using the provided steam wand cleaning powder (instructions below). Screw tip back onto the steam wand after rinsing.



- The steam wand can be left immersed in the milk jug filled with water when not in use to reduce the risk of blockages.

Steam Wand Cleaning Powder

1. Add 1 packet into an empty milk jug.
2. Add 1 cup (8oz/240ml) hot water into milk jug.
3. Remove steam tip and place with steam wand into jug.
4. Leave to soak for 20 minutes.
5. Clean, rinse and replace steam tip. Place wand back into the jug and activate steam for 10 seconds.
6. Allow to soak for 5 minutes.
7. Activate steam several times to purge the steam wand, then rinse the wand thoroughly.
8. Wipe the steam wand dry with a clean cloth.
9. Discard solution & rinse jug thoroughly.



NOTE

Please ensure the steam wand tip is tightly fastened after cleaning to avoid temp sensing error.

CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

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

CLEAR WATER BACKFLUSH

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

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically, run hot water through the group head with the filter basket and portafilter in place, but without ground coffee. This will remove any residual ground coffee particles from the shower screen.

CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

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

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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

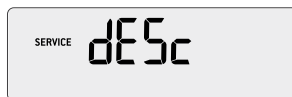


NOTE

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

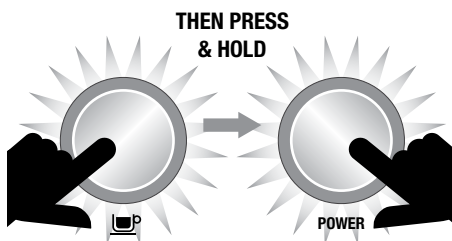
DESCALE (DESC)

Use this function to access descale procedures when a descale alert is displayed on the LCD. Even if you used the provided water filter, we recommend you to descale if there is scale build-up in the water tank.

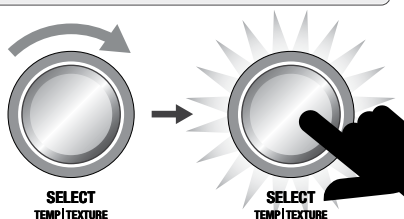


Please ensure you allow approximately 1.5 hour to complete the entire descale process and follow the step by step instructions. **If you've just finished using your machine, please ensure to turn the machine off and allow to cool for at least 1 hour before starting your descale process.**

1. Prepare for Descale
 - a) Empty the drip tray and insert into position.
 - b) With the machine off, press and hold the 1 CUP button, then press and hold the POWER button together for 3 seconds. rSEt will appear on the LCD.

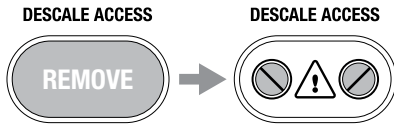


- c) Rotate SELECT dial until 'dESc' appears on LCD and press the dial to confirm.

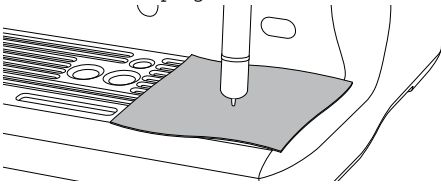


2. Empty Boilers

- a) Remove the grey silicone cover on the lower front panel marked **DESCALE ACCESS**.



- b) Place a cloth over the drip tray to prevent steam escaping.

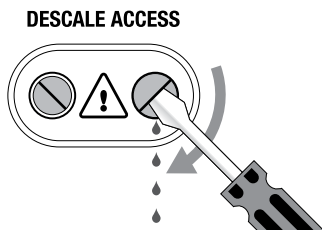


- c) Use a flat head screw driver to rotate the right valve counter-clockwise **SLOWLY** until fully open. As the valve opens, steam may be released.

NOTE

If there's no water released into the drip tray, press and hold the 1 CUP button for 3 seconds. This will release water from the boiler.

When the water is completely empty, close the valve by rotating screws clock-wise until seated. Do not overtighten screws to avoid damages to the valves.



- d) Repeat the above process on the left valve.
- e) Empty the drip tray, use caution as the drip tray may be hot.
- f) Empty water tank, remove water filter.
- g) Place descale solution into water tank, fill with cold water to **MAX** line, (if an alternative cleaning solution is used, please follow the manufacturer's instructions accordingly). Lock water tank back into position at the back of the machine.

NOTE

If water tank has not been removed, replaced or is empty, "FILL TANK" will appear on the LCD.

3. Begin Descale

- a) Press 1 Cup button and the LCD screen will show countdown time (20 minutes).



During this time, the machine will fill boilers with descale solution and heat to temperature. There may be some water flow through the group head during this time. Allow the countdown timer to reach 0 as this allows solution sufficient time to dissolve scale build up. However you can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.

- b) Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- c) Empty boilers by repeating steps 2c and 2d.
- d) Empty drip tray and insert back to place.
- e) Empty water tank then rinse and fill with clean water to the **MAX** line. Lock water tank back into position.

4. Flush Boilers

- a) Press 1 Cup button and the LCD screen will show countdown time (20 minutes).



During this time, the machine will fill boilers with fresh clean water and heat to temperature. You can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.

- b) Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- c) Empty boilers by repeating steps 2c and 2d.
- d) Empty drip tray and insert back to place.
- e) Empty water tank then rinse and fill with clean water to the MAX line. Lock water tank back into position.

5. Repeat Step 4 Flush Boilers

We recommend flushing boilers again to ensure any residual descale solution is released from the boilers.

Press POWER button to escape the Descale mode. The descale process is now complete and ready to use.



Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION	WHAT TO DO
Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	<ul style="list-style-type: none">• No coffee beans in bean hopper.• Grinder/bean hopper is blocked.• Coffee bean may have become stuck in hopper.	<ul style="list-style-type: none">• Fill bean hopper with fresh coffee beans.• Remove bean hopper. Inspect bean hopper & grinding burrs for blockage. Replace parts and try again.
Motor starts but operates with a loud 'racket' noise	<ul style="list-style-type: none">• Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked.• Moisture clogging grinder.	<ul style="list-style-type: none">• Remove bean hopper, inspect burrs & remove any foreign body.• Clean the burrs and grind outlet, see page 32.• Leave burrs to dry thoroughly before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the burr area to quicken the drying process.
Unable to lock bean hopper into position	<ul style="list-style-type: none">• Coffee beans obstructing bean hopper locking device.	<ul style="list-style-type: none">• Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock bean hopper into position.
Portafilter overfills	<ul style="list-style-type: none">• Tamping fan was removed for cleaning and not replaced.	<ul style="list-style-type: none">• Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, see page 32.
Emergency stop?		<ul style="list-style-type: none">• Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.• Unplug power cord from power outlet.
There is an alert on the LCD eg. 'OVERHEAT PLEASE WAIT', 'HEATING' etc.		<ul style="list-style-type: none">• See page 25 for list of alerts.• If problem persists, contact Breville Consumer Support.
Grinder running continuously	<ul style="list-style-type: none">• No beans in hopper.	<ul style="list-style-type: none">• Fill hopper with beans.• Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.
	<ul style="list-style-type: none">• Tamping fan has been removed.	<ul style="list-style-type: none">• Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, see page 32.

PROBLEM	EASY SOLUTION	WHAT TO DO
Espresso runs out around the edge of the portafilter	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not inserted in the group head correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is past the center and is securely locked in place. Rotating past the center will not damage the silicone seal.
and/or	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds around the filter basket rim. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in group head.
Portafilter comes out of the group head during an extraction	<ul style="list-style-type: none"> Filter basket rim is wet or underside of portafilter lugs are wet. Wet surfaces reduce the friction required to hold the portafilter in place whilst under pressure during an extraction. 	<ul style="list-style-type: none"> Always ensure filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee, tamping and inserting into the group head.
Issues with the Auto Start feature	<ul style="list-style-type: none"> Clock not set or clock is set with incorrect time. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the clock and Auto Start time have been programmed correctly. The LCD will display a clock icon when the Auto Start time is programmed.
ERR error message on LCD	<ul style="list-style-type: none"> A fault has occurred and machine cannot operate. 	<ul style="list-style-type: none"> Contact Breville Consumer Support.
Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks	<ul style="list-style-type: none"> Using highly filtered, demineralized or distilled water which is affecting how the machine is designed to function. 	<ul style="list-style-type: none"> We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no/low mineral content such as highly filtered, demineralized or distilled water. If the problem persists, contact Breville Consumer Support.

PROBLEM	EASY SOLUTION	WHAT TO DO
Water does not flow from the group head	<ul style="list-style-type: none"> Machine has not reached operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button will stop flashing when machine is ready.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank. Prime the system by: <ol style="list-style-type: none"> 1) Pressing 2 CUP button to run water through the group head for 30 seconds. 2) Pressing HOT WATER button to run water through the hot water outlet for 30 seconds.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank not fully inserted & locked. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank in fully and lock latch closed.
FILL TANK on LCD but water tank is full	<ul style="list-style-type: none"> Water tank not fully inserted & locked. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank in fully and lock latch closed.
No hot water	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill water tank.
No steam	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 33.
The machine is 'On' but ceases to operate		<ul style="list-style-type: none"> Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville Consumer Support.
Steam pouring out of group head		<ul style="list-style-type: none"> Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville Consumer Support.
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser.
Espresso flows out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> The coffee is ground too coarsely. Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.

PROBLEM	EASY SOLUTION	WHAT TO DO
Coffee not hot enough	<ul style="list-style-type: none"> • Cups not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	<ul style="list-style-type: none"> • Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc). 	<ul style="list-style-type: none"> • Increase the milk temperature. Refer to 'Adjusting Milk Temperature', page 15.
No crema	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Not enough milk texture	<ul style="list-style-type: none"> • Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 33.
		<ul style="list-style-type: none"> • Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the texture level accordingly. Refer to 'Adjusting Milk Texture', page 15.
Too much coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too coarsely. • Shot duration/volume needs to be reprogrammed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Programming Shot Volume/Duration', page 18.
Not enough coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely. • Shot duration/volume needs to be reprogrammed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. • Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Programming Shot Volume/Duration', page 18.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same.	<ul style="list-style-type: none"> • As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Programming Shot Volume/Duration', page 18. • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.



Coffees to try

CAPPUCCINO

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



ESPRESSO

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



LATTÉ

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



MACCHIATO

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



AMERICANO

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



RISTRETTO

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





Note

the Oracle®



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Contents

- 2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 7 Composants
- 10 Caractéristiques
- 11 Assemblage
- 12 Fonctionnement de votre produit Breville
- 26 Trucs
- 30 Entretien & nettoyage
- 37 Guide de dépannage
- 41 Suggestions de café

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



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

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

- Si l'appareil doit être:
 - laissé sans surveillance
 - nettoyé
 - déplacé
 - assemblé ou
 - rangé
- Éteignez-le toujours en pressant le bouton d'alimentation POWER, puis débranchez-le de la prise murale.
- Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'assembler ou de retirer les pièces ou avant de le nettoyer.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés ou en cas de défectuosité ou de dommage à l'appareil. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer un risque de feu, de choc électrique ou de blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et bien asséchée.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique et ne le laissez pas entrer en contact avec un four chaud.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE

Veillez 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 sur votre appareil, dont sa fréquence d'utilisation et la façon dont il est utilisé. Dans l'éventualité où votre appareil serait renvoyé 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 le foyer dans

lequel 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 BES980XL

- Nous vous recommandons de brancher votre machine à espresso dans une prise reliée à la terre, sur un circuit électrique dédié, séparé des autres appareils.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement.
- Vérifiez qu'il n'y ait aucun objet étranger dans la trémie à grains.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau froide seulement et n'utilisez aucun autre liquide. N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car elle affectera le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine.

- Assurez-vous d'avoir bien inséré et verrouillé le porte-filtre dans le groupe d'infusion avant de débiter l'extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'extraction.
- Après le moussage du lait, faites preuve de prudence car la fonction de purge automatique laissera passer de la vapeur chaude dans la buse, une fois abaissée.
- Soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude pourrait s'en échapper. Avant le détartrage, éteignez la machine, laissez-la refroidir au moins une heure et assurez-vous que le plateau d'égouttage est vide et bien inséré. Voir les instructions de 'Détartrage (dESc)' en page 84.
- Ne tentez pas d'ouvrir la machine ou de la réparer.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville ou consultez un réparateur autorisé de Breville.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

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

AVERTISSEMENT

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

pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

FICHE ASSISTMC DE BREVILLE

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

INDICATION DU FACTEUR D'UTILISATION 'CSA'

L'Association canadienne de normalisation (CSA) exige que le 'facteur d'utilisation' en minutes soit inscrit sur tout appareil consommant plus de 1500 W. Pour la BES980XL, ce facteur d'utilisation' représente la durée maximale pour laquelle l'appareil consomme plus de 1500 W durant une période d'utilisation de 2

heures. Cela ne signifie pas pour autant que l'appareil n'est pas sécuritaire pour une utilisation continue ou qu'il doit être éteint à intervalles donnés durant un usage normal.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE

FILTRE À EAU

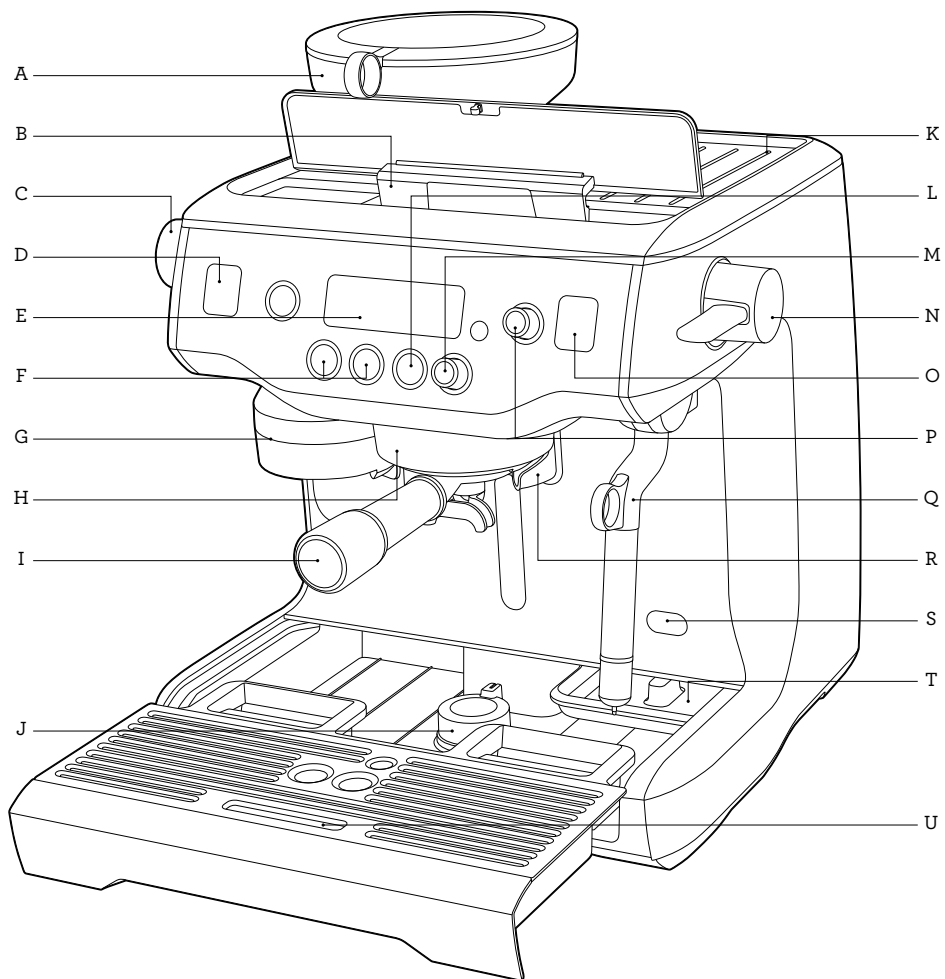
- La cartouche du filtre doit être laissée hors de portée des enfants.
- Rangez les cartouches du filtre dans un endroit sec, dans leur emballage original.
- Protégez les cartouches de la chaleur et de la lumière directe.
- N'utilisez pas de cartouches endommagées.
- N'ouvrez pas les cartouches du filtre.
- Si vous vous absentez pour une période prolongée, videz le réservoir d'eau et remplacez la cartouche.

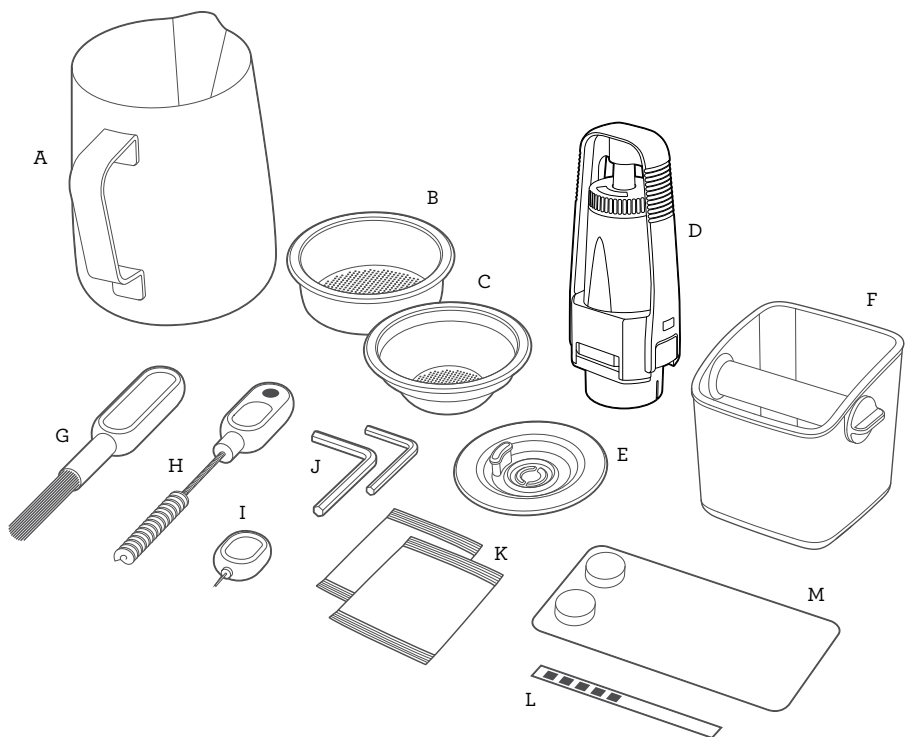
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants

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





ACCESSOIRES

- A. Pichet à lait en inox
- B. Panier filtre de 2 tasses
- C. Panier filtre de 1 tasse
- D. Support du filtre à eau et filtre
- E. Disque de nettoyage
- F. Minitrémie à grains
- G. Brosse de nettoyage pour meules
- H. Brosse pour sortie de mouture et aimant pour hélice de tassage
- I. Outil de nettoyage pour embout de buse vapeur
- J. Clé Allen
- K. Poudre de nettoyage pour buse vapeur
- L. Bandelette-test pour dureté de l'eau
- M. Pastilles de nettoyage pour espresso

Informations énergétiques
 120 V~ 60 Hz 1800 W



Caractéristiques

MOUTURE, DOSAGE & TASSAGE AUTOMATIQUES MAINS LIBRES

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

CADRAN DE GROSSEUR DE MOUTURE

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

MEULES CONIQUES EN ACIER INOXYDABLE

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

MOUSSAGE DU LAIT AUTOMATIQUE MAINS LIBRES

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

CAFÉ & VAPEUR SIMULTANÉS

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

CONTRÔLE DE PRÉCISION

Régulateur thermique électronique PID

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

Groupe d'infusion à chauffage actif

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

Pression d'extraction régulée

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

Préinfusion à basse pression

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

Deux pompes

Pompes dédiées à l'espresso et à la vapeur.

Température d'espresso programmable

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

CARACTÉRISTIQUES ADDITIONNELLES

Americano instantané

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

Durée de l'espresso

Affiche la durée d'extraction de l'espresso.

Démarrage automatique

Met la machine en marche à l'heure choisie.

Arrêt automatique

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



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

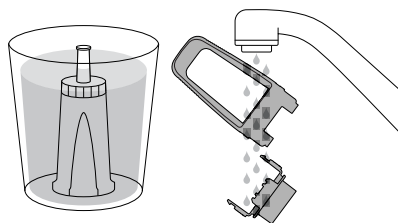
Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage et étiquettes de votre machine à espresso.

Assurez-vous d'avoir enlevé toutes les pièces et accessoires avant de jeter l'emballage.

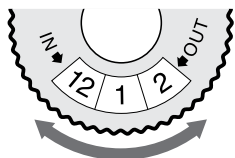
Nettoyez les pièces et accessoires (réservoir d'eau, porte-filtre, panier filtre, pichet) avec de l'eau chaude et un savon liquide doux. Rincez bien et séchez soigneusement.

INSTALLER LE FILTRE À EAU

- Retirez le filtre à eau et son support du sac de plastique.
- Faites tremper le filtre dans de l'eau froide 5 minutes.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide.

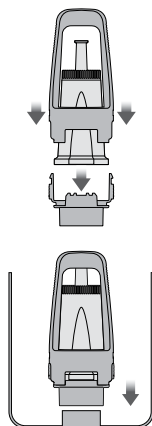


- Fixez le rappel au prochain mois de remplacement. Nous recommandons de remplacer le filtre après 3 mois.



- Insérez le filtre dans les deux parties du support du filtre.

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



- Remplissez le réservoir d'eau froide avant de le glisser en place à l'arrière de la machine et le verrouiller.



NOTE

Le fait de remplacer le filtre à eau après trois mois ou 40 L réduira le besoin de détartre la machine. Le filtre est disponible sur la page web de Breville.



NOTE

N'UTILISEZ PAS d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée dans cette machine. Cela pourrait affecter le goût de votre café.



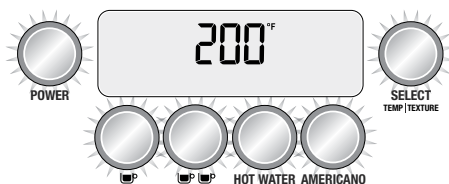
Fonctions

PREMIÈRE UTILISATION

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

Réglage de la dureté de l'eau

- Retirez la bandelette-test fournie de l'emballage.
 - Trempez la bandelette-test dans un peu d'eau du réservoir et attendez une minute. Le niveau de dureté de l'eau est indiqué par le nombre de carrés rouges apparaissant sur la bandelette-test. Par exemple, 3 carrés rouges indiquent de régler la dureté de l'eau à 3.
 - Tournez le cadran SELECT au réglage de dureté d'eau requis, de 'Hrd1' (très douce) à 'Hrd5' (très dure). Pressez le cadran SELECT pour fixer le réglage. Le signal sonore se fera entendre une fois pour confirmer votre sélection.
4. Un son de pompage/vibration se fera entendre, indiquant que les chaudières vides sont en train de se remplir pour la première fois. L'écran ACL affichera la température en cours et 'HEATING' (chauffage) clignotera.
 5. Après environ 10 minutes, la machine atteindra la température de fonctionnement par défaut (93°C/200°F) et les 6 boutons s'allumeront. La machine est alors en mode veille (STANDBY), prête pour la prochaine étape 'Vidange de la machine'.



PURGE DE LA MACHINE

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

1. Pressez le bouton 2 TASSES pour faire couler l'eau dans le groupe d'infusion durant 30 secondes.
2. Pressez le bouton HOT WATER pour faire couler l'eau de la sortie d'eau chaude. Après 30 secondes, pressez à nouveau ce bouton pour arrêter le flux d'eau chaude.
3. Soulever le levier de vapeur à la position MANUAL (manuelle) pour libérer la vapeur par la buse. Après 30 secondes, abaissez le levier de vapeur à la position centrale OFF (arrêt).
4. Répétez l'opération 103 fois.
5. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau et videz le plateau d'égouttage, si nécessaire.

'MANUAL' clignotera sur l'écran ACL

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

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



NOTE

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

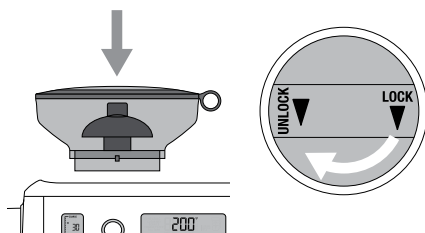
FONCTIONNEMENT DE LA MOUTURE

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



TRUC

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



SÉLECTION DE LA GROSSEUR DE MOUTURE

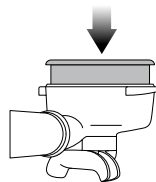
Il y a 45 réglages de grosseur de mouture (no 1 - très fine, no 45 - très grossière) pour vous permettre de sélectionner la juste grosseur de mouture pour vos grains de café et ainsi extraire le meilleur espresso.

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

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

SÉLECTION DU PANIER FILTRE

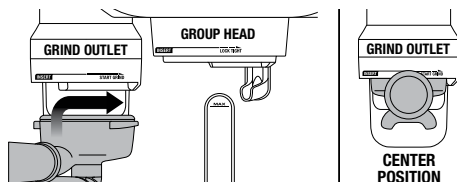
Insérez le panier filtre adéquat dans le porte-filtre en fonction du nombre de cafés que vous préparez ou la force choisie.



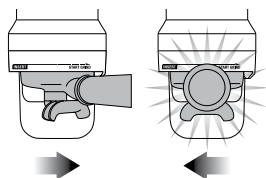
Utilisez le panier filtre de 1 tasse pour préparer une seule tasse ou un espresso très faible. Utilisez le filtre de 2 tasses pour préparer 2 tasses ou un espresso plus fort, normalement dans un mug ou une grande tasse.

MOUTURE, DOSAGE & TASSAGE AUTOMATIQUES

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



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



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

EXTRACTION DE L'ESPRESSO

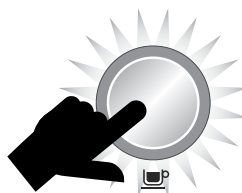
Alignez la poignée du porte-filtre à la position INSERT du groupe d'infusion. Soulevez-la pour insérer le porte-filtre dans le groupe d'infusion et tournez vers la position LOCK TIGHT (bien verrouiller) jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.

GUIDE D'EXTRACTION

Les boutons 1 TASSE ☕ & 2 TASSES ☕☕ contrôlent le volume de l'espresso selon la durée de l'extraction. Cette durée est pré-réglée, mais peut être reprogrammée (voir Programmer le volume/durée de l'espresso en page 59). Par contre, vous pouvez accéder aux fonctions avancées si vous désirez utiliser le contrôle volumétrique au lieu de la durée pour déterminer le volume de l'espresso (voir 'Méthode pour mesurer le volume (VoL)', page 65).

BOUTON 1 TASSE ☕

Pressez une fois le bouton 1 TASSE pour extraire un espresso simple selon la durée pré-réglée (25 secondes). L'extraction débutera avec la pré-infusion à basse pression.



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

BOUTON 2 TASSES ☕☕

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



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

MANUEL PRIORITAIRE

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

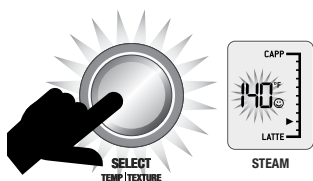
Pressez à nouveau sur le bouton pour arrêter le flux, une fois la durée atteinte.

MOUSSER LE LAIT

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

RÉGLER LA TEMPÉRATURE DU LAIT

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



RÉGLER LA TEXTURE DU LAIT

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



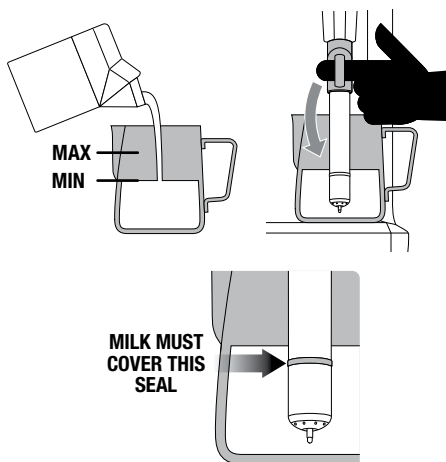
Diverses marques et types de lait ou substituts de lait donneront une texture différente. Vous devrez ajuster le niveau de texture en conséquence.



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

MOUSSAGE AUTOMATIQUE DU LAIT

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



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

MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

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

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



ATTENTION: RISQUE DE BRÛLURE

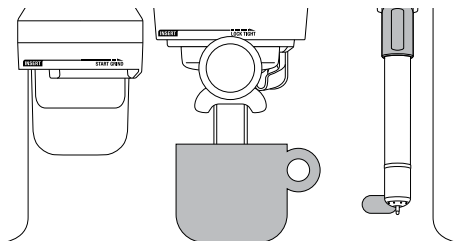
De la vapeur sous pression peut se dégager de la machine, même après qu'elle soit éteinte.

Surveillez toujours les enfants.

AMERICANO PRÉRÉGLÉ

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

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



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

FORMAT PRÉRÉGLÉ

QUANTITÉ INFUSÉE

Petit	Environ 6oz
Moyen	Environ 8oz
Grand	Environ 12oz

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

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



NOTE

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



TRUC

Si l'un des préréglages pour Americano ne convient pas au format de votre tasse ou à la force de café espérée, vous pouvez en programmer 6 autres. Une fois programmé, votre réglage personnalisé apparaîtra après les 3 préréglages. Voir 'Réglage de l'Americano - Programmation des réglages personnalisés' en page 62.

AMERICANO MANUEL

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

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

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

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



TRUC

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

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

Pour assurer une température d'eau adéquate, l'eau chaude cessera de couler après environ 90 secondes. Vous pourriez devoir presser à nouveau le bouton HOT WATER selon votre format de tasse.



NOTE

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

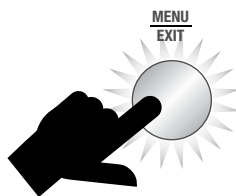
FONCTIONS PROGRAMMABLES

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

Le mode programmation vous permet de programmer les fonctions suivantes:

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

Pour sortir du mode programmation, pressez le bouton MENU.



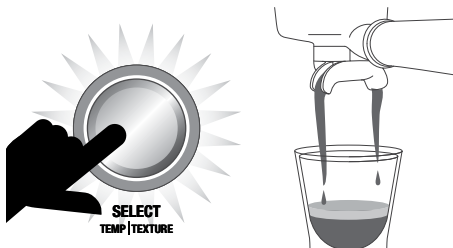
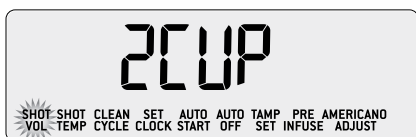
NOTE

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

PROGRAMMER LE VOLUME/DURÉE DE L'ESPRESSO

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

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



NOTE

Les boutons 1 TASSE & 2 TASSES contrôlent le volume d'espresso par la durée d'extraction. Veuillez accéder aux fonctions avancées si vous désirez utiliser le contrôle volumétrique au lieu de la durée pour déterminer le volume de l'espresso. Voir 'Méthode pour mesurer le volume (Vol)' en page 65.

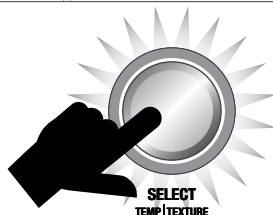
TEMPÉRATURE DE L'ESPRESSO

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



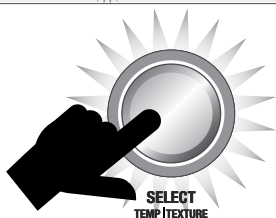
CYCLE DE NETTOYAGE

Le cycle de nettoyage nettoie l'écran diffuseur et rince le groupe d'infusion. Sélectionnez cette fonction lorsque l'écran ACL affiche 'CLEAN ME!' (Nettoyez-moi!). Voir le 'Cycle de nettoyage' en page 71.



RÉGLAGE DE L'HEURE

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



DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

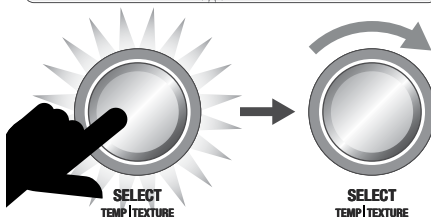
Le démarrage automatique est facultatif. Il permet de programmer l'heure exacte de la mise en marche de la machine. Ce faisant, vous n'aurez pas à attendre qu'elle se réchauffe. Nous recommandons de programmer la machine pour qu'elle démarre 30 minutes avant le moment où vous prévoyez l'utiliser.



NOTE

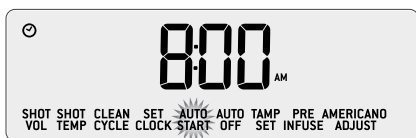
L'heure doit avoir été réglée avant que le démarrage automatique soit programmé. Si vous activez le démarrage automatique sans d'abord avoir réglé l'heure, la machine bipera 3 fois

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



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

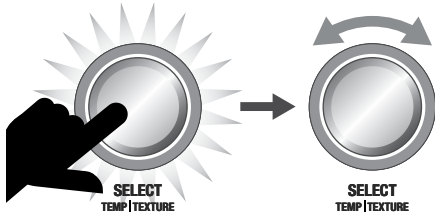
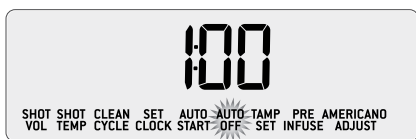
Une icône illustrant une petite horloge sera affichée sur l'écran ACL lorsque la fonction de démarrage automatique aura été programmée.



ARRÊT AUTOMATIQUE

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

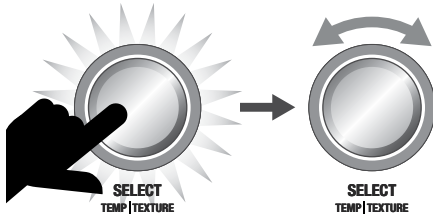
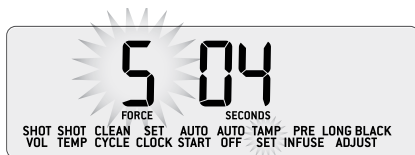
Pendant que 'AUTO OFF' (arrêt automatique) est affiché sur l'écran ACL, pressez le cadran SELECT. Tournez-le à l'heure désirée, puis pressez à nouveau pour la régler. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.



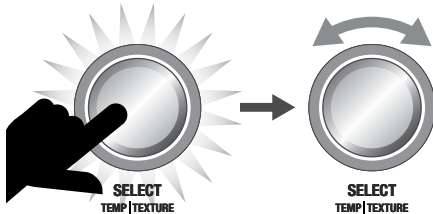
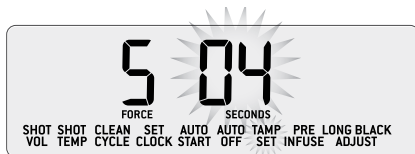
RÉGLAGE DU TASSAGE

Ce réglage est réservé aux fonctions avancées seulement.

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



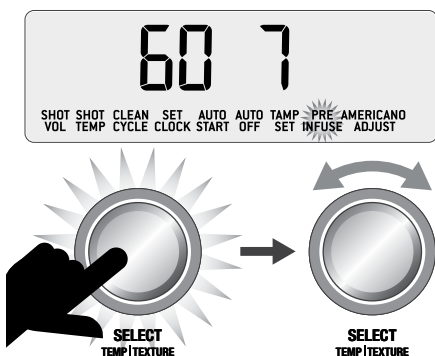
Pressez le cadran SELECT et la durée de polissage en cours clignotera. Tournez le cadran pour sélectionner 2-10 secondes. Pressez le cadran pour régler le temps. La machine bipera une fois pour confirmer les réglages.



PRÉINFUSION

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

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



RÉGLAGE POUR AMERICANO - PROGRAMMATION DES RÉGLAGES PERSONNALISÉS

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

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



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

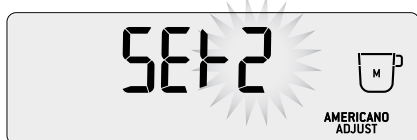


NOT PROGRAMMED



PROGRAMMED

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



PROGRAMMED

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



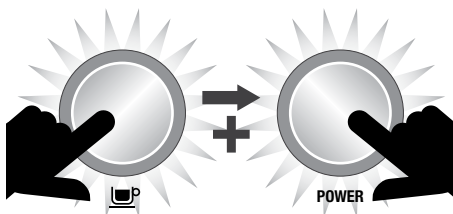
Vous pouvez reprogrammer les réglages personnalisés en suivant les étapes 1-6.

FONCTIONS AVANCÉES

Ces fonctions sont réservées uniquement aux utilisateurs expérimentés.

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

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



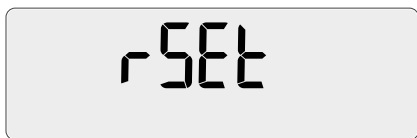
Les fonctions avancées seront désactivées si aucune entrée n'a été faite pendant 30 secondes ou que les boutons POWER ou MENU ont été enfoncés.

Réinitialiser les réglages par défaut (rSEt)

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

1. Température de l'espresso: 93°C (200°F)
2. Préinfusion à basse pression: PP60, PTO7 secondes
3. Température du lait: 65°C (150°F)
4. Démarrage automatique: OFF (arrêt) 8:00 AM
5. Arrêt automatique: 1 heure
6. Horloge: 12:00 AM
7. Durée d'extraction avec le bouton 1 TASSE: 25 secondes
8. Durée d'extraction avec le bouton 2 TASSES: 30 secondes

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



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

Détartrage (dESc)

Sélectionnez cette fonction pour accéder, étape par étape, à la procédure de détartrage sur l'écran ACL. Voir 'Détartrage' en page 75.

Dureté de l'eau (Hrd3)

Déterminez la dureté de l'eau en utilisant la bandelette-test fournie. Voir 'Régage de la dureté de l'eau' en page 53.

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

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

Unités de mesure (SEt)

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

Écran ACL rétroéclairé (Lcd)

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

Éclairage (SPot)

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

Température de la vapeur (StEA)

Réglez la température de la chaudière à vapeur qui contrôle la pression de la vapeur. Tournez le cadran SELECT à la température désirée. La température par défaut est de 130°C (266°F). Appuyez sur le cadran SELECT pour la régler. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.

Délai de la pompe à air (Air)

Ce réglage est réservé aux fonctions avancées seulement. Décalez le fonctionnement de la pompe à air durant le moussage automatique du lait. Tournez le cadran SELECT pour fixer l'heure décalée. Le réglage par défaut est de 02 secondes. Appuyez sur le cadran SELECT pour le régler. La température par défaut désactivée par la pompe à air sera affichée. Tournez le cadran SELECT à la température désirée et appuyez sur le cadran pour la régler. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.

Alerte sonore (Snd)

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

Contrôle du ventilateur (FAn)

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

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

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

Horloge 12 h ou 24 h (CLoC)

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

Méthode pour mesurer le volume (VoL)

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

ALERTES

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

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

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

Remplir le réservoir

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



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

Clean Me! (Nettoyez-moi!)

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

Pour en savoir plus sur la façon de nettoyer la machine, voir la section 'Cycle de nettoyage' en page 71.



Heating (chauffage)

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

Lock Hopper (verrouiller la trémie)

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

Overheat Please Wait (surchauffe - veuillez attendre)

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

Change Filter (changer le filtre)

Indique que le filtre à eau du réservoir doit être remplacé. Pour en savoir plus sur le changement de filtre, voir 'Installer le filtre à eau' en page 72.

La fréquence de l'alerte est déterminée par le réglage de dureté de l'eau (Hrd1-Hrd5) sélectionné. Pour plus d'informations, voir la section 'Réglage de la dureté de l'eau' en page 53 et 'Dureté de l'eau' (Hrd3) en page 64.

TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Nous vous recommandons de vider complètement les deux chaudières avant de transporter la machine ou de l'entreposer pour une période de temps prolongée. Référez-vous à la section détartrage pour les instructions.

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

- a) Gris sur le panneau inférieur avant marqué DESCAL ACCESS (accès au détartrage). Couvrez le plateau d'égouttage d'un chiffon pour empêcher la vapeur de s'échapper.
- b) Après quoi, répétez l'opération avec la vis gauche. En s'ouvrant, la valve peut laisser écouler de l'eau dans le plateau d'égouttage.
- c) Laissez les valves ouvertes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau ni de vapeur.
- d) Bien refermer les deux valves en tournant les vis en sens horaire.
Ne pas trop serrer les vis pour ne pas endommager les valves. Remplacez le couvercle en silicone gris sur les valves.
- e) car le plateau d'égouttage peut être très chaud à cause de l'eau et la vapeur provenant des chaudières.



Trucs

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffer votre tasse ou votre verre

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

Préchauffer le porte-filtre et le panier filtre

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



NOTE

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

LA MOUTURE

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



NOTE

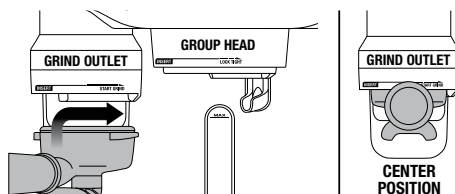
Si vous alternez entre les paniers filtres de 1 tasse et de 2 tasses, vous devrez peut-être ajuster la taille de la mouture pour parfaire l'extraction.

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

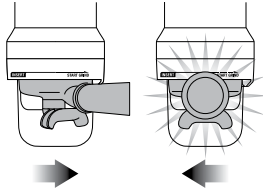
Si la mouture est trop grossière, l'eau passera au travers trop rapidement dans le panier-filtre. Il en résultera un espresso SOUS-EXTRAIT, terne et insipide.

MOUTURE, DOSAGE & TASSAGE AUTOMATIQUES

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



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



- Une fois la fonction de mouture, dosage & tassage automatiques terminée, tournez la poignée du porte-filtre à la position INSERT et retirez-le en l'abaissant.
- Essuyez tout excès de café sur le bord du panier filtre afin d'assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'infusion.

PURGER LE GROUPE D'INFUSION

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

INSÉRER LE PORTE-FILTRE

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

EXTRAIRE L'ESPRESSO

- Placez la ou les tasses préchauffées sous les becs du porte-filtre et pressez le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES, selon le volume désiré.
- À titre indicatif, le flux de l'espresso débutera après 7-12 secondes (cela inclut le temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel chaud.
- Si le flux de l'espresso débute en moins de 7 secondes, la mouture est trop grossière. Il s'agit là d'un espresso SOUS-EXTRAIT. Ajustez la grosseur de mouture pour qu'elle soit plus fine.

- Si l'espresso commence à s'égoutter ou à s'écouler après 12 secondes, c'est que la mouture est trop fine. Vous aurez alors un espresso SUREXTRAIT. Ajustez la grosseur de mouture pour qu'elle soit un peu plus grossière.

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

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

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

GUIDE D'EXTRACTION

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



HINTS & TIPS

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

MOUSSER LE LAIT

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

Moussage automatique du lait mains libres:

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



TRUCS & ASTUCES

Pour maximiser le moussage du lait, il est essentiel que les trous autour de l'embout de la buse vapeur soient parfaitement libres. Même si les trous ne sont que partiellement bloqués, ils empêcheront la buse vapeur de produire suffisamment de mousse.

Essuyez toujours la buse vapeur et l'embout avec un chiffon humide AVANT de la remettre en position verticale. Cela fera disparaître la presque totalité du lait et permettra à la fonction de purge automatique de mieux éliminer les résidus de lait.

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

MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

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

- Utilisez toujours avec du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet jusque sous le bec verseur.
- Pour éliminer l'eau condensée du système, assurez-vous que la buse vapeur est orientée vers plateau d'égouttage, puis momentanément, soulevez le levier de vapeur.
- Insérez l'embout de la buse vapeur à 1-2 cm ($\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ " de la surface du lait, du côté droit du pichet et à la position 3 h.
- Soulevez le levier de vapeur pour activer la vapeur.
- Maintenez l'embout de la buse vapeur sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourbillonne en sens horaire, produisant un vortex.
- Pendant que le lait tourbillonne, abaissez lentement le pichet pour que l'embout de la buse soit à la surface du lait et commence à l'aérer. Vous devrez peut-être effleurer la surface du lait avec l'embout de la buse pour que le lait tourbillonne assez vite.
- Gardez l'embout de la buse au niveau ou légèrement sous la surface du lait en continuant de maintenir le vortex. Faites mousser le lait jusqu'à ce qu'un volume suffisant soit atteint.
- Soulevez le pichet pour que l'embout de la buse plonge sous la surface du lait, tout en maintenant le vortex. La température du lait sera affichée sur l'écran ACL 'STEAM' (vapeur). Nous recommandons une température de 60°C-65°C (140°F-150°F).
- Ramenez le levier de vapeur vers le centre, à la position OFF (arrêt) AVANT d'abaisser le pichet et de sortir la buse vapeur.
- **Essuyez la buse vapeur et l'embout avec un chiffon humide.** Abaissez la buse en position verticale; elle se purgera automatiquement.
- Tapotez le pichet sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air.

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

TRUCS & ASTUCES SUR LES GRAINS DE CAFÉ

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



Entretien & Nettoyage

CYCLE DE NETTOYAGE

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

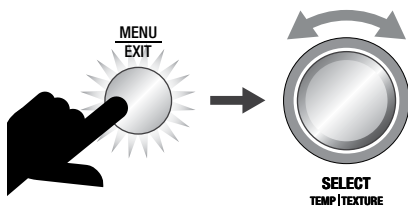


- L'écran ACL affichera le compte à rebours indiquant, en secondes, le temps qui reste au cycle de nettoyage.



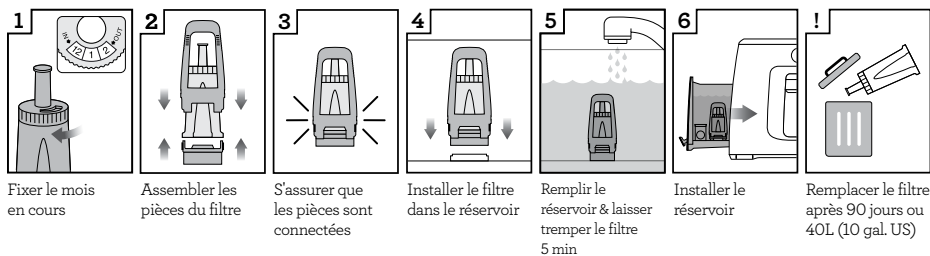
- Insérez dans le panier filtre le disque de nettoyage en silicone gris fourni, puis une tablette de nettoyage.
- Verrouillez le porte-filtre dans le groupe d'infusion.
- Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau froide et que le plateau d'égouttage est vide.
- Pressez le bouton MENU et tournez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

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



- Pressez le cadran SELECT pour débuter le cycle de nettoyage.

REEMPLACER LE FILTRE À EAU



Le filtre à eau fourni aide à prévenir l'accumulation de tartre à l'intérieur et sur plusieurs composants internes de fonctionnement. Le fait de remplacer le filtre à eau après trois mois ou 40 L réduira le besoin de détartre la machine.

La limite de 40 L est basée sur une dureté de l'eau de niveau 4. Si votre eau est de niveau 2, vous pouvez l'augmenter à 60 L.

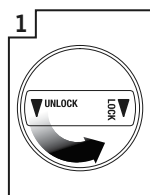


NOTE

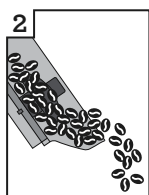
Pour vous procurer des filtres à eau, visitez la page web de Breville.

NETTOYER LES MEULES CONIQUES

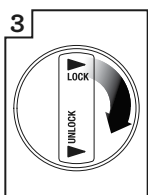
Le fait de nettoyer régulièrement les meules contribuera à atteindre de meilleurs résultats et à obtenir une mouture consistante lors de la préparation d'un espresso.



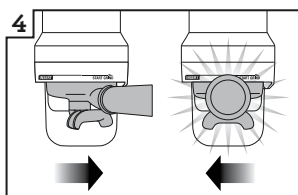
1 Déverrouiller la trémie



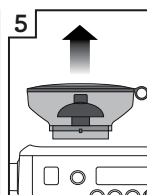
2 Retirer les grains



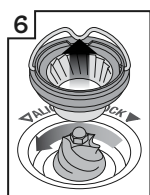
3 Replacer et verrouiller la trémie



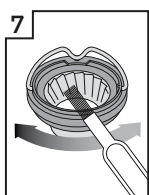
4 Faire fonctionner le moulin pour le vider



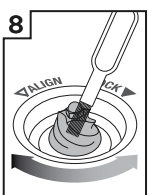
5 Déverrouiller et retirer la trémie



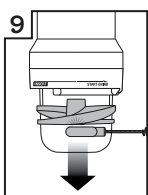
6 Retirer la meule supérieure



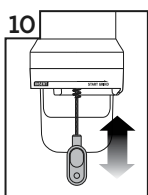
7 Nettoyer la meule supérieure avec la brosse



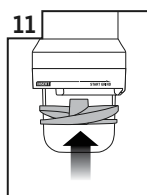
8 Nettoyer la meule inférieure avec la brosse



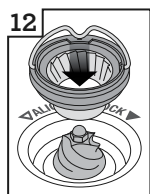
9 Retirer l'hélice de tassage avec l'aimant



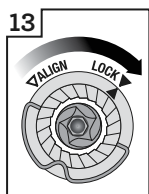
10 Nettoyez la sortie de mouture avec la brosse



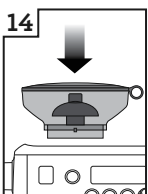
11 Replacer l'hélice de tassage avec l'aimant



12 Pousser la meule supérieure en place



13 Verrouiller la meule supérieure

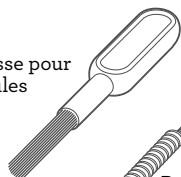


14 Insérer la trémie



15 Verrouiller la trémie

Brosse pour meules



Brosse pour sortie de mouture



Aimant pour hélice de tassage

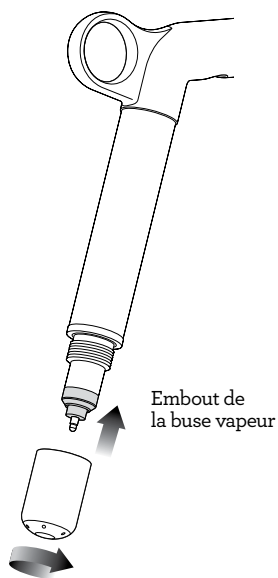
NETTOYER LA BUSE VAPEUR



IMPORTANT

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

- Si l'un des orifices de l'embout de la buse vapeur se bloque, assurez-vous que le levier de vapeur est au centre, en position OFF (arrêt) et nettoyez-le à l'aide de la tige de l'outil de nettoyage. Même si les trous ne sont que partiellement bloqués, ils empêcheront la buse vapeur de produire suffisamment de mousse.
- Si la buse vapeur reste bloquée, retirez l'embout et laissez-le tremper avec la buse vapeur en utilisant la poudre de nettoyage fournie (voir les instructions ci-dessous). Revissez l'embout à la buse vapeur après le rinçage.



- Vous pourrez laisser la buse vapeur reposer dans le pichet rempli d'eau lorsqu'elle n'est pas utilisée. Cela réduira les risques de blocage.

Poudre de nettoyage de la buse vapeur

1. Versez un sachet de poudre dans le pichet à lait vide.
2. Ajouter 1 tasse (240 ml/8 oz) d'eau chaude.
3. Retirez l'embout et le déposer dans le pichet avec la buse vapeur.
4. Laissez tremper 20 minutes.
5. Nettoyez et remplacez l'embout de la buse vapeur. Abaissez la buse dans le pichet et activez la vapeur pour 10 secondes.
6. Laissez reposer 5 minutes.
7. Activez la vapeur à plusieurs reprises pour purger la buse vapeur, puis rincez-la soigneusement.
8. Essuyez la buse vapeur avec un chiffon sec et propre.
9. Jetez la solution et rincez le pichet correctement.



NOTE

Assurez-vous que l'embout de la buse vapeur est bien serré après le nettoyage pour éviter une erreur de détection de température.

NETTOYER LE PANIER FILTRE ET LE PORTE-FILTRE

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

RINCER À L'EAU CLAIRE

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

NETTOYER L'ÉCRAN DIFFUSEUR

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

NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE ET LE TIROIR DE RANGEMENT

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

NETTOYER LE BOÎTIER ET LE CHAUFFE-TASSE

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



NOTE

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

DÉTARTRAGE (DESC)

Utilisez cette fonction pour accéder aux procédures de détartrage lorsque l'avis de détartrage est affiché sur l'écran ACL. Même si vous avez utilisé le filtre à eau fourni, nous vous recommandons de détartrer s'il y a accumulation de tartre dans le réservoir.

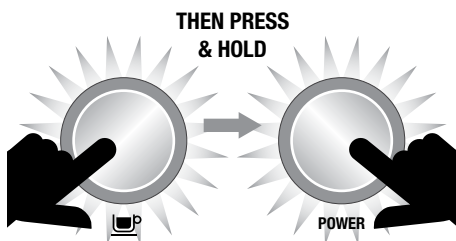
SERVICE

DESC

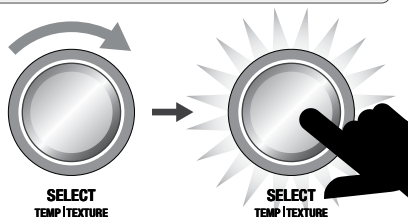
Veuillez allouer environ 1,5 heure pour compléter le processus de détartrage et suivez les instructions étape par étape. **Si vous venez tout juste de terminer l'utilisation de votre machine, assurez-vous de l'éteindre et la laisser refroidir au moins 1 heure avant de procéder au détartrage.**

1. Préparation pour le détartrage

- Videz le plateau d'égouttage et réinsérez-le en place.
- Pendant que la machine est éteinte, pressez et tenez le bouton 1 TASSE et, simultanément, pressez et tenez le bouton d'alimentation POWER (marche) durant 3 secondes. L'indication rSEt apparaîtra sur l'écran ACL.

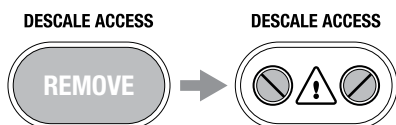


- Tournez le cadran SELECT jusqu'à ce que 'dESc' apparaisse sur l'écran ACL, puis appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection.

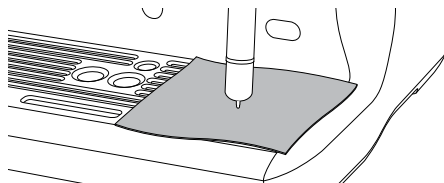


2. Vider les chaudières

- Retirez le couvercle en silicone gris sur le panneau inférieur avant portant l'indication DESCALING ACCESS (accès au détartrage).



- Placez un chiffon sur le plateau d'égouttage afin d'empêcher la vapeur de s'échapper.



- À l'aide d'un tournevis plat, dévissez LENTEMENT la vis droite jusqu'à ce que la valve soit grande ouverte. De la vapeur peut s'échapper de la valve lorsqu'elle s'ouvre.



NOTE

Si l'eau ne s'est pas écoulée dans le plateau d'égouttage, pressez et tenez le bouton 1 TASSE durant 3 secondes. Cela libérera l'eau de la chaudière.

Lorsque toute l'eau se sera écoulée, fermez la valve en tournant la vis en sens horaire jusqu'au bout. Ne serrez pas trop les vis pour éviter d'endommager les valves.

DESCALING ACCESS



- Répéter l'opération avec la vis gauche.
- Videz le plateau d'égouttage en usant de la prudence, car le plateau peut être très chaud.
- Videz le réservoir d'eau et retirez le filtre.
- Videz la solution de détartrage dans le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau froide jusqu'à la ligne MAX (si vous utilisez une autre solution de détartrage, veuillez suivre à la lettre les instructions du fabricant). Remplacez le réservoir à l'arrière de la machine.



NOTE

Si le réservoir d'eau n'a pas été retiré, remplacé ou s'il est vide, l'indication "FILL TANK" apparaîtra sur l'écran ACL.

3. Débuter le détartrage

- a) Pressez le bouton 1 TASSE; le compte à rebours (20 minutes) apparaîtra sur l'écran ACL.



Durant ce temps, la machine remplira les chaudières de la solution de détartrage et atteindra la température requise. Un peu d'eau pourrait traverser la tête d'infusion durant ce temps. Attendez que le compte à rebours atteigne 0, ce qui laissera suffisamment de temps à la solution pour dissoudre l'accumulation de tartre. Cependant, vous pouvez poursuivre à l'étape suivante en pressant le bouton 1 TASSE.

- b) Placez un chiffon sur le plateau d'égouttage pour empêcher la vapeur de s'échapper.
- c) Videz les chaudières en répétant les étapes 2c et 2d.
- d) Videz le plateau d'égouttage et réinsérez-le en place.
- e) Videz le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau propre jusqu'à la ligne MAX. Remettez le réservoir en place et bien le fixer.

4. Purger les chaudières

- a) Pressez le bouton 1 TASSE; le compte à rebours (20 minutes) apparaîtra sur l'écran ACL.



Durant ce temps, la machine remplira les chaudières d'eau froide et propre et chauffera à la température requise. Vous pouvez poursuivre à l'étape suivante en pressant le bouton 1 TASSE.

- b) Placez un chiffon sur le plateau d'égouttage pour empêcher la vapeur de s'échapper.
- c) Videz les chaudières en répétant les étapes 2c et 2d.
- d) Videz le plateau d'égouttage et réinsérez-le en place.
- e) Videz le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau propre jusqu'à la ligne MAX. Remettez le réservoir en place et bien le fixer.

5. Répéter l'étape 4 - Purger les chaudières

Nous vous recommandons de purger les chaudières une autre fois afin de vous assurer qu'elles soient complètement nettoyées de tout résidu de solution de détartrage.

Pressez le bouton POWER (marche) pour sortir du mode de détartrage. Le processus de détartrage est maintenant complété et la machine est prête à être utilisée.



Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
Le moteur démarre, mais aucune mouture ne sort de la sortie de mouture	<ul style="list-style-type: none">• Pas de grains dans la trémie.• Le moulin ou la trémie sont bloqués• Des grains de café peuvent être coincés dans la trémie	<ul style="list-style-type: none">• Remplir la trémie de grains de café frais.• Retirer la trémie. Vérifier si la trémie et les meules sont bloquées. Replacer les pièces et réessayer.
Le moteur démarre, mais fait un bruit d'enfer	<ul style="list-style-type: none">• Le moulin est bloqué par des corps étrangers ou la goulotte est bloquée.• L'humidité bouche le moulin	<ul style="list-style-type: none">• Retirer la trémie, vérifier les meules et les dégager de tout objet étranger.• Nettoyer les meules et la chute (voir les instructions d'entretien et nettoyage à la page 71).• Laisser les meules sécher parfaitement avant de les réassembler. Utiliser un séchoir à cheveux pour nettoyer la partie interne du moulin (meule inférieure) et l'assécher.
Impossible de verrouiller la trémie en place	<ul style="list-style-type: none">• Les grains de café obstruent le mécanisme de verrouillage de la trémie.	<ul style="list-style-type: none">• Retirer la trémie. Enlever les grains de café de la meule supérieure. Reverrouiller la trémie et réessayer.
Le porte-filtre déborde	<ul style="list-style-type: none">• L'hélice de tassage a été retirée pour le nettoyage et n'a pas été replacée.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier si l'hélice de tassage est en place et assemblée correctement à l'arbre de commande.
Arrêt d'urgence?		<ul style="list-style-type: none">• Tourner le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction de mouture, dosage & tassage automatiques.• Débrancher la machine.
Messages affichés sur l'écran ACL: 'OVERHEAT PLEASE WAIT' (Surchauffe, veuillez attendre), 'HEATING' (Chauffage), etc.		<ul style="list-style-type: none">• Voir page 65 pour les différentes alertes.• Si le problème persiste, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
Le moulin fonctionne sans arrêt	<ul style="list-style-type: none">• Messages affichés sur l'écran ACL: 'OVERHEAT PLEASE WAIT' (Surchauffe, veuillez attendre), 'HEATING' (Chauffage), etc.	<ul style="list-style-type: none">• Voir page 65 pour les différentes alertes.• Si le problème persiste, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
Le moulin fonctionne sans arrêt	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de grains dans la trémie 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir la trémie de grains. • Tourner le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction de mouture, dosage & tassage automatiques.
L'espresso s'écoule du bord du porte-filtre	<ul style="list-style-type: none"> • Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans le groupe d'infusion 	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer d'avoir bien tourné le porte-filtre vers la droite jusqu'à ce que la poignée dépasse le centre et soit bien verrouillée en place. Excéder légèrement le centre n'endommagera pas le joint de silicone.
et/ou	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a de la mouture sur le bord du panier filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer l'excès de café sur le bord du panier-filtre après l'opération de mouture pour assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'infusion.
Le porte-filtre se détache du groupe d'infusion durant l'extraction	<ul style="list-style-type: none"> • Le bord du panier filtre ou le dessous des languettes du porte-filtre sont humides. Les surface humides réduisent la friction requise pour retenir le porte-filtre en place durant l'extraction sous pression. 	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le panier filtre et le porte-filtre sont parfaitement secs avant d'y mettre le café et le tasser et d'insérer le tout dans le groupe d'infusion.
	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de café dans le panier filtre 	<ul style="list-style-type: none"> • Le surface du café tassé devrait être 8mm plus bas que le bord du panier filtre.
Problèmes avec la fonction de démarrage automatique	<ul style="list-style-type: none"> • L'horloge n'est pas réglée ou est réglée à la mauvaise heure. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si l'horloge et le démarrage automatique ont été bien programmés. L'écran ACL affiche une icône d'horloge lorsque l'heure de démarrage automatique est programmée.
Message d'erreur ERR sur écran ACL	<ul style="list-style-type: none"> • Une erreur est survenue et la machine ne peut pas fonctionner. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
Les pompes continuent de fonctionner / La vapeur est très trempé / La sortie d'eau chaude coule	<ul style="list-style-type: none"> • Usage d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée qui affecte le fonctionnement de la machine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide et filtrée et non de l'eau qui ne contient pas ou peu de minéraux, comme l'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée. Si le problème persiste, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
L'eau ne s'écoule pas du groupe d'infusion	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez la machine atteindre la température de fonctionnement. Le bouton d'alimentation POWER cessera de clignoter lorsque la machine sera prête.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplir le réservoir. Amorcer le système en: <ol style="list-style-type: none"> 1) Pressant le bouton 2 TASSES pour faire couler l'eau dans le groupe d'infusion durant 30 secondes. 1) Pressant le bouton HOT WATER pour laisser écouler l'eau de la sortie d'eau chaude durant 30 secondes
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré ou verrouillé. 	<ul style="list-style-type: none"> Bien insérer le réservoir d'eau à l'arrière de la machine et le verrouiller.
Le message FILL TANK (remplir le réservoir) apparaît mais il est plein	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé. 	<ul style="list-style-type: none"> Bien insérer le réservoir d'eau à l'arrière de la machine et le verrouiller.
Pas d'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplir le réservoir d'eau.
Aucune vapeur ni eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'est pas en marche ou n'a pas atteint la température de fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que la machine est branchée et que le bouton d'alimentation POWER est illuminé mais ne clignote pas.
La machine est en marche mais cesse de fonctionner		<ul style="list-style-type: none"> Éteindre la machine. Attendre 60 minutes et la remettre en marche. Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
De la vapeur s'échappe du groupe d'infusion		<ul style="list-style-type: none"> Éteindre la machine. Attendre 60 minutes et la remettre en marche. Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'espresso coule goutte à goutte du porte-filtre en un débit restreint	<ul style="list-style-type: none"> La mouture est trop fine. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuster la grosseur de mouture à un numéro plus haut pour obtenir une mouture légèrement plus grossière.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
L'espresso s'écoule trop rapidement	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop grossièrement. Les grains de café sont éventés. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuster la grosseur de mouture à un numéro plus bas pour obtenir une mouture légèrement plus fine. Utilisez des grains frais avec une 'Date de torréfaction' et les consommer entre 5-20 de cette date.
Le café n'est pas assez chaud	<ul style="list-style-type: none"> Les tasses n'ont pas été préchauffées. Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino, le latte, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Rincer les tasses sous la sortie d'eau chaude et les placer sur le chauffe-tasse. Augmenter la température. Voir 'Régler la température du lait' en page 56.
Pas de crema	<ul style="list-style-type: none"> Les grains de café sont éventés. 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser des grains de café frais avec une 'Date de torréfaction' et les consommer entre 5-20 jours de cette date.
Le lait n'a pas assez de texture	<ul style="list-style-type: none"> La buse vapeur est bloquée. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir 'Nettoyer la buse vapeur' à la page 74. La texture du lait variera selon les différentes marques, types ou substituts du lait. Vous devrez donc ajuster le niveau de texture en conséquence. Voir 'Régler la texture du lait' en page 56.
Trop de café extrait	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop grossièrement. La durée/volume d'extraction doit être reprogrammée.. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la grosseur de mouture à un numéro plus bas pour que la mouture soit légèrement plus fine. Reprogrammer le volume/durée. Voir 'Programmer le volume/durée de l'espresso' en page 59.
Pas assez de café extrait	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop finement. La durée/volume d'extraction doit être reprogrammée. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la grosseur de mouture à un numéro plus haut pour qu'elle soit plus grossière. Reprogrammer le volume/durée. Voir 'Programmer le volume/durée de l'espresso' en page 59.
La quantité de café extrait a changé, mais les réglages sont les mêmes	<ul style="list-style-type: none"> Quand les grains de café vieillissent, le débit d'extraction change et peut affecter le volume de l'espresso. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la grosseur de mouture à un numéro plus bas pour que la mouture soit légèrement plus fine. Reprogrammer le volume/durée. Voir 'Programmer le volume/durée de l'espresso' en page 59. Utiliser des grains de café frais avec une 'Date de torréfaction' et consommez-les entre 5-20 jours de cette date..



Suggestions de Café

CAPPUCCINO

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



ESPRESSO

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



LATTÉ

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



MACCHIATO

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



AMERICANO

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



RISTRETTO

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





Remarques

the Oracle®



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 8 Componentes
- 11 Características
- 12 Montaje
- 13 Funciones
- 26 Consejos
- 30 Cuidado y limpieza
- 37 Solucionar problemas
- 41 Cafés para probar

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

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

CONSIDERACIONES IMPORTANTES



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

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este equipo, y guárdelas por si necesita consultarlas más adelante.
- 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.
- Supervise atentamente el uso de cualquier electrodoméstico por niños o en su presencia.

- Si el equipo se va a:
 - dejar desatendido
 - 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.
- 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 BES980XL

- 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.
- 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.
- Tenga cuidado después de texturizar la leche, ya que la función de purga automática emitirá vapor caliente tras bajar el vaporizador.
- 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 'Descalcificar' (dESc), página page 34.
- 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 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 de la toma de corriente de manera sencilla.

RÓTULO DE CICLO DE SERVICIO DE LA CSA

La Asociación Canadiense de Normas (CSA, por sus siglas en inglés) exige que cualquier aparato capaz de consumir más de 1500 W se rotule con un “ciclo de servicio” en minutos. Para el modelo BES980XL, este “ciclo de servicio” representa el tiempo máximo durante el cual el equipo consume más de 1500W durante cualquier período de 2 horas de uso. Esto no quiere decir que el uso continuo del equipo no sea seguro, ni que deba apagarse a ciertos intervalos durante el uso normal.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

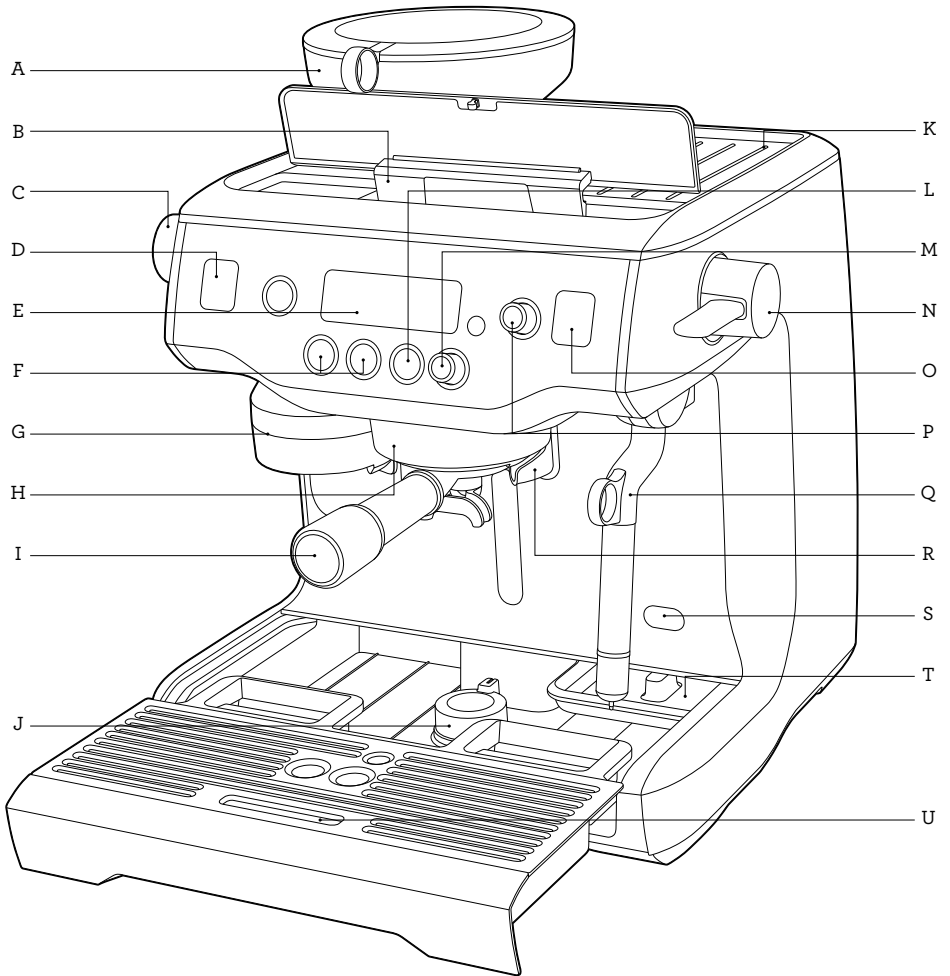
- El cartucho del filtro debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Guarde los cartuchos de filtro en un lugar seco y en su empaque original.
- Proteja los cartuchos del calor y la luz solar directa.
- No use cartuchos de filtro dañados.
- No abra los cartuchos de filtro.
- Si se ausenta por un período prolongado, vacíe el depósito de agua y reemplace el cartucho.

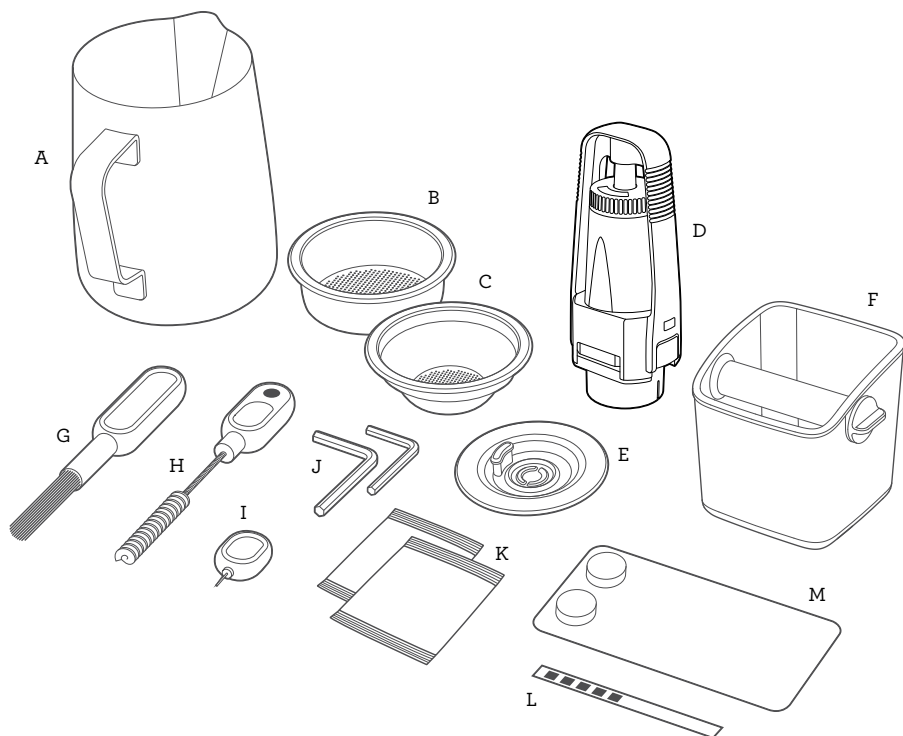
**PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



Componentes

- A. **Molinillo de muela cónica**
Con depósito de café extraíble de 225 gramos (media libra).
- B. **Depósito extraíble de llenado por la parte superior de 2.5 litros**
Con filtro de agua integrado e indicador de nivel retroiluminado.
- C. **Dial de tamaño de molido**
Selecciona el tamaño de la molienda para adaptarse a sus granos de café.
- D. **Pantalla LCD de control de molienda**
Muestra el ajuste de molienda actual.
- E. **Pantalla LCD principal**
Muestra los ajustes actuales y simplifica la programación.
- F. **Botones de 1 y 2 tazas**
Con dosis preestablecidas, anulación manual o duraciones y volúmenes reprogramables.
- G. **Salida del molinillo**
Con función de dosis, prensado y molido automático.
- H. **Grupo de 58 mm con placa de calefacción incorporada.**
- I. **Portafiltro de 58 mm completamente de acero inoxidable.**
- J. **Pie giratorio desplegable**
Levanta el equipo hacia arriba para facilitar la maniobrabilidad.
- K. **Bandeja de calentamiento de tazas.**
- L. **Botón HOT WATER (Agua caliente)**
Presione para iniciar y detener el flujo de agua caliente desde la salida de agua caliente.
- M. **Dial para Americano**
Con ajustes preestablecidos y personalizables.
- N. **Palanca de vapor**
Con texturización automática de leche con un solo toque (posición hacia abajo) y texturización manual de leche (posición hacia arriba).
- O. **Pantalla LCD de control de vapor**
Muestra la temperatura actual de la leche y los ajustes de textura.
- P. **Dial SELECT (Seleccionar)**
Seleccione la temperatura y textura de la leche deseada. También puede utilizar este dial junto con el botón MENÚ para configurar las funciones programables.
- Q. **Vaporizador con aislamiento térmico**
Con sensor de temperatura integrado.
- R. **Salida dedicada de agua caliente**
Suministra agua caliente para Americano y tazas de precalentamiento.
- S. **Punto de acceso para descalcificar.**
- T. **Bandeja de almacenamiento de herramientas**
Para guardar accesorios cuando no se usan.
- U. **Bandeja de goteo extraíble**
Con indicador de vaciado.





ACCESORIOS

- A. Jarra para leche de acero inoxidable
- B. Filtro de 2 tazas
- C. Filtro de 1 taza
- D. Soporte de filtro de agua con filtro
- E. Disco de limpieza
- F. Mini recipiente para restos
- G. Cepillo para la muela

- H. Cepillo para la salida del molinillo e imán para extracción del prensador
- I. Limpiador para la punta del vaporizador
- J. Llave hexagonal Allen
- K. Polvo de limpieza para el vaporizador
- L. Prueba de dureza del agua
- M. Pastillas limpiadoras para máquina de espresso

Datos técnicos

120 V~ 60 Hz 1 800 W



Características

FUNCIÓN DE DOSIS, Prensado Y MOLIDO AUTOMÁTICO

Muele, dosifica y prensa automáticamente la cantidad necesaria de café sin causar desorden.

DIAL DE TAMAÑO DE MOLIDO

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

MUELAS CÓNICAS DE ACERO INOXIDABLE

Maximiza el área de superficie del café molido para obtener el mayor sabor del espresso.

TEXTURIZACIÓN DE LECHE AUTOMÁTICA DE PRINCIPIO A FIN

Texturiza automáticamente la leche a la temperatura y según el estilo seleccionados, desde una textura sedosa para un latte hasta una cremosa para un capuchino. La purga automática elimina los residuos de leche del vaporizador cuando vuelve a la posición inicial.

CAFÉ Y VAPOR SIMULTÁNEOS

Las calderas de acero inoxidable para el espresso y el vapor permiten extraer el café y texturizar la leche al mismo tiempo.

CONTROL PRECISO

Controlador electrónico de temperatura PID

El control electrónico de temperatura permite que el agua alcance una temperatura precisa para lograr un sabor de espresso óptimo. Programable.

Grupo con calefacción activa

Grupo de 58 mm de tamaño comercial, con placa de calefacción incorporada para asegurar que la temperatura sea estable durante la extracción.

Presión de extracción regulada

La válvula de sobrepresión (OPV) limita la presión máxima para lograr un sabor de espresso óptimo.

Pre-infusión a baja presión

Aumenta gradualmente la presión del agua para expandir el molido de forma pausada y lograr que la extracción sea uniforme. Programable.

Bombas dobles

Bombas independientes para el espresso y para el vapor.

Temperatura de bebida programable

Ajusta la temperatura del agua para lograr un sabor de espresso óptimo según el origen del café y el grado de tueste.

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Americano en un solo toque

Proporciona agua caliente directamente en la taza después de la extracción del espresso. Ajustes preestablecidos y personalizables.

Reloj de dosis

Muestra la duración de la dosis de espresso que se extrae.

Encendido automático

Enciende el equipo a una hora específica.

Apagado automático

Apaga el equipo después de un tiempo especificado entre 10 minutos y 8 horas.



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 la bolsa de plástico que contiene el filtro de agua y el soporte del filtro de agua. Limpie las piezas y accesorios (depósito de agua, portafiltro, filtro, jarra) con agua tibia y un líquido lavaplatos no abrasivo. Enjuague bien y luego seque por completo.

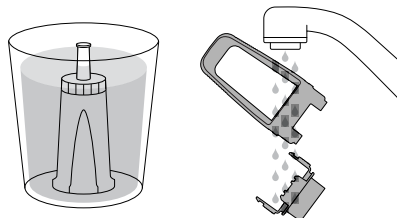


NOTA

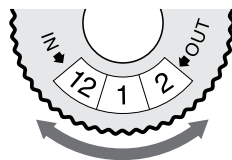
Use el pie giratorio desplegable que se encuentra debajo de la bandeja de goteo para manipular el equipo con facilidad. Cuando se gira a la posición de DESBLOQUEO, el pie giratorio baja y levanta el equipo hacia arriba, lo que facilita el acceso al depósito de agua extraíble o la reubicación del equipo.

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

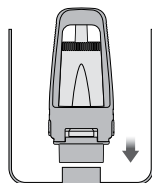
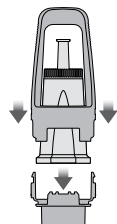
- Retire el filtro de agua y el soporte del mismo de su bolsa.
- Remoje el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Lave el soporte del filtro con agua fría.



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



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



- Llene el depósito con agua fría antes de volver a colocarlo en su posición en la parte posterior de la máquina y asegurarlo.



NOTA

Reemplazar el filtro de agua después de tres meses o 40 litros disminuye la necesidad de descalcificar la máquina. Puede comprar filtros en la página web de Breville.



NOTA

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



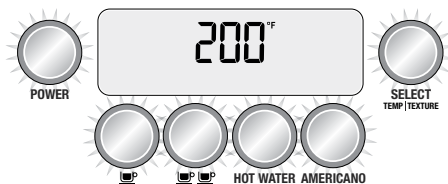
Funciones

PRIMER USO

1. Asegúrese de que el depósito esté lleno de agua fría. Puede hacerlo abriendo la tapa del depósito de agua superior (presione para abrir) o retirando el depósito de agua en la parte posterior del equipo.
2. Presione el botón POWER (Encendido) para encender el equipo.
3. La pantalla LCD principal mostrará el mensaje 'Hrd3' (Dureza) para solicitarle que establezca el nivel de dureza del agua. Esta programación determinará la frecuencia de la alerta 'CHANGE FILTER' (Cambiar filtro) que indica cuándo debe reemplazarse el filtro de agua en el depósito de agua.

Ajuste de la dureza del agua

- Retire el empaque de la tira de prueba de dureza del agua incluida.
 - Sumerja la tira de prueba en una muestra del agua con la que llena el depósito. Espere un minuto. El ajuste de la dureza del agua se indica mediante el número de cuadrados rojos que se muestran en la tira de prueba. Por ejemplo, 3 cuadrados rojos indican un ajuste de dureza del agua de 3.
 - Gire el dial SELECT (Seleccionar) a la configuración necesaria, de 'Hrd1' (agua menos dura) a 'Hrd5' (agua más dura). Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.
4. Se escuchará un sonido de bombeo y vibración que indica que las calderas vacías se están llenando de agua por primera vez. La pantalla LCD principal mostrará la temperatura actual de la caldera y parpadeará mientras muestra el mensaje 'HEATING' (Calentando).
 5. Después de aproximadamente 10 minutos, el equipo alcanzará la temperatura de funcionamiento predeterminada (93 °C) y se iluminarán los 6 botones. El equipo ahora estará en el modo STANDBY (En espera) y disponible para ser enjuagado siguiendo las instrucciones a continuación.



ENJUAGUE DEL EQUIPO

1. Siga estos pasos cuando el equipo haya alcanzado el modo STANDBY (En espera).
2. Presione el botón de 2 tazas para que el agua pase por el grupo durante 30 segundos.
3. Presione el botón HOT WATER (Agua caliente) para que el agua pase por la salida de agua caliente. Transcurridos 30 segundos presione el botón HOT WATER (Agua caliente) nuevamente para detener el flujo de agua.
4. Levante la palanca de vapor a la posición MANUAL para liberar vapor a través del vaporizador. Después de 30 segundos, baje la palanca de vapor a la posición central OFF (Apagado).
5. Repita los pasos del 1 al 3 dos veces.
6. Vuelva a llenar el depósito de agua y vacíe la bandeja de goteo si es necesario.

LA PALABRA MANUAL PARPADEARÁ EN LA PANTALLA LCD.

El equipo no alcanzará la temperatura de funcionamiento necesaria para estar en el modo STANDBY (En espera) si la palanca de vapor está en la posición MANUAL. La palabra MANUAL se mostrará en la pantalla LCD de control de vapor. Baje la palanca de vapor a la posición central OFF (Apagado).

El vapor está listo para utilizarse una vez que se ilumina el dial SELECT (Seleccionar).



NOTA

No podrá seleccionar las funciones de 1 y 2 tazas o Americano, ni acceder al ciclo de limpieza en las opciones del menú hasta que el equipo haya alcanzado la temperatura de funcionamiento necesaria para el modo STANDBY (En espera). El equipo emitirá un pitido 3 veces si se selecciona una de estas funciones.

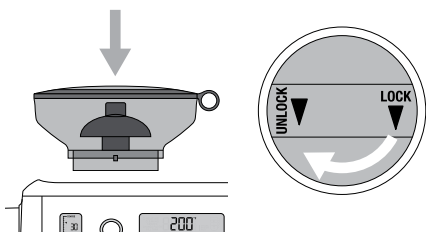
OPERACIÓN DE MOLIENDA

Monte el depósito en su posición, ubicada en la parte superior del equipo. Gire la perilla para asegurarlo en su lugar. Llene el depósito con granos de café frescos.



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 de las boquillas del portafiltro demasiado rápido y tener un sabor amargo y acuoso.



SELECCIÓN DEL TAMAÑO DE MOLIDO

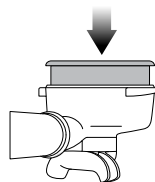
Hay 45 posiciones para el tamaño de molido del espresso, donde el número 1 es el molido más fino y el 45 el más grueso. Esta gama amplia le permite seleccionar el tamaño de molido correcto para sus granos de café y lograr la extracción perfecta.

Seleccione el tamaño de molido girando el dial de tamaño de molido. Girar el dial en contra de las manecillas del reloj aumenta el grosor, mientras que hacerlo en el sentido de las manecillas lo disminuye.

Recomendamos comenzar desde el número 30 y ajustarlo según sea necesario para controlar la velocidad del flujo de café.

SELECCIÓN DEL FILTRO

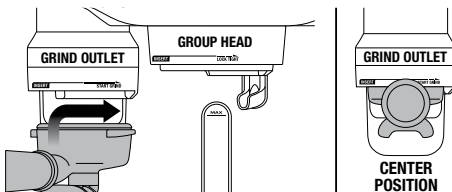
Inserte el filtro que corresponda a la cantidad de cafés o intensidad deseada en el portafiltro.



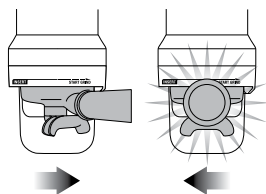
Use el filtro de 1 taza para hacer una sola taza o un espresso menos intenso. Use el filtro de 2 tazas para hacer 2 tazas o un espresso de sabor más intenso. Este filtro generalmente se usa para hacer tazones o tazas más grandes.

MOLIDO, DOSIS Y PRENSADO AUTOMÁTICO

Alinee el asa del portafiltro con la posición INSERT (Insertar) de la salida del molinillo. Levante para insertar el portafiltro en la salida del molinillo y gírelo hasta la posición central.



Para iniciar la función de dosis, prensado y molido automático, gire el portafiltro a la derecha y luego llévalo suavemente a la posición central. La molienda comenzará.



Cuando la función de dosis, prensado y molido automático termine, retire el portafiltro girando el asa a la posición INSERT (Insertar) y luego bajándolo.

EXTRACCIÓN DEL ESPRESSO

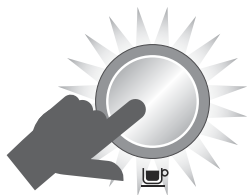
Alinee el asa del portafiltro con la posición INSERT (Insertar) del grupo. Levante el portafiltro para insertarlo en el grupo y gírelo hacia la posición LOCK TIGHT (Apriete) hasta que sienta resistencia.

GUÍA DE EXTRACCIÓN

Los botones de 1 taza ☕ y de 2 tazas ☕☕ controlan el volumen del espresso a partir de la duración de la extracción. Si bien los tiempos de extracción están predeterminados, también puede personalizarlos. Para más información, consulte 'Programación del volumen y duración de la dosis', página 18. Si prefiere utilizar controles volumétricos en lugar de la duración para determinar el volumen de café espresso, puede hacerlo accediendo a las funciones avanzadas. Para más información, consulte 'Método de medición de flujo (Vol)', página 24.

BOTÓN DE 1 TAZA ☕

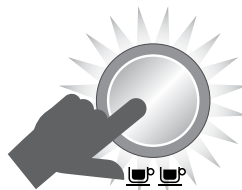
Presione el botón de 1 taza una vez para extraer una dosis de espresso durante el tiempo preestablecido (25 segundos). La extracción comenzará utilizando la preinfusión a baja presión.



La máquina se detendrá cuando complete el tiempo de extracción de 1 taza y volverá al modo STANDBY (En espera).

BOTÓN DE 2 TAZAS ☕☕

Presione el botón de 2 tazas una vez para extraer una dosis doble de espresso durante el tiempo preestablecido (30 segundos). La extracción comenzará utilizando la preinfusión a baja presión.



La máquina se detendrá cuando complete el tiempo de extracción de 2 tazas y volverá al modo STANDBY (En espera).

ACCIONAMIENTO MANUAL

Mantenga presionado el botón de 1 taza o de 2 tazas para comenzar la preinfusión. Cuando se cumpla la duración de preinfusión requerida, suelte el botón para activar la presión total de la bomba.

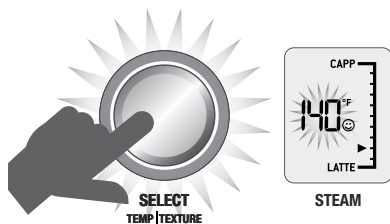
Presione el botón nuevamente para detener la salida cuando se haya alcanzado la duración requerida.

TEXTURIZACIÓN DE LA LECHE

El dial SELECT (Seleccionar) se usa para seleccionar la temperatura y la textura de la leche. Presione el dial para alternar entre la temperatura y la textura de la leche. El valor que aparece parpadeando (la temperatura o la textura) se puede cambiar girando el dial.

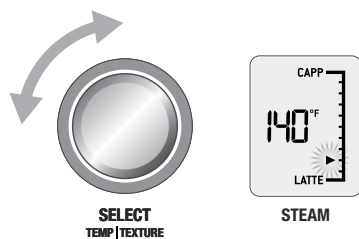
AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA LECHE

Presione el dial SELECT (Seleccionar) hasta que la temperatura de la leche parpadee. Gire el dial para aumentar o disminuir la temperatura de la leche. La temperatura seleccionada se mostrará en la pantalla LCD de control de vapor. La temperatura ideal para la leche es de entre 55 °C y 65 °C, como lo indica el ícono de la cara sonriente.



AJUSTE DE LA TEXTURA DE LA LECHE

Presione el dial SELECT (Seleccionar) hasta que el triángulo de textura de la leche parpadee. Gire el dial hacia 'CAPP' (Capuchino) o a hacia 'LATTE' para obtener más o menos textura respectivamente. La textura seleccionada se mostrará en la pantalla LCD de control de vapor.



Las diferentes marcas, tipos de leche y alternativas lácteas forman una textura diferente. Puede ser necesario ajustar el nivel de textura para una leche en particular.

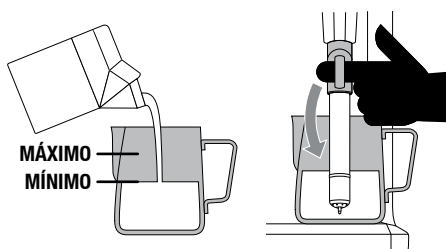


NOTA

Si va a texturizar leche, siempre comience por purgar el vaporizador presionando la palanca de vapor por unos instantes.

TEXTURIZACIÓN DE LECHE AUTOMÁTICA

Asegúrese de que la leche sea fresca y esté fría. Llene la jarra para leche por debajo del nivel de la boquilla. Levante el vaporizador e introdúzcalo en la jarra para leche. Baje el vaporizador y asegúrese de que llegue lo más abajo posible. La jarra para leche debe permanecer sobre la bandeja de goteo y la leche debe cubrir el sello del vaporizador.



Para comenzar, presione la palanca de vapor hacia abajo y luego suéltela. La pantalla LCD mostrará la temperatura de la leche a medida que se calienta. La texturización de la leche se detendrá automáticamente cuando se alcance la temperatura de leche seleccionada. Levante el vaporizador para poder retirar la jarra para leche. **Limpie el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo.** Lleve el vaporizador a su posición inicial para iniciar la purga de forma automática.

TEXTURIZACIÓN DE LECHE MANUAL

La texturización automática de leche y el apagado automático se desactivan cuando se selecciona el modo de texturización manual de leche.

Introduzca el vaporizador en la jarra para leche. Levante la palanca de vapor para activar el modo de vapor manual. Una vez que consiga la textura y temperatura de la leche deseada, baje la palanca de vapor a la posición central OFF (Apagado). **Limpie el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo.** Lleve el vaporizador a su posición inicial para iniciar la purga de forma automática.



ADVERTENCIA: PELIGRO DE QUEMADURAS

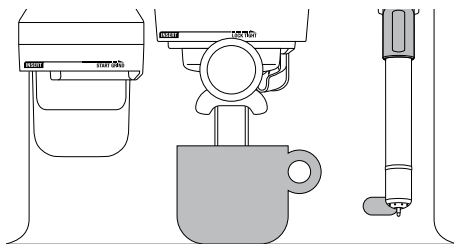
Todavía puede liberarse vapor a presión del equipo, incluso después de haberlo apagado.

Los niños siempre deben ser supervisados.

AMERICANO PREDETERMINADO

Hay 3 configuraciones de Americano predeterminadas: pequeño, mediano y grande. Siga estos pasos para usar alguno de los tamaños.

1. Introduzca el filtro de 2 tazas en el portafiltro.
2. Llene el portafiltro usando la función de dosis, prensado y molido automático.
3. Inserte el portafiltro en el grupo.
4. Ponga su taza de manera que las boquillas del portafiltro y la salida de agua caliente apunten a la taza.



5. Gire el dial AMERICANO al tamaño de taza deseado.

TAMAÑO DE TAZA PREDETERMINADO	CANTIDAD PREPARADA
Pequeño	Aprox. 180 ml (6 onzas)
Mediano	Aprox. 240 ml (8 onzas)
Grande	Aprox. 360 ml (12 onzas)

Las cantidades de cada preparación son solo aproximadas. Las cantidades reales pueden variar debido al tostado, la mezcla y la frescura del grano de café, así como al tamaño de molido seleccionado. Estos factores afectan la tasa de extracción y el volumen de la dosis.

6. Para comenzar la extracción, presione el dial AMERICANO. El espresso saldrá por las boquillas del portafiltro, seguido de agua caliente por su respectiva salida.



NOTA

Puede anular la configuración durante la operación presionando el dial AMERICANO. Presionar el dial AMERICANO durante la extracción del espresso hace que se detenga la salida del espresso y que inicie el flujo de agua caliente. Presionar el dial AMERICANO mientras sale agua caliente hace que el flujo de agua caliente se detenga.



NOTA

Si la configuración preestablecida de Americano no se ajusta a sus preferencias de tamaño de taza o intensidad, puede programar hasta 6 configuraciones personalizadas de Americano. Una vez programada, su configuración personalizada aparecerá después de las 3 predeterminadas. Consulte 'Ajuste de Americano - Cómo programar una configuración predeterminada' (página 21).

AMERICANO MANUAL

Esta opción le permite tener completo control sobre el proceso del Americano, desde la duración de la preinfusión hasta el volumen de café espresso y agua caliente. Durante el modo manual de Americano, la pantalla LCD mostrará un ícono de taza moviéndose.

Mantenga presionado el dial AMERICANO para activar la preinfusión. Suelte el dial AMERICANO para que comience a salir espresso.

Presione el dial AMERICANO para detener la extracción del espresso y que comience a salir agua caliente.

Presione el dial AMERICANO una vez más para detener la salida de agua caliente.



NOTA

Puede extraer el Americano manualmente cada vez, o programar estos pasos como una configuración personalizada. Una vez programada, su configuración personalizada aparecerá después de las 3 predeterminadas. Consulte 'Ajuste de Americano - Cómo programar una configuración predeterminada' (página 21).

AGUA CALIENTE

El botón HOT WATER (Agua caliente) se puede usar para precalentar tazas o agregar agua caliente manualmente.

Presione el botón HOT WATER (Agua caliente) para detener e iniciar la salida de agua caliente.

Para garantizar que el agua se dispense a la temperatura correcta, el agua caliente dejará de salir después de aprox. 90 segundos. Dependiendo del tamaño de su taza, es posible que deba presionar el botón HOT WATER (Agua caliente) por segunda vez.



NOTA

No es posible verter agua caliente y extraer un espresso al mismo tiempo.

FUNCIONES PROGRAMABLES

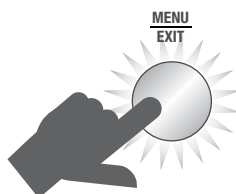
Para ingresar al modo de programación, presione el botón MENÚ. Gire el dial SELECT (Seleccionar) a la función deseada.

El modo de programación le permite programar lo siguiente:

- Volumen de dosis
- Temperatura de la dosis
- Ciclo de limpieza
- Ajuste del reloj
- Encendido automático

- Apagado automático
- Ajuste del prensado
- Pre-infusión
- Ajuste del Americano

Para salir del modo de programación, presione el botón MENÚ.



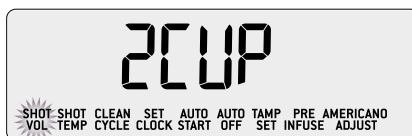
NOTA

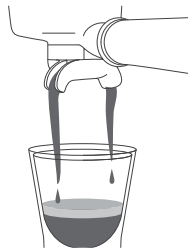
El botón MENÚ se desactiva cuando la máquina está en modo de preparación de café o dispensando agua caliente.

PROGRAMACIÓN DEL VOLUMEN Y DURACIÓN DE LA DOSIS

Llene el portafiltro usando la función de dosis, prensado y molido automático. Inserte el portafiltro en el grupo.

Mientras se muestre el mensaje 'SHOT VOL' (Volumen de la dosis) en la pantalla LCD, gire el dial SELECT (Seleccionar) a '1 CUP' (1 taza) para reprogramar el botón de 1 taza, o a '2 CUP' (2 tazas) para reprogramar el botón de 2 tazas. Presione el dial SELECT (Seleccionar) para comenzar la extracción del espresso. Cuando se haya extraído el volumen o duración del espresso requerido, presione el dial SELECT (Seleccionar) para detener la extracción. La máquina emitirá un pitido una vez para confirmar el volumen o duración.



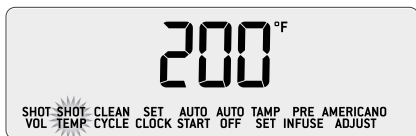


NOTA

Los botones de 1 taza y de 2 tazas controlan el volumen del espresso. Si prefiere utilizar controles volumétricos en lugar de la duración para determinar el volumen de café espresso, puede hacerlo accediendo a las funciones avanzadas. Consulte la sección 'Método de medición de flujo (VoL)' (página 24).

TEMPERATURA DE LA DOSIS

Mientras se muestra 'SHOT TEMP' (Temperatura de la dosis) en la pantalla LCD, presione el dial SELECT (Seleccionar). La temperatura actual parpadeará. Gire el dial SELECT (Seleccionar) a la temperatura requerida y luego presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido una vez para confirmar la nueva temperatura.



CICLO DE LIMPIEZA

El ciclo de limpieza limpia la ducha y lava el grupo. Seleccione esta función cuando la pantalla LCD muestre el mensaje 'CLEAN ME!' (Límpieme). Consulte la sección 'Ciclo de limpieza', página page 30.



AJUSTE DEL RELOJ

Ajustar el reloj es opcional. Mientras se muestra 'SET CLOCK' (Ajuste del reloj) en la pantalla LCD, presione el dial SELECT (Seleccionar). La hora actual parpadeará o mostrará el valor por defecto de las 12:00 a.m. si no ha ajustado la hora. Gire el dial SELECT (Seleccionar) hacia la izquierda o hacia la derecha para ajustar el tiempo. Girar el dial SELECT (Seleccionar) más rápido o más lento cambiará la velocidad del selector. Presione el dial SELECT (Seleccionar) cuando haya llegado a la hora deseada. La máquina emitirá un pitido una vez para confirmar si el reloj fue ajustado.



ENCENDIDO AUTOMÁTICO

El inicio automático es opcional. Este ajuste le permite programar la hora específica en que la máquina se encenderá automáticamente.

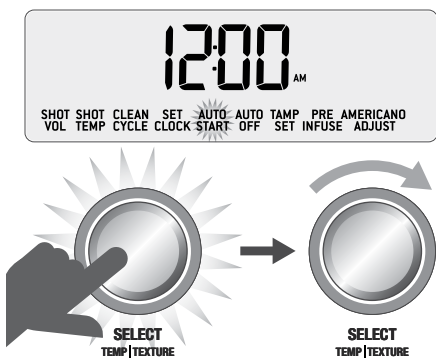
Programar la máquina permite que no tenga que esperar a que se precaliente. Recomendamos programar la máquina para que se inicie 30 minutos antes de que planee usarla.



NOTA

El reloj debe ajustarse antes de poder programar la hora de inicio automático. Si intenta activar el inicio automático sin ajustar primero el reloj, la máquina emitirá un pitido 3 veces.

Mientras se muestra 'AUTO START' (Inicio automático) en la pantalla LCD, presione el dial SELECT (Seleccionar). Gire el dial SELECT (Seleccionar) a la posición de encendido o apagado. Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar.



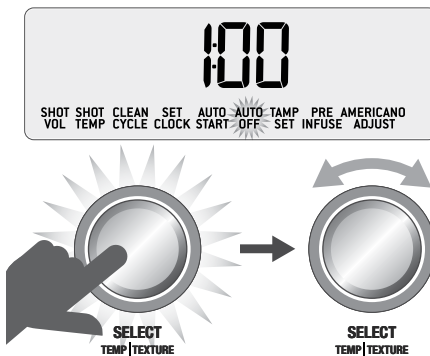
Gire el dial SELECT (Seleccionar) hacia la izquierda o hacia la derecha para ajustar el tiempo de inicio automático. Girar el dial SELECT (Seleccionar) más rápido o más lento cambiará la velocidad del selector. Presione el dial SELECT (Seleccionar) cuando haya llegado a la hora deseada. Se mostrará un pequeño icono de reloj en la pantalla LCD cuando se haya programado la función de inicio automático.



APAGADO AUTOMÁTICO

Esta función establece cuánto tiempo permanece encendida la máquina antes de apagarse automáticamente. Se puede ajustar un periodo de 10 minutos, 30 minutos, 1 hora, 2 horas, 3 horas, 4 horas, 5 horas, 6 horas, 7 horas u 8 horas hasta que se active el apagado automático.

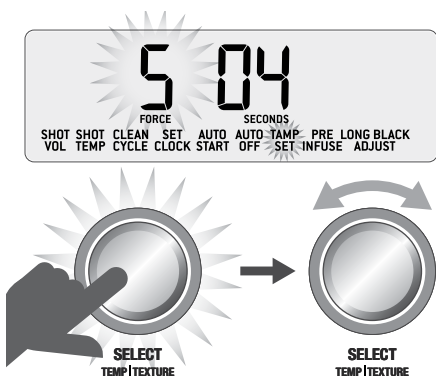
Mientras se muestra 'AUTO OFF' (Apagado automático) en la pantalla LCD, presione el dial SELECT (Seleccionar). Gire el dial SELECT (Seleccionar) al tiempo deseado y luego presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.



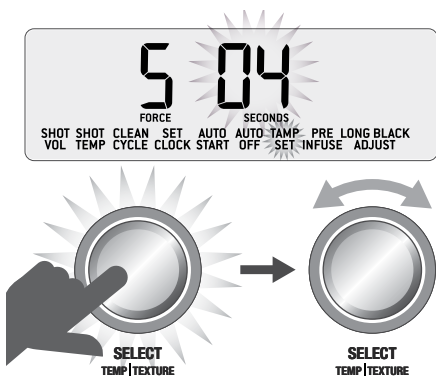
AJUSTE DEL PRENSADO

Esta función es solo para uso avanzado.

El ajuste de los parámetros de prensado permite un ajuste fino de la fuerza de prensado del café y la duración del pulido. Mientras se muestra "TAMP SET" (Ajuste del prensado) en la pantalla LCD, presione el dial SELECT (Seleccionar). El ajuste de fuerza de prensado empezará a parpadear. Gire el dial SELECT (Seleccionar) al ajuste 1-9.



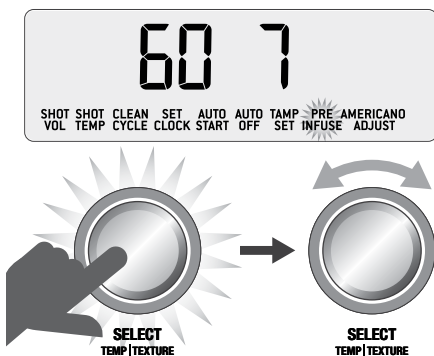
Presione el dial SELECT (Seleccionar) para realizar el ajuste y el tiempo de pulido actual empezará a parpadear. Gire el dial SELECT (Seleccionar) para seleccionar entre 2 y 10 segundos. Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido una vez para confirmar los ajustes.



PRE-INFUSIÓN

Esta función es solo para uso avanzado.

La pre-infusión a baja presión le permite controlar la presión y la duración de la fase de pre-infusión de la extracción de café espresso. Mientras se muestra "PRE INFUSE" (Pre-infusión) en la pantalla LCD, presione el dial SELECT (Seleccionar). La configuración de potencia de la bomba emitirá un parpadeo. Gire el dial SELECT (Seleccionar) al aumentar o disminuir la presión previa a la infusión. Presione el dial SELECT (Seleccionar) para realizar el ajuste y el valor de duración de la pre-infusión empezará a parpadear. Gire el dial SELECT (Seleccionar) al ajustar los segundos. Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido una vez para confirmar los ajustes.



AJUSTE DE AMERICANO - CÓMO PROGRAMAR UNA CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA

Hay 6 configuraciones preestablecidas de Americano que puede programar para que se ajusten a sus preferencias de tamaño de taza o intensidad. Para programar su configuración personalizada:

1. Llene el portafiltro usando la función de dosis, prensado y molido automático.
2. Inserte el portafiltro en el grupo.
3. Ponga su taza de manera que las boquillas del portafiltro y la salida de agua caliente apunten a la taza.

- Presione el botón MENÚ. Gire el dial SELECT (Seleccionar) a 'AMERICANO ADJUST' (Ajuste del Americano) y luego presione el dial SELECT (Seleccionar).



- Gire el dial SELECT (Seleccionar) a la configuración personalizada que desea programar, de 'Set 1' a 'Set 6' (Ajuste 1 a Ajuste 6). Las configuraciones que ya han sido programadas mostrarán un icono de taza.



NO PROGRAMADA



PROGRAMADA

- Presione el dial SELECT (Seleccionar) para comenzar a programar. La pantalla LCD mostrará un ícono de taza moviéndose y extraerá el espresso por las boquillas del portafiltro. Cuando se haya extraído la cantidad requerida, presione el dial SELECT (Seleccionar) para detener la salida del espresso y que inicie el flujo de agua caliente. Cuando se haya vertido la cantidad de agua requerida, presione el dial SELECT (Seleccionar) para detener el flujo de agua caliente.

La pantalla LCD mostrará un ícono de taza y la máquina emitirá un pitido para confirmar que su configuración personalizada de Americano ha sido programada.



PROGRAMADA

- Para usar su configuración personalizada de Americano, gire el dial AMERICANO. La configuración personalizada de Americano programada aparecerá después de los ajustes de dosis pequeña, mediana y grande preestablecidos. Presione el dial AMERICANO y el ajuste de Americano que haya programado se dispensará.



NOTA

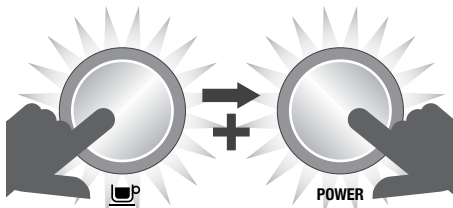
La configuración personalizada de Americano se puede reprogramar siguiendo los pasos 1-6.

CARACTERÍSTICAS AVANZADAS

Solo los usuarios experimentados deben acceder a estas funciones.

Para acceder a las funciones avanzadas, presione y mantenga presionado el botón de 1 taza con la máquina apagada, y luego mantenga presionado el botón POWER (Encendido) durante 3 segundos. Gire el dial SELECT (Seleccionar) a la función deseada. Presione el dial SELECT (Seleccionar) para modificar los ajustes de la función.

Presione el botón MENÚ en cualquier momento para salir de las funciones avanzadas.





NOTA

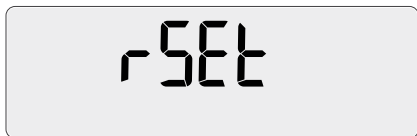
La máquina saldrá de las Funciones avanzadas si el usuario no interactúa durante 30 segundos o si se presiona uno de los botones POWER (Encendido) o MENÚ.

Restablecer ajustes predeterminados (rSEt)

Use esta función para restablecer todos los valores programables a la configuración de defecto. La máquina posee la siguiente configuración predeterminada:

1. Temperatura de la dosis: 93 °C
2. Pre-infusión a baja presión: PP60, PT07 segundos
3. Temperatura de la leche: 65 °C
4. Encendido automático: Apagado (8:00 a. m.)
5. Apagado automático: 1 hora
6. Reloj: 12:00 a. m.
7. Duración de la dosis del botón de 1 taza: 25 segundos
8. Duración de la dosis del botón de 2 tazas: 30 segundos

Mientras se muestra 'rSEt' (Reestablecer) en la pantalla LCD, presione el dial SELECT (Seleccionar) para reestablecer todos los ajustes a sus valores de fábrica.



El mensaje 'Hrd3' parpadeará en la pantalla LCD. La máquina ahora está en el modo de dureza del agua. Consulte la sección 'Dureza del agua (Hrd3)' para configurar.

Descalcificar (dESc)

Seleccione esta función para acceder al procedimiento de descalcificación paso a paso en la pantalla LCD. Consulte la página page 34 para acceder a las instrucciones adjuntas.

Dureza del agua (Hrd3)

Determine la dureza del agua con la tira de prueba de dureza del agua incluida. Consulte la sección 'Ajuste de la dureza del agua' (página 13).

Gire el dial SELECT (Seleccionar) a la configuración necesaria, de 'Hrd1' (agua menos dura) a 'Hrd5' (agua más dura). Presione SEL (Seleccionar).



NOTA

La máquina saldrá de las Funciones avanzadas si el usuario no interactúa durante 30 segundos o si se presiona uno de los botones POWER (Encendido) o MENÚ.

Presione el dial SELECT (Seleccionar) para ajustar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

El ajuste de la dureza del agua determinará la frecuencia de la alerta 'CHANGE FILTER' (Cambiar filtro) que indica cuándo debe reemplazarse el filtro de agua en el depósito de agua.

Unidades (SEt)

Permite que la máquina muestre unidades métricas o anglosajonas. Gire el dial SELECT (Seleccionar) a la unidad deseada. Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

Retroiluminación de la pantalla LCD (Lcd)

Ajusta el brillo y el contraste de la pantalla LCD. Gire el dial SELECT (Seleccionar) al brillo deseado. Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

Focos (SPot)

Ajusta el brillo de las luces LED que iluminan el área de la bandeja de goteo. Gire el dial SELECT (Seleccionar) al brillo deseado. Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

Temperatura del vapor (StEA)

Ajusta la temperatura de la caldera de vapor, que a su vez controla la presión del vapor. Gire el dial SELECT (Seleccionar) a la temperatura deseada. El valor predeterminado es 130 °C. Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

Retraso de la bomba de aire (Air)

Esta función es solo para uso avanzado. La función retrasa el funcionamiento de la bomba de aire durante la texturización automática de leche. Gire el dial SELECT (Seleccionar) al tiempo de retraso deseado. La configuración predeterminada es de 02 segundos. Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. Se mostrará la temperatura predeterminada a la que se apaga la bomba de aire. Gire el dial SELECT (Seleccionar) a la temperatura deseada. Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

Sonido (Snd)

Ajusta el volumen de las alertas sonoras. Gire el dial SELECT (Seleccionar) al ajuste deseado. Seleccione una de las opciones apagado (OFF), bajo (Lo) o alto (Hi). Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección dependiendo del ajuste seleccionado.

Control de ventilador (FAn)

Ajusta la velocidad del ventilador interno. Gire el dial SELECT (Seleccionar) a la velocidad del ventilador deseada. Seleccione entre Silencioso (SILt), Estándar (StNd) o Frío (CooL). Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

Desactivar alerta Clean Me! (Límpieme) Alerta (Cln)

Deshabilita la alerta 'CLEAN ME!' (Límpieme). Gire el dial SELECT (Seleccionar) a la posición de encendido (On) o apagado (OFF). El ajuste predeterminado es encendido (On). Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

Reloj 12H o 24H (CLoC)

Muestra la hora en formato de 12 o 24 horas. Gire el dial SELECT (Seleccionar) a la unidad deseada. Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

Método de medición de flujo (VoL)

Permite seleccionar entre el método basado en el volumen (FLo) o en el tiempo (SEc) para la medición de la dosis de espresso. Gire el dial SELECT (Seleccionar) al método deseado. Presione el dial SELECT (Seleccionar) para configurar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

ALERTAS

La palabra MANUAL parpadeará en la pantalla LCD de control de vapor.

El equipo no alcanzará la temperatura de funcionamiento necesaria para estar en el modo STANDBY (En espera) si la palanca de vapor está en la posición MANUAL. La palabra MANUAL se mostrará en la pantalla LCD de control de vapor. Baje la palanca de vapor a la posición central OFF (Apagado).

El vapor está listo para utilizarse una vez que se ilumina el dial SELECT (Seleccionar).

Llene el depósito

La máquina puede detectar un nivel bajo de agua. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'FILL TANK' (Llene el depósito).



Llene el depósito con agua fría y fresca. La máquina no podrá preparar café ni calentar agua mientras el depósito esté vacío.

Clean Me! (Límpieme)

Indica que se han realizado 200 extracciones desde el último ciclo de limpieza.

El ciclo de limpieza limpia la ducha y lava el grupo. Para obtener información sobre cómo limpiar la máquina, consulte la sección 'Ciclo de limpieza' (página page 30).



Heating (Calentando)

Indica si la máquina se está calentando o si la temperatura baja excesivamente durante el uso.

Lock Hopper (Bloquee el depósito)

Indica si el depósito de granos de café no se ha insertado y bloqueado correctamente en su posición.

La función de molido, dosis y prensado automático no se puede utilizar durante este período. Si el usuario intenta activarla, la máquina emitirá 3 pitidos.

Overheat Please Wait (Sobrecalentamiento, por favor espere)

Indica si el molinillo se ha usado en exceso y requiere tiempo para enfriarse. La función de molido, dosis y prensado automático no se puede utilizar durante este período. Si el usuario intenta activarla, la máquina emitirá 3 pitidos.

Change Filter (Cambiar filtro)

Indica que es necesario reemplazar el filtro de agua en el depósito de agua. Para obtener información sobre cómo cambiar el filtro, consulte 'Sustitución del filtro de agua' (página page 31).

La regularidad de esta alerta está determinada por el ajuste de dureza del agua (Hrd1-Hrd5) seleccionado. Para mayor información, consulte las secciones 'Ajuste de la dureza del agua' (página 13) y 'Dureza del agua' (Hrd3) (página 23).

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Recomendamos vaciar completamente ambas calderas antes de transportar el equipo o almacenarlo durante un período prolongado de tiempo. Consulte la sección Descalcificación para ver las instrucciones paso a paso.

Este procedimiento también puede utilizarse como una medida anticongelante si la máquina se expone a temperaturas extremadamente bajas.



Consejos

PRECALENTAMIENTO

Calentar una taza o vaso

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

Calentar el portafiltro y el filtro

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



NOTA

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

LA MOLIENDA

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



NOTA

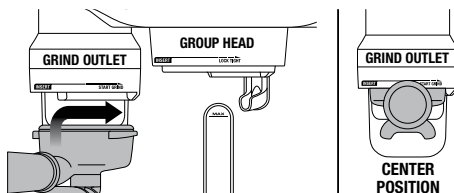
Es posible que deba ajustar el tamaño del molido cuando cambie de un filtro a otro para que la extracción sea la adecuada.

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.

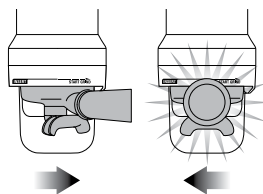
Si el molido es demasiado grueso, el agua fluirá demasiado rápido por el café molido en el filtro. La extracción del espresso que prepare será insuficiente, por lo que carecerá de color y sabor.

MOLIDO, DOSIFICACIÓN Y PENSADO AUTOMÁTICOS

- Asegúrese de que el depósito esté lleno de granos de café frescos. 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 de las boquillas del portafiltro demasiado rápido y tener un sabor amargo y acuoso. Nunca ponga café que ya ha sido molido en el depósito.
- Alinee el asa del portafiltro con la posición **INSERT** (Insertar) de la salida del molinillo. Levante para insertar el portafiltro en la salida del molinillo y gírelo hasta la posición central.



- Para iniciar la función de dosis, prensado y molido automático, gire el portafiltro a la derecha y luego llévalo suavemente a la posición central. La molienda comenzará.



- Cuando la función de dosis, prensado y molido automático termine, retire el portafiltro girando el asa a la posición INSERT (Insertar) y luego bajándolo.
- 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. Permita que el agua fluya por 5 segundos y luego presione el botón de 1 taza nuevamente para detener el flujo de agua. Esto purgará cualquier residuo de café molido del grupo y estabilizará la temperatura del agua antes de la extracción.

INSERCIÓN DEL PORTAFILTRO

Alinee el asa del portafiltro con la posición INSERT (Insertar) del grupo. Levante el portafiltro para insertarlo en el grupo y gírelo hacia la posición LOCK TIGHT (Apriete) hasta que sienta resistencia.

EXTRACCIÓN DE ESPRESSO

- Ponga la o las tazas precalentadas debajo de las boquillas del portafiltro y presione el botón de 1 taza o 2 tazas.
- Como referencia, el café espresso debe comenzar a fluir en entre 7 y 12 segundos (lo que incluye el tiempo de preinfusión) y tener la consistencia de la miel caliente cuando gotea.
- Si el espresso comienza a fluir antes de 7 segundos, entonces el molido es demasiado grueso. Esto quiere decir que la dosis de café no fue extraída lo suficiente. Ajuste el tamaño de molido para que sea un poco más fino.
- Si el espresso comienza a gotear o fluir después de 12 segundos, entonces el molido es demasiado fino. Esto quiere decir que la dosis de café fue extraída en exceso. Ajuste el tamaño de molido para que sea un poco más grueso.

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

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

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

GUÍA DE EXTRACCIÓN

TIPOS DE EXTRACCIÓN	MOLIENDA	DURACIÓN DE LA DOSIS
EXTRACCIÓN EXCESIVA (amargo • astringente)	Demasiado fina	Sobre 45 segundos
EXTRACCIÓN BALANCEADA	Óptima	Entre 15 y 40 segundos
EXTRACCIÓN INSUFICIENTE (insípido • agrio)	Demasiado gruesa	Menos de 15 segundos



CLAVES Y CONSEJOS

Si la máquina funciona continuamente durante 30 minutos, deje que se enfríe durante 3 minutos antes de cada uso.

TEXTURIZACIÓN DE LA LECHE

La máquina le permite texturizar la leche de forma automática y manual.

Texturizado automático de leche sin intervención manual:

- Seleccione la temperatura de la leche: Presione el dial SELECT (Seleccionar) para alternar a la función de temperatura de la leche según indique la temperatura intermitente de la leche. Gire el dial SELECT (Seleccionar) a la temperatura de la leche deseada y presione el dial para seleccionar.
- Seleccione la textura de la leche: Presione el dial SELECT (Seleccionar) para elegir la función de temperatura de la leche tal como lo indica el triángulo intermitente de temperatura de la leche. Gire el dial SELECT (Seleccionar) hacia 'CAPP' para obtener más textura, o 'LATTE' para obtener menos textura y presione el dial para seleccionar.
- Siempre asegúrese de que la leche sea fresca y esté fría.
- Llene la jarra para leche por debajo del nivel de la boquilla. Debe haber suficiente leche para al menos cubrir el sello del vaporizador.
- Para eliminar el agua condensada del sistema, asegúrese de que el vaporizador mire hacia la bandeja de goteo y luego levante la palanca de vapor por un momento.
- Levante el vaporizador e introdúzcalo en la jarra para leche. Baje el vaporizador y asegúrese de que llegue lo más abajo posible. La jarra para leche debe permanecer sobre la bandeja de goteo.
- Presione la palanca de vapor hacia abajo y luego suéltela para que comience la texturización de leche automática.
- La pantalla LCD de control de vapor mostrará la temperatura de la leche a medida que se calienta.
- La texturización de la leche se detendrá automáticamente cuando se alcance la temperatura de leche seleccionada.
- Levante y retire el vaporizador de la jarra para leche.

- **Limpie el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo.** Lleve el vaporizador a su posición inicial para iniciar la purga de forma automática.



CLAVES Y CONSEJOS

Asegúrese de que los agujeros alrededor del vaporizador estén limpios, pues son claves para que la texturización de la leche sea óptima. Incluso un agujero parcialmente bloqueado puede afectar la capacidad del vaporizador de producir suficiente espuma.

Siempre limpie el vaporizador y la punta con un paño húmedo ANTES de regresar el vaporizador a la posición inicial. Limpiar el vaporizador retira la mayoría de la leche y permite que la función de purga automática elimine cualquier leche residual con mayor eficacia.

- Golpee el fondo de la jarra contra la encimera para reventar posibles burbujas.
- Agite la jarra para depurar y reintegrar la textura.
- Vierta la leche directamente en el espresso.
- La clave es completar el proceso rápidamente para que la leche no comience a separarse.

TEXTURIZACIÓN DE LECHE MANUAL

La texturización automática de leche y el apagado automático se desactivan cuando se selecciona el modo de texturización manual de leche.

- Siempre asegúrese de que la leche sea fresca y esté fría.
- Llene la jarra para leche por debajo del nivel de la boquilla.
- Para eliminar el agua condensada del sistema, asegúrese de que el vaporizador mire hacia la bandeja de goteo y luego levante la palanca de vapor por un momento.
- Inserte la punta del vaporizador de 1 a 2 cms debajo de la superficie de la leche cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto.
- Levante la palanca de vapor para iniciar el flujo de vapor.
- Mantenga la punta justo debajo de la superficie de la leche hasta que la leche gire a favor de los manecillas y produzca un vórtice (efecto de un remolino).
- Mientras la leche esté girando, baje lentamente la jarra. Esto llevará la punta del vaporizador a la superficie de la leche y hará que ingrese aire en ella. Es posible que tenga que romper suavemente la superficie de la leche con la punta para que la leche gire lo suficientemente rápido.
- Mantenga la punta en o ligeramente por debajo de la superficie, siempre procurando mantener el vórtice. Texturice la leche hasta obtener un volumen suficiente.
- Levante el asa de la jarra para bajar la punta hasta dejarla debajo de la superficie, pero no deje de girar el vórtice de la leche. Use la pantalla LCD de control de vapor para monitorear la temperatura de la leche. Recomendamos una temperatura de entre 55 °C y 65 °C.
- Mueva la palanca de vapor a la posición central OFF (Apagado) ANTES de bajar la jarra y sacar la punta de la leche.

- **Limpie el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo.** Lleve el vaporizador a su posición inicial para iniciar la purga de forma automática.
- Golpee el fondo de la jarra contra la encimera para reventar posibles burbujas.
- Agite la jarra para depurar y reintegrar la textura.
- Vierta la leche directamente en el espresso.
- La clave es completar el proceso rápidamente para que la leche no comience a separarse.

CLAVES Y CONSEJOS SOBRE LOS GRANOS DE CAFÉ

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



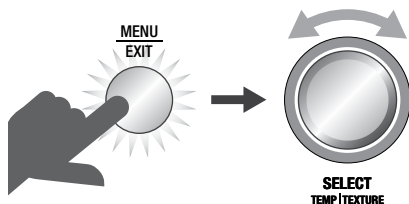
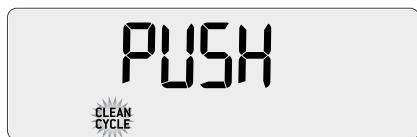
Cuidado y limpieza

CICLO DE LIMPIEZA

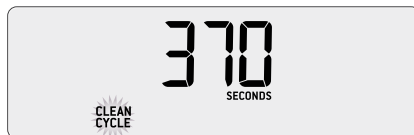
- Se mostrará el mensaje CLEAN ME! (Límpieme) en la pantalla LCD para indicar que se requiere un ciclo de limpieza (luego de cerca de 200 dosis). El ciclo de limpieza limpia la ducha y lava el grupo.



- Inserte el disco de limpieza de silicona gris suministrado, seguido de 1 pastilla limpiadora en el filtro.
- Inserte el portafiltro en el grupo.
- Asegúrese de que el depósito esté lleno de agua fría y de que la bandeja de goteo esté vacía.
- Presione el botón MENÚ y gire el dial SELECT (Seleccionar) hasta que los mensajes 'CLEAN CYCLE' (Ciclo de limpieza) y 'PUSH' (Presionar) se muestren en la pantalla LCD.

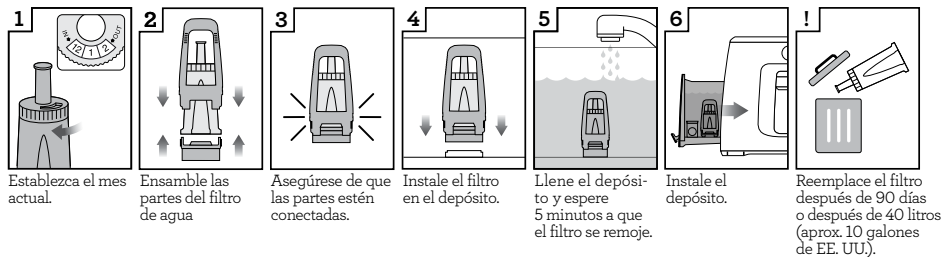


- Presione el dial SELECT (Seleccionar) para comenzar el ciclo de limpieza.
- La pantalla LCD mostrará un temporizador en segundos con el tiempo restante para completar el ciclo de limpieza.



- Cuando finalice el ciclo de limpieza, retire el portafiltro y asegúrese de que la pastilla se haya disuelto por completo. Si la pastilla no se ha disuelto, repita estos pasos. No inserte una pastilla nueva.
- Enjuague bien el filtro y el portafiltro después de cada uso.
- Extraiga un espresso para "aclimatar" la máquina y purgar el sistema de cualquier limpiador restante.

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO DE AGUA



El filtro de agua provisto ayuda a prevenir la acumulación de cal en muchos de los componentes de funcionamiento interno. Reemplazar el filtro de agua después de tres meses o 40 litros disminuye la necesidad de descalcificar la máquina.

La limitación de 40 litros se basa en el nivel de dureza del agua 4. Si está en un área donde el nivel es 2, puede aumentar el límite a 60 litros.



NOTA

Para comprar filtros de agua, visite la página web de Breville.

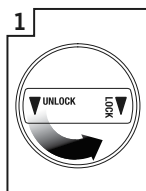


ADVERTENCIA

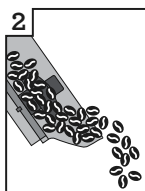
No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido. El depósito de agua nunca debe retirarse o vaciarse completamente durante la descalcificación.

LIMPIEZA DE LAS MUELAS CÓNICAS

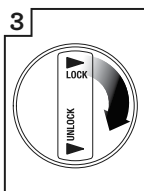
Limpiar con frecuencia contribuye a que las muelas procesen los granos de forma consistente, algo esencial a la hora de moler café espresso.



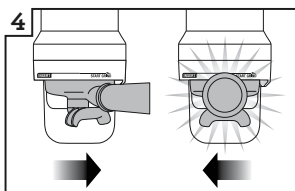
1 Desbloquee el depósito.



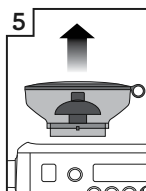
2 Retire los granos.



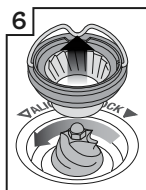
3 Vuelva a poner el depósito y fíjelo en su lugar.



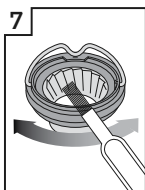
4 Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío.



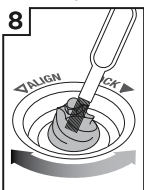
5 Desbloquee y retire el depósito.



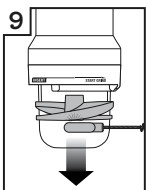
6 Retire la muela superior.



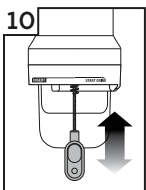
7 Limpie la muela superior con un cepillo para la muela.



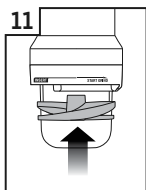
8 Limpie la muela inferior con un cepillo para la muela.



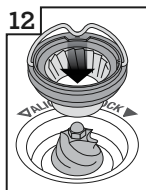
9 Retire el ventilador de prensado con el imán para extracción del prensador.



10 Limpie la salida del molinillo con el cepillo de salida de molinillo.



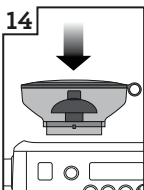
11 Reemplace el ventilador de prensado a mano.



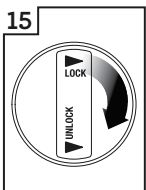
12 Empuje la muela superior firmemente hasta alcanzar su posición.



13 Bloquee la muela superior.



14 Inserte el depósito.



15 Bloquee el depósito.

Cepillo para la muela



Imán para extracción del prensador



Cepillo para la salida del molinillo

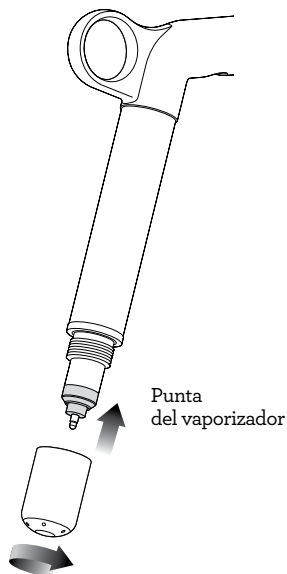
LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR



IMPORTANTE

Después de cada uso, limpie bien el vaporizador y la punta con un paño húmedo y purgue inmediatamente. No limpiar el vaporizador puede afectar el resultado de la texturización de la leche.

- Si alguno de los agujeros de la punta del vaporizador se bloquea, asegúrese de que la palanca de vapor se encuentre en la posición central OFF (Apagado) y desbloquéelos con la herramienta de limpieza para la punta del vaporizador. Incluso un agujero parcialmente bloqueado puede afectar la capacidad del vaporizador de producir espuma con el volumen suficiente.
- Si el vaporizador permanece bloqueado, retire la punta y remójela junto con vaporizador utilizando el polvo de limpieza para el vaporizador. Siga las instrucciones a continuación. Atornille la punta en el vaporizador después de enjuagar.



- Cuando no lo use, puede dejar el vaporizador sumergido en la jarra para leche llena de agua para reducir el riesgo de obstrucciones.

Polvo de limpieza para el vaporizador

1. Agregue 1 paquete en una jarra para leche vacía.
2. Agregue 1 taza (240 ml u 8 onzas) de agua caliente en la jarra para leche.
3. Retire la punta del vaporizador y póngalo en la jarra junto con el vaporizador.
4. Déjela remojar durante 20 minutos.
5. Limpie, enjuague y reemplace la punta del vaporizador. Ponga el vaporizador en la jarra otra vez y active el vapor durante 10 segundos.
6. Déjelo remojar durante 5 minutos.
7. Active el vapor varias veces para purgar el vaporizador y luego enjuáguelo bien.
8. Seque el vaporizador con un paño limpio.
9. Deseche la solución y enjuague bien la jarra.



NOTA

Asegúrese de que la punta del vaporizador esté bien ajustada después de la limpieza para evitar errores de detección de temperatura.

LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTRO

- El filtro y el portafiltro deben enjuagarse con agua caliente después de cada sesión de preparación de café para eliminar todos los aceites residuales de café.
- Si los orificios en el filtro se bloquean, disuelva una pastilla limpiadora en agua caliente y remoje tanto el filtro como el portafiltro en solución por cerca de 20 minutos. Enjuague bien.

LAVADO CON AGUA

- Después de cada sesión de preparación de café, recomendamos lavar el equipo con agua limpia antes de apagarlo. Vacíe la bandeja de goteo. Inserte el disco de limpieza en el filtro y luego monte el portafiltro en el grupo. Presione el botón de 2 tazas y permita que la presión aumente durante 20 segundos. Luego toque para detener y liberar la presión. Repita esto 5 veces para purgar cualquier café molido fino y aceites de café residuales de las rutas de agua para la preparación.

LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Periódicamente, haga que fluya agua caliente a través del grupo con el filtro y el portafiltro en su lugar, pero sin café molido. Este ciclo eliminará las partículas residuales de café molido de la ducha.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y DE ALMACENAMIENTO

- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse tras cada uso o cuando aparezca el indicador de vaciado.
- Retire la rejilla de la bandeja de goteo. Lave la bandeja de goteo en agua jabonosa tibia. El indicador de vaciado también se puede quitar de la bandeja de goteo.
- La bandeja de almacenamiento se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo (no use limpiadores abrasivos, almohadillas o paños que puedan rayar la superficie).

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

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



NOTA

No limpie ninguna de las piezas o accesorios en el lavavajillas.

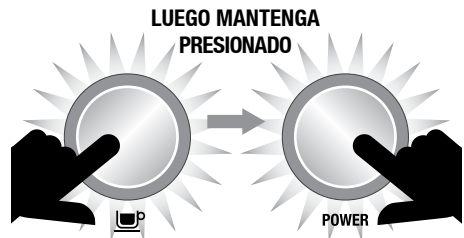
DESCALCIFICAR (DESC)

Use esta función para acceder al procedimiento de descalcificación cuando se muestra una alerta de descalcificación en la pantalla LCD. Incluso si está utilizando el filtro de agua provisto, le recomendamos descalcificar si hay cal acumulada en el depósito.

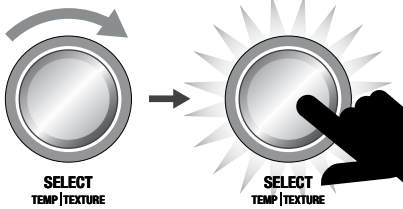


Asegúrese de esperar aproximadamente 90 minutos para completar todo el proceso de descalcificación y siga las instrucciones paso a paso. **Si acaba de terminar de usar el equipo, asegúrese de apagarlo y deje que se enfríe durante al menos 1 hora antes de comenzar el proceso de descalcificación.**

1. Preparación para la descalcificación
 - a) Vacíe la bandeja de goteo y vuelva a insertarla en su posición.
 - b) Mantenga presionado el botón de 1 taza con la máquina apagada, y luego mantenga presionado el botón POWER (Encendido) durante 3 segundos. El mensaje rSEt aparecerá en la pantalla LCD.

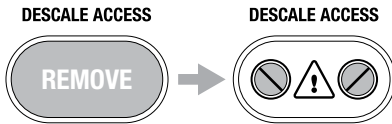


- c) Gire el dial SELECT (Seleccionar) hasta que aparezca el mensaje 'dESc' en la pantalla LCD y presione el dial para confirmar.

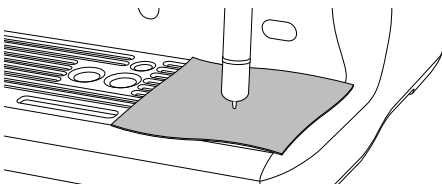


2. Vaciado de las calderas

- a) Retire la cubierta de silicona gris en el panel frontal inferior marcado con el rótulo DESCALE ACCESS (Acceso para la descalcificación).



- b) Ponga un paño sobre la bandeja de goteo para evitar que el vapor se escape.



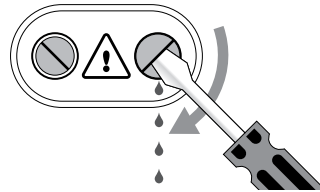
- c) Use un desarmador plano para girar la válvula derecha en contra de las manecillas del reloj LENTAMENTE hasta que esté completamente abierta. Podría liberarse vapor a medida que se abre la válvula.

NOTA

Si no se libera agua en la bandeja de goteo, mantenga presionado el botón de 1 taza o de 2 tazas durante 3 segundos. Esto liberará agua de la caldera.

Cuando el agua se vacíe por completo, cierre la válvula girando los tornillos a favor de las manecillas del reloj hasta que se asiente. No apriete de más los tornillos para evitar ocasionar daños a las válvulas.

DESCALE ACCESS



- d) Repita el proceso anterior en la válvula izquierda.
- e) Vacíe la bandeja de goteo. Tenga cuidado, pues la bandeja de goteo puede estar caliente.
- f) Vacíe el depósito de agua y retire el filtro de agua.
- g) Vierta la solución de descalcificación al depósito de agua y llénelo con agua helada hasta la línea MÁX. (Si utiliza una solución de limpieza alternativa, siga las instrucciones que indique el fabricante). Inserte el depósito de agua nuevamente en su posición en la parte posterior de la máquina.

NOTA

Si el depósito de agua no ha sido retirado ni reemplazado, o está vacío, aparecerá "FILL TANK" (Llene el depósito) en la pantalla LCD.

3. Comenzar descalcificación

- a) Presione el botón de 1 taza. La pantalla LCD mostrará una cuenta regresiva de 20 minutos.



Durante este tiempo, la máquina llenará las calderas con solución descalcificadora y las calentará a la temperatura de trabajo. Puede fluir un poco de agua a través del grupo durante este tiempo. Permita que el temporizador de la cuenta regresiva llegue a 0, ya que esto permite que la solución actúe por el tiempo suficiente para disolver la acumulación de calcificaciones. Sin embargo, puede continuar con el siguiente paso en cualquier momento presionando el botón de 1 taza.

- b) Ponga un paño sobre la bandeja de goteo para evitar que el vapor se escape.
c) Vacíe las calderas repitiendo los pasos 2c y 2d.
d) Vacíe la bandeja de goteo y vuelva a insertarla en su lugar.
e) Vacíe el depósito de agua, luego enjuáguelo y llénelo con agua limpia hasta la línea MÁX. Inserte el depósito de agua nuevamente en su posición.

4. Enjuague de las calderas

- a) Presione el botón de 1 taza. La pantalla LCD mostrará una cuenta regresiva de 20 minutos.



Durante este tiempo, la máquina llenará las calderas con agua fresca y limpia y las calentará a la temperatura de trabajo. Puede continuar con el siguiente paso en cualquier momento presionando el botón de 1 taza.

- b) Ponga un paño sobre la bandeja de goteo para evitar que el vapor se escape.
c) Vacíe las calderas repitiendo los pasos 2c y 2d.
d) Vacíe la bandeja de goteo y vuelva a insertarla en su lugar.
e) Vacíe el depósito de agua, luego enjuáguelo y llénelo con agua limpia hasta la línea MÁX. Inserte el depósito de agua nuevamente en su posición.

5. Repita el paso 4, Enjuague de las calderas

Recomendamos enjuagar las calderas nuevamente para garantizar que liberen cualquier solución residual de la descalcificación.

Presione el botón POWER (Encendido) para salir del modo de descalcificación. Ahora el proceso de descalcificación está completo y listo para usar.



Solucionar problemas

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA	SOLUCIÓN
El motor arranca, pero no sale café molido de la salida del molinillo	<ul style="list-style-type: none">• No hay granos de café en el depósito.• El molinillo o el depósito está bloqueado.• Puede que haya granos de café atascados en el depósito.	<ul style="list-style-type: none">• Llene el depósito con granos de café frescos.• Retire el depósito. Inspeccione el depósito y las muelas para detectar una posible obstrucción. Reemplace las piezas e intente nuevamente.
El motor arranca, pero funciona con un fuerte sonido de traqueteo	<ul style="list-style-type: none">• El molinillo está bloqueado con un elemento extraño o el canal está bloqueado.• Humedezca el molinillo obstruido.	<ul style="list-style-type: none">• Retire el depósito, inspeccione las muelas y elimine cualquier cuerpo extraño.• Limpie las muelas y la salida del molinillo como se indica en la página 32.• Deje que las muelas se sequen completamente antes de volver a instalarlas. Puede usar un secador de pelo para soplar aire en el espacio de la muela y acelerar el proceso de secado.
No es posible montar el depósito en su posición	<ul style="list-style-type: none">• Hay granos de café obstruyendo el dispositivo de bloqueo del depósito.	<ul style="list-style-type: none">• Retire el depósito. Retire los granos de café de la cara superior de las muelas. Vuelva a montar el depósito en su posición.
Sobrellenado del portafiltro	<ul style="list-style-type: none">• El ventilador de prensado se retiró para limpiarlo y no se reemplazó.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique que el ventilador de prensado esté en posición y montado correctamente en el eje de transmisión como se indica en la página 32.
Se produjo una detención de emergencia		<ul style="list-style-type: none">• Gire el portafiltro a la izquierda para detener la función de dosis, prensado y molido automático.• Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
Hay un mensaje de alerta en la pantalla LCD, por ejemplo 'OVERHEAT PLEASE WAIT', 'HEATING', etc.		<ul style="list-style-type: none">• Consulte la página 25 para ver la lista de alertas.• Si el problema persiste, contacte al Centro de servicios de Breville.

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA	SOLUCIÓN
El molinillo funciona ininterrumpidamente	<ul style="list-style-type: none"> No hay granos de café en el depósito. Se retiró el ventilador de prensado. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el depósito con granos de café. Gire el portafiltro a la izquierda para detener la función de dosis, prensado y molido automático. Verifique que el ventilador de prensado esté en posición y montado correctamente en el eje de transmisión como se indica en la página 32.
El espresso sale por los bordes del portafiltro	<ul style="list-style-type: none"> El portafiltro no se insertó en el grupo correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el portafiltro gire hacia la derecha hasta que el asa haya pasado el centro y quede bloqueado de forma segura en su lugar. Hacer que gire más allá del centro no dañará el sello de silicona.
y/o	<ul style="list-style-type: none"> Hay restos de café alrededor del borde del filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> Después de una molienda, limpie el exceso de café del borde del filtro para que el grupo se selle adecuadamente.
El portafiltro se sale del grupo durante la extracción	<ul style="list-style-type: none"> El borde del filtro está mojado o la parte inferior de las orejas del portafiltro está mojada. Las superficies húmedas reducen la fricción requerida para mantener el portafiltro en su lugar mientras se encuentra bajo presión durante una extracción. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese siempre de que el filtro y el portafiltro estén completamente secos antes de llenarlos con café, prensarlos e insertarlos en el grupo.
Problemas con la función de encendido automático	<ul style="list-style-type: none"> El reloj no está configurado o el reloj está configurado con una hora incorrecta. 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que el reloj y la hora del encendido automático se hayan programado correctamente. La pantalla LCD mostrará un ícono de reloj cuando se programe la hora de inicio automático.
Mensaje de error ERR en la pantalla LCD	<ul style="list-style-type: none"> Se ha producido una falla y el equipo no puede funcionar. 	<ul style="list-style-type: none"> Contacte al Centro de servicios de Breville.
Las bombas continúan funcionando / El vapor está muy húmedo / Hay fugas en la salida de agua caliente	<ul style="list-style-type: none"> El uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada podría estar afectando la forma en que la máquina está diseñada para funcionar. 	<ul style="list-style-type: none"> Recomendamos usar agua fría y filtrada. No recomendamos usar agua con un contenido mineral nulo o bajo, como el agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Si el problema persiste, contacte al Centro de servicios de Breville.

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA	SOLUCIÓN
El agua no fluye desde el grupo	<ul style="list-style-type: none"> El equipo no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento. El depósito de agua está vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> Dé tiempo para que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento. El botón POWER (Encendido) dejará de parpadear cuando la máquina esté lista.
	<ul style="list-style-type: none"> El depósito no está completamente insertado y bloqueado en su lugar. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el depósito. Ponga en marcha el sistema de la siguiente forma: <ol style="list-style-type: none"> 1) Presionando el botón de 2 tazas para que el agua circule por el grupo durante 30 segundos. 2) Presionando el botón HOT WATER (Agua caliente) para que el agua pase por la salida de agua caliente durante 30 segundos. Empuje completamente el depósito y cierre el pestillo.
Aparece el mensaje FILL TANK (Llenar el depósito de agua) en la pantalla LCD, pero el depósito está lleno	<ul style="list-style-type: none"> El depósito no está completamente insertado y bloqueado en su lugar. 	<ul style="list-style-type: none"> Empuje completamente el depósito y cierre el pestillo.
No hay agua caliente.	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua está vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el depósito de agua.
No se forma vapor.	<ul style="list-style-type: none"> El vaporizador está bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección 'Limpieza del vaporizador' (página 33).
La máquina indica que está "encendida", pero no funciona.		<ul style="list-style-type: none"> Apague el equipo. Espere 60 minutos y vuelva a encender la máquina. Si el problema persiste, llame al Centro de servicios de Breville.
El grupo emite vapor.		<ul style="list-style-type: none"> Apague el equipo. Espere 60 minutos y vuelva a encender la máquina. Si el problema persiste, llame al Centro de servicios de Breville.
El espresso solo gotea de las boquillas del portafiltro, el flujo es limitado	<ul style="list-style-type: none"> La molienda del café es demasiado fina. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste el tamaño de molido a un número superior para que sea un poco más grueso.
El espresso fluye demasiado rápido	<ul style="list-style-type: none"> La molienda del café es demasiado gruesa. Los granos de café están rancios. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste el tamaño de molido a un número inferior para que sea un poco más fino. Use granos de café recién tostados y con fecha de tueste, y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.

PROBLEMA**SOLUCIÓN
SENCILLA****SOLUCIÓN**

El café no está lo suficientemente caliente

- Tazas no precalentadas.
- La leche no está lo suficientemente caliente (si está haciendo capuchino, latte u otras bebidas con leche).

- Enjuague las tazas debajo de la salida de agua caliente y déjelas en la bandeja de calentamiento de tazas.
- Aumente la temperatura de la leche. Consulte la sección 'Ajuste de la temperatura de la leche' (página 16).

No se forma crema

- Los granos de café están rancios.

- Use granos de café recién tostados y con fecha de tueste, y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.

La texturización de la leche es insuficiente

- El vaporizador está bloqueado.

- Consulte la sección 'Limpieza del vaporizador' (página 33).
- Las diferentes marcas, tipos de leche y alternativas lácteas forman una textura diferente. Puede ser necesario ajustar el nivel de textura para una leche en particular. Consulte la sección 'Ajuste de la textura de la leche' (página 16).

El café se extrajo en exceso

- La molienda del café es demasiado gruesa.
- Es necesario volver a programar la duración o el volumen de la dosis.

- Ajuste el tamaño de molido a un número inferior para que sea un poco más fino.
- Reprograme la duración o volumen de la dosis. Consulte la sección 'Programación del volumen y duración de la dosis' (página 18).

El café no se extrajo lo suficiente.

- La molienda del café es demasiado fina.
- Es necesario volver a programar la duración o el volumen de la dosis.

- Ajuste el tamaño de molido a un número superior para que sea un poco más grueso.
- Reprograme la duración o volumen de la dosis. Consulte la sección 'Programación del volumen y duración de la dosis' (página 18).

La cantidad de café extraído cambió, si bien los ajustes son los mismos.

- A medida que los granos de café envejecen, la tasa de extracción cambia y puede afectar el volumen de la dosis.

- Ajuste el tamaño de molido a un número inferior para que sea un poco más fino.
- Reprograme la duración o volumen de la dosis. Consulte la sección 'Programación del volumen y duración de la dosis' (página 18).
- Use granos de café recién tostados y con fecha de tueste, y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.



Cafés para probar

CAPUCHINO

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



MACCHIATO

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



ESPRESSO

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



AMERICANO

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



LATTE

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



RISTRETTO

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





Notas



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

Mexico **Mail:** Breville México, S.A. de C.V.
 Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra # 169
 Col. Granada C.P. 11520
 Delegación Miguel Hidalgo
 CDMX México

Phone: 1-800-953-1668

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. 2020.

- 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.

BES980 Series • Séries • Serie

USCM – Q20