Manual de usuario - producto 1:

Breville the Barista Touch, máquina de café espresso, acero inoxidable, SES880BSS

the Barista Touch™



EN INSTRUCTION BOOK | FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS | ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Contents

2 Breville Recommends Safety First
8 Components
11 Assembly
12 Functions
23 Care & Cleaning
27 Troubleshooting

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

- Always switch off the appliance by pressing the POWER button to off and unplug from the power outlet.
- 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.
- Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

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

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES880

- 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.

⚠ WARNING

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

- Use caution after milk texturing as the auto purge function will purge hot steam when the steam wand is lowered.
- Caution must be used during descaling as hot steam may be released. Before descaling, turn off the machine, allow to cool for at least 1 hour and ensure the drip tray is empty and fully inserted. For instructions, refer to 'Descale', page 23.
- Do not attempt to open or service the espresso machine.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Support or visit a Breville Authorized Servicer.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

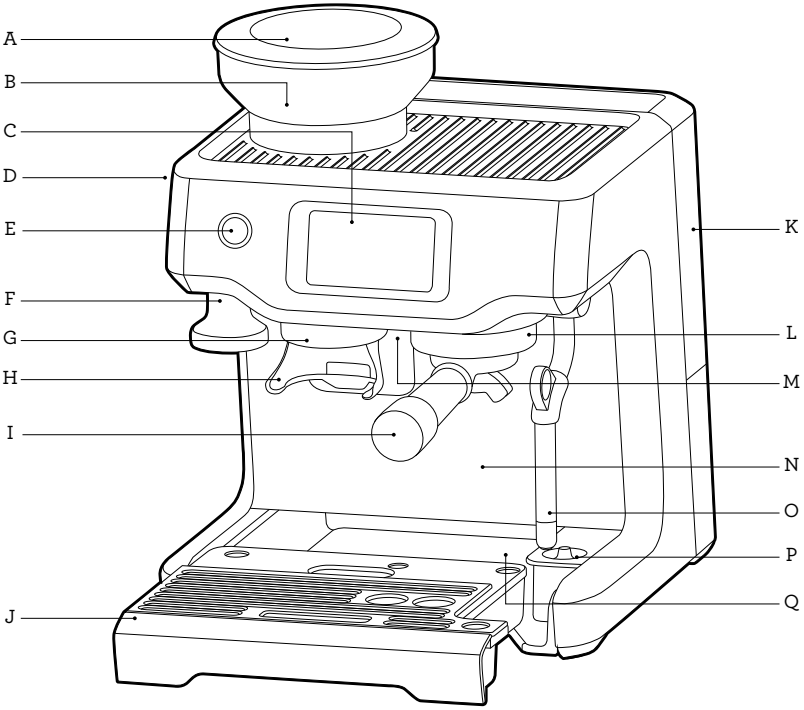
Your Breville appliance is fitted with a short power cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised. If an extension cord is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

BREVILLE ASSIST® PLUG

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components



A. ½lb bean hopper
With locking system for easy removal, storage and transfer of coffee beans.

B. Integrated conical burr grinder

C. Touch screen control panel
Displays current settings and provides touch interface.

D. GRIND SIZE selector
Espresso grind settings from fine to coarse.

E. POWER button

F. Integrated removable 54mm tamper

G. Grind outlet

H. Hands free grinding cradle

I. 54mm stainless steel portafilter
With commercial style spouts.

J. Removable wet & dry coffee separator drip tray
With Empty Me! tray full indicator.

K. 68 fl.oz (2L) removable water tank
With replaceable water filter to reduce impurities and scale.

L. Group Head

M. Dedicated hot water outlet

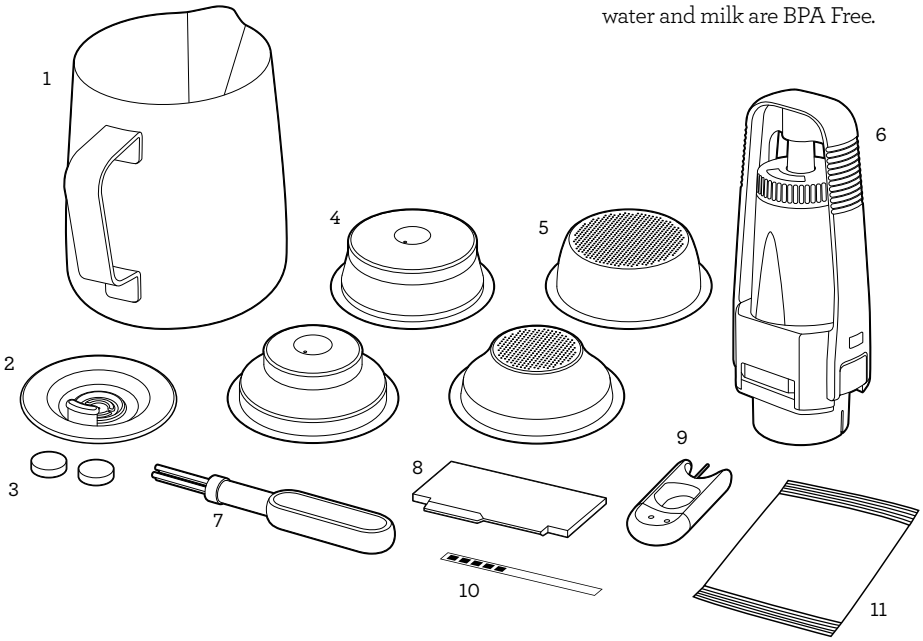
N. Extra-tall cup clearance for tall mugs

O. Easy clean steam wand
For automatic milk texturing.

P. Milk temperature sensor

Q. Storage tray (located behind drip tray)
Houses accessories when not in use.

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



ACCESSORIES

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

Rating Information

120 V~ 60 Hz 1680 W

Barista Touch Features

COLOR TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

Swipe & Select from the drinks menu. Adjust your shot volume, milk texture or milk temperature, then save it as your personal favorite.

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.

RAPID HEAT UP

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER

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

ADJUSTABLE GRIND SIZE

Espresso grind settings from fine to coarse for optimal extraction.

ADJUSTABLE GRIND AMOUNT

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

AUTOMATIC DOSING

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

HANDS FREE GRINDING

Auto stop for hands free grinding directly into the portafilter.

THE RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

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

ADJUSTABLE TEMPERATURE CONTROL

For optimum coffee flavor.

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

INSTANT HOT WATER

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

LOW PRESSURE PRE-INFUSION

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

VOLUMETRIC CONTROL

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

DRY PUCK FEATURE

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

Assembly

BEFORE FIRST USE

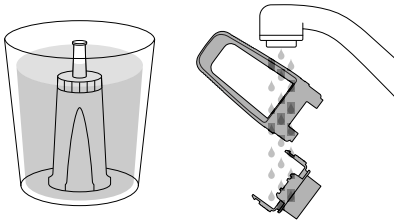
Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your espresso machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

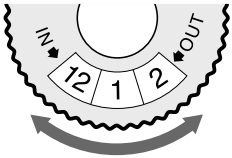
Remove the packaging and the plastics bags containing the water filter and water filter holder. Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter basket, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

INSTALLING THE WATER FILTER

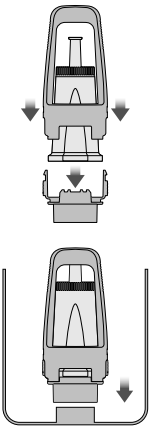
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



- 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. Filter 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. Press POWER button to turn the machine on.
2. Follow the instructions on screen to guide you through first use setup.
3. After completing setup, the machine will tell that it is ready to use.



   The machine is now in STANDBY mode.
4. Touch "Guide" and the machine will guide you step by step to make your first coffee. Touch the ✓ and go to the Drinks Menu or < to repeat the Setup. To repeat the Guide at any time, go to Settings Menu.

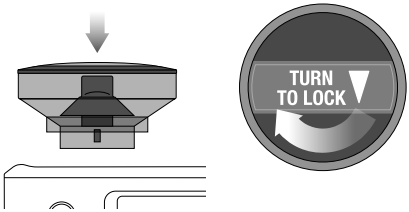
NOTE

If your water hardness is either 4 or 5 when tested, we strongly recommend you change to an alternate water source.

Filtered, bottled spring or mineral water will extend both the life of your built-in filter and descale intervals as well as superior taste. Please ensure to test the water hardness of the alternative water source you've chosen and input into the machine accordingly. Avoid using overly filtered water, like RO water unless some mineral content is being added back to the final water. Never use distilled water, or water with no or low mineral content as this will affect both the taste.

GRINDING OPERATION

Insert bean hopper into position on-top of the machine. Turn dial 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.

DRINK SELECTION

To enter Drinks Menu screen, touch the Home icon . Swipe & select your drink.
Touch the 'Help & Tip' icon i to see Barista Touch™ Guide.

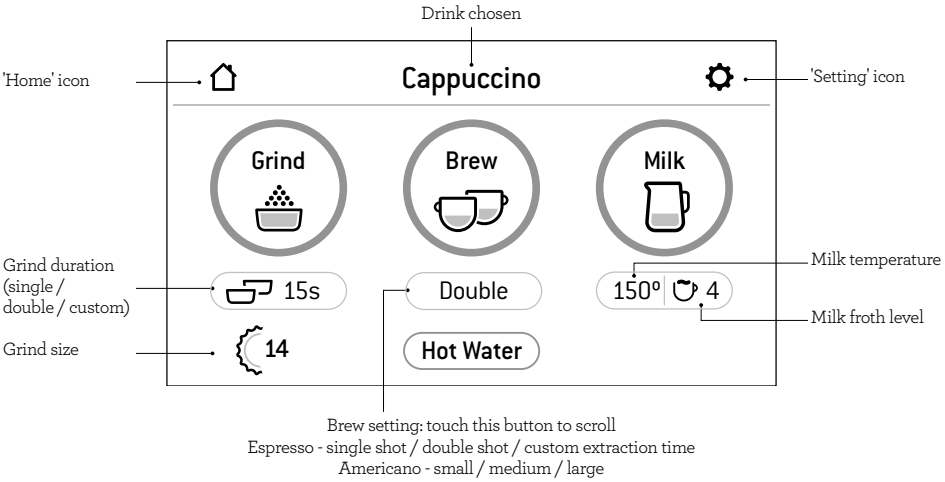


NOTE

Please keep the touch screen dry and clean to ensure that the machine functions properly.

DRINK SCREEN

In this screen, you can customize your drink by touching the oval shaped buttons. You cannot adjust the Grind Size by touching the button, use the dial on the side of the machine.



SETTING GRIND SIZE

Selecting Your Filter Basket

Choose and insert the Filter Basket into the Portafilter for the number of coffees or strength you are making. Use the Single Cup Filter Basket for making a single cup or a weaker tasting espresso. Use the Double Cup Filter Basket for making 2 cups or a stronger tasting espresso, usually for mugs or larger cups. See 'TIPS' for more detailed guide.

In the touchscreen, select the chosen filter basket by touching the toggle option under the 'Grind' button.

The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavor of the espresso. When setting the grind size, it should be fine but not too fine and powdery. When trying a new coffee, it may take 2 or 3 tries to identify the correct grind size for your coffee.

There are numbered settings on the touchscreen. The smaller the number, the finer the grind size. The larger the number, the coarser the grind size.

Automatic Dosing

- Ensure the hopper is locked into position and is filled with fresh coffee beans.
- Ensure the filter basket is completely dry before placing the portafilter into the grinding cradle.
- Touch the 'Grind' button once, or push and release the portafilter to engage the grinding activation switch. Then allow fresh ground coffee to fill the portafilter.
- Grinding will automatically stop, however if you wish to stop grinding before the cycle has finished, push and release the portafilter.

NOTE

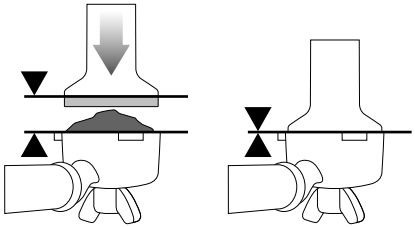
It is normal for the portafilter to appear overfilled with ground coffee.

Manual Dosing

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

Tamping the Ground Coffee

- Once grinding is complete, carefully withdraw the portafilter from the grinding cradle.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Tamp down firmly using approx. 30–40lbs (15–20kgs) of pressure. The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.
- As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped.

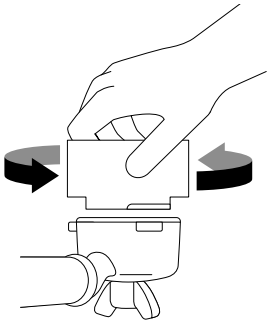


Trimming the Dose

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



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



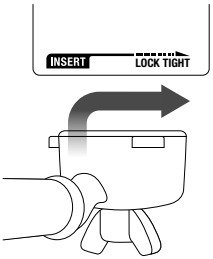
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

Purging the Group Head

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

Inserting the Portafilter

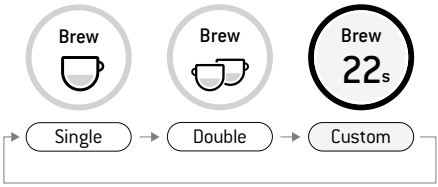
Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the center until resistance is felt.



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.

Touch the 'Brew' button on the display to start extraction. You can switch between single shot, double shot or Custom by touching the 'Single', 'Double' or Custom button. The duration times are preset, but can be customized.



MANUAL OVERRIDE

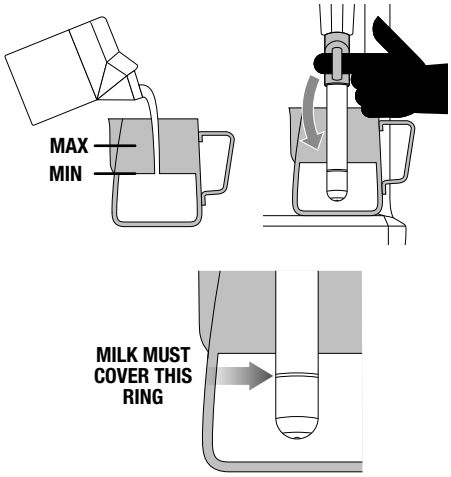
Press and hold the 'Brew' button (approx 2secs) to enter manual extraction mode. Touch the Brew button to start the extraction, touch the Brew button to stop the extraction.

NOTE

- The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind size and grind amount settings.
- Touching the 'Brew' button during a preset shot volume will immediately stop the extraction.
- For optimal flavor when using a 1 CUP filter basket, you should extract approx. 1oz / 30ml. When using a 2 CUP filter basket, you should extract approx. 2oz / 60ml.

TEXTURING MILK

Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the froth level accordingly. 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 milk temperature sensor located on the drip tray and milk should cover the ring around steam wand tip. The toggle button under the 'Milk' button will show you whether you placed the milk jug correctly.



NOTE

Use the indicator on the screen for the correct milk jug position.

Under the 'Milk' button, temperature level and froth level are displayed. They are preset based on the drink you've chosen but you can customize by touching those options.

To start, touch the 'Milk' button. The screen 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 clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

NOTE

Prior to texturing milk, it is recommended to momentarily purge the steam wand by first touching the 'Milk' button. Touching the button again will stop steam delivery.

MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode. Lift the steam wand. Start frothing by touching the button. When frothing is done, touch the Milk button to stop.

Wipe the wand & tip with a clean 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.

NOTE

- When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the Italian pump.
- After 90 seconds of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function.
- Use exclusively the stainless steel milk jug included in the pack to froth milk. The use of container made of glass or plastic material to froth milk may lead to dangerous conditions.

AMERICANO

There are 3 preset Americano settings – Small (6oz / 180ml), Medium (8oz / 240ml), and Large (12oz / 360ml). Grind dose & tamp your portafilter & insert into the group head. Position your cup underneath the portafilter spouts & the hot water spout. The hot water is delivered first, and espresso will be extracted after that.

HOT WATER

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

To start & stop hot water, touch 'Hot Water' on the screen.

Hot water limit is approximately 90 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to touch the 'Hot Water' button to stop pouring.

NOTE

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

ADDING NEW DRINK

Touch 'Add New' in the menu screen to create a customized drink. You can adjust parameters based on a standard style and save your own.



Add New

Alternatively, after manually adjusting parameters touch the small icon to save the current setting.

TIPS

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

AUTO OFF MODE

The machine automatically switches to AUTO OFF mode after 30 minutes.

SETTINGS

To enter settings menu, touch the icon on the upper right of the screen.

Quick Start Guide

Machine will guide you on screen, step by step to make an actual coffee.

Language and units

Switch the language between English and French, and unit between °F and °C.

Clean Cycle

The Cleaning Cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.

Cleaning Steam Wand

This will show how to clean the steam wand to remove any blockage for better steaming performance.

Descale Cycle

Descaling prevents excess mineral and scale build-up. A pop-up message will let you know when it is time for descaling.

Brew Temperature

It allows you to adjust the recommended extraction temperature.

Default Milk Temperature

It allows you to adjust default temperature level on all milk base drinks.

Water Hardness

It is to test water to set how often you need to descale the machine.

Screen Brightness

You can adjust brightness of your touch screen.

Sound Volume

You can adjust volume for alerts and reminders.

Demo Mode

It is for on-screen Barista Touch™ demonstration sequence.

Factory Reset

Use this function to reset all programmable values back to the factory settings and delete all custom drinks.

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

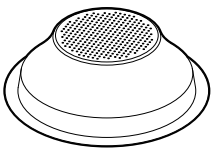
Always wipe the portafilter and filter basket dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channeling' where waterby-passes the ground coffee during extraction.

SELECTING A FILTER BASKET

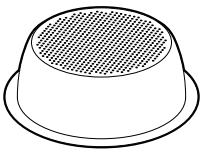
Single Wall Filter Baskets

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

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



1 CUP

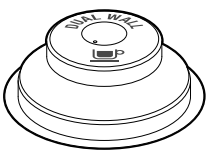


2 CUP

Dual Wall Filter Baskets

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

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



1 CUP



2 CUP

NOTE

- Regardless of whether you use Single Wall or Dual Wall filter baskets, use the 1 CUP basket when brewing a single cup and the 2 CUP basket when brewing two cups or a stronger single cup or mug.
- You will need to adjust the grind amount and size if switching from a single basket to a double basket, or vice versa.

The provided filter baskets are designed for:

1 CUP basket = approx. 8-11g.

2 CUP basket = approx. 16-19g.

NOTE

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

THE GRIND

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

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

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

EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and touch the 'Brew' button for the desired volume.
- Due to pre-infusion time, the espresso will not start to flow immediately.

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

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

EXTRACTION GUIDE

CORRECT EXTRACTION



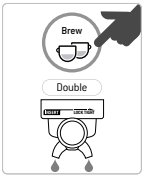
- Flow starts after 8–12 secs
- Flow slow like warm honey
- Crema is golden brown with a fine mousse texture
- Espresso is dark brown

AFTER EXTRACTION



REMOVE USED GRINDS

Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.



RINSE FILTER BASKET

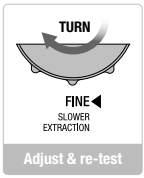
Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through by pressing single or double cup.

UNDER EXTRACTION

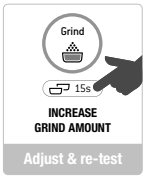


- Flow starts after 1-6 secs
- Flow fast like water
- Crema is thin and pale
- Espresso is pale brown
- Tastes bitter/sharp, weak and watery

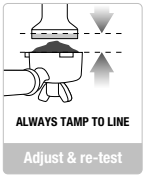
SOLUTIONS



Adjust & re-test



Adjust & re-test



Adjust & re-test

Tamp using 30–40lbs (15–20kgs) of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.

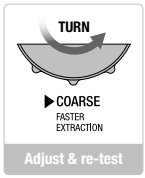
Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.

OVER EXTRACTION

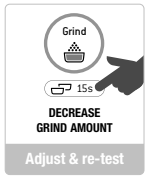


- Flow starts after 15 secs
- Flow drips or not at all
- Crema is dark and spotty
- Espresso is very dark brown
- Tastes bitter and burnt

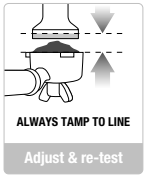
SOLUTIONS



Adjust & re-test



Adjust & re-test



Adjust & re-test

Tamp using 30–40lbs (15–20kgs) of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.

Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP
OVER EXTRATED BITTER • ASTRINGENT	Too fine	Too much Use razor to trim	Too heavy
BALANCED	Optimum	8-11g (1 cup) 16-19g (2 cup)	30–40lbs (15–20kg)
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	Too coarse	Too little Increase dose & use razor to trim	Too light

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.

TEXTURING MILK

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

- Always start with fresh cold milk.
- Fill milk jug to below the spout position. At a minimum, there should be enough milk to cover the ring around steam wand.
- To remove any condensed water from the system, ensure the steam wand is in the down position over the drip tray then touch the Milk button, allow steam to flow for a few seconds, then touch the Milk button to stop.
- When texturing milk automatically, ensure the steam wand is fully down.

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.

After texturing is complete

- 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.

For manual texturing

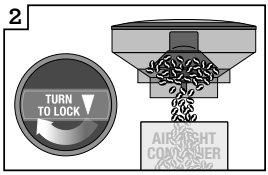
- Lift the steam wand and insert the steam tip 0.4-0.8 inch / 1-2 cm below the surface of the milk close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position. Enter manual frothing mode & then start frothing by touching the 'Milk' button.
- Keep the tip just under the surface of the milk until 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 touch screen to monitor the milk temperature. We recommend 130°F-150°F / 55°C–65°C.
- Touch the Milk button to stop steaming BEFORE lowering the jug and taking the tip out of the milk.

ADJUSTING CONICAL BURRS

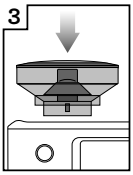
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Barista Touch™ is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



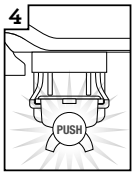
Unlock hopper



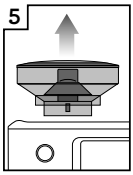
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



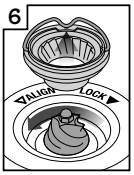
Align hopper into position



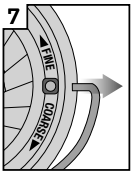
Run grinder until empty



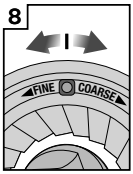
Remove hopper



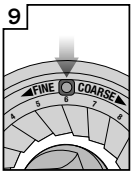
Remove upper burr



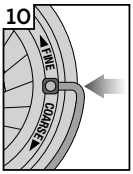
Remove wire handle from both sides of the burr



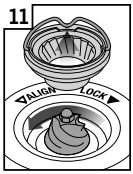
Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



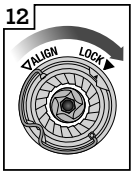
Align the number with the handle opening



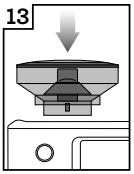
Insert wire handle from both sides of the burr



Push upper burr firmly into position



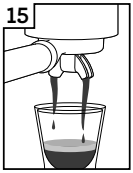
Lock upper burr



Align hopper into position



Lock hopper



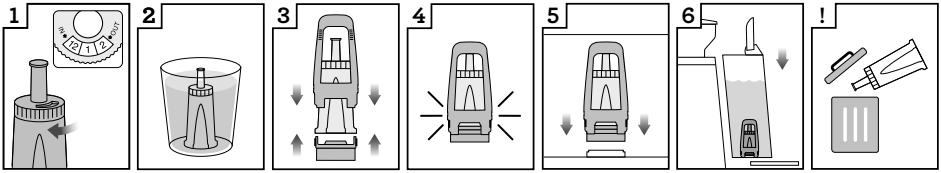
Check your extraction

Care & Cleaning

COLOR TOUCH SCREEN DISPLAY

Please keep the touch screen dry and clean to ensure that the machine functions properly.

REPLACING THE WATER FILTER



Set current month | Soak Filter for 5 min | Assemble water filter parts | Ensure parts are connected | Install filter in tank | Install water tank | Replace filter after 90 days or after 40L

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.

CLEANING CYCLE

There will be a message prompt when a cleaning cycle is required. This is a back-flushing cycle and is separate from descaling. Follow the instruction on the screen.

DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and taste of the espresso. Even if you used the provided water filter, we recommend you to descale if there is scale build-up in the water tank.

Go to 'Settings' and select 'Descale cycle'. Follow the instructions on the screen.

WARNING

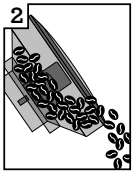
Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during descaling.

CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

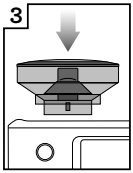
This grinder cleaning cycle removes oil build-up on the burrs which can impede performance.



Unlock hopper



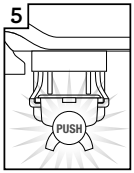
Empty hopper



Replace hopper



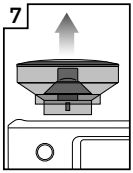
Lock hopper



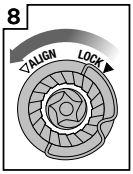
Run grinder empty



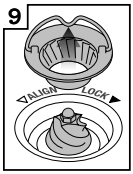
Unlock hopper



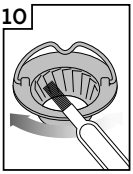
Remove hopper



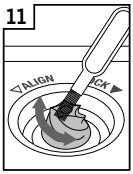
Unlock top burr



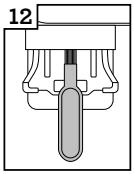
Remove top burr



Clean top burr with brush



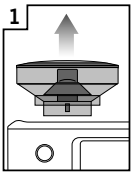
Clean lower burr with brush



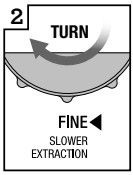
Clean chute with brush

ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

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



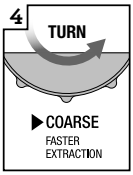
Remove hopper



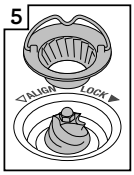
Set 'GRIND SIZE' to '1' (finest)



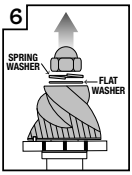
Use 10mm socket. Rotate 'Clockwise' to loosen the nut only



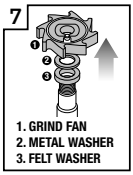
Set 'GRIND SIZE' to '30' (coarsest)



Unlock & remove top burr



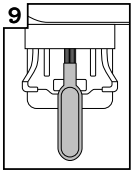
Remove nut, spring & flat washer. Carefully remove lower burr



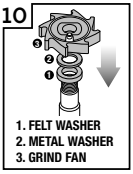
Remove grind fan & washers using long-nose pliers



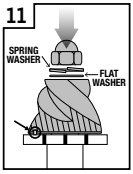
Unblock the grinds exit chute using the brush or a pipe cleaner



Clean chute with brush



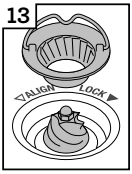
Insert washers & grind fan using long-nose pliers



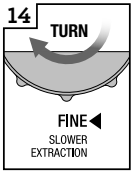
Insert lower burr (drive pin & cavity to align). Insert flat washer & spring washer



Rotate 'Counter-Clockwise' to tighten nut



Insert & lock top burr



Set 'GRIND SIZE' to '15'. Replace & lock hopper

WARNING

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

CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, it may reduce frothing performance.
- Go to 'Settings' > 'Steam wand cleaning' and follow the guide on the screen.

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

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

CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

CLEANING THE DRIP & STORAGE TRAY

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

NOTE

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

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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

STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the POWER button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 24), empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.

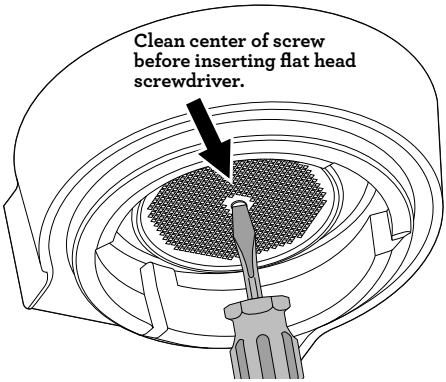
WARNING

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

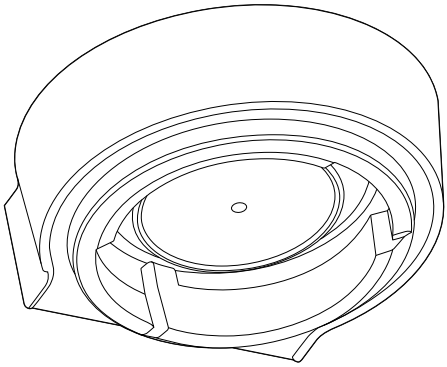
REPLACING THE SILICONE SEAL

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

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



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw and the stainless steel shower screen. Make note of the side of the shower screen that is downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen in warm soapy water, then dry thoroughly.
6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



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

Contact Breville Consumer Support or visit the Breville webpage for replacement silicone seals or for advice.

TRANSPORTING AND STORING

Press the POWER button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder, empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Water does not flow from the group head. **No hot water.**	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	Coffee is ground too finely and/ or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 14 and 'Over Extraction', page 20.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 14 and 'Over Extraction', page 20. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	Coffee tamped too firmly.	Tamp between 30–40lbs or 15–20kg of pressure.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
Water doesn't come through (the machine makes loud noise).	Water tank is empty or water level is below MIN.	Fill tank.
	There is an error on purging setting.	Perform factory reset ('Settings' > 'Factory Reset').

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Espresso runs out too quickly.	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 14 and 'Under Extraction', page 20.
	Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 14 and 'Under Extraction', page 20. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 30–40lbs or 15–20kg of pressure.
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	Portafilter not inserted in the group head correctly.	Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	There are coffee grounds around the filter basket rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 14. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafiler is properly secured into the group head.	Refer to 'Replacing the Silicone Seal', page 26.
No steam.	Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be decalcified.	Perform descale cycle.
	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 25.
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	The machine is carrying out the normal operation of the pump.	No action required as this is the normal operation of the machine.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Coffee not hot enough.	Cups not pre-heated.	Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	Portafilter not pre-heated.	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	Make sure sensor is in contact. Adjust milk temperature setting on screen..
	Water temperature needs to be adjusted.	Increase the brew temperature in 'Settings' menu.
No crema.	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 30–40lbs or 15–20kg of pressure.
	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 142 and 'Under Extraction', page 20.
	Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.	If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
Water leaking.	Auto purge feature. Immediately after the espresso, hot water and steam functions, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature.	Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the Empty Me! indicator is displayed.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafiler is properly secured into the group head.	Refer to 'Replacing the Silicone Seal', page 26.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Machine is on but ceases to operate.	The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating.	Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. If problem persists, call Breville Support.
No ground coffee coming from grinder.	No coffee beans in hopper.	Filler hopper with fresh coffee beans.
	Blocked grinder chamber or chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 24.
	Water / moisture in grinder chamber and chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 24. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket.	Grind amount settings are incorrect for particular grind size.	Use the grind duration button to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Dosing', page 14 and 'Extraction Guide', page 20.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment.	Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 14, 'Dosing', page 14 and 'Extraction Guide', page 20.
Grinder is making a loud noise.	Blockage or foreign object in grinder.	Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 24.

the Barista Touch[MC]



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®

Table des matières

2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
7 Composants
10 Assemblage
11 Fonctions
17 Trucs
22 Entretien et nettoyage
26 Guide de dépannage

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence future.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons, tel que conseillé dans le manuel d'instructions.
- Afin de vous protéger contre le risque de feu, d'électrocution et de blessure, n'immergez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.

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

  Éteignez-le toujours en appuyant sur la touche MARCHE et débranchez-le de la prise électrique.
- 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 si l'appareil présente un problème de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- L'usage d'accessoires non recommandés par Breville peut causer un risque de feu, d'électrocution ou de blessure.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique. Ne le placez pas dans un four chaud et ne le laissez pas entrer en contact avec celui-ci.
- Ne pas utiliser la machine à café si celle-ci est placée dans un endroit clos ou dans un meuble.
- Cet appareil est recommandé pour un

usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE

- Veuillez noter qu'afin de mieux servir nos clients, une mémoire interne a été intégrée à votre appareil. Cette mémoire se compose d'une petite puce recueillant certaines informations 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 BES880

- Il est recommandé de brancher la machine à espresso dans un circuit dédié, correctement relié à la terre et séparé des autres appareils électriques.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Assurez-vous que la trémie à grains ne contient aucun objet étranger avant usage.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau froide seulement. N'utilisez aucun autre liquide. N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car cela peut affecter le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine à espresso.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et sécurisé dans la tête d'infusion avant de débuter l'extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre durant le processus d'extraction.

⚠ AVERTISSEMENT

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

- Usez de prudence après avoir moussé le lait, car la fonction de purge automatique expulsera de la vapeur chaude lorsque la buse vapeur sera abaissée.
- Soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude sera libérée. Avant le détartrage, éteignez la machine, laissez-la refroidir au moins 1 heure et assurez-vous que le plateau d'égouttage est parfaitement inséré. Pour les instructions, référez-vous à la section 'Détartrage' en page 22.
- Ne tentez pas d'ouvrir ou de réparer la machine à espresso.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville ou visitez un centre de service autorisé Breville.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU

- La cartouche du filtre doit être 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.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

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

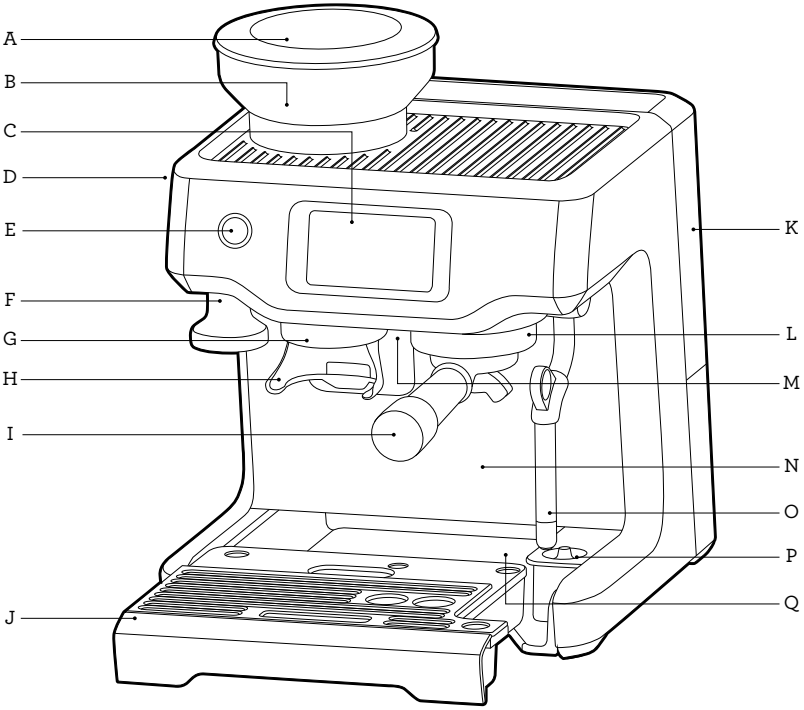
Si vous utilisez une corde de rallonge:
(1) la puissance électrique indiquée sur le cordon ou la corde de rallonge doit être au moins équivalente à la puissance électrique de l'appareil;
(2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher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

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

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

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants



A. Trémie à grains de 250 g
Avec système de verrouillage pour faciliter le retrait, le rangement et le transfert des grains de café.

B. Moulin à meules coniques intégré.

C. Panneau de commande à écran tactile
Affiche les réglages en cours et offre une interface tactile.

D. Sélecteur de TAILLE DE MOUTURE
Réglages de mouture à espresso, de fin à grossier.

E. Touche MARCHE

F. Bourroir intégré et amovible de 54 mm

G. Sortie de mouture

H. Support de mouture mains libres

I. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm
Avec becs verseurs de style commercial.

J. Plateau d'égouttage amovible avec séparateur de café - humide et sec
Avec indicateur de trop plein 'Empty Me!'

K. Réservoir d'eau de 2 L (68 oz).
Avec filtre à eau remplaçable, pour réduire les impuretés et le tartre.

L. Tête d'infusion

M. Sortie dédiée à l'eau chaude

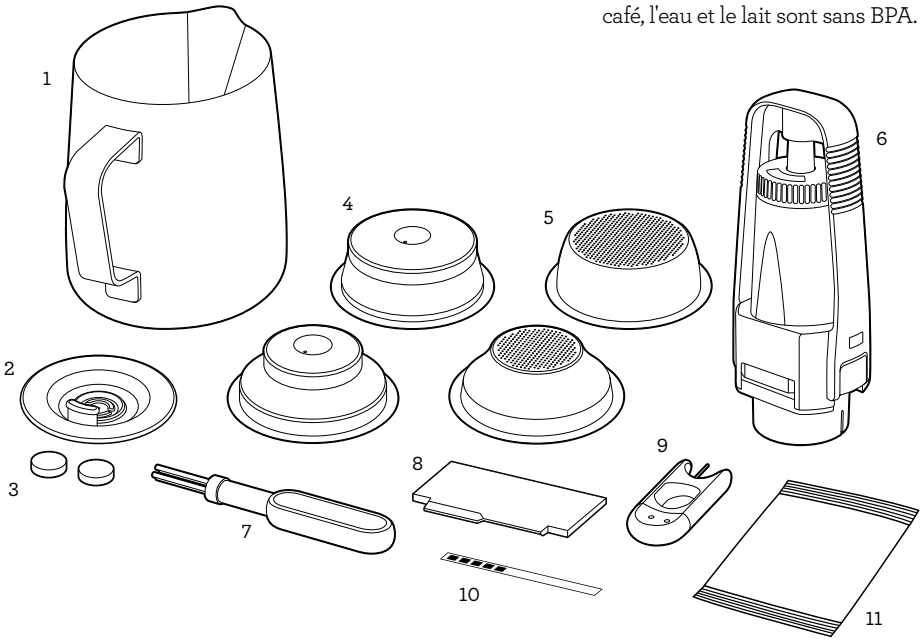
N. Hauteur requise pour grandes tasses

O. Buse vapeur facile à nettoyer
Pour moussage automatique du lait.

P. Capteur de température du lait

Q. Tiroir de rangement (logé derrière le plateau d'égouttage)
Pour ranger les accessoires qui ne sont pas utilisés.

Toutes les pièces de la Barista Touch[MC] entrant en contact avec le café, l'eau et le lait sont sans BPA.



ACCESSOIRES

1. Pichet à lait en acier inoxydable
2. Disque de nettoyage
3. Pastilles de nettoyage
4. Paniers filtres à double paroi (1 tasse et 2 tasses)
   Utiliser avec le café prémoulu.
5. Paniers filtres à simple paroi (1 tasse et 2 tasses)
   Utiliser avec des grains de café frais moulus.
6. Filtre à eau et support
7. Brosse de nettoyage
8. Outil de dosage de précision The Razor[MC]
9. Outil de nettoyage de la buse vapeur
10. Bandelette-test pour dureté de l'eau
11. Poudre détartrante

Informations énergétiques

120 V~ 60 Hz 1680 W

Caractéristiques de la Barista Touch

PANNEAU DE COMMANDE À ÉCRAN TACTILE COULEUR

Glissez et sélectionnez à partir du menu de boissons. Réglez le volume d'espresso, la texture ou la température du lait, puis sauvegardez-les à titre de favoris.

MOUSSAGE DU LAIT AUTOMATIQUE MAINS LIBRES

Mousse automatiquement le lait à la température et au style sélectionnés, du latte lisse et au cappuccino soyeux et crémeux. La purge automatique supprime les résidus de lait dans la buse vapeur lorsqu'elle retourne en position abaissée.

CHAUFFAGE RAPIDE

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

MOULIN À MEULES CONIQUES INTÉGRÉ

Les meules coniques en acier inoxydable maximisent la surface de mouture, pour une pleine saveur d'espresso. Les meules supérieure et inférieure sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

TAILLE DE MOUTURE RÉGLABLE

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

QUANTITÉ DE MOUTURE RÉGLABLE

Réglez la quantité de café frais moulu dosé dans le panier filtre selon la finesse ou la grosseur.

DOSAGE AUTOMATIQUE

Utilisez la touche 'FORMAT DE FILTRE' pour indiquer que vous utilisez le panier filtre à 1 tasse ou 2 tasses. Le moulin distribuera la quantité requise de mouture pour une dose de 1 tasse ou de 2 tasses.

BROYAGE MAINS LIBRES

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

OUTIL DE DOSAGE THE RAZOR[MC]

Lame à torsion brevetée qui arase la rondelle de café au niveau requis pour un dosage de précision et une extraction consistante.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE RÉGLABLE

Pour une saveur optimale.

RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE PID

Régulateur électronique de température PID , pour une stabilité de température accrue.

EAU CHAUDE INSTANTANÉE

Sortie dédiée à l'eau chaude pour Americano et préchauffage des tasses.

PRÉINFUSION À BASSE PRESSION

Applique une faible pression d'eau au début de l'extraction pour gonfler doucement la mouture et obtenir une extraction uniforme.

CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE

Volumes prédéfinis de 1 et 2 tasses, commande manuelle ou volumes d'espresso programmables.

RONDELLE SÈCHE

Retire l'excès d'eau du café moulu dans le panier filtre après l'extraction pour disposer facilement de la rondelle de café.

Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

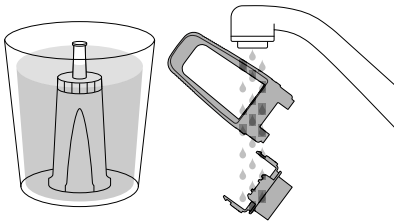
Préparation de la machine

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.

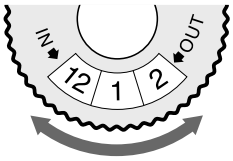
Retirez l'emballage et les sacs de plastique contenant le filtre à eau et son support. Nettoyez les pièces et accessoires (réservoir d'eau, porte-filtre, panier filtre, pichet) avec de l'eau chaude et un savon liquide doux. Rincez bien et séchez soigneusement.

INSTALLER LE FILTRE À EAU

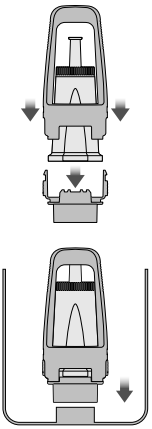
- Retirez le filtre à eau et son support du sac de plastique.
- Faites tremper le filtre dans de l'eau froide 5 minutes.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide.



- 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 détartrer 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. Appuyez sur MARCHE pour démarrer la machine.
2. Suivez les instructions sur l'écran pour vous guider dans la configuration de la première utilisation.
3. Une fois la configuration terminée, la machine vous indiquera qu'elle est prête à être utilisée.



La machine est maintenant en mode VEILLE.

4. Touchez 'Guide' et la machine vous guidera, étape par étape, pour préparer votre premier café. Touchez le ✓ et allez au Menu de boissons ou < pour répéter la configuration. Pour revoir le Guide en tout temps, allez au Menu de réglages.

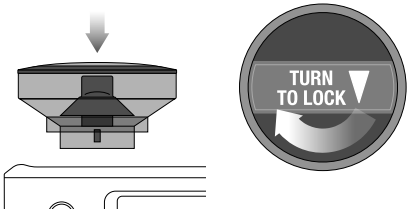
NOTE

Si la dureté de votre eau est entre 4 et 5, nous vous recommandons vivement d'utiliser une autre source d'eau.

L'eau filtrée, de source ou minérale prolongera la durée de vie du filtre intégré en plus d'espacer les intervalles de détartrage et de procurer un café savoureux. Assurez-vous de tester la dureté de l'eau de la source alternative choisie et de l'entrer dans la machine. Évitez d'utiliser de l'eau trop filtrée, comme de l'eau OI (d'osmose inverse), à moins qu'un contenu minéral ne soit ajouté à l'eau finale. N'utilisez jamais d'eau distillée ou d'eau avec aucun ou peu de contenu minéral, car cela affectera le goût du café.

OPÉRATION DE BROYAGE

Insérez la trémie à grains sur le dessus de la machine. Tournez le cadran pour la verrouiller. Remplissez-la de grains frais.

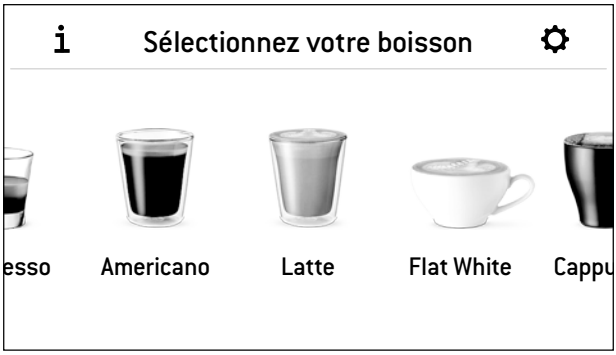


TRUC

Nous recommandons d'utiliser des grains de qualité 100% Arabica avec une 'date de torréfaction' estampillée sur le sac, et non une 'date de péremption' ou 'date d'utilisation'. Les grains de café sont à leur meilleur entre 5-20 jours de la 'date de torréfaction'. Le café éventé s'écoulera trop rapidement du porte-filtre et aura un goût amer et dilué.

SÉLECTION DE BOISSONS

Pour aller au Menu de boissons sur l'écran, touchez l'icône 'Maison' . Glissez et sélectionnez votre boisson. Touchez l'icône 'Aide et Truc' **i** pour voir le Guide de la Barista Touch[MC].

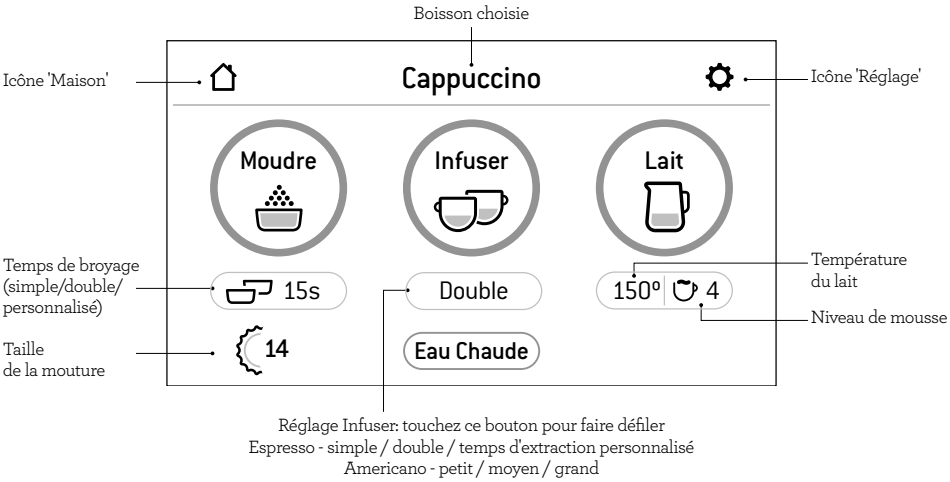


NOTE

Afin d'assurer un fonctionnement adéquat de la machine, gardez l'écran tactile sec et propre.

ÉCRAN DE BOISSONS

Sur cet écran, vous pouvez personnaliser votre boisson en touchant les boutons ovales. Cependant, vous ne pourrez ajuster la taille de la mouture; utilisez plutôt le cadran sur le côté de la machine.



RÉGLER LA TAILLE DE LA MOUTURE

Sélectionner votre panier filtre

Choisissez et insérez le panier filtre dans le porte-filtre selon le nombre de cafés ou la force que vous désirez. Utilisez le panier filtre 1 tasse pour préparer une seule tasse ou un espresso plus faible. Utilisez le panier filtre 2 tasses pour préparer 2 tasses ou un espresso plus fort, normalement pour les chopes ou grandes tasses. Voir 'TRUCS' pour plus de détails.

Sur l'écran tactile, sélectionnez le panier filtre choisi en appuyant sur l'option alternative sous le bouton 'Moudre'.

La taille de la mouture affectera le débit d'eau passant à travers le café dans le panier filtre et la saveur ce l'espresso. Lorsque vous réglez la taille de la mouture, elle doit être fine mais pas trop ni poudreuse. Si vous essayez un nouveau café, il peut vous prendre 2 ou 3 essais pour identifier la bonne taille de mouture pour votre café.

Les réglages sont identifiés par chiffres sur l'écran. Plus le chiffre est petit, plus la taille est fine. Plus le chiffre est gros, plus la taille est grossière.

Dosage automatique

- Assurez-vous que la trémie est bien verrouillée et remplie de grains de café frais.
- Assurez-vous que le panier filtre est parfaitement sec avant d'insérer le porte-filtre dans le support de mouture.
- Touchez une fois le bouton 'Moudre' ou appuyez et relâchez le porte-filtre pour activer l'interrupteur de broyage. Ensuite, attendez que le porte-filtre se remplisse de mouture.
- Le broyage s'arrêtera automatiquement. Cependant, si vous désirez arrêter le broyage avant la fin du cycle, appuyez et relâchez le porte-filtre.

NOTE

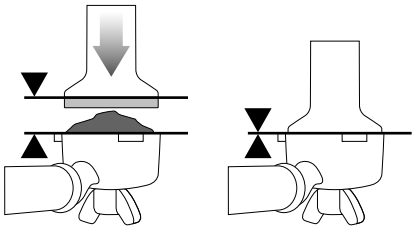
Il est normal que le porte-filtre paraisse trop plein de mouture.

Dosage manuel

- Si vous préférez doser manuellement, gardez le porte-filtre inséré dans le support de mouture, appuyez et tenez le porte-filtre pour activer l'interrupteur de broyage. Continuez à le retenir jusqu'à ce que la quantité de café moulu désirée soit dosée.
- Pour arrêter le broyage, relâche le porte-filtre. Cela libérera l'interrupteur de broyage et arrêtera la fonction de broyage.

Tassage de la mouture

- Une fois le broyage terminé, retirez soigneusement le porte-filtre du support de mouture.,
- Tapotez le porte-filtre plusieurs fois pour que le café se tasse et se distribue uniformément dans le panier filtre.
- Tassez fermement en utilisant environ 30-40 lb (15-20 kg) de pression. La quantité de pression n'est pas aussi importante que la pression uniforme à chaque fois.
- En guise de dose, le bord supérieur du dessus métallique du bourroir devrait être de niveau avec le dessus du panier filtre APRÈS que le café ait été tassé.

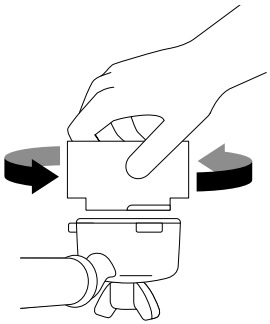


Rasage de la dose

L'outil de dosage de précision The Razor[MC] vous permet d'égaliser la rondelle de café au bon niveau pour obtenir une extraction consistante.



- Insérez l'outil de dosage The Razor[MC] dans le panier filtre jusqu'à ce que les appuis de l'outil reposent sur le bord du panier. La lame de l'outil de dosage doit pénétrer la surface du café tassé.
- Tournez l'outil de dosage The Razor[MC] de gauche à droite tout en maintenant le porte-filtre en angle au-dessus d'un contenant de marc de café pour éliminer l'excès de mouture. Votre panier filtre est maintenant dosé avec la bonne quantité de café.



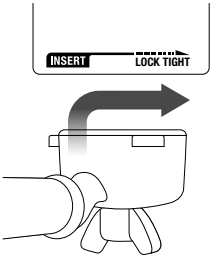
- Essuyez l'excès de café sur le bord du panier filtre pour assurer une bonne adhésion dans la tête d'infusion.

Purger la tête d'infusion

Avant de placer le porte-filtre dans la tête d'infusion, faites passer un peu d'eau dans la tête d'infusion en appuyant sur la touche 'Infuser'. Cela stabilisera la température avant l'extraction.

Installer le porte-filtre

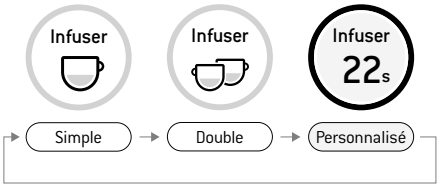
Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion pour que la poignée soit alignée sur la position INSERT. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et tournez la poignée vers le centre jusqu'à ce que vous ressentiez une résistance.



EXTRACTION DE L'ESPRESSO

Alignez la poignée du porte-filtre sur la position INSERT de la tête d'infusion. Soulevez-le pour l'insérer dans la tête d'infusion et tournez-le vers la position LOCK TIGHT (Bien verrouiller) jusqu'à ce que vous ressentiez une résistance.

Appuyez sur la touche 'Infuser' pour commencer l'extraction. Vous pouvez alterner entre espresso simple, double ou personnalisé en touchant le bouton 'Simple', 'Double' ou 'Personnalisé'. La durée est préréglée, mais peut être personnalisée.



COMMANDE MANUELLE

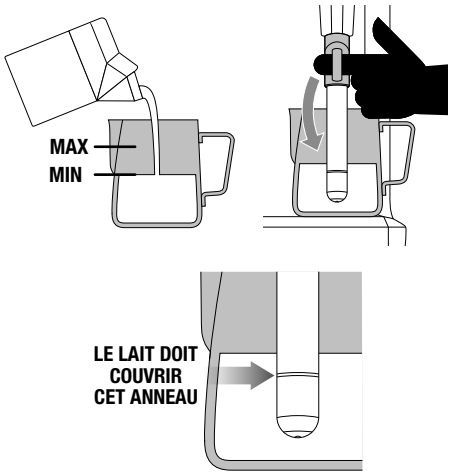
Appuyez et tenez enfoncé le bouton 'Infuser' (environ 2 sec) pour entrer en mode d'extraction manuelle. Touchez le bouton 'Infuser' pour commencer l'extraction et touchez-le à nouveau pour arrêter l'extraction.

NOTE

- La quantité d'espresso extrait dans votre tasse variera selon les réglages de taille et de quantité de mouture.
- Si vous touchez le bouton 'Infuser' durant un volume prédéfini, l'extraction s'arrêtera immédiatement.
- Pour une saveur optimale en utilisant le panier filtre 1 TASSE, vous devriez extraire environ 30 ml (1 oz) de café. Si vous utilisez le panier-filtre 2 TASSES, vous devriez extraire environ 60 ml (2 oz).

MOUSSER LE LAIT

Les différents types, marque et substituts de lait moussent différemment. Vous devrez peut-être ajuster le niveau de mousse en conséquence. Utilisez du lait frais et froid. Remplissez le pichet jusque sous le bec verseur. Relevez la buse vapeur et insérez-la dans le pichet. Rabaissez-la en vous assurant qu'elle est complètement abaissée. Le pichet doit reposer sur le capteur de température situé sur le plateau d'égouttage et le lait doit recouvrir l'anneau entourant l'embout de la buse.
La touche sous le bouton 'Lait' vous indiquera si le pichet est placé correctement.



NOTE

Utilisez l'indicateur sur l'écran pour connaître la position exacte du pichet.

Sous le bouton 'Lait, les niveaux de température et de mousse sont affichés. Ils sont prédéfinis en fonction de la boisson que vous avez choisie, mais vous pouvez les personnaliser en touchant ces options.

Pour commencer, appuyez sur 'Lait'. L'écran affichera la température du lait au fur et à mesure qu'il chauffe. Le moussage du lait s'arrêtera automatiquement quand la température sélectionnée sera atteinte.

Relevez la buse vapeur pour retirer le pichet à lait. Essuyez la buse et l'embout avec un chiffon propre et humide. Abaissez complètement la buse et elle se purgera automatiquement.

NOTE

Avant de mousser le lait, il est recommandé de purger la buse vapeur une fois en touchant le bouton 'Lait'. Touchez-le à nouveau et la vapeur s'arrêtera.

MOUSSER LE LAIT MANUELLEMENT

Le moussage automatique du lait et l'arrêt automatique sont désactivés durant le mode de moussage manuel. Relevez la buse vapeur. Démarrez le moussage en touchant le bouton. Dès que le moussage sera terminé, touchez le bouton 'Lait' pour arrêter.

ATTENTION: RISQUE DE BRÛLURE

La vapeur pressurisée peut encore s'expulser de la buse, même si la machine a été mise hors tension. Surveillez toujours les enfants.

NOTE

- Quand la machine crée de la vapeur, un bruit de pompage peut se faire entendre. Ceci est normal pour une pompe italienne.
- Après 90 secondes de vapeur continuelle, la machine désactivera automatiquement la fonction de vapeur.
- Utilisez exclusivement le pichet à lait en acier inoxydable inclus pour mousser le lait. L'usage de contenant en verre ou en plastique peut entraîner un risque de danger.

AMERICANO

Il y a 3 réglages prédéfinis pour Americano - petit (6 oz / 18 ml), moyen (8 oz / 240 ml) et grand (12 oz / 360 ml). Broyez, dosez et tassez votre café dans le porte-filtre et insérez-le dans la tête d'infusion. Placez votre tasse sous les becs du porte-filtre et sous la sortie d'eau chaude. L'eau chaude sera acheminée en premier et l'espresso sera extrait par la suite.

EAU CHAUDE

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

Pour activer et arrêter l'eau chaude, touchez 'Eau chaude' sur l'écran.

La limite d'eau chaude est d'environ 90 secondes. Selon le format de votre tasse, vous pourriez avoir besoin de toucher le bouton 'Eau chaude' pour arrêter l'écoulement.

NOTE

Vous ne pouvez faire couler l'eau chaude et extraire l'espresso simultanément.

AJOUTER UNE NOUVELLE BOISSON

Touchez 'Nouveau' dans le menu pour créer une boisson personnalisée. Vous pouvez ajuster les paramètres en fonction d'un style standard et sauvegarder votre propre boisson.



Nouveau

Par contre, après avoir ajusté manuellement les paramètres, touchez la petite icône pour sauvegarder le réglage en cours.

TRUCS

Assurez-vous que le plateau d'égouttage est parfaitement inséré et vidé lorsque l'indicateur 'Empty Me!' apparaît.

MODE ARRÊT AUTOMATIQUE

La machine passe automatiquement en mode ARRÊT AUTOMATIQUE après 30 minutes.

RÉGLAGES

Pour entrer dans le Menu de réglages, touchez l'icône sur le haut droit de l'écran.

Guide de démarrage rapide

La machine vous guidera sur l'écran, étape par étape, pour préparer un café.

Langue et unités

Alternez entre l'anglais et le français et entre °F et °C.

Cycle de nettoyage

Le cycle de nettoyage nettoie la douchette et rince la tête d'infusion.

Nettoyage de la buse vapeur

Cela vous indiquera comment nettoyer la buse vapeur pour la dégager en cas de blocage et pour assurer une meilleure performance.

Cycle de détartrage

Le détartrage prévient l'accumulation de minéraux et de tartre. Un message pop-up vous indiquera quand le détartrage sera requis.

Température d'infusion

Cela vous permet d'ajuster la température d'extraction recommandée.

Température du lait par défaut

Cela vous permet d'ajuster le niveau de température par défaut de toutes les boissons à base de lait.

Dureté de l'eau

Cela sert à tester l'eau pour fixer la date où vous devrez détartrer la machine.

Brillance de l'écran

Vous pouvez ajuster la brillance de votre écran tactile.

Volume du son

Vous pouvez ajuster le volume des alertes et des rappels.

Mode démo

Cette fonction affiche la séquence de démonstration de la Barista Touch[MC] à l'écran.

Restaurer les réglages d'usine

Utilisez cette fonction pour restaurer toutes les valeurs programmables aux réglages d'usine et supprimer toutes les boissons personnalisées.

Trucs

PRÉCHAUFFAGE

Chauffer votre tasse ou votre verre

Une tasse chaude contribuera à maintenir la température optimale du café. Préchauffez votre tasse en la rinçant sous la sortie d'eau chaude et en la plaçant sur le chauffe-tasse.

Chauffer le porte-filtre et le panier filtre

Un porte-filtre et un panier filtre froids peuvent réduire suffisamment la température d'extraction pour affecter la qualité de votre espresso. Assurez-vous toujours de préchauffer le porte-filtre et le panier filtre sous la sortie d'eau chaude avant la première utilisation.

NOTE

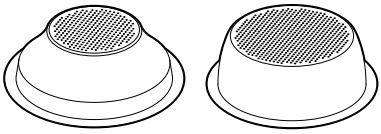
Asséchez toujours le porte-filtre et le panier filtre à l'aide d'un chiffon sec avant de doser le café moulu, car l'humidité favorise le 'channeling', c'est-à-dire que l'eau contourne la mouture durant l'extraction.

SÉLECTIONNER UN PANIER FILTRE

Paniers filtres èa simple paroi

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

Les paniers à simple paroi vous permettent de faire l'expérience de broyage, dosage et tassage pour créer un espresso plus équilibré.

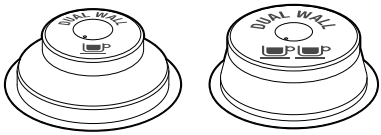


1 TASSE 2 TASSES

Paniers filtres à double paroi

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

Les paniers filtres à double paroi régularisent la pression et contribuent à optimiser l'extraction, peu importe le broyage, le dosage, la pression de tassage ou la fraîcheur.



1 TASSE 2 TASSES

NOTE

- Que vous utilisiez les paniers filtres à simple ou à double paroi, utilisez le panier 1 TASSE pour infuser une seule tasse, et le panier 2 TASSES pour infuser 2 tasses ou un café simple plus fort ou une grande tasse.
- Vous devrez ajuster la quantité et la taille de la mouture si vous passez d'un panier simple à un panier double, ou vice versa.

Les paniers filtres fournis sont conçus pour:

Panier 1 TASSE - environ 8-11 g

Panier 2 TASSES - environ 16-19 g

NOTE

Vous devrez peut-être vérifier la quantité de café incluse dans le panier filtre ou combien de temps le moulin doit fonctionner pour obtenir la bonne dose. Par exemple, si vous utilisez une mouture à espresso plus fine avec des paniers filtres à simple paroi, vous devrez peut-être augmenter la quantité de mouture pour vous assurer que le panier filtre est dosé correctement.

LA MOUTURE

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

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

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

EXTRAIRE L'ESPRESSO

- Placez la (les) tasse(s) préchauffée(s) sous le porte-filtre et touchez le bouton 'Infuser' pour le volume requis.
- Dû au temps de préinfusion, l'espresso ne commencera pas à couler immédiatement.

Un excellent espresso se veut l'équilibre parfait entre douceur, acidité et amertume. La saveur de votre café dépendra de plusieurs facteurs comme le type de grains de café, le degré de torréfaction, la fraîcheur, la finesse ou la grosseur de la mouture, la dose de café moulu et la pression de tassage.

Faites-en l'expérience en ajustant ces facteurs, un à la fois, pour obtenir le goût que vous désirez.

GUIDE D'EXTRACTION

BONNE EXTRACTION



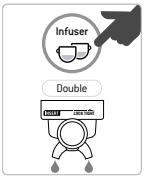
- Débit commence après 8-12 sec
- Débit lent comme du miel chaud
- Crema dorée avec mousse fine
- Espresso brun foncé

APRÈS L'EXTRACTION



RETIRER LE MARC DE CAFÉ

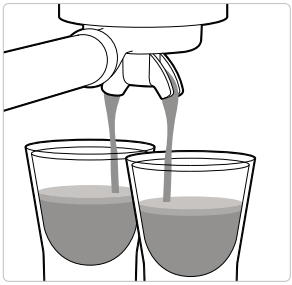
Le marc de café formera une 'rondelle' sèche. Si elle est mouillée, voir la section 'Sous-extraction'.



RINCER LE PANIER FILTRE

Pour prévenir le blocage, garder le panier filtre propre. Le verrouiller dans le porte-filtre, sans café, l'insérer dans la machine et faire couler l'eau chaude en appuyant sur la touche simple ou double tasse.

SOUS-EXTRACTION



- Débit commence après 1-6 secondes
- Débit rapide comme de l'eau
- Crema mince et pâle
- Espresso brun pâle
- Goût amer/fort, fade et dilué

SOLUTIONS



Ajuster et reprendre



AUGMENTER LA QUANTITÉ DE MOUTURE

Ajuster et reprendre



Ajuster et reprendre

Tasser avec 30-40 lb (15-20 kg) de pression. Le rebord métallique du bourroir doit être de niveau avec le haut du panier filtre APRÈS le tassage.

Araser la mouture au bon niveau avec l'outil de dosage de précision Razor[MC].

SUREXTRACTION



- Débit commence après 15 sec
- Débit dégoutte ou ne coule pas
- Crema foncée et tachetée
- Espresso brun très foncé

SOLUTIONS



Ajuster et reprendre



DIMINUER LA QUANTITÉ DE MOUTURE

Ajuster et reprendre



Ajuster et reprendre

Tasser avec 30-40 lb (15-20 kg) de pression. Le rebord métallique du bourroir doit être de niveau avec le haut du panier filtre APRÈS le tassage.

Araser la mouture au bon niveau avec l'outil de dosage de précision Razor[MC].

	MOUTURE	DOSE DE MOUTURE	TASSAGE
SUREXTRAIT AMER • ASTRINGENT	Trop fine	Trop de mouture Utiliser le rasoir pour égaliser	Trop fort
ÉQUILIBRÉ	Optimale	8-11 g (1 tasse) 16-19 g (2 tasses)	30-40 lb (15-20 kg)
SOUS EXTRAIT SOUS DÉVELOPPÉ • SÛR	Trop grossière	Trop peu Augmenter la dose et utiliser le rasoir pour égaliser	Trop faible

TRUCS ET ASTUCES

- Des grains de café frais et de qualité vous assureront la meilleure extraction possible.
- Nous recommandons des grains de café 100% Arabica avec une 'date de torréfaction' estampillée sur le sac, et non une 'date de péremption' ou 'date d'utilisation'.
- Les grains de café sont meilleurs s'ils sont consommés entre 5-20 jours de la 'date de torréfaction'. Idéalement, pour maximiser la saveur, broyez les grains immédiatement avant l'extraction.
- Pour réduire le temps de storage, achetez des grains de café par petites portions.
- Gardez les grains de café dans un contenant frais, foncé et sec, et sous vide si possible.

MOUSSER LE LAIT

Il y a deux phases dans le moussage du lait. La première est d'étirer le lait pour l'aérer, et la seconde consiste à le faire tourbillonner pour obtenir une texture lisse. Ces deux opérations doivent n'en faire qu'une.

- Pour retirer l'eau condensée dans le système, assurez-vous que la buse vapeur est abaissée au-dessus du plateau d'égouttage, puis touchez le bouton 'Lait', laissez la vapeur s'échapper quelques secondes, puis touchez à nouveau de bouton 'Lait' pour arrêter.
- Pour le moussage automatique, assurez-vous que la buse vapeur est complètement abaissée.

TRUCS ET ASTUCES

Pour un moussage optimal, il est critique que les trous de l'embout de la buse vapeur soient dégagés. Même partiellement bloqués, ils peuvent affecter la capacité de la buse vapeur à produire suffisamment de mousse.

Essuyez toujours la buse et l'embout avec un chiffon humide AVANT de rabaisser la buse vapeur. Le fait d'essuyer la buse vapeur éliminera la majorité du lait et la fonction de purge automatique s'effectuera efficacement en dégageant les résidus de lait.

À la fin du moussage

- Tapotez le pichet sur le comptoir pour faire tomber les bulles.
- Tournez le pichet pour polir et réintégrer la mousse.
- Versez le lait directement dans l'espresso.
- La secret est de travailler rapidement avant que le lait ne commence à se séparer.

Pour le moussage manuel

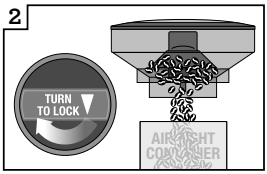
- Relevez la buse vapeur et insérez l'embout 1-2 cm (0,4-0,8 po) sous la surface du lait, près du côté droit du pichet, à la position 3 h. Entrez en mode manuel en appuyant et maintenant le bouton 'Lait' (environ 3 sec.), puis commencez le moussage en touchant à nouveau le bouton.
- Gardez l'embout sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourbillonne en sens horaire, produisant un vortex (effet de tourbillon).
- Alors que le lait tourbillonne, rabaissez lentement le pichet. Cela ramènera l'embout de la buse à la surface du lait et commencera à introduire de l'air dans le lait. Vous devrez peut-être briser la surface du lait avec l'embout pour faire tourbillonner le lait assez rapidement.
- Gardez l'embout à la surface ou un peu sous la surface, en continuant de maintenir le vortex. Moussez le lait jusqu'à l'obtention du volume requis.
- Soulevez la poignée du pichet pour abaisser l'embout sous la surface, mais gardez le vortex (tourbillon). Utilisez l'écran tactile pour surveiller la température du lait. Nous recommandons 55°C–65°C / 130°F-150°F.
- Touchez le bouton 'Lait' pour arrêter la vapeur AVANT d'abaisser le pichet et de sortir l'embout du lait.

AJUSTER LES MEULES CONIQUES

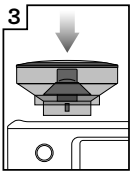
Certains types de café requièrent un plus grand éventail de mouture pour atteindre l'extraction ou l'infusion idéale. Une des fonctionnalités de la Barista Touch[MC] est la capacité d'élargir cet éventail grâce à la meule supérieure ajustable. Nous recommandons d'effectuer un seul ajustement à la fois.



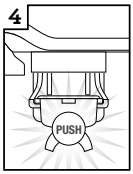
Déverrouiller la trémie



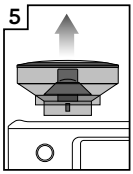
Tenir la trémie au-dessus du contenant et tourner le cadran pour libérer les grains



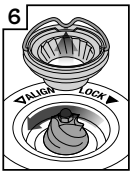
Aligner la trémie en place



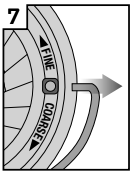
Faire marcher le moulin jusqu'à vide



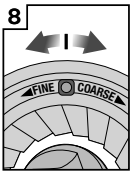
Retirer la trémie



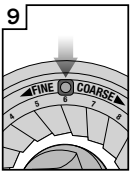
Retirer la meule supérieure



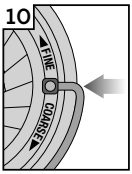
Retirer la poignée de chaque côté de la meule



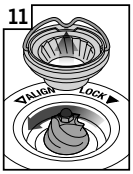
Déplacer la meule d'un numéro, plus gros ou plus fin



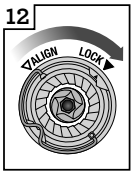
Aligner le numéro avec l'ouverture de la poignée



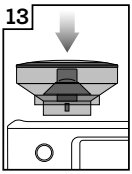
Insérer la poignée de métal de chaque côté de la meule



Pousser bien la meule supérieure en place



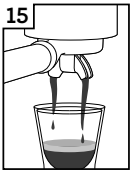
Verrouiller la meule supérieure



Aligner la trémie en place



Verrouiller la trémie



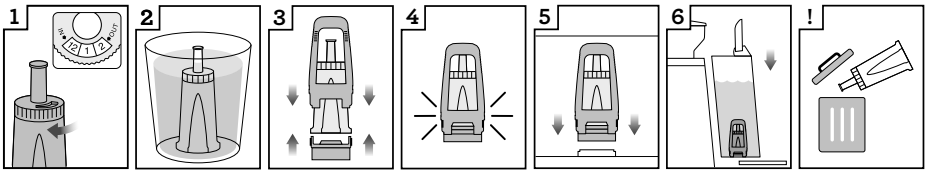
Vérifier votre extraction

Entretien et nettoyage

AFFICHAGE SUR L'ÉCRAN TACTILE COULEUR

Gardez l'écran tactile propre et sec pour assurer un fonctionnement adéquat de la machine.

REMPLACER LE FILTRE À EAU



Entrer le mois en cours | Faire tremper le filtre 5 min | Assembler les pièces du filtre | S'assurer que les pièces sont connectées | Installer le filtre dans le réservoir | Installer le réservoir | Remplacer le filtre après 90 jours ou 40 L (10 gal. US)

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 détartrer 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.

CYCLE DE NETTOYAGE

Un message vous invitera à effectuer un cycle de nettoyage. Il s'agit d'un cycle de rinçage indépendant du détartrage. Suivez les instructions sur l'écran.

DÉTARTRAGE

Après un usage régulier, l'eau dure peut causer une accumulation de minéraux à l'intérieur et sur les composants internes de fonctionnement, réduisant le débit et la température d'infusion, la puissance de la machine et le goût de l'espresso. Même si vous avez utilisé le filtre à eau fourni, nous vous recommandons de détartrer s'il y a accumulation de tartre dans le reservoir.

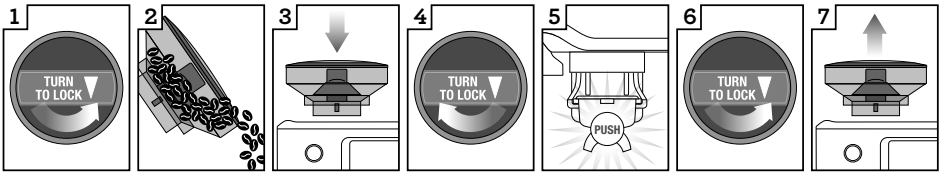
Allez à 'Réglages' et sélectionnez 'Cycle de détartrage'. Suivez les instructions sur l'écran.

AVERTISSEMENT

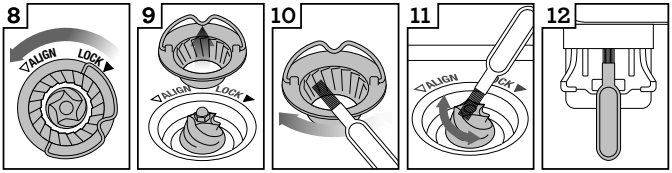
N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide. Le réservoir d'eau ne doit jamais être retiré ou complètement vidé durant le détartrage.

NETTOYER LE MOULIN À MEULES CONIQUES

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



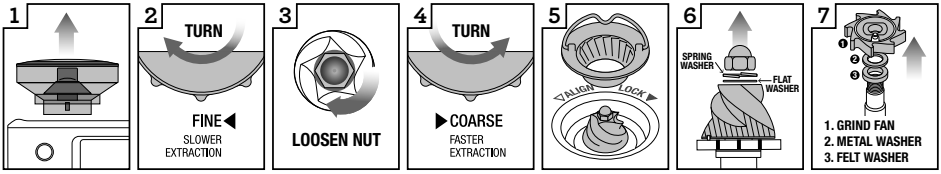
Déverrouiller la trémie | Vider la trémie | Replacrer la trémie | Verrouiller la trémie | Faire marcher le moulin vide | Déverrouiller la trémie | Retirer la trémie



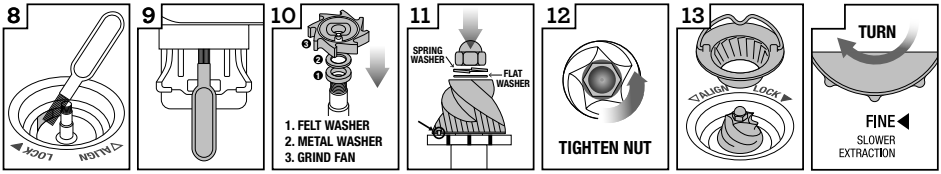
Déverrouiller la meule supérieure | Retirer la meule supérieure | Nettoyer la meule supérieure avec la brosse | Nettoyer la meule inférieure avec la brosse | Nettoyer la goulotte avec la brosse

NETTOYAGE APPROFONDI DU MOULIN À MEULES CONIQUES

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



Retirer la trémie | Régler la 'TAILLE DE MOUTURE' à '1' (fin) | Utiliser une douille de 10mm. Tourner à droite pour desserrer l'écrou | Régler la 'TAILLE DE MOUTURE' à '30' (gros) | Déverrouiller et retirer la meule supérieure | Retirer l'écrou, le ressort et la rondelle plate et la meule inférieure | Retirer le ventilateur et les rondelles avec des pinces à bec long



Débloquer la goulotte avec la brosse ou un cure-pipe | Nettoyer la goulotte avec la brosse | Insérer les rondelles et le ventilateur avec des pinces à bec long | Insérer la meule du bas (broche et cavité alignées), la rondelle plate et celle à ressort | Tourner en sens antihoraire pour serrer l'écrou | Insérer et verrouiller la meule supérieure | Régler la TAILLE DE MOUTURE à '15'. Replacer et verrouiller la trémie

AVERTISSEMENT

Soyez prudent, car les meules sont extrêmement coupantes.

NETTOYER LA BUSE VAPEUR

- La buse vapeur doit toujours être nettoyée après le moussage du lait. Essuyez-la avec un chiffon humide.
- Si l'un des trous de l'embout de la buse est bloqué, la performance de moussage en sera réduite.
- Allez à 'Réglages' > 'Nettoyage de la buse vapeur' et suivez le guide sur l'écran.

NETTOYER LES PANIERS FILTRES ET LE PORTE-FILTRE

- Les paniers filtres et le porte-filtre doivent être rincés sous l'eau chaude immédiatement après usage pour supprimer tout résidu d'huile de café.
- Si l'un des trous du panier filtre se bloque, utilisez la tige de l'outil de nettoyage fourni pour le débloquer.
- Si l'un des trous reste bloqué, dissolvez une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et faites tremper le panier filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez soigneusement.

NETTOYER LA DOUCHETTE

- L'intérieur de la tête d'infusion et la douchette doivent être essuyés avec un chiffon humide pour retirer toutes particules de mouture.
- Périodiquement, purgez la machine. Placez un panier filtre vide et le porte-filtre dans la tête d'infusion. Touchez le bouton 'Infuser' et faites couler un peu d'eau pour rincer tout résidu de café.

NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE ET LE TIROIR DE RANGEMENT

- Le plateau d'égouttage doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, particulièrement lorsque l'indicateur du plateau d'égouttage affiche EMPTY ME! (Videz-moi).
- Retirez la grille du plateau d'égouttage. Soulevez le séparateur de mouture et jetez le marc de café. L'indicateur EMPTY ME! peut aussi être retiré en le soulevant pour dégager les loquets latéraux. Lavez toutes ces pièces à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.
- Le tiroir de rangement (logé derrière le plateau d'égouttage) peut être retiré et nettoyé avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient égratigner la surface.

NOTE

Toutes ces pièces doivent être lavées à la main dans l'eau chaude et un savon liquide doux. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient égratigner la surface. Ne lavez aucune de ces pièces ou accessoires dans le lave-vaisselle.

NETTOYER LE BOÎTIER ET LE CHAUFFE-TASSE

Le boîtier et le chauffe-tasse se nettoient à l'aide d'un chiffon doux et humide. Les polir avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient égratigner la surface.

RANGEMENT DE VOTRE MACHINE

Avant de ranger votre machine, appuyez sur la touche MARCHE pour l'éteindre, puis débranchez-la de la prise murale. Retirez les grains restés dans la trémie, nettoyez le moulin (voir page 23), videz le réservoir et le plateau d'égouttage. Assurez-vous que la machine est refroidie, propre et sèche. Insérez les accessoires dans le tiroir de rangement. Rangez la machine à la verticale et ne mettez rien sur le dessus.

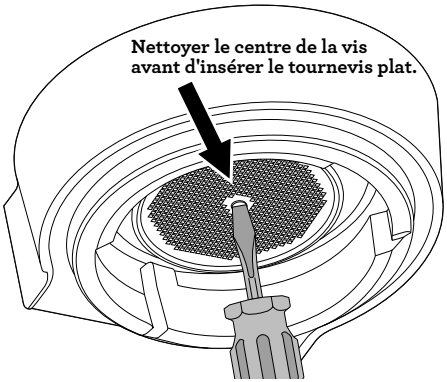
AVERTISSEMENT

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

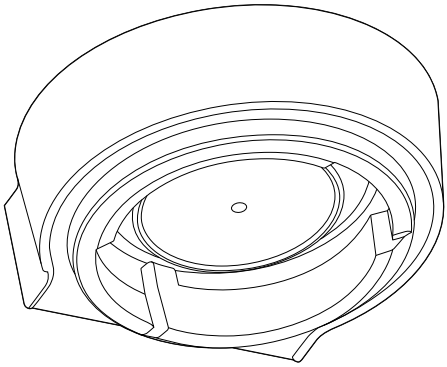
REMPLACER LE JOINT DE SILICONE

Au fil du temps, le joint de silicone autour de l'écran de la douchette devra être remplacé pour assurer une performance optimale d'infusion.

1. Appuyez sur le bouton MARCHE pour éteindre la machine et débranchez-la de la prise murale.
2. Retirez délicatement le réservoir d'eau et le plateau d'égouttage en prenant un soin particulier s'ils sont remplis.
3. À l'aide d'une brochette ou outil similaire, nettoyez le centre de la vis pour éliminer tout résidu de café.
4. Insérez un tournevis plat au centre de la vis. Tourner en sens antihoraire pour desserrer la vis.



5. Une fois la vis desserrée, retirez-la délicatement et retenez la vis et l'écran en acier inoxydable de la douche. Souvenez-vous du côté de l'écran qui est en bas. Cela facilitera le réassemblage. Lavez l'écran dans l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement.
6. Retirez le joint de silicone avec vos doigts ou des pinces à bec long. Insérez le nouveau joint, côté plat en premier, pour que le côté nervuré soit face à vous.



7. Réinsérez l'écran de la douchette, puis la vis. Avec vos doigts, faites tourner la vis 2-3 tours en sens horaire, puis insérez le tournevis plat pour resserrer la vis jusqu'à ce qu'elle soit égale à l'écran. Ne pas trop serrer.
8. Réinsérez le plateau d'égouttage et le réservoir d'eau.

Contactez le Soutien aux consommateurs de Breville ou visitez la page web de Breville pour le remplacement des joints de silicone ou pour toute autre information.

TRANSPORT ET RANGEMENT

Appuyez sur la touche MARCHE pour éteindre la machine et débranchez-la de la prise murale. Retirez les grains restés dans la trémie, nettoyez le moulin, videz le réservoir d'eau et le plateau d'égouttage. Assurez-vous que la machine est refroidie, propre et sèche. Insérez tous les accessoires dans le tiroir de rangement. Rangez la machine à la verticale et ne placez rien sur le dessus.

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'eau ne coule pas de la tête d'infusion. **Pas d'eau chaude.**	Le réservoir est vide.	Remplir le réservoir.
	Le réservoir n'est pas parfaitement inséré et verrouillé en place.	Pousser le réservoir vers le bas pour bien le verrouiller en place.
	La machine doit être détartrée.	Effectuer un cycle de détartrage.
	Café moulu trop fin et/ou trop de café dans le panier filtre et/ou café trop tassé et/ou panier filtre bloqué.	Voir ci-dessous 'L'espresso s'égoutte ou ne coule pas du tout des becs du porte-filtre'.
L'espresso s'écoule goutte-à-goutte ou ne s'écoule pas du tout des becs du porte-filtre.	Le café est moulu trop fin.	Utiliser une mouture un peu plus grossière. Voir 'Régler la taille de la mouture' en page 13 et 'Surextraction' en page 19.
	Trop de café dans le panier filtre.	Diminuer la dose de café. Voir 'Régler la taille de la mouture' en page 13 et 'Surextraction' en page 19. Après le tassage, égaliser la dose de café en utilisant l'outil de dosage Razor[MC].
	Café tassé trop fermement.	Tasser avec 30-40 lb (15-20 kg) de pression.
	Réservoir d'eau vide.	Remplir le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé en place.	Pousser le réservoir vers le bas pour bien le verrouiller en place.
	Le panier filtre peut être bloqué.	Utiliser la tige de l'outil de nettoyage fourni pour débloquer le(les) trou(s). Si l'un des trous demeure bloqué, dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et faire tremper le panier filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincer soigneusement.
	La machine a besoin d'être détartrée.	Effectuer un cycle de détartrage.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'eau ne s'achemine pas (la machine fait beaucoup de bruit).	Le réservoir est vide ou le niveau d'eau est sous la marque MIN.	Remplir le réservoir.
	Il y a une erreur dans le réglage de la purge.	Restaurer les réglages d'usine ('Réglages' > ' Restaurer les réglages d'usine').
L'espresso s'écoule trop rapidement.	Le café est moulu trop grossièrement.	Utiliser une mouture légèrement plus fine. Voir "Régler la taille de la mouture' en page 13 et 'Sous-extraction' en page 19.
	Pas assez de café dans le panier filtre.	Augmenter la dose de café. Voir 'Dosage' en page 13 et 'Sous-extraction' en page 19. Tasser, puis utiliser l'outil de dosage Razor[MC] pour enlever l'excès de café.
	Le café est tassé trop légèrement.	Tasser avec 30-40 lb (15-20 kg) de pression.
L'espresso s'écoule sur le rebord du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête d'infusion.	S'assurer que le porte-filtre est parfaitement inséré et tourné jusqu'à ce qu'une résistance soit ressentie.
	Il y a de la mouture sur le rebord du panier filtre.	Nettoyer l'excès de café sur le bord du panier filtre pour assurer une adhésion adéquate dans la tête d'infusion.
	Il y a trop de café dans le panier filtre.	Diminuer la dose de café. Voir 'Dosage' en page 13. Après le tassage, égaliser la dose de café avec l'outil de dosage Razor[MC].
	Le joint de silicone autour de l'écran de la douchette doit être remplacé pour assurer une bonne adhésion du porte-filtre dans la tête d'infusion.	Voir 'Replacer le joint de silicone' en page 25.
Il n'y a aucune vapeur.	La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Attendre que la machine atteigne la température de fonctionnement.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplir le réservoir.
	Le réservoir n'est pas parfaitement inséré et verrouillé en place.	Pousser le réservoir vers le bas pour bien le verrouiller en place.
	La machine doit être détartrée.	Effectuer un cycle de détartrage.
	La buse vapeur est bloquée.	Voir 'Nettoyer la buse vapeur' en page 24.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
Un son de pulsation/ pompage se fait entendre durant l'extraction de l'espresso ou le moussage du lait.	La machine effectue le fonctionnement normal de la pompe.	Aucune action n'est requise, car il s'agit d'une opération normale de la machine.
	Le réservoir est vide.	Remplir le réservoir.
	Le réservoir n'est pas parfaitement inséré et verrouillé en place.	Pousser le réservoir vers le bas pour bien le verrouiller en place.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Rincer les tasses sous la sortie d'eau chaude et les placer sur le chauffe-tasse.
	Le porte-filtre n'a pas été préchauffé.	Rincer le porte-filtre sous la sortie d'eau chaude. Sécher correctement.
	Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino, le latte, etc.)	S'assurer que le capteur est en contact avec la tasse. Ajuster le réglage de température du lait à l'écran.
	La température de l'eau doit être ajustée.	Augmenter la température d'infusion dans le menu 'Réglages'.
Aucune crema.	Le café est tassé trop légèrement.	Tasser avec 30-40 lb (15-20 kg) de pression.
	Le café est moulu trop grossièrement.	Utiliser une mouture légèrement plus fine. Voir 'Régler la taille de la mouture' en page 13 et 'Sous-extraction' en page 19.
	Les grains de café ou le café prémoulu ne sont pas frais.	Si des grains de café frais sont moulus, utiliser des grains avec une 'date de torréfaction' et les consommer entre 5-20 jours de cette date. Dans le cas de café prémoulu, utiliser en-dedans d'une semaine du broyage.
	Le panier filtre est peut être bloqué.	Utiliser la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage fourni pour débloquer le(les) trou(s). Si un des trous demeure bloqué, dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et faire tremper le panier filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez soigneusement.
	Les paniers filtres à simple paroi sont utilisés pour le café prémoulu.	S'assurer d'utiliser des paniers filtres à double paroi pour le café prémoulu.
Le moulin fait beaucoup de bruit.	Le moulin est bloqué ou un objet étranger l'obstrue.	Retirer la trémie, vérifier s'il y a des débris qui bloquent. Si nécessaire, nettoyer et dégager la chambre du moulin et la goulotte. Voir 'Nettoyer le moulin à meules coniques' en page 23.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'eau fuit.	Fonction de purge automatique. Immédiatement après l'espresso et les fonctions d'eau chaude et de vapeur, la machine se purgera en expulsant de l'eau dans le plateau d'égouttage. Cela assure une température optimale de la bobine thermique (thermocoil).	S'assurer que le plateau d'égouttage est fermement inséré et vidé après que l'indicateur Empty Me! aura été affiché.
	Le réservoir n'est pas parfaitement inséré et verrouillé en place.	Pousser le réservoir pour bien le verrouiller en place.
	Le joint de silicone autour de l'écran de la douchette doit être remplacé pour assurer une bonne adhésion du porte-filtre dans la tête d'infusion.	Voir 'Replacer le joint de silicone' en page 25.
La machine est en marche mais cesse de fonctionner.	Le protecteur thermique de sécurité peut avoir été activé à cause d'une surchauffe de la pompe ou du moulin.	Appuyer sur MARCHE pour éteindre la machine, puis la débrancher de la prise murale. Laisser la machine refroidir environ 30-60 minutes. Si le problème persiste, contacter le Soutien aux consommateurs de Breville.
Aucun café moulu ne sort du moulin.	Il n'y a pas de grains de café dans la trémie.	Remplir la trémie de grains de café frais.
	La chambre du moulin ou la goulotte sont bloquées.	Nettoyer et dégager la chambre du moulin et la goulotte. Voir 'Nettoyage approfondi du moulin à meules coniques' en page 23.
	Il y a de l'eau/de l'humidité dans la chambre du moulin et la goulotte.	Nettoyer et dégager la chambre du moulin et la goulotte. Voir 'Nettoyage approfondi du moulin à meules coniques' en page 23. S'assurer que les meules sont complètement sèches avant de réassembler le moulin. Un séchoir à cheveux peut être utilisé pour souffler de l'air dans la chambre du moulin.
Trop/trop peu de mouture est acheminée dans le panier filtre.	Les réglages de quantité de mouture sont incorrects pour la taille de mouture utilisée.	Utiliser le bouton de 'Temps de broyage' pour augmenter ou diminuer la quantité de mouture. Voir 'Dosage' en page 13 et 'Guide d'extraction' en page 19.
Trop/trop peu d'espresso s'écoule dans la tasse.	Les réglages de quantité de mouture et/ou de taille de mouture et/ou les volumes doivent être ajustés.	Ajuster les réglages de quantité de mouture et/ou de taille de mouture. Voir 'Régler la taille de la mouture' en page 13, 'Dosage' en page 13 et 'Guide d'extraction' en page 19.



Notes

the Barista Touch™

El manual de instrucciones en comento (el "**Manual**") es aplicable a los modelos siguientes:

BES880BTR1BUS1, BES880DBL1BUS1, BES880BSS1BUS1, BES880, BES880 BSS, BES880 BTR, BES880 SHY, BES880 SST, BES880 BKS, BES880 BST, BES80 DBL, BES880BSS, BES880BTR, BES880SHY,BES880SBST, BES880SST, BES880BKS y BES880DBL



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Contenido

2 Breville recomienda anteponer la seguridad
7 Componentes
9 Características de la Barista Touch
10 Montaje
11 Funciones
17 Consejos
22 Cuidado y limpieza
26 Solución de problemas

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

En Breville somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes 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 el cable de alimentación, el enchufe o el equipo en agua u otros líquidos.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que no empleen el aparato como juguete.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo

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

- Si el equipo se va a:
  - 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.
- No use el equipo si está en un espacio cerrado o dentro de una alacena.

- Se recomienda que el equipo se utilice solamente en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al previsto. No use el equipo al aire libre. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento.

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

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

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL MODELO BES880

- Se recomienda enchufar la máquina de café expreso 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 expreso.
- 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 'Descalcificación' (página 22).
- No intente abrir ni reparar la máquina de café expreso.
- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, llame al Centro de servicios de Breville o visite un Servicio técnico autorizado de Breville.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

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

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

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

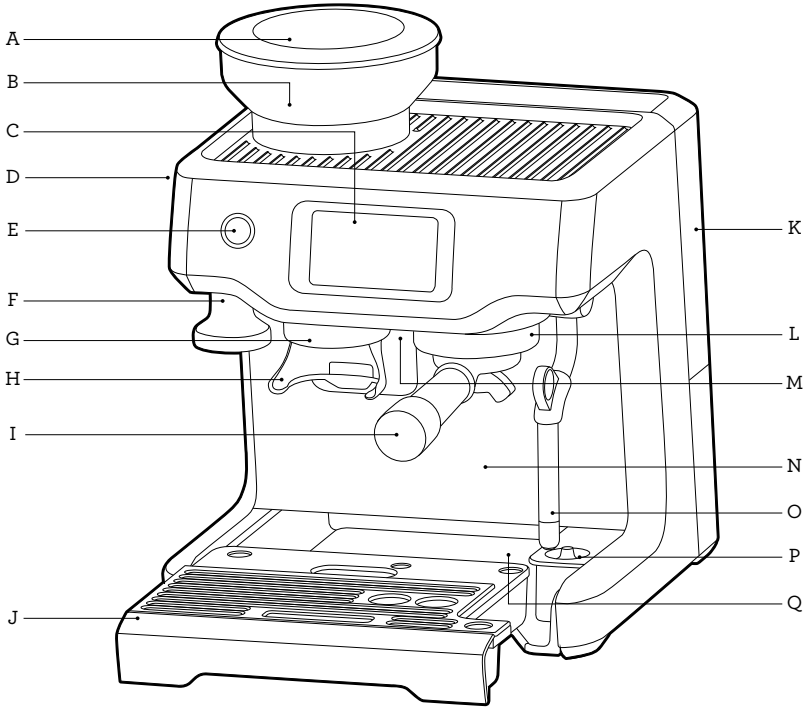
Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo. Hay cables de alimentación y de extensión desmontables más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

ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

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

PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Componentes



A. Depósito de café de 250 g (½ lb)
Con sistema de bloqueo para retirar, almacenar y transferir los granos de café fácilmente.

B. Molinillo de muela cónica integrado

C. Panel de control de la pantalla táctil
Muestra la configuración actual y proporciona una interfaz táctil.

D. Selector de tamaño de molido (GRIND SIZE)
Con ajustes de molido, de fino a grueso.

E. Botón de encendido (POWER)

F. Prensador extraíble integrado de 54 mm

G. Salida del molinillo

H. Soporte con operación automática

I. Portafiltro de 54 mm de acero inoxidable
Con boquillas de estilo comercial.

J. Separador de café húmedo y seco extraíble bandeja de goteo
Con indicador de vaciado.

K. Depósito de agua extraíble de 2 litros
Con filtro de agua reemplazable para reducir la calcificación y las impurezas.

L. Grupo

M. Salida dedicada de agua caliente

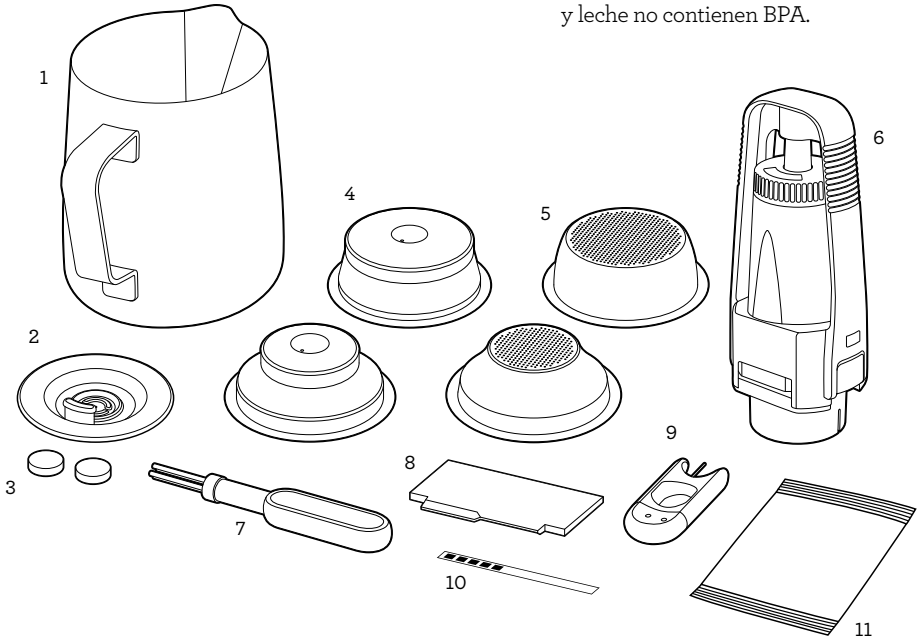
N. Espacio apto para tazas especialmente altas

O. Vaporizador fácil de limpiar
Para texturizar la leche de forma automática.

P. Sensor de temperatura de la leche

Q. Bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo)
Para guardar accesorios cuando no se usan.

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



ACCESORIOS

1. Jarra para leche de acero inoxidable
2. Disco de limpieza
3. Pastillas limpiadoras
4. Filtros presurizados (1 taza y 2 tazas)
   Para uso con café premolido.
5. Filtros no presurizados (1 taza y 2 tazas)
   Para uso con granos de café recién molido.
6. Filtro de agua y soporte
7. Cepillo de limpieza
8. the Razor™, la herramienta precisa para ajustar dosis
9. Herramienta de limpieza del vaporizador
10. Prueba de dureza del agua
11. Polvo de descalcificación

Datos técnicos

120 V~ 60 Hz 1 680 W

Características de la Barista Touch

PANEL DE CONTROL MEDIANTE PANTALLA TÁCTIL A COLOR

Deslice y seleccione desde el menú de bebidas. Ajuste el volumen de la dosis, la textura de la leche o la temperatura de la leche, y luego guarde estos ajustes como sus favoritos.

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.

CALENTAMIENTO RÁPIDO

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

MOLINILLO DE MUELA CÓNICA INTEGRADO

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

TAMAÑO DE MOLIDO AJUSTABLE

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

CANTIDAD DE MOLIDO AJUSTABLE

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

DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA

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

MOLIDO CON OPERACIÓN AUTOMÁTICA

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

THE RAZOR™, LA HERRAMIENTA PARA AJUSTAR DOSIS

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

CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE

Para un sabor de café óptimo.

CONTROLADOR DE TEMPERATURA PID

Controlador electrónico de temperatura PID para mayor estabilidad de temperatura.

AGUA CALIENTE INSTANTÁNEA

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

PRE-INFUSIÓN A BAJA PRESIÓN

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

CONTROL VOLUMÉTRICO

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

FUNCIÓN DE SECADO DE DISCO

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

Montaje

TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

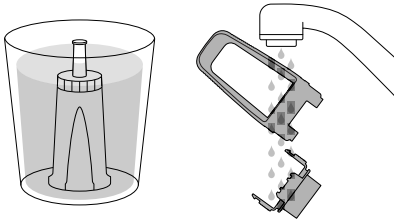
Preparación de la máquina

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

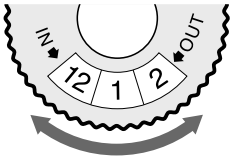
Retire el empaque y las bolsas de plástico que contienen el filtro de agua y el soporte del filtro de agua. Limpie las piezas y accesorios (depósito de agua, portafiltro, filtro, jarra) con agua tibia y un líquido lavaplatos no abrasivo. Enjuague bien y luego seque por completo.

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

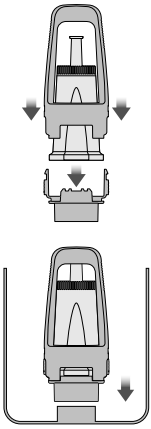
- Retire el filtro de agua y el soporte del mismo de su bolsa.
- Remoje el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Lave el soporte del filtro con agua fría.



- 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 el filtro 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. Presione el botón POWER (Encendido) para encender la máquina.
2. Siga las instrucciones en pantalla que lo guiarán en la configuración del primer uso.
3. Después de completar la configuración, el equipo le indicará que está listo para usarse.



El equipo ahora estará en el modo STANDBY (En espera).

4. Toque la opción “Guide” (Guía). La máquina lo guiará paso a paso para preparar su primer café. Toque el ícono ✓ y vaya al Menú de bebidas, o toque < para repetir la configuración inicial. Puede repetir la Guía en cualquier momento mediante el Menú de configuración.

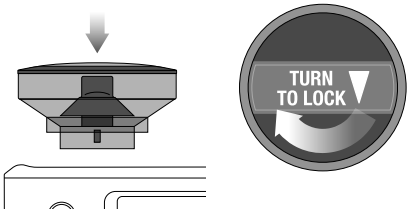
NOTA

Si la dureza del agua es de 4 o 5 tras la prueba, es muy recomendable que cambie la fuente de donde la obtiene.

El agua mineral o filtrada embotellada extiende tanto la vida útil del filtro incorporado como los intervalos de descalcificación, e incide en la calidad del sabor. Asegúrese de comprobar la dureza del agua de la fuente que elija usar en el equipo. Evite usar agua excesivamente filtrada (como el agua osmotizada, por ejemplo) a menos que se le agregue contenido mineral antes de usarla. Nunca utilice agua destilada ni agua con bajo o nulo contenido mineral. Hacerlo afectará tanto el sabor como el funcionamiento de su máquina.

OPERACIÓN DE MOLIDO

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



CONSEJO

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 DE BEBIDA

Toque el ícono de inicio para ingresar a la pantalla del menú de bebidas. Deslice para seleccionar su bebida.
Toque el ícono de 'Ayuda y sugerencias' **i** para acceder a la guía de Barista Touch™.

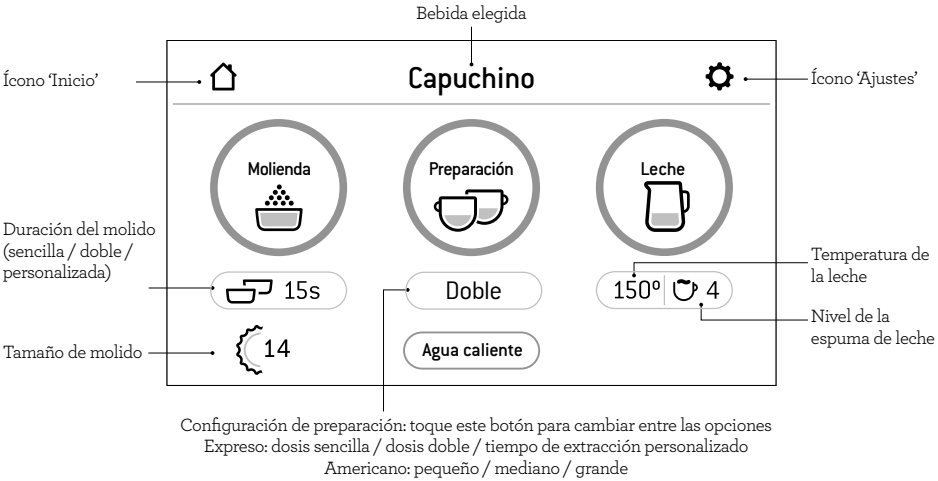


NOTA

Mantenga la pantalla táctil seca y limpia para que el equipo pueda funcionar correctamente.

PANTALLA BEBIDA

Esta pantalla le permite personalizar su bebida por medio de los botones ovalados. El tamaño de molido no puede ajustarse tocando el botón. Para ello debe usar el selector que está al costado del equipo.



AJUSTE DEL TAMAÑO DE MOLIDO

Selección del filtro

Seleccione e inserte el filtro que corresponda a la cantidad de cafés o intensidad deseada en el portafiltro. Use el filtro de taza sencilla para hacer una sola taza o un expreso menos intenso. Use el filtro de taza doble para hacer 2 tazas o un expreso de sabor más intenso. Este filtro generalmente se usa para hacer tazones o tazas más grandes. Consulte la sección 'Consejos' para obtener instrucciones más detalladas.

En la pantalla táctil, seleccione el filtro que haya elegido tocando la opción de alternar debajo del botón 'Grind' (Molienda).

El tamaño del molido incide en la velocidad del paso del agua por el café molido en el filtro y en el sabor del expreso. Cuando ajuste el tamaño de molido, asegúrese de que sea fino, pero no hasta el punto de que parezca un polvo. Al probar un café nuevo, puede que requiera 2 o 3 intentos antes de dar con el tamaño de molido correcto para su café.

Hay ajustes numerados en la pantalla táctil. Cuanto menor es el número, más fino es el tamaño de molido. Cuanto mayor es el número, más grueso es el tamaño de molido.

Dosificación automática

- Cerciórese de que el depósito esté asegurado en su posición y lleno de granos de café frescos.
- Asegúrese de que el filtro esté completamente seco antes de introducir el portafiltro en el soporte.
- Toque el botón 'Grind' (Molienda) una vez, o presione y suelte el portafiltro para activar el interruptor del molinillo. Luego permita que el café recién molido llene el portafiltro.
- El molido se detendrá automáticamente; sin embargo, si desea detenerlo antes de que el ciclo haya terminado, presione y suelte el portafiltro.

NOTA

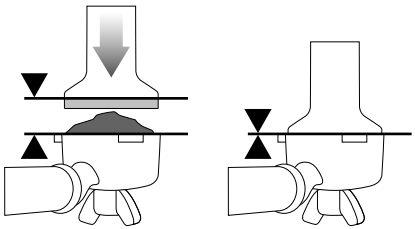
Es normal que parezca que el portafiltro está sobrecargado con café molido.

Dosificación manual

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

Prensado del café molido

- Una vez completado el molido, retire el portafiltro del soporte con cuidado.
- Golpee el portafiltro suavemente varias veces para hacer caer y distribuir el café de manera uniforme en el filtro.
- Apriete firmemente usando entre 15 y 20 kg de presión aproximadamente. La cantidad de presión no es tan importante como presionar de forma constante cada vez.
- Como referencia para la dosificación, el borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS de haber prensado el café.

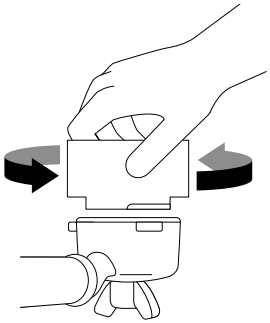


Ajuste de la dosis

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



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



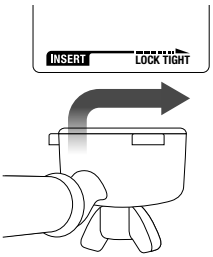
- Limpie el exceso de café del borde del filtro para que el grupo pueda sellarse adecuadamente.

Purga del grupo

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

Inserción del portafiltro

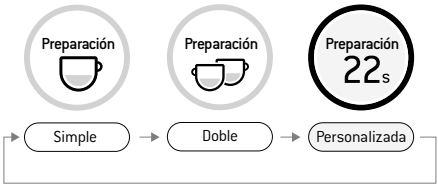
Ponga el portafiltro debajo del grupo de modo que el asa quede alineada con la posición INSERT (Insertar). Introduzca el portafiltro en el grupo y gírelo hacia el centro hasta que sienta resistencia.



EXTRACCIÓN DEL EXPRESO

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.

Toque el botón 'Preparación' en la pantalla para comenzar la extracción. Puede cambiar la dosis de sencilla a doble o personalizada tocando uno de los botones 'Sencilla', 'Doble' o 'Personalizada'. Si bien los tiempos de extracción están predeterminados, también puede personalizarlos.



ACCIONAMIENTO MANUAL

Mantenga presionado el botón 'Preparación' por cerca de 2 segundos para ingresar al modo de extracción manual. Toque el botón 'Preparación' para iniciar la extracción y vuelva a tocarlo para detenerla.

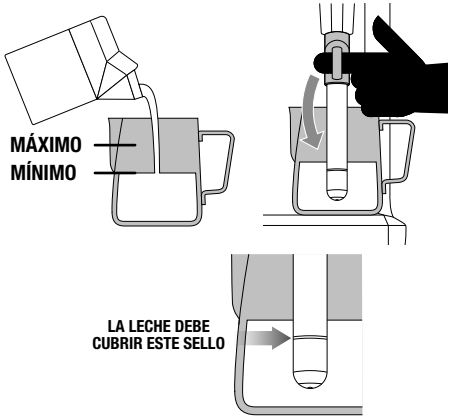
NOTA

- La cantidad de expreso extraído en la taza variará según el tamaño de molido y los ajustes de la cantidad de molido.
- Tocar el botón 'Preparación' durante un volumen de dosis preprogramado detendrá inmediatamente la extracción.
- Para lograr un sabor óptimo al usar un filtro de 1 taza, extraiga 30 ml aproximadamente. El uso de un filtro de 2 tazas debería permitir extraer cerca de 60ml.

TEXTURIZACIÓN DE LA LECHE

Las diferentes marcas, tipos de leche y alternativas lácteas forman una textura diferente. Puede ser necesario ajustar el nivel de espuma para una leche en particular. 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 debería permanecer sobre el sensor de temperatura de la leche, ubicado sobre la bandeja de goteo. Además, la leche debe cubrir el sello de la punta del vaporizador. El botón para alternar debajo del botón 'Leche' le mostrará si ha puesto la jarra de leche correctamente.



NOTA

Use el indicador en la pantalla para la posición correcta de la jarra de leche.

Debajo del botón 'Leche', se muestran los niveles de temperatura y de espuma. Estos niveles están preestablecidos según la bebida que haya elegido, sin embargo, los puede personalizar tocando estas opciones.

Para comenzar, toque el botón 'Leche'. La pantalla 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.

NOTA

Se recomienda purgar momentáneamente el vaporizador antes de texturizar la leche tocando primero el botón 'Leche'. Tocar el botón nuevamente detendrá la salida de vapor.

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. Levante el vaporizador. Comience a hacer espuma tocando el botón. Cuando esté listo, toque el botón Leche para detener el proceso.

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.

NOTA

- Es posible escuchar un ruido de bombeo cuando la máquina crea vapor. Este es el funcionamiento normal de la bomba italiana.
- Después de 90 segundos de vapor continuo, la máquina desactivará automáticamente la función de vapor.
- Para espumar la leche, use exclusivamente la jarra de leche de acero inoxidable incluida en el paquete. El uso de otros recipientes hechos de vidrio o plástico para espumar la leche pueden conllevar a situaciones peligrosas.

AMERICANO

Hay 3 configuraciones predeterminadas de Americano: pequeño (180 ml), mediano (240 ml) y grande (360 ml). Muela el café, seleccione la dosis y prénsela en el portafiltro antes de insertarlo en el grupo. Ponga la taza debajo de las boquillas del portafiltro y de la boquilla de agua caliente. Primero sale agua caliente y luego se extrae el expreso.

AGUA CALIENTE

La función HOT WATER (AGUA CALIENTE) se puede usar para precalentar tazas o agregar agua caliente manualmente.

Para iniciar y detener el agua caliente, toque 'Agua caliente' en la pantalla.

El límite de agua caliente es de aproximadamente 90 segundos. Dependiendo del tamaño de su taza, es posible que deba tocar el botón "Agua caliente" para dejar de verter.

NOTA

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

AGREGAR UNA BEBIDA NUEVA

Toque 'Agregar elemento nuevo' en la pantalla del menú para crear una bebida personalizada. Puede ajustar los parámetros a partir de un estilo predefinido y guardar los suyos.



Agregar

También puede tocar el ícono pequeño para guardar la configuración actual tras ajustar los parámetros manualmente.

CONSEJOS

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

MODO DE APAGADO AUTOMÁTICO

La máquina cambia automáticamente al modo de apagado automático después de 30 minutos.

CONFIGURACIÓN

Para ingresar al menú de configuración, toque el ícono en la esquina superior derecha de la pantalla.

Guía de inicio rápido

La máquina le mostrará una guía paso a paso para preparar una dosis de café.

Idioma y unidades de medida

Cambie el idioma entre inglés y francés, y las unidades de medida entre °F y °C.

Ciclo de limpieza

El ciclo de limpieza limpia la ducha y lava el grupo.

Limpieza del vaporizador

Esto mostrará cómo limpiar el vaporizador para eliminar cualquier tipo de residuo y así obtener un mejor vaporizado.

Ciclo de descalcificación

La descalcificación evita el exceso de minerales y la acumulación de cal. Un mensaje emergente le indica cuándo es el momento de la descalcificación.

Temperatura de preparación

Le permite ajustar la temperatura de extracción recomendada.

Temperatura predeterminada de la leche

Le permite ajustar el nivel de la temperatura predeterminada para todas las bebidas que contienen leche.

Dureza del agua

Le permite probar el agua y establecer la frecuencia con la que necesita descalcificar el equipo.

Brillo de la pantalla

Le permite ajustar el brillo de la pantalla táctil.

Volumen del sonido

Puede ajustar el volumen de las alertas y los recordatorios.

Modo de demostración

Le permite activar la secuencia de demostración en pantalla de Barista Touch™.

Restablecimiento de fábrica

Use esta función para restablecer todos los valores programables a la configuración de fábrica y eliminar todas las bebidas personalizadas.

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 expreso. Siempre asegúrese de que el portafiltro y el filtro estén precalentados con agua caliente de la salida de agua caliente antes del primer uso.

NOTA

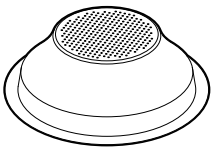
Siempre seque el filtro y el portafiltro antes de dosificar con café molido, ya que la humedad puede propiciar que el agua pase por alto el café molido durante la extracción, lo que se conoce como canalización.

SELECCIÓN DEL FILTRO

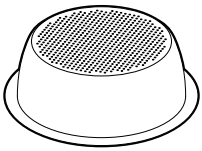
Filtro no presurizado

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

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



1 TAZA

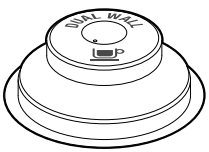


2 TAZAS

Filtro presurizado

Use el filtro presurizado si usa café molido previamente.

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



1 TAZA



2 TAZAS

NOTA

- Independientemente de si usa un filtro presurizado o no presurizado, use el filtro de 1 taza para preparar una sola taza, y el filtro de 2 tazas al preparar dos tazas, o si quiere una taza de café más fuerte.
- Tendrá que ajustar la cantidad y el tamaño del molido si cambia el filtro de sencilla a doble, o viceversa.

Los filtros proporcionados están diseñados para:

1 taza = aprox. 8-10 g.

2 tazas = aprox. 15-18 g.

NOTA

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

EL MOLIDO

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

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

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

EXTRACCIÓN DE EXPRESO

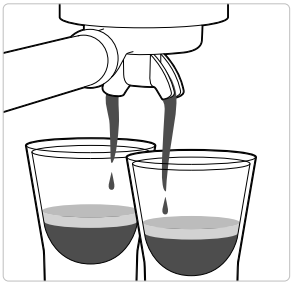
- Ponga las tazas precalentadas debajo del portafiltro y toque el botón 'Preparación' para obtener el volumen deseado.
- Debido al tiempo de pre-infusión, el expreso no comenzará a fluir inmediatamente.

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

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

GUÍA DE EXTRACCIÓN

EXTRACCIÓN CORRECTA



- El flujo comienza después de entre 8 y 12 segundos.
- El flujo es lento como si fuera miel tibia.
- La crema es de color café dorado con una fina textura de mousse.
- El espresso es de color café oscuro.

DESPUÉS DE LA EXTRACCIÓN



RETIRE EL CAFÉ MOLIDO USADO

El café molido usado formará un 'disco'. Si el disco está mojado, consulte la sección 'Extracción insuficiente'.



ENJUAGUE EL FILTRO

Mantenga el filtro limpio para evitar obstrucciones. Sin café molido en el filtro, introduzca el portafiltro en el equipo y haga que corra agua caliente presionando uno de los botones de taza simple o doble.

EXTRACCIÓN INSUFICIENTE



- El flujo comienza después de entre 1 y 6 segundos.
- El flujo es rápido como el agua.
- La crema es delgada y pálida.
- El espresso es de un color café apagado.
- Sabe amargo, débil y acuoso.

SOLUCIONES







Prense usando entre 15 y 20 kilos de presión. El borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del prensado.

Recorte el exceso de café al nivel ideal con the Razor™, la herramienta precisa para ajustar dosis.

EXTRACCIÓN EXCESIVA



- El flujo comienza después de 15 segundos.
- El flujo gotea o no se produce.
- La crema es oscura y presenta manchas.
- El espresso es de un color café muy oscuro.
- Tiene un sabor amargo y quemado.

SOLUCIONES







Prense usando entre 15 y 20 kilos de presión. El borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del prensado.

Recorte el exceso de café al nivel ideal con the Razor™, la herramienta precisa para ajustar dosis.

	MOLIENDA	DOSIS DE MOLIDO	PRENSADO
EXTRACCIÓN EXCESIVA **AMARGO • ASTRINGENTE**	Demasiado fino	Demasiado Use la herramienta Razor para retirar el exceso	Muy pesado
EXTRACCIÓN BALANCEADA	Óptima	8-10 g (1 taza) 15-18 g (2 tazas)	14-18 kg (15-20) kg
EXTRACCIÓN INSUFICIENTE **INSÍPIDO • AGRIO**	Demasiado grueso	Muy poco Aumente la dosis y use la herramienta Razor para retirar el exceso	Muy liviano

CLAVES Y CONSEJOS

- Usar granos de café frescos y de calidad le brindará la mejor extracción posible.
- Recomendamos el uso de granos 100% arábica de buena calidad y cuya bolsa indique la fecha de tueste. Evite usar café cuya bolsa solo indique una fecha de expiración.
- El período óptimo de uso de los granos es de 5 a 20 días después de la fecha de tueste. Idealmente, se sugiere moler los granos justo antes de extraerlos para maximizar el sabor.
- Compre granos de café en 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.

TEXTURIZACIÓN DE LA LECHE

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

- Siempre asegúrese de que la leche sea fresca y esté fría.
- Llene la jarra 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, toque el botón Leche, permita que el vapor fluya durante unos segundos y luego vuelva a tocar el botón Leche para detener.
- Cuando texturice la leche automáticamente, asegúrese de que el vaporizador esté completamente abajo.

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.

Tras completar la texturización

- 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 expreso.
- La clave es completar el proceso rápidamente para que la leche no comience a separarse.

Para texturización manual

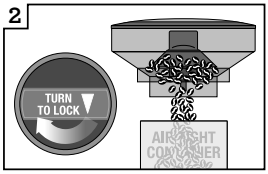
- Levante el vaporizador e inserte la punta de vapor de 1 a 2 cm debajo de la superficie de la leche cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto. Primero, presione el modo de espumado manual y luego el botón 'Leche' para comenzar a espumar.
- Mantenga la punta justo debajo de 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 táctil para controlar la temperatura de la leche. Recomendamos 55 °C - 65 °C.
- Toque el botón Leche para detener el vapor ANTES de bajar la jarra y sacar la punta de la leche.

AJUSTE DE LAS MUELAS CÓNICAS

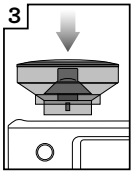
Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molido más amplio para lograr una extracción o preparación ideal.
Una característica de su Barista Touch™ es la capacidad de extender este rango mediante una muela superior ajustable. Recomendamos realizar solo un ajuste a la vez.



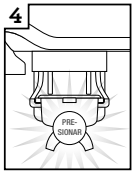
Desbloquee el depósito.



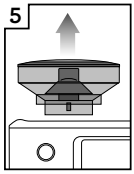
Sostenga el depósito sobre el contenedor y gire el dial para vaciar los granos en el contenedor.



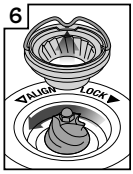
Alinee el depósito en su posición.



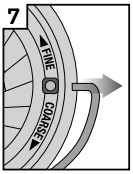
Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío.



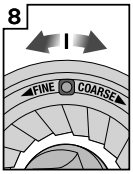
Retire el depósito.



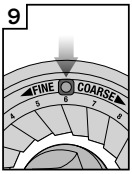
Retire la muela superior.



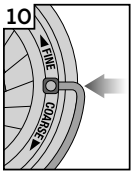
Retire el asa de alambre de ambos lados de la muela.



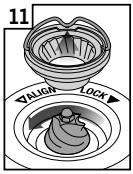
Mueva la muela superior ajustable 1 número para una molienda más gruesa o más fina.



Alinee el número con la apertura del asa.



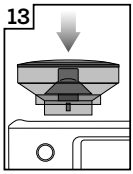
Inserte el asa de alambre por ambos lados de la muela.



Empuje la muela superior firmemente hasta alcanzar su posición.



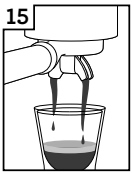
Bloquee la muela superior.



Alinee el depósito en su posición.



Bloquee el depósito.



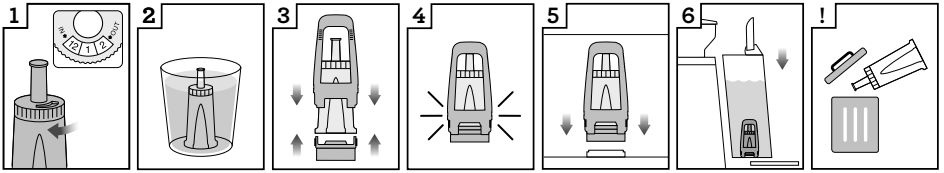
Compruebe su extracción.

Cuidado y limpieza

PANTALLA TÁCTIL A COLOR

Mantenga la pantalla táctil seca y limpia para que el equipo pueda funcionar correctamente.

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO DE AGUA



1 Establezca el mes actual.

2 Remoje el filtro durante 5 minutos.

3 Ensamble las partes del filtro de agua.

4 Asegúrese de que las partes estén conectadas.

5 Instale el filtro en el depósito.

6 Instale el depósito.

! Reemplace el filtro después de 90 días o después de 40 litros.

El filtro de agua proporcionado 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.

CICLO DE LIMPIEZA

Habrá un mensaje de aviso cuando se requiera un ciclo de limpieza. Este es un ciclo de lavado y distinto al de la descalcificación. Sigua la instrucción en pantalla.

DESCALCIFICACIÓN

Si el equipo se usa con regularidad, el agua dura puede causar la acumulación de minerales en muchos de los componentes de funcionamiento interno, reduciendo el flujo de preparación, la temperatura de preparación, la potencia de la máquina y el sabor del expreso. Incluso si está utilizando el filtro de agua provisto, le recomendamos descalcificar si hay cal acumulada en el depósito.

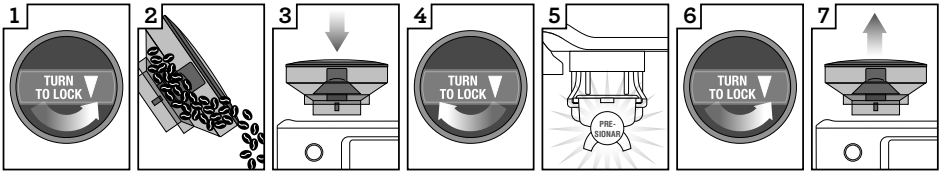
Vaya a 'Configuración' y seleccione 'Ciclo de descalcificación'. Sigua las instrucciones en pantalla.

ADVERTENCIA

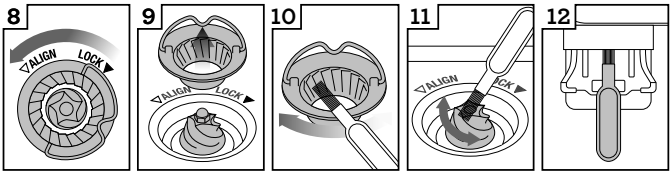
No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido. El depósito de agua nunca debe retirarse o vaciarse completamente durante la descalcificación.

LIMPIEZA DEL MOLINILLO DE MUELA CÓNICA

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



Desbloquee el depósito. Vacíe el depósito. Reemplace el depósito. Bloquee el depósito. Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío. Desbloquee el depósito. Retire el depósito.



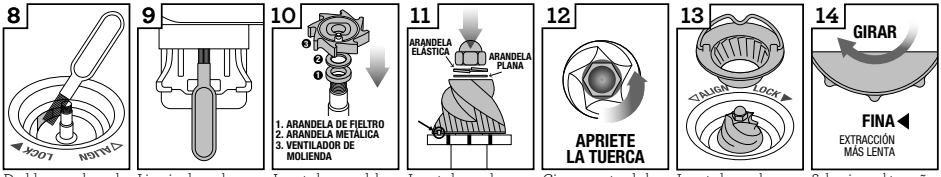
Desbloquee la muela superior. Retire la muela superior. Limpie la muela superior con un cepillo. Limpie la muela inferior con un cepillo. Limpie el canal con un cepillo.

LIMPIEZA AVANZADA DEL MOLINILLO DE MUELA CÓNICA

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



Retire el depósito. Seleccione el tamaño de molienda 1 (el más fino). Use un enchufe de 10 mm. Gire a favor de las manecillas del reloj para aflojar únicamente la tuerca. Seleccione el tamaño de molienda 30 (el más grueso). Desbloquee y retire la muela superior. Retire la tuerca, el resorte y la arandela plana. Retire la muela inferior con cuidado. Retire el ventilador de molienda y las arandelas con un alicate de punta larga.



Desbloquee el canal de salida del café molido utilizando el cepillo o un limpiador de conductos. Limpie el canal con un cepillo. Inserte las arandelas y el ventilador de molienda con un alicate de punta larga. Inserte la muela inferior (procure que el pasador y la cavidad se alineen). Inserte la arandela plana y la arandela elástica. Gire en contra de las manecillas del reloj para apretar la tuerca. Inserte la muela superior y fíjela en su lugar. Seleccione el tamaño de molienda 15. Vuelva a poner el depósito y fíjelo en su lugar.

ADVERTENCIA

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

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- El vaporizador siempre debe limpiarse después de texturizar la leche. Limpie el vaporizador con un paño húmedo.
- Si alguno de los agujeros del vaporizador se bloquea, puede que la texturización de la leche se vea afectada.
- Vaya a 'Configuración' > 'Limpieza del vaporizador' y siga la guía en pantalla.

LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTRO

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

LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Limpie la máquina periódicamente. Inserte el filtro vacío y el portafiltro en el grupo. Toque el botón 'Preparación' y haga correr un pequeño flujo de agua para enjuagar cualquier café residual.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y DE ALMACENAMIENTO

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

NOTA

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

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

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

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

Antes de guardar el equipo, presione el botón POWER (Encendido) para apagar la máquina y retire el enchufe del tomacorriente. Retire los granos que no se hayan usado del depósito de café, limpie el molinillo (consulte la página 23) y vacíe el depósito de agua y la bandeja de goteo. Asegúrese de que la máquina esté fría, limpia y seca. Inserte todos los accesorios en la bandeja de almacenamiento. Guarde el equipo en posición vertical. No ponga nada encima.

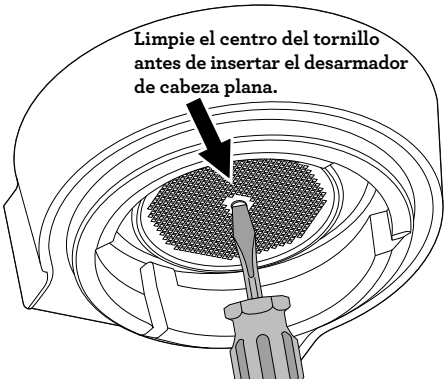
ADVERTENCIA

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

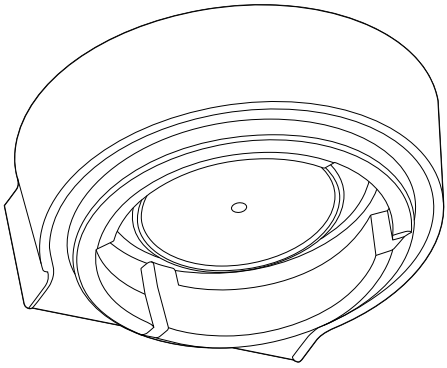
SUSTITUCIÓN DEL SELLO DE SILICONA

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

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



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



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

Si necesita adquirir sellos de silicona de repuesto o requiere asistencia, contacte al Centro de servicios de Breville o visite la página de Breville.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

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

Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
El agua no fluye desde el grupo. **No hay agua caliente.**	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
	Es necesario descalcificar la máquina.	Realice el ciclo de descalcificación.
	El café está molido muy fino, o hay demasiado café en el filtro, o se prensó demasiado, o el filtro está bloqueado, o alguna combinación de las anteriores.	Consulte el problema 'El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no gotea en absoluto'.
El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no gotea en absoluto.	El molido del café es demasiado fino.	Utilice un molido más grueso. Consulte las secciones 'Ajuste del tamaño del molido' (página 13) y 'Extracción excesiva' (página 19).
	Hay demasiado café en el filtro.	Disminuya la dosis de café. Consulte las secciones 'Dosificación' (página 13) y 'Extracción excesiva' (página 19). Después de prensar, retire el exceso de café con the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.
	El café se está prensando con demasiada firmeza.	Prense usando entre 15 y 20 kg de presión.
	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
	El filtro podría estar bloqueado.	Use la punta en el extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear el o los agujeros. Si los orificios siguen obstruidos, disuelva una pastilla limpiadora en agua caliente y remoje tanto el filtro como el portafiltro en solución por cerca de 20 minutos. Enjuague bien.
	Es necesario descalcificar la máquina.	Realice el ciclo de descalcificación.
No pasa agua (la máquina hace mucho ruido).	El depósito de agua está vacío o el nivel de agua está por debajo de la marca MÍN.	Llene el depósito.
	Hay un error en la configuración de la purga.	Realice un restablecimiento de fábrica accediendo a 'Settings' (Configuración) > 'Factory Reset' (Restablecimiento de fábrica).

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
El expreso fluye demasiado rápido.	El molido del café es demasiado grueso.	Utilice un molido ligeramente más fino. Consulte las secciones 'Ajuste del tamaño de molido' (página 13) y 'Extracción insuficiente' (página 19).
	No hay suficiente café en el filtro.	Aumente la dosis de café. Consulte las secciones 'Dosificación' (página 13) y 'Extracción insuficiente' (página 19). Prense y retire el exceso de café molido usando the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.
	El café se está prensando con demasiada ligereza.	Prense usando entre 15 y 20 kg de presión.
El expreso sale por los bordes del portafiltro.	El portafiltro no se insertó en el grupo correctamente.	Asegúrese de que el portafiltro esté completamente insertado y girado hasta el punto en que sienta resistencia.
	Hay restos de café alrededor del borde del filtro.	Limpie el exceso de café del borde del filtro para que el grupo se selle adecuadamente.
	Hay demasiado café en el filtro.	Disminuya la dosis de café. Consulte la sección 'Dosificación' (página 13). Después de prensar, retire el exceso de café con the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.
	El sello de silicona que rodea la ducha debe reemplazarse para garantizar que el portafiltro se asegure correctamente en el grupo.	Consulte la sección 'Reemplazo del sello de silicona' (página 25).
No se forma vapor.	El equipo no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.	Dé tiempo para que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.
	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
	Es necesario descalcificar la máquina.	Realice el ciclo de descalcificación.
	El vaporizador está bloqueado.	Consulte la sección 'Limpieza del vaporizador' (página 24).
Se escucha un sonido de bombeo intermitente mientras se extrae expreso o se vaporiza la leche.	La máquina está llevando a cabo el funcionamiento normal de la bomba.	No se requiere ninguna acción ya que este es el funcionamiento normal de la máquina.
	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
El café no está lo suficientemente caliente.	Tazas no precalentadas.	Enjuague las tazas debajo de la salida de agua caliente y déjelas en la bandeja de calentamiento de tazas.
	El portafiltro no está precalentado.	Enjuague el portafiltro bajo la salida dedicada de agua caliente. Seque bien.
	La leche no está lo suficientemente caliente (si está haciendo capuchino, latte u otras bebidas con leche).	Asegúrese de que el sensor esté haciendo contacto. Ajuste el valor en pantalla de la temperatura de la leche.
	Es necesario ajustar la temperatura del agua.	Aumente la temperatura de preparación en el menú de configuración.
No se forma crema.	El café se está prensando con demasiada ligereza.	Prense usando entre 15 y 20 kg de presión.
	El molido del café es demasiado grueso.	Utilice un molido ligeramente más fino. Consulte las secciones 'Ajuste del tamaño de molido' (página 13) y 'Extracción insuficiente' (página 19).
	Los granos de café o el café molido no son frescos.	Si va a moler café de grano entero, use granos de café recién tostados y con fecha de tueste, y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha. Si usa café premolido, consúmalo dentro de una semana después de haber sido molido.
	El filtro podría estar bloqueado.	Use la punta en el extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear el o los agujeros. Si los orificios siguen obstruidos, disuelva una pastilla limpiadora en agua caliente y remoje tanto el filtro como el portafiltro en solución por cerca de 20 minutos. Enjuague bien.
	Se están usando filtros no presurizados con café molido previamente.	Asegúrese de usar filtros presurizados con café molido previamente.
Hay una fuga de agua.	Función de purga automática. Inmediatamente después de las funciones de expreso, agua caliente y vapor, la máquina purgará agua en la bandeja de goteo. Esto asegura que la bobina térmica esté a la temperatura óptima.	Asegúrese de que la bandeja de goteo esté firmemente encajada en su lugar y vacía cada vez que el indicador de vaciado aparezca.
	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
	El sello de silicona que rodea la ducha debe reemplazarse para garantizar que el portafiltro se asegure correctamente en el grupo.	Consulte la sección 'Reemplazo del sello de silicona' (página 25).

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
La máquina indica que está encendida, pero deja de funcionar.	El corte térmico de seguridad puede haberse activado debido al sobrecalentamiento de la bomba o del molinillo.	Presione el botón POWER (Encendido) para apagar la máquina y desenchúfela del tomacorriente. Deje que se enfríe entre 30 y 60 minutos. Si el problema persiste, llame al Centro de servicios de Breville.
No sale café molido de la salida del molinillo.	No hay granos de café en el depósito.	Llene el depósito con granos de café frescos.
	La cámara o el conducto del molinillo está bloqueado.	Limpie y despeje la cámara y el conducto del molinillo. Consulte la sección 'Limpieza avanzada del molinillo de muela cónica' (página 23).
	Hay agua o humedad en la cámara y el conducto del molinillo.	Limpie y despeje la cámara y el conducto del molinillo. Consulte la sección 'Limpieza avanzada del molinillo de muela cónica' (página 23). Asegúrese de que las muelas estén completamente secas antes de volver a armar. Puede usar una secadora de cabello para soplar aire en la cámara del molinillo.
Está cayendo demasiado o muy poco café molido en el filtro.	La configuración de la cantidad de molido es incorrecta para un tamaño de molido particular.	Use el botón de duración de molido para aumentar o disminuir la cantidad de molido. Consulte las secciones 'Dosificación' (página 13) y 'Guía de extracción' (página 19).
Está cayendo demasiado o muy poco café expreso en la taza.	Debe hacer cambios a los ajustes de la cantidad de molido, la configuración de tamaño de molido, los volúmenes de dosis o una combinación de los anteriores.	Ajuste la cantidad de molido, la configuración de tamaño de molido o ambas. Consulte las secciones 'Ajuste del tamaño de molido' (página 13), 'Dosificación' (página 13) y 'Guía de extracción' (página 19).
El molinillo está emitiendo un ruido fuerte.	Hay una obstrucción o un objeto extraño en el molinillo.	Retire el depósito y verifique que no haya residuos u obstrucción. De ser necesario, limpie y despeje la cámara y el conducto del molinillo. Consulte la sección 'Limpieza del molinillo de muela cónica' (página 23).



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**

Atención al Consumidor Breville

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

Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2021.

• 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.

BES880 Series • Séries • Serie

USCM –S21