Breville®

Prima Latte III

VCF146X / VCF147X

GB Instructions for Use 5

FR Instructions 19

PL Instrukcja użytkowania 33

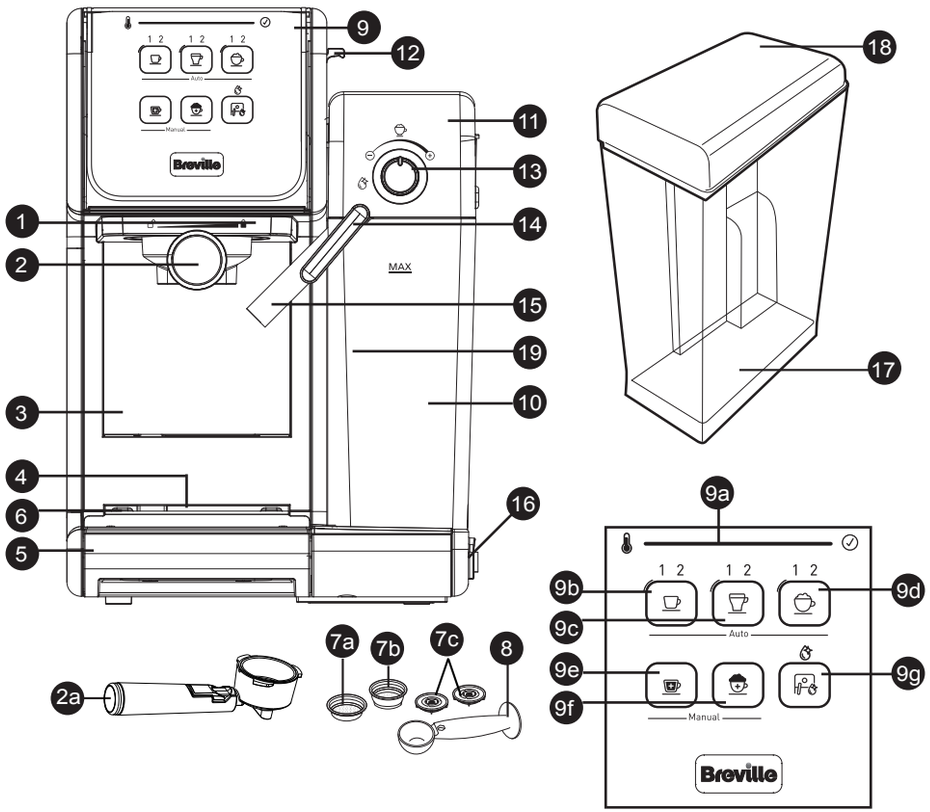
DE Bedienungsanleitung 47

NL Gebruiksaanwijzing 61

SV Bruksanvisning 75

ES Instrucciones de uso 89

RO Instrucţiuni de utilizare 103



PRODUCT SAFETY

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- ⚠ This appliance generates heat during use. Adequate precaution must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused by touching the exterior whilst in use or during cooling.
- ⚠ Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
- ⚠ Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- ⚠ Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- ⚠ This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- ⚠ Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
- ⚠ Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- ⚠ Always switch off, unplug and allow to cool before removing/fitting parts, cleaning or storing.
- ⚠ Never immerse the main body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
- ⚠ Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- ⚠ Never leave the appliance unattended when in use.
- ⚠ The coffee maker shall not be placed in a cabinet when in use.

1. Brew Head
2. Porta-Filter:
   a. Porta-Filter for Ground Coffee and E.S.E. pods (45mm)
3. Height Adjusting Slot for Small Cups
4. Removable Drip Grid
5. Removable Drip Tray
6. Drip Tray Overflow Floater
7. Filters For:
   a. Single Shot of Espresso and E.S.E. pods (45mm)
   b. Double Shot of Espresso
   c. Detachable Bottom Covers of Filters
8. Measuring Scoop/Tamper
9. Control Panel
   a. Progress Bar
   b. Single (1) & Double (2) Espresso Button
   c. Small (1) & Large Latte Button Button
   d. Small (1) & Large (2) Cappuccino Button
   e. Manual Espresso Brew Button
   f. Manual Milk Frothing Button
   g. Clean Button
10. Removable/Clear Milk Reservoir
11. Milk Reservoir Lid
12. Milk Reservoir Release Button
13. Milk Froth Level Control Knob
14. Milk Frothing Tube Guide Lever
15. Frothed Milk Dispensing Tube
16. On/Off Switch "I/O"
17. Removable Water Tank
18. Water Tank Lid
19. Milk Hose

Due to our policy of continuous improvement, the actual product may differ slightly from the one illustrated in these instructions.

INTRODUCTION

Congratulations! You have selected the new and innovative Breville® Prima Latte III. This unique appliance has been designed to help you prepare delicious espressos, cappuccinos and lattes quickly, conveniently, and automatically with the touch of a button.

ESPRESSO
A unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular drip coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 45 to 60 ml (1.5 to 2 oz.) portions, in demitasse cups.

CAPPUCCINO
A drink made with about 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, and 1/3 frothed milk.

LATTE
A drink made with about 1/4 espresso and 3/4 steamed milk.
Please read ALL of the instructions, cautions, notes and warnings included in this instruction manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of the Breville® Prima Latte III and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.
Your Breville® Prima Latte III can be used with ground coffee as well as E.S.E. pods (45 mm), making it exceptionally practical and versatile to prepare single shots of espresso, cappuccino and latte.

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

CLEANING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

Please refer to the "Description of the Appliance" section to familiarise yourself with the product and identify all parts.
1. Please make sure the unit is off "O" by pressing the on/off "I/O" switch located on the right side of the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.
3. REMOVE RED PLUG FROM THE BOTTOM OF THE WATER RESERVOIR.
4. First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the porta-filter, the two filters and measuring scoop/tamper in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.
5. Refer to the instructions on "PLACING THE PORTA-FILTER" section before placing or removing the porta-filter and any filter from the unit.
6. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the "PREPARING CAPPUCCINO" section using water in both reservoirs and no ground coffee in the filter. Do not immerse the main body of the appliance or power cord and plug in water or attempt to reach any of its internal parts.

IMPORTANT - PRIME THE UNIT

To prime unit, run the steam cycle by following the steps below:
1. Fill water reservoir up to the "MAX" line and make sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed.
2. Fill the milk reservoir with water up to the MAX level and slide the milk reservoir back in its place. You should feel the milk reservoir lock in place.
3. Select one of the filters (single or double espresso) and place it in the porta-filter for ground coffee. Place the porta-filter in the unit ensuring it is properly locked and place a large cup under it. Also, make sure the tip of the frothed milk dispensing tube is pointing inside the cup.
4. Plug the appliance into the appropriate outlet.
5. Turn the power button on "I".
6. The control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "🌡") showing the progress. Once the progress bar is a fully illuminated and solid light, press the manual espresso button "☕". The water will flow, allow to fill a cup, then stop by pressing the button again. The progress bar illumination will cycle whilst operating.
7. Dispose of the water in the cup and place it back in the unit.
8. Press the manual froth button "💨". The water will flow, allow to fill a cup, then stop by pressing the button again. The progress bar illumination will cycle whilst operating.
9. The control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "🌡") will turn into a solid light. Now your unit has been primed and is ready to be used.

HOW TO SELECT THE RIGHT CUP

Please make sure to select your cup according to the following chart:

BEVERAGE		SUGGESTED CUP
Espresso ☕	Single (1) Double (2)	40ml 80ml
Cappuccino	Small (1) Large (2)	230ml 460ml
Latte	Small (1) Large (2)	400ml 550ml

NOTE: The total amount of the beverage can vary depending on the type of milk and level of froth used.

SELECTING THE RIGHT COFFEE

THE COFFEE

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast ground for espresso. Pre-ground coffee will only retain its flavour for 7 – 8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. Coffee beans stored in an airtight container will preserve flavour for up to 4 weeks.

THE GRIND

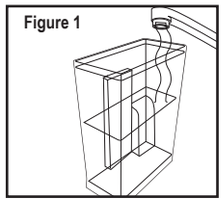
This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee. It may require practice. The coffee must be of a fine grind.

- The correct grind should look like table salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under high pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction. Be sure to use a quality grinder for uniform consistency.

OPERATING INSTRUCTIONS

FILLING THE WATER RESERVOIR

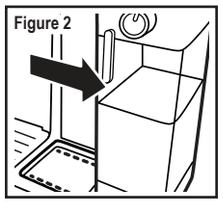
a. Fill the water reservoir with water (see figure 1). You may use either a pitcher to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. Fill the reservoir with the desired amount of water below the “MAX” level on the reservoir. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.

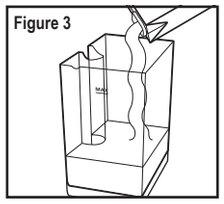


b. Close the water reservoir lid. If you removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place.

FILLING THE MILK RESERVOIR

If you plan to prepare a cappuccino or latte, remove the milk reservoir from the unit by lifting up on the milk reservoir release button, simultaneously sliding milk reservoir out (see figure 2). Then, pour the desired quantity of cold milk you estimate you will need, making sure it is below the “MAX” level on the reservoir (see figure 3). Once finished, slide the milk reservoir back onto the unit ensuring it fits tightly. You should feel the milk reservoir lock in place.





NOTE: You can use any type of milk you prefer, i.e. whole milk, low fat milk, organic or soy milk.

CHOOSING THE PORTA-FILTER

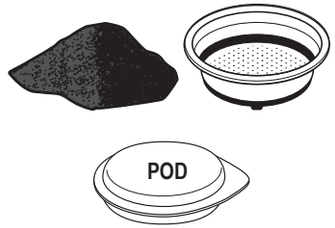
Your unit includes one porta-filter for use with ground coffee and E.S.E. pods.

USING THE PORTA-FILTER FOR GROUND COFFEE AND E.S.E PODS

CHOOSING THE FILTER

Select the filter to be used as follows:

a. **FOR A SINGLE SHOT** – use the filter for a single shot of espresso if using ground coffee, or if using E.S.E. (Easy Serving Espresso) pods.

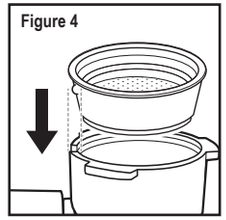


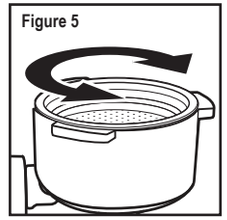
b. **FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS** – use the filter for a double shot of espresso. By placing two small cups underneath the porta-filter, you may prepare two single shots of espresso at once.

NOTE: The pod filter included with your unit has been designed to work only with E.S.E. (Easy Serving Espresso) (45 mm) pods.

PLACING THE FILTER ON THE PORTA-FILTER

1. Insert the filter into the porta-filter, making sure to align the filter dimple to the porta-filter notch (see figure 4).
2. Turn the filter to the left or right to lock it in place (see figure 5).

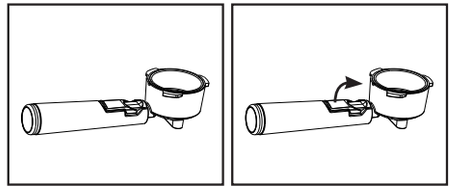




NOTE: To remove the filter for cleaning, turn the filter to the left or right to align the filter dimple to the porta-filter notch and proceed to remove.
WARNING: Make sure the filter has cooled down before attempting to remove it from the porta-filter.

SECURING THE FILTER WHEN EMPTYING THE PORTA-FILTER

When you have finished brewing your coffee flip the tab located in the handle to hook over the edge of the filter, lock in place when knocking out the ‘cake’ of coffee. Flip the tab back (🔓) in the handle and remove the filter for cleaning. DO NOT have the tab in the locked position when attaching the porta-filter to the brew head.

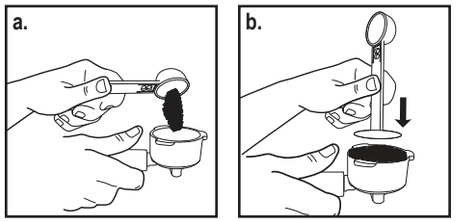


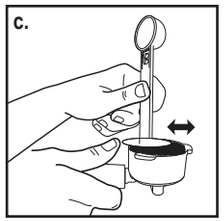
FILLING WITH COFFEE

Place selected filter in porta-filter as follows:

FOR GROUND COFFEE:

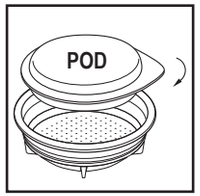
a. Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee about 3mm from the rim (**DO NOT** overfill).
b. Using the tamping part of the scoop, push the coffee grounds downwards as far as the tamper will go to get your espresso grounds compact and even.
c. Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head.





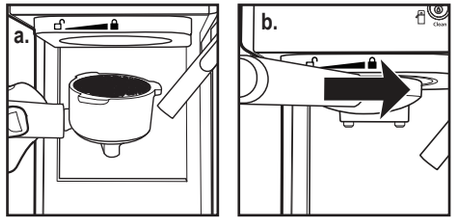
FOR E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO) PODS

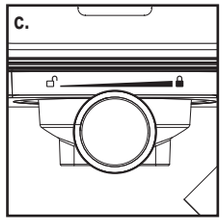
Simply place the pod in the filter for a single shot of espresso. If there is any loose paper from the pod sticking out from the filter, be sure to fold it inside to ensure a good seal when brewing.



PLACING THE PORTA-FILTER

a. Position porta-filter underneath the brew head.
b. Position handle so that the handle lines up with the open lock icon "🔓" on the unit and fits into the groove.
c. Then, slowly turn it to the right until the handle is aligned with the closed lock symbol "🔒" on the unit. CAUTION Ensure you do not accidentally press a drinks button.

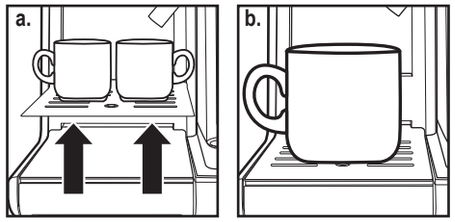


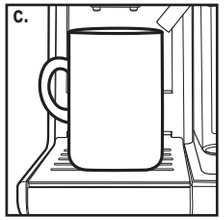


PLACING THE CUP(S)

a. Adjust the height by inserting the removable drip grid in the height-adjusting slot if you are using a small "demitasse" cup(s) to brew espresso.
b. Keep the removable drip grid on top of the removable drip tray if you are using a larger cup to brew cappuccino or latte.

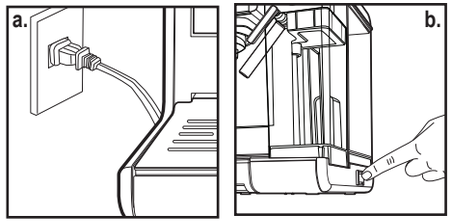
CAUTION: When brewing cappuccino or latte, please make sure to adjust the frothing tube lever in order to position the frothed milk dispensing tube to point inside the cup that is being used.





TURNING THE UNIT ON

a. Make sure unit is plugged into the appropriate electrical outlet.
b. Turn unit on "I" using the on/off "I/O" switch located on the right side on the unit.

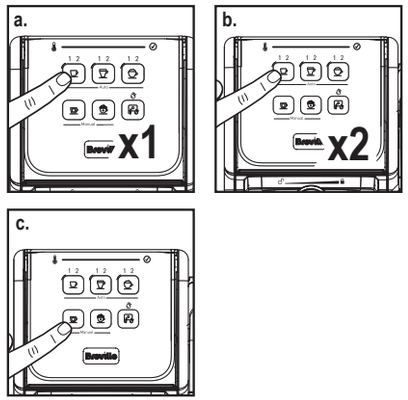


The control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "🌡") during the heating process and until the water and milk (if preparing cappuccino or latte) reach the perfect temperature. Once the progress bar is a fully illuminated and a solid light, the unit is ready to use.

SELECT THE FUNCTION

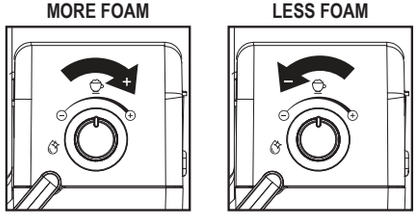
PREPARING ESPRESSO

a. Press the Espresso Button "☕" once to brew a single shot. The indicator symbol (1) will illuminate for a single shot of espresso. The progress bar will indicate a single shot of espresso is brewing.
b. Press the Espresso Button "☕" twice to brew a double shot or two single shots of espresso. The indicator symbol (2) will illuminate for a double shot of espresso. the progress bar will indicate a double shot of espresso is brewing. For both Automatic Espresso functions, the unit will start brewing the espresso according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the progress bar will fully illuminate in a solid light, indicating that the cycle has been completed. Your delicious espresso is ready to be enjoyed!
NOTE: If you would like to brew less coffee than the preset serving, press the function button at any time during the brewing process to stop when the desired amount of coffee is reached.
c. For manual espresso, press the Manual Espresso Button "☕" once to begin brewing. When you have the desired amount of espresso, press the Manual Espresso button once again to stop the machine.



PREPARING CAPPUCCINO

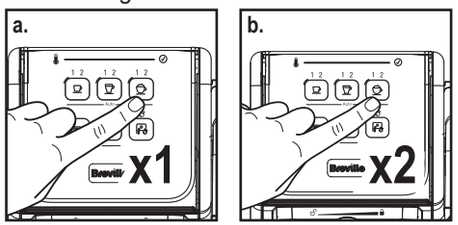
Prior to preparing your cappuccino, adjust the level of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the right for more foam (cappuccino) and to the left for less foam (latte).



NOTE: The level of foam can also be adjusted during the brewing cycle.

a. Press the Cappuccino Button "☕" once to brew a small cup of cappuccino. The indicator symbol (1) will illuminate for a small cup of cappuccino. The progress bar will indicate a small cup of cappuccino is brewing.

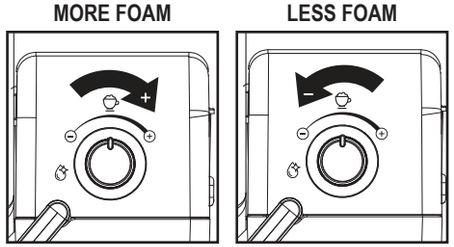
b. Press the Cappuccino Button "☕" twice to brew a large cup of cappuccino. The indicator symbol (2) will illuminate for a large cup of cappuccino. The progress bar will indicate a large cup of cappuccino is brewing.



The unit will start brewing cappuccino according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the progress bar will become a solid illuminated light, indicating that the cycle has completed. Your delicious cappuccino is now ready to be enjoyed!

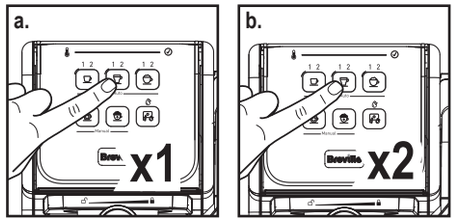
PREPARING LATTE

Prior to preparing your latte, adjust the level of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the right for more foam (cappuccino) and to the left for less foam (latte).



a. Press the Latte Button "☕" to brew a small cup of latte. The indicator symbol (1) will illuminate for a small cup of latte. The progress bar will indicate a small cup of latte is brewing.

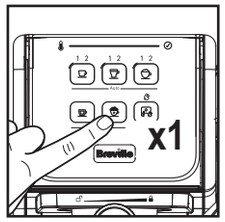
b. Press the Latte Button "☕" to brew a large cup of latte. The indicator symbol (2) will illuminate for a large cup of latte. The progress bar will indicate a large cup of latte is brewing.



The unit will start brewing latte according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the progress bar will become a solid illuminated light, indicating that the cycle has completed.

PREPARING FROTHED MILK

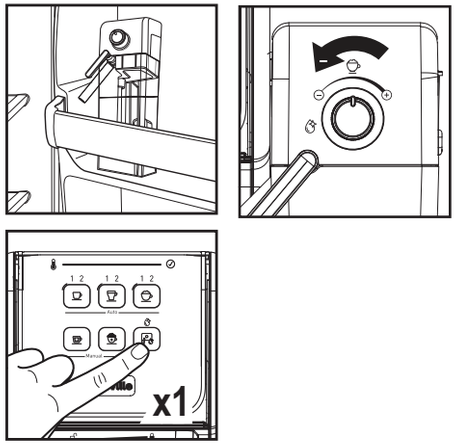
The Breville One-Touch Coffeehouse II also allows you to prepare frothed milk alone. Press the Manual Foam "Froth" Button "☕" if you wish to add more foam to your beverage or to prepare frothed milk for any other beverage, e.g. macchiato, hot chocolate, chai latte, etc. Press the Manual Foam "Froth" Button "☕" once again to stop the machine.



AFTER PREPARING YOUR BEVERAGES WITH MILK

Once you are done preparing your beverage with milk, you can either store the unit's milk reservoir directly in the refrigerator (ready to be used for the next time) or dispose of the leftover milk.

Place a large empty cup (with at least 325 mL/ 11 fl. oz. capacity) under the frothed milk dispensing tube. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position "🧽" then press the Clean button "🧽" to activate the clean function. Let the unit dispense the water through the tube until it comes out clear. The unit will automatically stop when the progress bar stops cycling and fully illuminates in a solid light, the clean cycle is completed, or you can press the clean button "🧽" to stop the process.



CLEANING LIGHT WILL REMAIN ILLUMINATED WHEN YOUR MACHINE IS READY FOR A CLEANING CYCLE.

Always switch off, unplug and allow to cool before removing parts and cleaning

CLEANING THE MILK RESERVOIR AND FROTHING TUBE

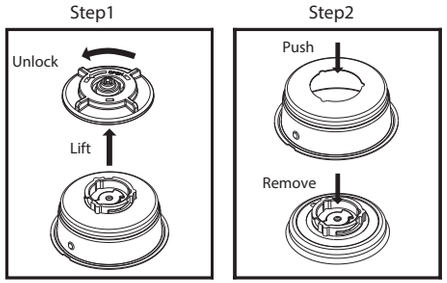
Although you can store the milk reservoir with leftover milk in the refrigerator, it is important to clean the reservoir and frothing tube regularly to avoid clogging and residue build-up. In order to clean the milk reservoir, please follow the instructions listed below:

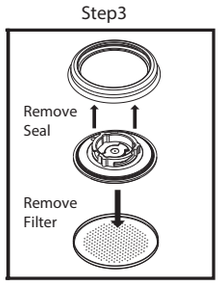
1. Remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir release button and simultaneously sliding the milk reservoir out.
2. Remove the lid of the reservoir.
3. Dispose of any milk left, then rinse and wash the milk reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.
   NOTE: The milk reservoir is also dishwasher safe (top rack). Do not place the lid of the milk reservoir in the dishwasher.
4. Fill milk reservoir with water, not above the MAX fill line. Place milk reservoir back onto unit, lifting up on reservoir release button and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid.
5. Place a large empty cup under the froth dispensing tube.
6. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position "🧽" then press the Clean "🧽" button to activate the clean function. The unit will start releasing steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see any water coming out of the tube, or let the cycle run until it stops automatically.

7. Dispose of any water left in the milk reservoir and place it back in the unit. You should feel the milk reservoir lock in place.

DEEP CLEANING THE FILTERS

Make sure to deep clean your filter every 90 days for optimal brewing performance. Follow these disassembly instructions and rinse the pieces in a large bowl of warm water. Once rinsed thoroughly, wipe dry and reassemble.





CLEANING THE FILTERS

1. To remove the detachable bottom covers from under the filters, rotate them counterclockwise towards the unlock icon " 🔓 ".
2. Wash the detachable bottom covers and filters with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.
3. Place the detachable bottom covers back onto the filters by inserting them in their place and then rotating them clockwise (away from the unlock icon " 🔓 ") until you hear it click.

Froth Milk Dispensing Tube Cleaning - without affecting milk in resorvoir

1. Ensure the milk reservoir and lid are properly inserted in the unit.
2. Place a large empty mug under the froth dispensing tube.
3. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position "🧽" then press the "🧽" button to activate the clean function. The unit will start releasing steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see any water coming out of the tube, or let the cycle run until it stops automatically.
4. Dispose of the water in the mug.
5. You can remove the milk reservoir with the lid and store it in the fridge for later use.

CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTA-FILTER AND FILTERS

1. Press the on/off "I/O" switch located on the right side of the unit to the off position "O" and unplug the power cord from the electrical outlet.
2. Some of the metal parts may still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled.
3. Remove the porta-filter and discard the coffee grounds or used pod. Wash both the porta-filter and filter thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.
   NOTE: Do not wash the porta-filters and filters in the dishwasher.
4. Wipe the lower part of the brew head in the unit with a damp cloth or paper towel to remove any coffee grounds that might have been left.
5. Place the porta-filter (without any filter) back in the brew head in the unit and lock it in place.
6. Place a large empty cup under the porta-filter.
7. Plug the power cord into the electrical outlet. Press the on/off "I/O" switch to the on position "I". Press the Espresso "☕" button once and let the unit brew with water until it stops automatically.

CLEANING THE WATER RESERVOIR

1. Dispose of the remaining water by removing the water reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses.
2. Wash the water reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.
   NOTE: Do not wash the water reservoir or its lid in the dishwasher.

CAUTION: Do not immerse main body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.

CLEANING THE UNIT

1. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
2. Do not store any of the porta-filters in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the porta-filter while brewing espresso.

DESCALING

Build-up of mineral deposits in the unit will affect the operation of the appliance. Your appliance must be descaling when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head.
The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

SUGGESTED CLEANING INTERVALS

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Every 80 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Every 40 Brew Cycles

TO DESCALE WATER RESERVOIR:

1. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
2. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
3. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
4. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling the tank half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

TO DESCALE INTERNAL PARTS:

1. Make sure you descale the inside of the water reservoir first by following the descale steps above.
2. Make sure to switch the on/off button to the off "O" position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with undiluted white household vinegar.
3. Insert the porta-filter (with filter and no coffee) and place a large empty cup on top of the drip tray and under the porta-filter.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the on/off button to switch the unit on (I), the control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "🌡") showing the progress. Once the progress bar is a fully illuminated and a solid light, press the automatic espresso button "☕" twice (2). The vinegar will start flowing, allow to fill a cup, then stop by pressing the button again. The progress bar illumination will cycle whilst operating.
6. Place a large empty cup (with at least 325 mL/ 11 fl. oz. capacity) under the frothed milk dispensing tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position "🧽" then press the Clean "🧽" button to activate the clean

function. Let the cleaning cycle run until you no longer see any milk coming out of the tube, or let the cycle run until it stops automatically.

7. Repeat Steps 1 – 6 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

CLEANING NOTIFICATION

After 200 cycles the Cleaning Notification will activate.

1. The Cleaning Indicator Light will remain on as a notification until the cleaning procedure is completed.
   a. If you brew another espresso. latte. or cappuccino. the cleaning light will turn off momentarily, but will start flashing after completion of the brew.
   b. When the unit is powered off the Cleaning Indicator Light will turn off.
   c. When the unit powers down and goes into sleep mode, the cleaning indicator light will turn off.

CLEANING PROCEDURE

1. Pour a solution of 50% white vinegar and 50% clean water into the water tank. Stir the solution with a spoon to make sure it is properly mixed.
2. Rotate the milk tank knob to the clean position. Place a large cup under the frothed milk dispensing tube.
3. Press the clean button for 5 seconds to activate the deep clean mode.
   a. The progress bar slowly cycles, same as when the brew cycle is operating, through the entire cleaning cycle.
   b. The pump will turn on and off multiple times for about 12 minutes. The cleaning light will then turn off indicating that the cleaning cycle is completed.
4. Pour out any remaining solution from the water tank and replace with clean water. Fill with clean water up to the Max level line.
5. Press the manual Espresso button "☕" and let the water fill a cup, then press the manual espresso button to stop the machine.
6. Rotate the milk tank knob to the clean position and press the clean button to run the normal clean mode.
7. Press the espresso button and then the steam function to flush the system out.

MAINTENANCE

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty section.

PROBLEMS, CAUSES AND SOLUTIONS

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	• No water in reservoir. • Coffee grind is too fine. • Too much coffee in the filter. • Appliance was not turned on or plugged in. • Coffee has been tamped/ compressed too much.	• Add water. • Grind medium ground coffee. • Fill filter with less coffee. • Plug unit into electrical outlet and turn it on. • Refill filter basket with coffee and TAMP GENTLY.
Coffee comes out around the edge of the porta-filter.	• Porta-filter not rotated to full lock position. • Coffee grounds around the filter basket rim. • Too much coffee in the filter.	• Rotate filter holder to full lock position. • Wipe off rim. • Fill with less coffee.
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube.	• Check the froth control position. • Ran out of steam. • Milk is not cold enough. • Frothing tube is blocked.	• Ensure there is enough water in the water reservoir. • Chill milk prior to making cappuccino or latte. • Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube.
Coffee comes out too quickly.	• Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter.	• Use a finer grind. • Fill filter with more coffee.
Coffee is too weak.	• Using single filter for double shot of espresso. • Ground coffee is too coarse.	• Use double filter for double shot of espresso. • Use a finer grind.
The control panel lights are flashing.	• Water reservoir is out of water. • Brewing function button was pressed prior to the progress bar fully illuminating to show the machine is ready.	• Add water to reservoir. • Wait until the progress bar is fully illuminated, and a solid light, to indicate the machine is ready.
Cleaning light remains on.	• Your machine is letting you know it is ready for a cleaning cycle to be performed.	• Perform cleaning cycle (see page 11).

REPLACEMENT PARTS

For additional or replacement parts, please visit **www.breville.co.uk** or call us on **0800 028 7154**.

TROUBLESHOOTING

For troubleshooting and FAQs visit: **www.breville.co.uk/faqs**

ELECTRICAL SAFETY

⚠ This appliance must be earthed.

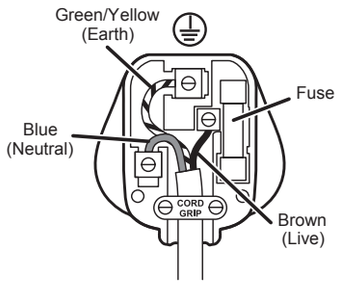
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that fitted by the manufacturer must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.

If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

Plug should be ASTA approved to BS1363
Fuse should be ASTA approved to BS1362



Ensure that the outer sheath of the cable is firmly held by the cord grip

AFTER SALES SERVICE & REPLACEMENT PARTS

In the case the appliance does not operate but is under warranty, return the product to the place it was purchased for a replacement. Please be aware that a valid form of proof of purchase will be required. For additional support, please contact our Consumer Service Department at **0800 028 7154** or email: **BrevilleEurope@newellco.com**.

WASTE DISPOSAL

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at BrevilleEurope@newellco.com for further recycling and WEEE information.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers encourus. Tenir hors de portée des enfants. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

- ⚠ Cet appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Des précautions adéquates doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'ébouillantements, d'incendies ou d'autres dommages aux personnes ou aux biens causés par le contact avec l'extérieur pendant l'utilisation ou pendant le refroidissement.
- ⚠ N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- ⚠ Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- ⚠ Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- ⚠ Cet appareil ne doit pas être placé sur ou près de surfaces potentiellement chaudes (telles que des plaques de cuisson au gaz ou électriques).
- ⚠ N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- ⚠ Assurez-vous que l'appareil est hors tension et débranché après utilisation et avant de procéder au nettoyage.
- ⚠ Arrêtez, débranchez et laissez toujours refroidir avant de retirer/raccorder les pièces, nettoyer ou ranger.
- ⚠ Ne plongez jamais le corps principal de l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ⚠ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler, se bloquer ou se pincer.
- ⚠ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.
- ⚠ La cafetière ne doit pas être placée dans une armoire lorsqu'elle est utilisée.

1. Tête d'extraction
2. Porte-filtre :
   a. Porte-filtre pour café moulu et dosettes E.S.E (45 mm)
3. Fente d'ajustement de hauteur pour petites tasses
4. Grille égouttoir amovible
5. Ramasse-gouttes amovible
6. Flotteur de débordement de ramasse-gouttes
7. Filtres pour :
   a. Dose d'expresso et dosettes E.S.E (45 mm)
   b. Double dose d'expresso
   c. Couvercles inférieurs de filtres détachables
8. Cuillère de mesure/Tasseur
9. Panneau de commande
   a. Barre de progression
   b. Bouton simple (1) et double (2) Expresso
   c. Bouton petit (1) et grand Latte
   d. Bouton petit (1) et grand (2) Cappuccino
   e. Bouton Expresso manuel
   f. Bouton mousse de lait manuelle
   g. Bouton Nettoyage
10. Réservoir de lait amovible/transparent
11. Couvercle du réservoir de lait
12. Bouton d'éjection de réservoir de lait
13. Bouton de commande de niveau de mousse de lait
14. Levier de guidage du tube de mousse de lait
15. Tube de distribution de mousse de lait
16. Interrupteur marche/arrêt « I/O »
17. Réservoir à eau amovible
18. Couvercle du réservoir à eau
19. Tuyau à lait

En raison de notre politique d'amélioration continue, le produit réel peut différer légèrement de celui illustré dans ces instructions.

PRÉSENTATION

Félicitations ! Vous avez sélectionné le nouveau et innovant Breville® Prima Latte III. Cet appareil unique a été conçu pour vous permettre de préparer de délicieux expressos, cappuccinos et cafés au lait, rapidement, aisément et automatiquement, en appuyant sur un bouton.

EXPRESSO
Une méthode unique de distribution de café où l'eau chaude est propulsée à travers un café finement moulu. Populaire en Europe, le café est bien plus riche et plus corsé qu'un café filtre classique. Grâce à sa richesse, l'expresso est généralement servi dans des quantités de 45 à 60 ml, en demi-tasses.

CAPPUCCINO
Boisson préparée avec environ 1/3 d'expresso, 1/3 de lait chaud et 1/3 de mousse de lait.

LATTE
Boisson préparée avec environ 1/4 d'expresso et 3/4 de lait chaud.
Veuillez lire attentivement L'ENSEMBLE des instructions, consignes, remarques et avertissements inclus dans ce manuel d'instructions avant de commencer à utiliser cet appareil. Lorsque cette unité est utilisée, certaines pièces et certains accessoires sont chauds et doivent refroidir. Un entretien et une maintenance appropriés garantiront la longue durée de vie du Breville® Prima Latte III et son fonctionnement sans faille. Conservez ces instructions et consultez-les régulièrement pour des conseils de nettoyage et d'entretien.
Votre Breville® Prima Latte III peut être utilisé avec du café moulu et des dosettes E.S.E (45 mm), permettant de préparer facilement plusieurs boissons, comme des doses individuelles d'expresso, de cappuccino et de café au lait.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

NETTOYAGE DE L'APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veuillez consulter la section « Description de l'appareil » pour vous familiariser avec le produit et identifier toutes les pièces.

1. Veuillez vous assurer que l'appareil est en position arrêt « O » en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt « I/O » situé à droite de l'appareil. Vérifiez qu'il n'est pas branché à la prise électrique.
2. Retirez les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. RETIREZ LE BOUCHON ROUGE DE LA BASE DU RÉSERVOIR D'EAU.
4. Retirez d'abord puis lavez le réservoir d'eau, le réservoir de lait, le porte-filtre, les deux filtres et la cuillère de mesure/le tasseur dans un mélange de savon doux et d'eau. Rincez soigneusement chacun des éléments et replacez-les dans l'appareil.
5. Consultez les instructions de la section « POSITIONNEMENT DU PORTE-FILTRE » avant de placer ou de retirer le porte-filtre et tout filtre de l'appareil.
6. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, suivez les étapes énumérées à la section « PRÉPARATION DE CAPPUCCINO » avec de l'eau dans les deux réservoirs et sans café moulu dans le filtre. Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou n'essayez pas d'accéder à une l'une de ses pièces internes.

IMPORTANT - PRÉPARER L'APPAREIL

Pour préparer l'appareil, exécutez le cycle de vapeur en suivant les étapes ci-dessous :

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne « MAX » et replacez hermétiquement le réservoir d'eau sur l'appareil avec son couvercle fermé.
2. Remplissez le réservoir de lait avec de l'eau jusqu'au niveau MAX et faites glisser le réservoir de lait à sa place. Vous devez entendre le réservoir de lait s'enclencher.
3. Sélectionnez l'un des filtres (simple ou double expresso) et placez-le dans le porte-filtre pour café moulu. Placez le porte-filtre dans l'appareil en vérifiant qu'il est correctement verrouillé et placez une grande tasse en-dessous. Vérifiez également que l'embout du tube de distribution de mousse de lait pointe vers l'intérieur de la tasse.
4. Branchez l'appareil à la prise appropriée.
5. Positionnez le bouton d'alimentation sur « I ».
6. La barre de progression du panneau de commande s'allumera (chauffe Expresso et chauffe Vapeur « » ») indiquant la progression. Une fois que la barre de progression est entièrement allumée et uniforme, appuyez sur le bouton Expresso manuel « ». L'eau se mettra à couler, remplissez l'équivalent d'une tasse, puis arrêtez l'eau en pressant à nouveau le bouton.
   La barre de progression effectuera des rotations pendant cette étape.
7. Jetez l'eau contenue dans la tasse, puis replacez cette dernière dans la machine.
8. Appuyez sur le bouton mousse manuelle « ». L'eau se mettra à couler, remplissez l'équivalent d'une tasse, puis arrêtez l'eau en pressant à nouveau le bouton. La barre de progression effectuera des rotations pendant cette étape.
9. La barre de progression du panneau de commande s'allumera (le chauffe Expresso et le chauffe-vapeur « » ») deviendra une lumière fixe. Votre appareil a été préparé et est maintenant prêt à être utilisé.

COMMENT SÉLECTIONNER LA BONNE TASSE

Veuillez vous assurer que vous sélectionnez votre tasse en fonction du tableau suivant :

BOISSON		TASSE CONSEILLÉE
Expresso	Simple (1) Double (2)	40 ml 80 ml
Cappuccino	Petit (1) Grand (2)	230 ml 460 ml
Latte	Petit (1) Grand (2)	400 ml 550 ml

À NOTER : La quantité totale de boisson peut varier en fonction du type de lait et du niveau de mousse utilisé.

CHOISIR LE BON CAFÉ

LE CAFÉ

Le café doit être fraîchement moulu et torréfié à coeur. Vous pouvez essayer un café moulu français ou italien pour l'expresso. Le café prémoulu conservera sa saveur pendant 7 à 8 jours s'il est rangé dans un récipient hermétiquement clos dans un endroit frais et sombre. Ne pas le conserver au réfrigérateur ni au congélateur. Il est conseillé de moudre les grains entiers juste avant l'utilisation. Les grains de café conservés dans un récipient hermétique conserveront leur arôme jusqu'à 4 semaines.

LE BROYAGE

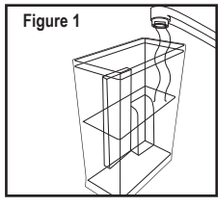
Il s'agit d'une étape essentielle du processus de fabrication d'expresso, si vous moulez votre propre café. Ce processus peut nécessiter de la pratique. Le café doit être parfaitement moulu.

- La bonne mouture doit ressembler au sel de table.
- Si le broyage est trop fin, l'eau ne s'écoulera pas dans le café même sous forte pression. Ces moutures ressemblent à de la poudre et de la farine lorsque qu'elles s'effritent entre les doigts.
- Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoule à travers le café trop rapidement, empêchant toute extraction de la saveur. Veillez à utiliser une broyeuse de qualité pour une consistance uniforme.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

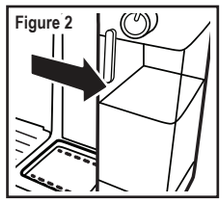
a. Remplissez le réservoir d'eau (voir figure 1). Vous devez utiliser un pichet pour le remplir ou le retirer de l'appareil puis le remplir sous le robinet. Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau souhaitée en-dessous du niveau « MAX » sur le réservoir. N'utilisez jamais de l'eau tiède ou chaude pour remplir le réservoir d'eau.

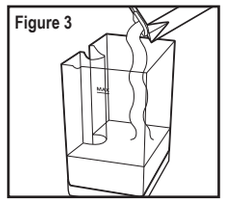


b. Fermez le couvercle du réservoir d'eau. Si vous le retirez de l'appareil pour le remplir d'eau, veillez à le remettre fermement à sa place.

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR DE LAIT

Si vous souhaitez préparer un cappuccino ou un café au lait, retirez le réservoir de lait de l'appareil en appuyant sur le bouton d'éjection du réservoir de lait et en le faisant glisser simultanément (voir figure 2). Puis versez la quantité de lait froid dont vous estimez avoir besoin, tout en vous assurant qu'elle se situe sous le niveau « MAX » sur le réservoir (voir figure 3). Une fois que vous avez terminé, faites glisser de nouveau le réservoir de lait sur l'appareil, en vous assurant qu'il est bien verrouillé en place. Vous devez entendre le réservoir de lait s'enclencher.





À NOTER : Vous pouvez utiliser tout type de lait de votre choix, par ex. du lait entier, du lait écrémé, du lait bio ou de soja.

CHOIX DU PORTE-FILTRE

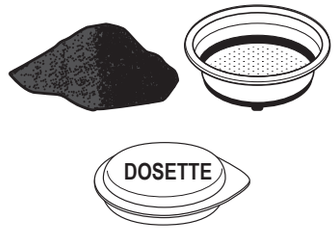
Votre unité comprend un porte-filtre à utiliser avec du café moulu et des dosettes E.S.E.

UTILISATION DU PORTE-FILTRE POUR CAFÉ MOULU ET DOSETTES E.S.E

CHOIX DU FILTRE

Sélectionnez le filtre à utiliser comme suit :

a. **POUR UNE DOSE** - utilisez le filtre pour une seule dose d'expresso si vous utilisez du café moulu ou si vous utilisez des dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso).

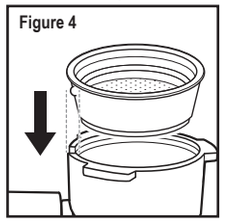


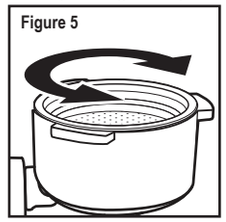
b. **POUR UNE DOUBLE DOSE OU DEUX DOSES SIMPLES** - utilisez le filtre pour une double dose d'expresso. En plaçant deux petites tasses sous le porte-filtre, vous pouvez préparer deux doses d'expresso en même temps.

À NOTER : Le filtre à dosette inclus dans votre unité a été conçu pour fonctionner uniquement avec les dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso) (45 mm).

PLACER LE FILTRE SUR LE PORTE-FILTRE

1. Insérez le filtre dans le porte-filtre en veillant à aligner la rainure de filtre avec l'encoche du porte-filtre (voir figure 4).
2. Tournez le filtre vers la gauche ou la droite pour le verrouiller (voir figure 5).

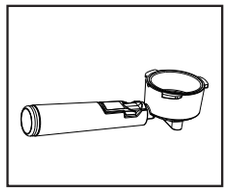


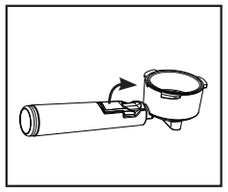


À NOTER : Pour retirer le filtre pour le nettoyer, tournez le filtre vers la gauche ou la droite pour aligner la rainure de filtre avec l'encoche du porte-filtre et procédez au retrait.
AVERTISSEMENT : Vérifiez que le filtre a refroidi avant d'essayer de le retirer du porte-filtre.

FIXER LE FILTRE LORS DE LA VIDANGE DU PORTE-FILTRE

Lorsque vous avez fini de préparer votre café, tournez la languette située sur la poignée pour attraper le bord du filtre, verrouillez-la lorsque vous jetez le marc de café. Replacez la languette (🔓) sur la poignée et retirez le filtre pour le nettoyer. La languette NE DOIT PAS être en position verrouillée lorsque vous fixez le porte-filtre à la tête d'extraction.



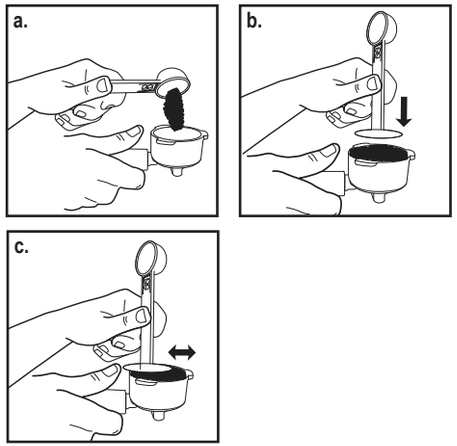


VERSER LE CAFÉ

Positionnez le filtre sélectionné sur le porte-filtre comme suit :

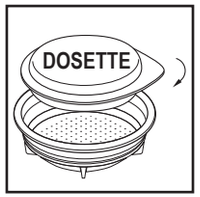
POUR DU CAFÉ MOULU :

a. Remplissez le filtre de café expresso frais et finement moulu à environ 3 mm du bord (**NE PAS** trop remplir).
b. À l'aide du dos de la cuillère, tassez la mouture de café le plus possible afin que votre mouture de café soit compacte et uniforme.
c. Nettoyez tout surplus de café du bord afin de garantir un parfait ajustement sous la tête d'extraction.



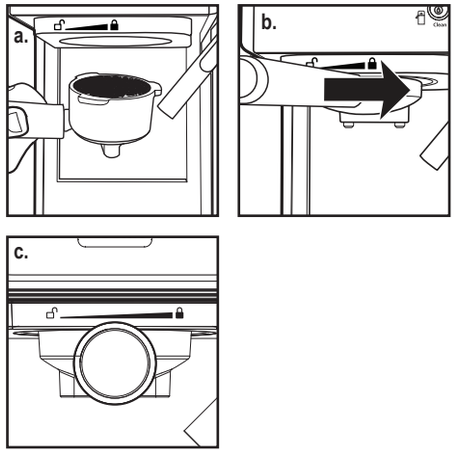
POUR LES DOSETTES E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO)

Placez simplement la dosette dans le filtre pour une dose d'expresso. Si du papier de la dosette dépasse du filtre, veillez à le plier à l'intérieur afin de garantir une bonne étanchéité lors de la préparation.



POSITIONNEMENT DU PORTE-FILTRE

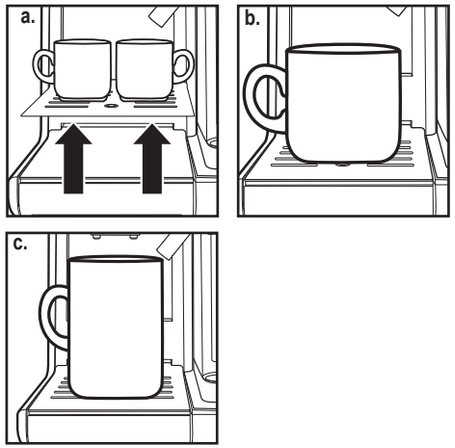
a. Positionnez le porte-filtre sous la tête d'extraction.
b. Positionnez la poignée de telle sorte qu'elle s'aligne avec l'icône de cadenas ouvert « 🔓 » sur l'appareil et s'engage dans la rainure.
c. Puis tournez-la lentement vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée avec le symbole de verrou fermé « 🔒 » sur l'appareil. ATTENTION Assurez-vous de ne pas appuyer accidentellement sur un bouton boisson.



POSITIONNEMENT DE LA/DES TASSE(S)

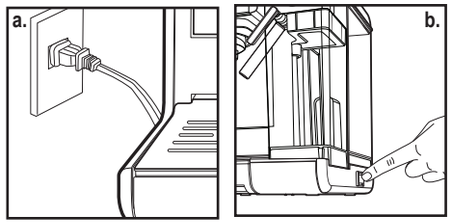
a. Ajustez la hauteur en insérant la grille égouttoir amovible dans la fente d'ajustement de hauteur si vous utilisez une/des petite(s) tasse(s) « demi-tasse » pour préparer l'expresso.
b. Laissez la grille égouttoir amovible sur le ramasse-gouttes si vous utilisez une tasse plus large pour préparer du cappuccino ou du café au lait.

ATTENTION : Lorsque vous préparez un cappuccino ou un café au lait, veillez à ajuster le levier du tube de mousse afin de positionner le tube de distribution de mousse de lait vers l'intérieur de la tasse utilisée.



MISE SOUS TENSION DE l'appareil

a. Vérifiez que l'appareil est branché sur la prise électrique appropriée.
b. Tournez l'appareil sur « I » à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt « I/O » situé à droite de l'appareil.

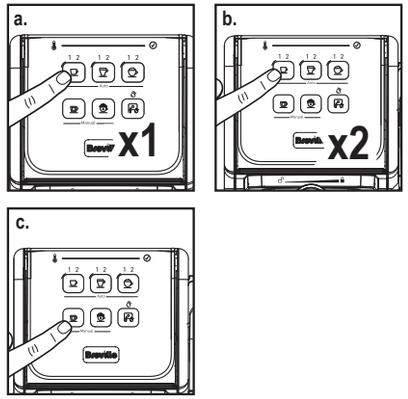


La barre de progression du panneau de commande s'allumera (chauffe Expresso et chauffe Vapeur « 🌡 ») pendant le processus de chauffe et jusqu'à ce que l'eau et le lait (si vous préparez un cappuccino ou un café au lait) atteignent la température idéale. Une fois que la barre de progression est entièrement allumée et uniforme, l'appareil est prêt à être utilisé.

SÉLECTIONNER LA FONCTION

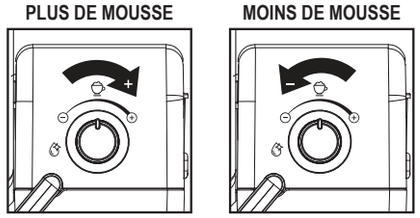
PRÉPARATION D'EXPRESSO

a. Appuyez sur le bouton Expresso « ☕ » une fois pour préparer une seule dose. Le symbole indicateur (1) clignote pour une seule dose d'expresso. La barre de progression indiquera qu'une seule dose d'expresso est en cours de préparation.
b. Appuyez sur le bouton Expresso « ☕ » deux fois pour préparer une double dose ou deux doses simples d'expresso. Le symbole indicateur (2) s'allume pour une double dose d'expresso. La barre de progression indiquera que deux doses d'expresso sont en cours de préparation. Pour les deux fonctions automatiques d'Expresso, l'appareil commencera la préparation d'expresso en fonction de votre sélection. L'appareil s'arrêtera automatiquement après le processus de préparation et la barre de progression sera allumée uniformément, indiquant que le cycle est terminé. Vous pouvez déguster votre délicieux expresso !
À NOTER : Si vous souhaitez préparer moins de café que la portion présélectionnée, appuyez sur le bouton de fonction à tout moment du processus de préparation pour arrêter l'extraction lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte.
c. Pour un expresso manuel, appuyez une fois sur le bouton Expresso manuel « ☕ » pour commencer la préparation. Lorsque vous avez la quantité d'expresso désirée, appuyez à nouveau sur le bouton Expresso manuel pour arrêter la machine.



PRÉPARATION DE CAPPUCCINO

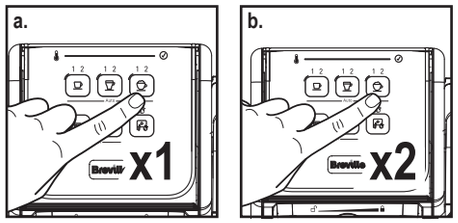
Avant de préparer votre cappuccino, ajustez le niveau de mousse de lait selon vos préférences en tournant le bouton de commande de mousse de lait à droite pour obtenir plus de mousse (cappuccino) et à gauche pour obtenir moins de mousse (café au lait).



À NOTER : Le niveau de mousse peut également être ajusté au cours du cycle de préparation.

a. Appuyez une fois sur le bouton Cappuccino « ☕ » pour préparer un petit cappuccino. Le symbole indicateur (1) s'allume pour un petit cappuccino. La barre de progression indiquera qu'un petit cappuccino est en cours de préparation.

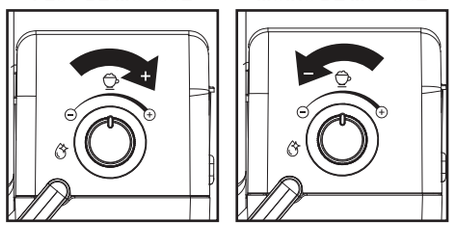
b. Appuyez deux fois sur le bouton Cappuccino « ☕ » pour préparer un grand cappuccino. Le symbole indicateur (2) s'allume pour un grand cappuccino. La barre de progression indiquera qu'un grand cappuccino est en cours de préparation.



L'appareil commencera la préparation du cappuccino selon votre sélection. L'appareil s'arrêtera automatiquement après le processus de préparation et la barre de progression sera allumée uniformément, indiquant que le cycle est terminé. Vous pouvez maintenant déguster votre délicieux cappuccino !

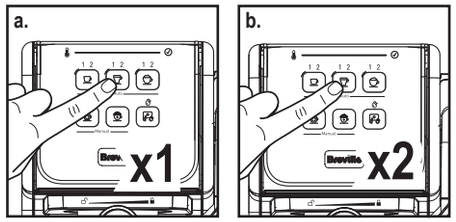
PRÉPARATION DE CAFÉ AU LAIT

Avant de préparer votre café au lait, ajustez le niveau de mousse de lait selon vos préférences en tournant le bouton de commande de mousse de lait à droite pour obtenir plus de mousse (cappuccino) et à gauche pour obtenir moins de mousse (café au lait).



a. Appuyez sur le bouton Latte « ☕ » pour préparer un petit café au lait. Le symbole indicateur (1) s'allume pour un petit café au lait. La barre de progression indiquera qu'un petit café au lait est en cours de préparation.

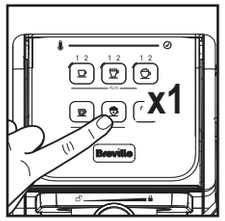
b. Appuyez sur le bouton Latte « ☕ » pour préparer un grand café au lait. Le symbole indicateur (2) s'allume pour un grand café au lait. La barre de progression indiquera qu'un grand café au lait est en cours de préparation.



L'appareil commencera la préparation du café au lait selon votre sélection. L'appareil s'arrêtera automatiquement après le processus de préparation et la barre de progression sera allumée uniformément, indiquant que le cycle est terminé.

PRÉPARATION DE MOUSSE DE LAIT

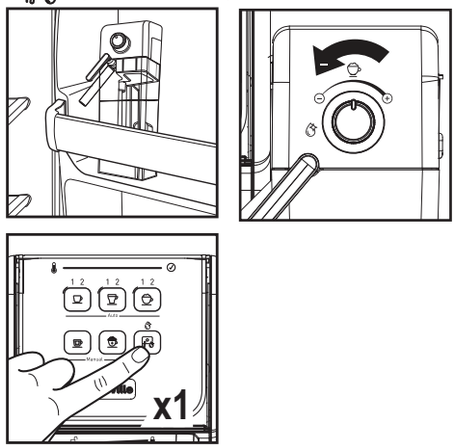
Le Breville Prima Latte III vous permet également de préparer de la mousse de lait seule. Appuyez sur le bouton « Mousse » manuelle « ☕ » si vous souhaitez ajouter plus de mousse à votre boisson ou préparer de la mousse de lait pour toute autre boisson, par ex. un macchiato, chocolat chaud, chai latte, etc. Appuyez à nouveau sur le bouton « Mousse » manuelle « ☕ » pour arrêter la machine.



APRÈS LA PRÉPARATION DE VOS BOISSONS AU LAIT

Une fois que vous avez préparé votre boisson au lait, vous pouvez ranger le réservoir de lait de l'appareil directement dans le réfrigérateur (prêt à être utilisé pour la prochaine fois) ou éliminer les restes de lait.

Placez une grande tasse vide (avec au moins une capacité de 325 ml) sous le tube de distribution de mousse de lait. Tournez le bouton de commande de mousse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position nettoyage « ☕ » puis appuyez sur le bouton Nettoyer « ☕ » pour activer la fonction Nettoyage. Laissez l'eau couler jusqu'à ce qu'elle soit claire. La machine s'arrêtera automatiquement lorsque la barre de progression arrêtera d'effectuer des rotations et sera allumée uniformément, le cycle de nettoyage est alors terminé, ou vous pouvez appuyer sur le bouton Nettoyage « ☕ » pour arrêter le processus.



LA LUMIÈRE DE NETTOYAGE RESTERA ALLUMÉE LORSQUE VOTRE APPAREIL EST PRÊT POUR UN CYCLE DE NETTOYAGE.

Arrêtez, débranchez et laissez toujours refroidir avant de retirer les pièces et nettoyer

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR DE LAIT ET DU TUBE DE MOUSSE

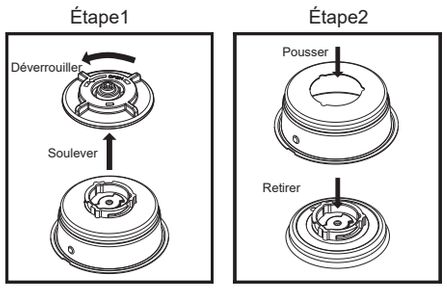
Même si vous pouvez ranger le réservoir de lait au réfrigérateur avec un restant de lait, il est important de nettoyer régulièrement le réservoir et le tube de mousse pour éviter l'encrassement et la formation de résidu. Pour nettoyer le réservoir de lait, veuillez suivre les instructions énumérées ci-dessous :

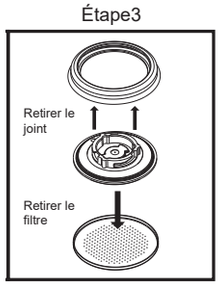
1. Retirez le réservoir de lait de l'appareil en appuyant sur le bouton d'éjection de réservoir de lait et en le faisant glisser simultanément.
2. Retirez le couvercle du réservoir.
3. Jetez le lait restant puis rincez et lavez soigneusement le réservoir de lait et son couvercle avec de l'eau tiède savonneuse. Veillez à bien les rincer et les sécher. N'utilisez pas de détergents abrasifs et d'éponges à récurer car ils peuvent rayer la finition.
   À NOTER : Le réservoir de lait est également lavable au lave-vaisselle (compartiment supérieur). Ne pas placer le couvercle du réservoir de lait dans le lave-vaisselle.
4. Remplissez le réservoir de lait avec de l'eau sans dépasser la ligne de remplissage MAX. Replacez le réservoir de lait sur l'appareil, en appuyant sur le bouton d'éjection de réservoir de lait et en le faisant glisser simultanément tout en maintenant le réservoir par le couvercle.
5. Placez une grande tasse vide sous le tube de distribution de mousse.
6. Tournez le bouton de commande de mousse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position nettoyage « ☕ » puis appuyez sur le bouton Nettoyer « ☕ » pour activer la fonction Nettoyage. L'appareil commencera à libérer de la vapeur par le tube de distribution de mousse. Laissez le cycle de nettoyage s'exécuter jusqu'à ce que vous ne voyiez plus d'eau se dégager du tube ou laissez le cycle s'exécuter jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement.

7. Éliminez l'eau restante du réservoir de lait et replacez ce dernier sur l'appareil. Vous devez entendre le réservoir de lait s'enclencher.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR DES FITRES

Veillez à effectuer un nettoyage en profondeur de vos filtres tous les 90 jours pour une performance optimale. Suivez ces instructions de démontage et rincez les pièces dans une grande bassine d'eau chaude. Après un rinçage minutieux, essuyez et remontez.





NETTOYAGE DES FILTRES

1. Pour retirer les couvercles inférieurs détachables des filtres, tournez-les dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers l'icône de déverrouillage « 🔓 ».
2. Lavez les couvercles inférieurs détachables et les filtres avec de l'eau tiède savonneuse. Veillez à bien les rincer et les sécher.
3. Replacez les couvercles inférieurs détachables sur les filtres en les insérant à leur place et en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (loin de l'icône de déverrouillage « 🔓 ») jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Nettoyage du tube de distribution de mousse de lait - sans impact sur le lait contenu dans le réservoir

1. Vérifiez que le réservoir de lait et le couvercle sont correctement insérés dans l'appareil.
2. Placez une grande tasse vide sous le tube de distribution de mousse.
3. Tournez le bouton de commande de mousse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position nettoyage « 🧼 » puis appuyez sur le bouton « 🧽 » pour activer la fonction Nettoyage. L'appareil commencera à libérer de la vapeur par le tube de distribution de mousse. Laissez le cycle de nettoyage s'exécuter jusqu'à ce que vous ne voyiez plus d'eau se dégager du tube ou laissez le cycle s'exécuter jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement.
4. Éliminez l'eau de la tasse.
5. Vous pouvez retirer le réservoir de lait avec le couvercle et le ranger au réfrigérateur pour une utilisation ultérieure.

NETTOYAGE DE LA TÊTE D'EXTRACTION, DU PORTE-FILTRE ET DES FILTRES

1. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt « I/O » situé à droite de l'appareil en position « O » et débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
2. Certaines pièces métalliques peuvent être toujours chaudes. Ne les touchez pas tant qu'elles n'ont pas refroidi.
3. Retirez le porte-filtre et jetez la mouture de café ou la dosette usagée. Lavez soigneusement le porte-filtre et le filtre avec de l'eau chaude savonneuse. Veillez à bien les rincer et les sécher.
   À NOTER : Ne lavez pas les porte-filtres et les filtres au lave-vaisselle.
4. Essuyez la partie inférieure de la tête d'extraction de l'appareil avec une serviette humide ou un papier essuie-tout pour retirer toute éventuelle mouture de café restante.
5. Placez le porte-filtre (sans filtre) dans la tête d'extraction de l'appareil et verrouillez-le en place.
6. Placez une grande tasse vide sous le porte-filtre.
7. Branchez le cordon d'alimentation à la prise électrique. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt « I/O » sur la position marche « I ». Appuyez sur le bouton Expresso « ☕ » une fois et laissez l'appareil préparer la boisson avec de l'eau, jusqu'à ce qu'elle s'arrête automatiquement.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1. Éliminez l'eau restante en retirant le réservoir d'eau et en le renversant au-dessus de l'évier. Il est recommandé de vider le réservoir d'eau entre les utilisations.
2. Lavez soigneusement le réservoir d'eau et son couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Veillez à bien les rincer et les sécher.
   À NOTER : Ne lavez pas le réservoir d'eau et son couvercle au lave-vaisselle.

ATTENTION : Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Essuyez le boîtier à l'aide d'un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'éponges à récurer car ils peuvent rayer la finition.
2. Ne rangez pas les porte-filtres dans la tête d'extraction. Cela pourrait endommager le joint entre la tête d'extraction et le porte-filtre lors de la préparation d'expresso.

DÉTARTRAGE

La formation de dépôts de minéraux sur l'appareil aura un impact sur son utilisation. Votre appareil doit être détartré lorsque vous commencez à constater que le temps requis pour la préparation d'un expresso augmente ou qu'une vapeur excessive se forme. Vous pouvez également constater que des dépôts blancs se forment à la surface de la tête d'extraction.
La fréquence de nettoyage dépend de la dureté de l'eau utilisée. Le tableau suivant indique les intervalles de nettoyage conseillés.

INTERVALLES DE NETTOYAGE CONSEILLÉS

Type d'eau	Fréquence de nettoyage
Eau douce (eau filtrée)	Tous les 80 cycles de préparation
Eau dure (eau du robinet)	Tous les 40 cycles de préparation

POUR DÉTARTRER LE RÉSERVOIR D'EAU :

1. Remplissez le réservoir de vinaigre blanc domestique pur non dilué.
2. Laissez tremper l'appareil toute la nuit avec la solution de vinaigre dans le réservoir d'eau.
3. Jetez le vinaigre en retirant le réservoir et en le renversant au-dessus de l'évier.
4. Rincez soigneusement le réservoir d'eau à l'eau du robinet en le remplissant à moitié avec de l'eau puis en reversant l'eau dans l'évier, en répétant cette étape deux fois.

POUR DÉTARTRER LES PIÈCES INTÉRIEURES :

1. Veillez à détartrer l'intérieur du réservoir d'eau en suivant d'abord les étapes de détartrage ci-dessus.
2. Veillez à mettre le bouton marche/arrêt en position arrêt « O » et vérifiez que le cordon d'alimentation est débranché de la prise électrique. Remplissez le réservoir de vinaigre blanc domestique non dilué.
3. Insérez le porte-filtre (avec le filtre et sans café) et placez une grande tasse vide au-dessus du ramasse-gouttes et sous le porte-filtre.
4. Branchez le cordon d'alimentation à la prise électrique.
5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche (I), la barre de progression du panneau de commande s'allumera (chauffe Expresso et chauffe Vapeur « 🌡 ») indiquant la progression. Une fois que la barre de progression est entièrement allumée uniformément, appuyez deux fois (2) sur le bouton Expresso automatique « ☕ ». Le vinaigre se mettra à couler, remplissez l'équivalent d'une tasse, puis arrêter en pressant à nouveau le bouton. La barre de progression effectuera des rotations pendant cette étape.
6. Placez une grande tasse vide (avec au moins une capacité de 325 ml) sous le tube de distribution de mousse de lait. Remplissez le réservoir de lait d'eau et replacez-le sur l'appareil. Tournez le bouton de commande de mousse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position Nettoyage « 🧼 » puis appuyez sur le bouton Nettoyer « 🧽 » pour activer la fonction Nettoyage.

Laissez le cycle de nettoyage s'exécuter jusqu'à ce que vous ne voyiez plus de lait se dégager du tube ou laissez le cycle s'exécuter jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement.

7. Répétez les étapes 1 à 6 si nécessaire, en utilisant uniquement de l'eau du robinet pour rincer toute trace restante de vinaigre, de la machine.

NOTIFICATION DE NETTOYAGE

Après 200 cycles, la notification de nettoyage s'activera.

1. Le voyant lumineux de nettoyage reste allumé comme notification, jusqu'à la fin de la procédure de nettoyage.
   a. Si vous préparez un autre expresso, café au lait ou cappuccino, le voyant de nettoyage s'arrêtera momentanément mais se mettra à clignoter à la fin de la préparation.
   b. Lorsque l'appareil est éteint, le voyant lumineux de nettoyage s'étendra.
   c. Lorsque l'appareil est mis hors tension et passe en mode de veille, le voyant lumineux de nettoyage s'éteindra.

PROCÉDURE DE NETTOYAGE

1. Versez une solution de 50 % de vinaigre blanc et 50 % d'eau claire dans le réservoir d'eau. Remuez la solution à l'aide d'une cuillère pour être sûr qu'elle soit bien mélangée.
2. Tournez le bouton du réservoir de lait en position de nettoyage. Placez une grande tasse sous le tube de distribution de mousse de lait.
3. Appuyez pendant 5 secondes sur le bouton de nettoyage pour activer le mode de nettoyage en profondeur.
   a. La barre de progression effectue des rotations lentes, comme lorsque le cycle d'extraction est en cours, tout au long du cycle de nettoyage.
   b. La pompe se mettra en marche et s'arrêtera plusieurs fois pendant environ 12 minutes. Le voyant de nettoyage s'éteindra alors, indiquant que le cycle de nettoyage est terminé.
4. Éliminez toute solution restante du réservoir d'eau et remplacez-la par de l'eau claire. Remplissez d'eau claire jusqu'à la ligne de niveau Max.
5. Appuyez sur le bouton Expresso manuel « » et remplissez l'équivalent d'une tasse, puis appuyez à nouveau sur le bouton Expresso manuel pour arrêter la machine.
6. Tournez le bouton du réservoir de lait en position de nettoyage et appuyez sur le bouton de nettoyage pour lancer le mode de nettoyage normal.
7. Appuyez sur le bouton expresso puis sur la fonction vapeur pour purger le système.

MAINTENANCE

Cet appareil ne contient pas de pièces susceptibles d'être réparées par l'utilisateur. Toute maintenance autre que celle décrite à la section Nettoyage doit être effectuée uniquement par un représentant du service agréé. Voir la section Garantie.

PROBLÈMES, CAUSES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	CAUSES	SOLUTIONS
Le café ne coule pas.	• Réservoir vide. • La mouture de café est trop fine. • Il y a trop de café dans le filtre. • La machine n'a pas été allumée ou branchée. • Le café a été trop tassé/ compressé.	• Ajoutez de l'eau. • Moulez du café moyen. • Mettez moins de café dans le filtre. • Branchez l'appareil à la prise électrique et allumez-le. • Remplissez à nouveau le porte-filtre de café et TASSEZ DÉLICATEMENT.
Le café sort autour du bord du porte-filtre.	• Le porte-filtre n'est pas bien fixé en position de verrouillage. • Il y a de la mouture de café autour du filtre. • Il y a trop de café dans le filtre.	• Tournez le porte-filtre à fond en position de verrouillage. • Essuyez le bord du filtre. • Remplissez avec moins de café.
Le lait ne mousse pas ou ne sort pas du tube de mousse.	• Vérifiez la position de commande de la mousse. • Il n'y a plus de vapeur. • Le lait n'est pas assez froid. • Le tube à vapeur est bloqué.	• Assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans le réservoir à eau. • Refroidissez le lait avant de préparer un cappuccino ou un café au lait. • Suivez les instructions pour nettoyer le réservoir de lait et le tube de mousse.
Le café sort trop vite.	• Le café moulu est trop grossier. • Il n'y a pas assez de café dans le filtre.	• Utilisez une mouture plus fine. • Remplissez le filtre avec plus de café.
Le café n'est pas assez fort.	• Utilisation de filtre simple pour double dose d'expresso. • Le café moulu est trop grossier.	• Utilisez un filtre double pour une double dose d'expresso. • Utilisez une mouture plus fine.
Les lumières du panneau de commande clignotent.	• Le réservoir d'eau est vide. • Vous avez appuyé sur le bouton d'extraction avant que la barre de progression ne s'allume complètement pour indiquer que la machine est prête.	• Ajoutez de l'eau dans le réservoir. • Attendez que la barre de progression soit allumée uniformément pour indiquer que la machine est prête.
Le voyant de nettoyage reste allumé.	• Votre machine vous indique qu'elle est prête pour un cycle de nettoyage.	• Exécutez le cycle de nettoyage (voir page 11).

PIÈCES DE RECHANGE

Pour des pièces supplémentaires ou de rechange, rendez-vous sur **www.breville.co.uk** ou appelez-nous au **0800 028 7154**.

DÉPANNAGE

Pour le dépannage et les FAQ, consultez le site : **www.breville.co.uk/faqs**

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

Si l'appareil ne fonctionne pas mais est sous garantie, retournez le produit à l'endroit où il a été acheté pour un remplacement. Veuillez noter qu'une preuve d'achat valide sera requise. Pour obtenir de l'aide supplémentaire, veuillez contacter notre service clientèle au **0800 028 7154** ou par e-mail à l'adresse : **BrevilleEurope@newellco.com**.

ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Les déchets électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers. Veuillez recycler là où les installations existent. Envoyez-nous un e-mail à l'adresse BrevilleEurope@newellco.com pour plus d'informations sur le recyclage et les informations DEEE.

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

NALEŻY UWAŻNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI

Urządzenia mogą używać dzieci od 8. roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby niemające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

- ⚠ Niniejsze urządzenie wytwarza ciepło podczas pracy. Należy przedsięwziąć odpowiednie środki bezpieczeństwa w celu uniknięcia ryzyka poparzeń, oparzeń, pożaru lub innego rodzaju uszkodzeń ciała lub szkód w mieniu spowodowanych dotknięciem powierzchni zewnętrznych urządzenia podczas użytkowania lub jego stygnięcia.
- ⚠ Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- ⚠ Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- ⚠ Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- ⚠ Tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kuchenki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- ⚠ Nie należy korzystać z urządzenia, które zostało upuszczone, jeśli urządzenie nosi widoczne oznaki uszkodzeń lub jeśli cieknie.
- ⚠ Po użyciu i przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- ⚠ Przed zdejmowaniem/instalacją części oraz przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od gniazda zasilania i odczekać, aż się schłodzi.
- ⚠ Nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- ⚠ Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętlać, przycinać ani przyciskać.
- ⚠ Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- ⚠ Ekspres do kawy nie może być umieszczony w szafce podczas użytkowania.

1. Brühkopf
2. Siebträger:
   a. Siebträger für gemahlenen Kaffee und E.S.E.-Kaffeepads (45 mm)
3. Höhenverstellbarer Schlitz für kleine Tassen
4. Abnehmbares Abtropfgitter
5. Abnehmbare Tropfschale
6. Überlaufschwimmer der Tropfschale
7. Filter für:
   a. Single Shot Espresso und E.S.E.-Kaffeepads (45 mm)
   b. Double Shot of Espresso
   c. Abnehmbare Bodenabdeckungen von Filtern
8. Messlöffel/Tamper
9. Bedienfeld
   a. Fortschrittsbalken
   b. Taste für einzelnen (1) und doppelten (2) Espresso
   c. Taste für kleine (1) und große Lattes
   d. Taste für kleinen (1) und großen (2) Cappuccino
   e. Manuelle Espresso-Brühtaste
   f. Manuelle Milchaufschäumertaste
   g. Taste für die Reinigung
10. Abnehmbarer/klarer Milchbehälter
11. Deckel des Milchbehälters
12. Entriegelungstaste des Milchbehälters
13. Drehknopf für Milchschaumpegel
14. Milchschaumdüsen-Führungshebel
15. Milchschaumdüse
16. Ein/Aus-Schalter „I/O“
17. Abnehmbarer Wassertank
18. Wassertankdeckel
19. Milchschlauch

Aufgrund unserer Politik der kontinuierlichen Verbesserung kann das tatsächliche Produkt leicht von dem in dieser Anleitung dargestellten Produkt abweichen.

EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben sich für die neue und innovative Breville® Prima Latte III entschieden. Dieses einzigartige Gerät wurde entwickelt, um Ihnen zu helfen, köstliche Espressi, Cappuccinos und Lattes schnell, bequem und automatisch per Knopfdruck zuzubereiten.

ESPRESSO

Eine einzigartige Methode der Kaffeezubereitung, bei der heißes Wasser durch fein gemahlenen Kaffee gepresst wird. Er ist in Europa sehr beliebt und hat einen viel reichhaltigeren und vollmundigeren Geschmack als normaler Filterkaffee. Wegen seiner Intensität wird Espresso normalerweise in Espressotassen von 45 bis 60 ml (1,5 bis 2 Unzen) serviert.

CAPPUCCINO

Ein Getränk, das aus etwa 1/3 Espresso, 1/3 gedämpfter Milch und 1/3 aufgeschäumter Milch besteht.

LATTE

Ein Getränk aus etwa 1/4 Espresso und 3/4 aufgeschäumter Milch.
Bitte lesen Sie ALLE Anweisungen, Vorsichtsmaßnahmen, Hinweise und Warnungen in dieser Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Wenn dieses Gerät verwendet wird, werden einige Teile und Zubehörteile heiß und müssen abkühlen. Die richtige Pflege und Wartung sorgt für eine lange Lebensdauer der Breville® Prima Latte III und einen störungsfreien Betrieb. Bewahren Sie diese Anleitung auf und lesen Sie häufig darin nach, um Tipps zur Reinigung und Pflege zu erhalten.
Ihre Breville® Prima Latte III kann sowohl mit gemahlenem Kaffee als auch mit E.S.E.-Kaffeepads (45 mm) verwendet werden und ist damit besonders praktisch und vielseitig für die Zubereitung von einzelnen Shots Espresso, Cappuccino und Latte.

BEVOR SIE IHR GERÄT ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN

REINIGUNG DES GERÄTS VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Machen Sie sich anhand des Kapitels „Beschreibung des Geräts“ mit dem Produkt vertraut und identifizieren Sie alle Teile.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, indem Sie den Ein/Aus-Schalter „I/O“ an der rechten Seite des Geräts drücken. Stellen Sie sicher, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.
2. Entfernen Sie Aufkleber und Etiketten von dem Gerät.
3. ENTFERNEN SIE DEN ROTEN STOPFEN VOM BODEN DES WASSERTANKS.
4. Entfernen Sie zuerst den Wassertank, den Milchbehälter, den Siebträger, die beiden Filter und den Messlöffel/Stampfer und waschen Sie die Teile dann in einer Mischung aus mildem Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie die Teile gründlich ab und setzen Sie sie wieder in das Gerät ein.
5. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt „EINSETZEN DES SIEBTRÄGERS“, bevor Sie den Siebträger und jeden anderen Filter aus dem Gerät einsetzen oder entfernen.
6. Um das Innere des Geräts zu reinigen, befolgen Sie die im Abschnitt „ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO“ aufgeführten Schritte mit Wasser in beiden Behältern und ohne gemahlenen Kaffee im Filter. Tauchen Sie das Geräts selbst oder das Netzkabel und den Netzstecker nicht in Wasser und versuchen Sie nicht, eines der inneren Teile zu erreichen.

WICHTIG – DAS GERÄT VORBEREITEN

Führen Sie zum Vorbereiten des Geräts den Dampfzyklus durch, indem Sie die folgenden Schritte ausführen:

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur „MAX“-Linie und achten Sie darauf, den Wassertank mit geschlossenem Deckel wieder fest in das Gerät einzusetzen.
2. Füllen Sie den Milchbehälter bis zum MAX-Füllstand mit Wasser und schieben Sie den Milchbehälter wieder an seinen Platz. Sie sollten spüren, wie der Milchbehälter einrastet.
3. Wählen Sie einen der Filter (einfacher oder doppelter Espresso) und legen Sie ihn in den Siebträger für gemahlenen Kaffee. Setzen Sie den Siebträger in das Gerät ein, achten Sie darauf, dass er richtig verriegelt ist, und stellen Sie eine große Tasse unter ihn. Achten Sie außerdem darauf, dass die Spitze der Milchschaumdüse in die Tasse zeigt.
4. Stecken Sie den Stecker des Geräts in die entsprechende Steckdose.
5. Schalten Sie den Netzschalter auf „I“.
6. Der Fortschrittsbalken des Bedienfelds leuchtet auf (Espressoerhitzer und Dampferhitzer „🌡“) und zeigt den Fortschritt an. Sobald der Fortschrittsbalken vollständig leuchtet, drücken Sie die Taste für manuellen Espresso „☕“. Das Wasser wird fließen. Lassen Sie es eine Tasse füllen und stoppen Sie es dann durch erneutes Drücken der Taste. Die Beleuchtung des Fortschrittsbalkens wird während des Betriebs zyklisch angezeigt.
7. Entsorgen Sie das Wasser in der Tasse und setzen Sie sie wieder in das Gerät ein.
8. Drücken Sie die Taste für manuellen Schaum „☕“. Das Wasser wird fließen. Lassen Sie es eine Tasse füllen und stoppen Sie es dann durch erneutes Drücken der Taste. Die Beleuchtung des Fortschrittsbalkens wird während des Betriebs zyklisch angezeigt.
9. Der Fortschrittsbalken des Bedienfelds leuchtet auf (Espressoerhitzer und Dampferhitzer „🌡“) und geht in ein Dauerlicht über. Jetzt ist Ihr Gerät vorbereitet und einsatzbereit.

WIE SIE DIE RICHTIGE TASSE AUSWÄHLEN

Bitte achten Sie darauf, dass Sie Ihre Tasse nach der folgenden Tabelle auswählen:

GETRÄNK		VORGESCHLAGENE TASSE
Espresso ☕	Einzel (1) Doppel (2)	40 ml 80 ml
Cappuccino ☕	Klein (1) Groß (2)	230 ml 460 ml
Latte ☕	Klein (1) Groß (2)	400 ml 550 ml

HINWEIS: Die Gesamtmenge des Getränks kann je nach Art der Milch und der Menge des verwendeten Schaums variieren.

AUSWAHL DES RICHTIGEN KAFFEES

DER KAFFEE

Der Kaffee sollte frisch gemahlen und dunkel geröstet sein. Versuchen Sie es mit einer französischen oder italienischen Röstung, die für Espresso gemahlen wird. Vorgemahlener Kaffee behält sein Aroma nur für 7–8 Tage, vorausgesetzt, er wird in einem luftdichten Behälter und an einem kühlen, dunklen Ort gelagert. Nicht im Kühlschrank oder Gefrierschrank lagern. Es wird empfohlen, ganze Bohnen erst kurz vor der Verwendung zu mahlen. Kaffeebohnen, die in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden, bewahren das Aroma bis zu 4 Wochen.

DER MAHLGRAD

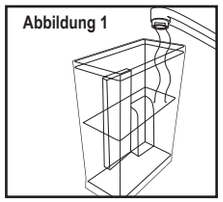
Dies ist ein wichtiger Schritt bei der Espressozubereitung, wenn Sie Ihren eigenen Kaffee mahlen. Er kann Übung erfordern. Der Kaffee muss fein gemahlen sein.

- Der richtige Mahlgrad sollte wie Speisesalz aussehen.
- Wenn der Mahlgrad zu fein ist, fließt das Wasser auch unter hohem Druck nicht durch den Kaffee. Dieses Kaffeemehl sieht aus wie Pulver und fühlt sich an wie Mehl, wenn es zwischen den Fingern gerieben wird.
- Ist der Mahlgrad zu grob, fließt das Wasser zu schnell durch den Kaffee und verhindert eine geschmacksintensive Extraktion. Achten Sie darauf, eine hochwertige Kaffeemühle für eine gleichmäßige Konsistenz zu verwenden.

BETRIEBSANLEITUNG

FÜLLEN DES WASSERTANKS

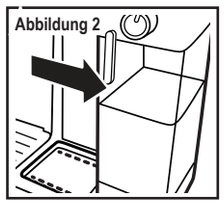
a. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser (siehe Abbildung 1). Sie können entweder einen Krug zum Auffüllen verwenden oder ihn aus dem Gerät nehmen und dann unter dem Wasserhahn auffüllen. Füllen Sie den Behälter mit der gewünschten Wassermenge unterhalb des Füllstands „MAX“ am Behälter. Verwenden Sie niemals warmes oder heißes Wasser zum Befüllen des Wassertanks.

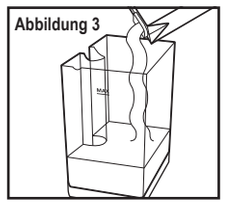


b. Schließen Sie den Deckel des Wassertanks. Wenn Sie ihn zum Befüllen mit Wasser aus dem Gerät entfernt haben, achten Sie bitte darauf, ihn wieder fest an seinen Platz zu setzen.

BEFÜLLEN DES MILCHBEHÄLTERS

Wenn Sie einen Cappuccino oder Latte zubereiten möchten, nehmen Sie den Milchbehälter aus dem Gerät, indem Sie die Entriegelungstaste für den Milchbehälter anheben und gleichzeitig den Milchbehälter herausschieben (siehe Abbildung 2). Gießen Sie dann die gewünschte Menge an kalter Milch ein, die Sie schätzungsweise benötigen, und achten Sie darauf, dass sie unter dem „MAX“-Stand des Behälters bleibt (siehe Abbildung 3). Wenn Sie fertig sind, schieben Sie den Milchbehälter wieder auf das Gerät und achten Sie darauf, dass er fest sitzt. Sie sollten spüren, wie der Milchbehälter einrastet.





HINWEIS: Sie können jede Art von Milch verwenden, die Sie bevorzugen, d. h. Vollmilch, fettarme Milch, Bio- oder Sojamilch.

AUSWAHL DES SIEBTRÄGERS

Ihr Gerät enthält einen Siebträger zur Verwendung mit gemahlenem Kaffee und E.S.E.-Kaffeepads.

VERWENDUNG DES SIEBTRÄGERS FÜR GEMAHLENEN KAFFEE UND E.S.E.-KAFFEEPADS

AUSWAHL DES FILTERS

Wählen Sie den zu verwendenden Filter wie folgt:

a. **FÜR EINEN EINZELNEN SHOT:** Verwenden Sie den Filter für einen einzelnen Shot Espresso, wenn Sie gemahlenen Kaffee verwenden oder wenn Sie E.S.E. (Easy Serving Espresso) Kaffeepads verwenden.

b. **FÜR EINEN DOPPELTEN SHOT ODER ZWEI EINZELNE SHOTS:** Verwenden Sie den Filter für einen doppelten Shot Espresso. Indem Sie zwei kleine Tassen unter den Siebträger stellen, können Sie zwei einzelne Espresso-Shots auf einmal zubereiten.

HINWEIS: Der mit Ihrem Gerät gelieferte Pads-Filter ist nur für E.S.E.-Kaffeepads (Easy Serving Espresso) (45 mm) geeignet.

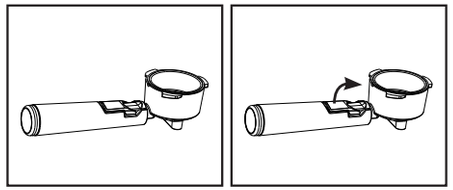
EINSETZEN DES FILTERS IN DEN SIEBTRÄGER

1. Setzen Sie den Filter in den Siebträger ein und achten Sie dabei darauf, dass die Vertiefung des Filters auf die Kerbe des Siebträgers ausgerichtet ist (siehe Abbildung 4).
2. Drehen Sie den Filter nach links oder rechts, um ihn einzurasten (siehe Abbildung 5).

HINWEIS: Zum Entfernen des Filters für die Reinigung drehen Sie den Filter nach links oder rechts, um die Vertiefung des Filters auf die Aussparung des Siebträgers auszurichten, und entfernen Sie ihn.
WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass der Filter abgekühlt ist, bevor Sie versuchen, ihn aus dem Siebträger zu entfernen.

SICHERUNG DES FILTERS BEIM ENTLEEREN DES SIEBTRÄGERS

Wenn Sie mit dem Brühen Ihres Kaffees fertig sind, klappen Sie die im Griff befindliche Lasche zum Einhaken über den Rand des Filters und rasten Sie sie beim Ausklopfen des Kaffeesatzes ein. Klappen Sie die Lasche im Griff zurück (🔓) und nehmen Sie den Filter zur Reinigung heraus. Lassen Sie die Lasche NICHT in der verriegelten Position, wenn Sie den Siebträger am Brühkopf befestigen.

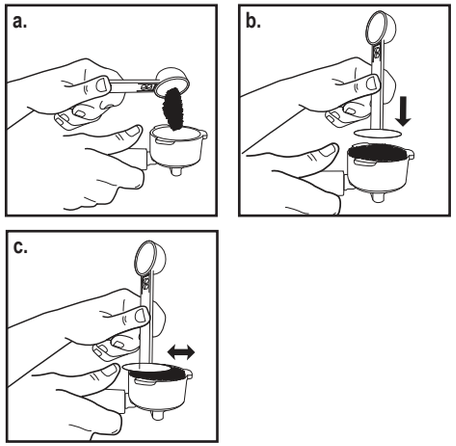


BEFÜLLUNG MIT KAFFEE

Setzen Sie den ausgewählten Filter wie folgt in den Siebträger ein:

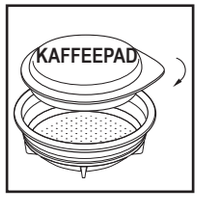
FÜR GEMAHLENEN KAFFEE:

a. Füllen Sie den Filter mit frischem, fein gemahlenem Espressokaffee etwa 3 mm bis zum Rand (**NICHT** überfüllen).
b. Drücken Sie das Kaffeemehl mit dem Tamper des Löffels so weit wie möglich nach unten, um Ihr Espressomehl kompakt und gleichmäßig zu verteilen.
c. Reinigen Sie den Rand von überschüssigem Kaffee, um den richtigen Sitz unter dem Brühkopf zu gewährleisten.



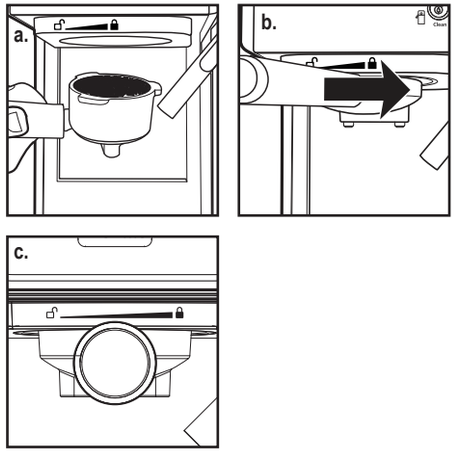
FOR E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO) KAFFEEPADS

Legen Sie das Kaffeepad einfach in den Filter, um einen einzelnen Shot Espresso zu erhalten. Wenn loses Papier vom Kaffeepad aus dem Filter herausragt, müssen Sie es nach innen falten, um eine gute Abdichtung beim Brühen zu gewährleisten.



EINSETZEN DES SIEBTRÄGERS

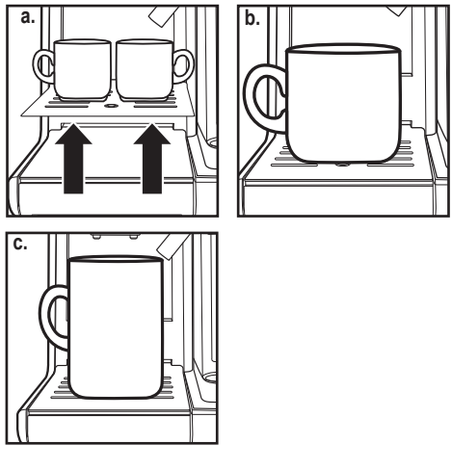
a. Siebträger unterhalb des Brühkopfes positionieren.
b. Positionieren Sie den Griff so, dass der Griff mit dem offenen Schlosssymbol „🔓“ am Gerät übereinstimmt und in die Nut passt.
c. Drehen Sie ihn dann langsam nach rechts, bis der Griff auf das geschlossene Schlosssymbol „🔒“ am Gerät ausgerichtet ist. VORSICHT: Achten Sie darauf, dass Sie nicht versehentlich eine Getränketaste drücken.



PLATZIEREN DER TASSE(N)

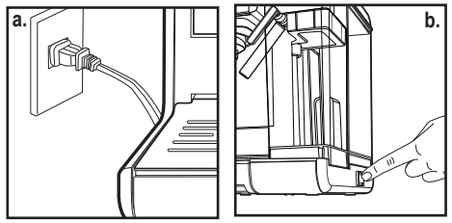
a. Stellen Sie die Höhe ein, indem Sie das abnehmbare Abtropfgitter in den Schlitz für die Höheneinstellung einsetzen, wenn Sie (eine) kleine Espressotasse(n) zum Brühen von Espresso verwenden.
b. Lassen Sie das abnehmbare Abtropfgitter auf der abnehmbaren Abtropfschale, wenn Sie eine größere Tasse zum Brühen von Cappuccino oder Latte verwenden.

VORSICHT: Bei der Zubereitung von Cappuccino oder Latte achten Sie bitte darauf, den Hebel der Milchschaumdüse so einzustellen, dass die Milchschaumdüse in die verwendete Tasse zeigt.



EINSCHALTEN DES GERÄTS

a. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist.
b. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter „I/O“ auf der rechten Seite des Geräts ein.

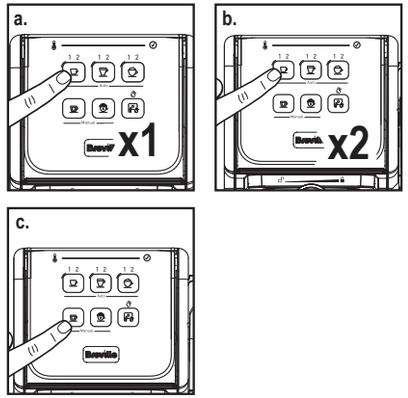


Der Fortschrittsbalken des Bedienfelds leuchtet (Espressoerhitzer und Dampferhitzer „🌡“) während des Erhitzungsvorgangs und bis das Wasser und die Milch (bei Zubereitung von Cappuccino oder Latte) die perfekte Temperatur erreicht haben. Sobald der Fortschrittsbalken vollständig leuchtet, ist das Gerät einsatzbereit.

AUSWÄHLEN DER FUNKTION

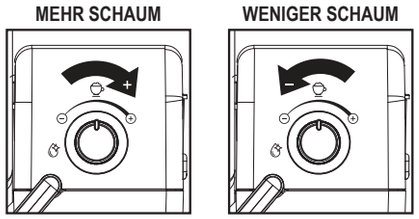
ESPRESSO ZUBEREITEN

a. Drücken Sie die Espresso-Taste „☕“ einmal, um einen einzelnen Shot zu brühen. Das Anzeigesymbol (1) leuchtet für einen einzelnen Shot Espresso. Der Fortschrittsbalken zeigt an, dass ein einzelner Shot Espresso gebrüht wird.
b. Drücken Sie die Espressotaste „☕“ zweimal, um einen doppelten Shot oder zwei einzelne Shot Espresso zu brühen. Das Anzeigesymbol (2) leuchtet für einen doppelten Shot Espresso. Der Fortschrittsbalken zeigt an, dass ein doppelter Shot Espresso gebrüht wird. Bei beiden automatischen Espresso-Funktionen beginnt das Gerät entsprechend Ihrer Auswahl mit dem Brühen des Espressos. Nach dem Brühvorgang stoppt das Gerät automatisch und der Fortschrittsbalken leuchtet vollständig auf und zeigt damit an, dass der Zyklus abgeschlossen ist. Ihr köstlicher Espresso ist bereit, genossen zu werden!
HINWEIS: Wenn Sie weniger Kaffee als die voreingestellte Portion brühen möchten, drücken Sie während des Brühvorgangs jederzeit die Funktionstaste, um den Vorgang zu beenden, sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist.
c. Für manuellen Espresso drücken Sie die Taste Manueller Espresso „☕“ einmal, um den Brühvorgang zu starten. Wenn Sie die gewünschte Menge Espresso haben, drücken Sie die Taste Manueller Espresso noch einmal, um die Maschine zu stoppen.



ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

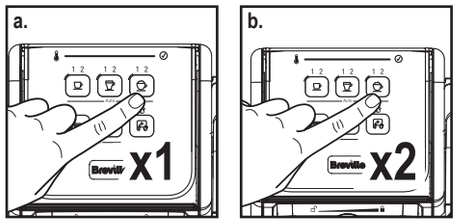
Bevor Sie Ihren Cappuccino zubereiten, stellen Sie Menge der aufgeschäumten Milch nach Ihren Wünschen ein, indem Sie den Drehknopf für den Milchschaum nach rechts für mehr Schaum (Cappuccino) und nach links für weniger Schaum (Latte) drehen.



HINWEIS: Die Schaummenge kann auch während des Brühvorgangs eingestellt werden.

a. Drücken Sie die Cappuccino-Taste „☕“ einmal, um eine kleine Tasse Cappuccino zu brühen. Das Anzeigesymbol (1) leuchtet für eine kleine Tasse Cappuccino. Der Fortschrittsbalken zeigt an, dass eine kleine Tasse Cappuccino gebrüht wird.

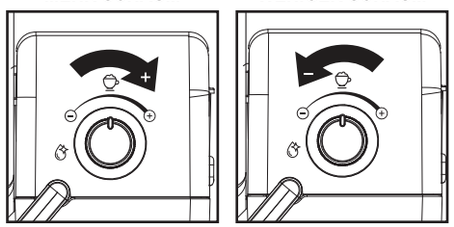
b. Drücken Sie die Cappuccino-Taste „☕“ zweimal, um eine große Tasse Cappuccino zu brühen. Das Anzeigesymbol (2) leuchtet für eine große Tasse Cappuccino. Der Fortschrittsbalken zeigt an, dass eine große Tasse Cappuccino gebrüht wird.



Das Gerät beginnt, Cappuccino entsprechend Ihrer Auswahl zuzubereiten. Das Gerät stoppt automatisch nach dem Brühvorgang und der Fortschrittsbalken wird zu einem durchgehenden Licht, das anzeigt, dass der Zyklus abgeschlossen ist. Ihr köstlicher Cappuccino ist nun bereit, genossen zu werden!

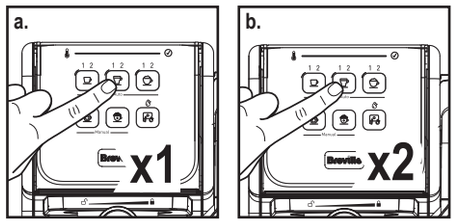
ZUBEREITUNG VON LATTE

Bevor Sie Ihren Latte zubereiten, stellen Sie die Menge der aufgeschäumten Milch nach Ihren Wünschen ein, indem Sie den Schaumregler nach rechts für mehr Schaum (Cappuccino) und nach links für weniger Schaum (Latte) drehen.



a. Drücken Sie die Latte-Taste „☕“, um eine kleine Tasse Latte zu brühen. Das Anzeigesymbol (1) leuchtet für eine kleine Tasse Latte. Der Fortschrittsbalken zeigt an, dass eine kleine Tasse Latte gebrüht wird.

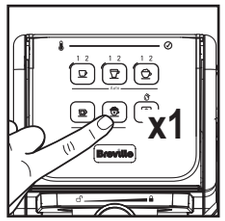
b. Drücken Sie die Latte-Taste „☕“ um eine große Tasse Latte zu brühen. Das Anzeigesymbol (2) leuchtet für eine große Tasse Latte. Der Fortschrittsbalken zeigt an, dass eine große Tasse Latte gebrüht wird.



Das Gerät beginnt, den Latte entsprechend Ihrer Auswahl zu brühen. Das Gerät stoppt automatisch nach dem Brühvorgang und der Fortschrittsbalken wird zu einem durchgehenden Licht, das anzeigt, dass der Zyklus abgeschlossen ist.

ZUBEREITUNG VON AUFGESCHÄUMTER MILCH

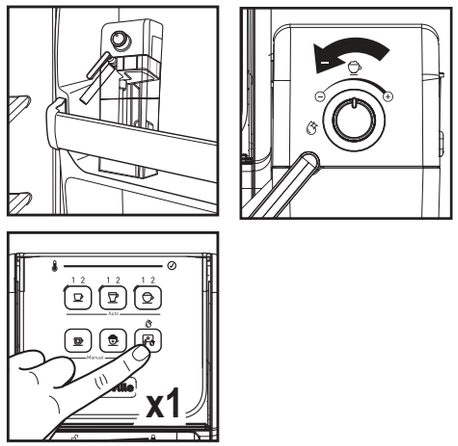
Mit der Breville Prima Latte III können Sie auch nur aufgeschäumte Milch zubereiten. Drücken Sie die manuelle Taste „Aufschäumen“ „☕“, wenn Sie Ihrem Getränk mehr Schaum hinzufügen oder aufgeschäumte Milch für ein anderes Getränk zubereiten möchten, z. B. Macchiato, heiße Schokolade, Chai Latte usw. Drücken Sie die Taste für manuellen Schaum „☕“ noch einmal, um das Gerät anzuhalten.



NACH DER ZUBEREITUNG IHRES GETRÄNKS MIT MILCH

Wenn Sie mit der Zubereitung Ihres Getränks mit Milch fertig sind, können Sie den Milchbehälter des Geräts entweder direkt im Kühlschrank aufbewahren (bereit für die nächste Verwendung) oder die restliche Milch entsorgen.

Stellen Sie eine große leere Tasse (mit einem Fassungsvermögen von mindestens 325 ml) unter die Milchschaumdüse. Drehen Sie den Regler für den Milchschaum gegen den Uhrzeigersinn in die Reinigungsposition „🧽“ und drücken Sie dann die Reinigungsaste „🧽“, um die Reinigungsfunktion zu aktivieren. Lassen Sie das Gerät das Wasser durch die Düse abgeben, bis es klar herauskommt. Das Gerät hält automatisch an, wenn der Fortschrittsbalken aufhört zu zirkulieren und vollständig leuchtet, wenn der Reinigungszyklus abgeschlossen ist, oder Sie können die Reinigungstaste „🧽“ drücken, um den Vorgang zu beenden.



DIE REINIGUNGSLEUCHTE LEUCHTET WEITER, WENN IHR GERÄT FÜR EINEN REINIGUNGSZYKLUS BEREIT IST.

Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen und reinigen

REINIGUNG DES MILCHBEHÄLTERS UND DER MILCHSCHAUMDÜSE

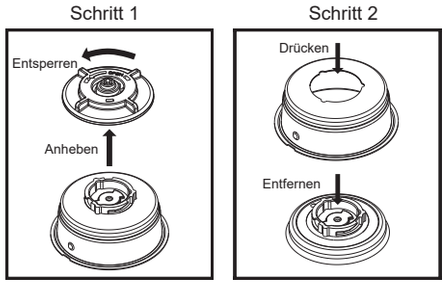
Obwohl Sie den Milchbehälter mit Milchresten im Kühlschrank aufbewahren können, ist es wichtig, den Behälter und die Milchschaumdüse regelmäßig zu reinigen, um Verstopfungen und Rückstände zu vermeiden. Um den Milchbehälter zu reinigen, folgen Sie bitte den unten aufgeführten Anweisungen:

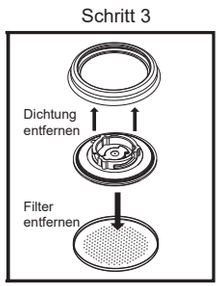
1. Entfernen Sie den Milchbehälter aus dem Gerät, indem Sie die Entriegelungstaste des Milchbehälters anheben und gleichzeitig den Milchbehälter herausschieben.
2. Nehmen Sie den Deckel des Behälters ab.
3. Entsorgen Sie die Milchreste und spülen Sie anschließend den Milchbehälter und seinen Deckel gründlich mit warmem Seifenwasser aus. Achten Sie darauf, sie gut abzuspülen und zu trocknen. Verwenden Sie keine Scheuermittel und Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche verkratzen.
   HINWEIS: Der Milchbehälter ist auch spülmaschinenfest (oberer Einschub). Geben Sie den Deckel des Milchbehälters nicht in die Spülmaschine.
4. Füllen Sie den Milchbehälter mit Wasser – nicht über die MAX-Fülllinie. Setzen Sie den Milchbehälter wieder auf das Gerät, indem Sie die Entriegelungstaste des Behälters anheben und gleichzeitig den Milchbehälter einschieben, wobei Sie den Behälter am Deckel festhalten.
5. Stellen Sie eine große leere Tasse unter die Milchschaumdüse.
6. Drehen Sie den Schaumregler gegen den Uhrzeigersinn in die Reinigungsposition „🧽“ und drücken Sie dann die Reinigungstaste „🧽“, um die Reinigungsfunktion zu aktivieren. Das Gerät beginnt mit der Abgabe von Dampf durch die Milchschaumdüse. Lassen Sie den Reinigungszyklus so lange laufen, bis Sie kein Wasser mehr aus der Düse austreten sehen, oder lassen Sie den Zyklus bis zum automatischen Stopp laufen.

7. Entsorgen Sie das im Milchbehälter verbliebene Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Sie sollten spüren, wie der Milchbehälter einrastet.

TIEFREINIGUNG DER FILTER

Achten Sie darauf, Ihren Filter alle 90 Tage gründlich zu reinigen, um eine optimale Brühleistung zu erzielen. Befolgen Sie diese Demontageanleitung und spülen Sie die Teile in einer großen Schüssel mit warmem Wasser ab. Wischen Sie sie nach dem gründlichen Abspülen trocken und setzen sie sie wieder zusammen.





REINIGUNG DER FILTER

1. Um die abnehmbaren Bodenabdeckungen unter den Filtern zu entfernen, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn in Richtung des Entriegelungssymbols „ 🔓 “.
2. Waschen Sie die abnehmbaren Bodenabdeckungen und Filter mit warmer Seifenlauge. Achten Sie darauf, sie gut abzuspülen und zu trocknen.
3. Setzen Sie die abnehmbaren Bodenabdeckungen wieder auf die Filter, indem Sie sie an ihren Platz setzen und dann im Uhrzeigersinn drehen (weg vom Entriegelungssymbol „ 🔓 “), bis es hörbar einrastet.

Reinigung der Milchschaumdüse ohne Beeinträchtigung der Milch im Behälter

1. Stellen Sie sicher, dass der Milchbehälter und der Deckel richtig im Gerät eingesetzt sind.
2. Stellen Sie einen großen leeren Becher unter die Milchschaumdüse.
3. Drehen Sie den Schaumregler gegen den Uhrzeigersinn in die Position „ “ und drücken Sie dann die Taste „ “, um die Reinigungsfunktion zu aktivieren. Das Gerät beginnt mit der Abgabe von Dampf durch die Milchschaumdüse. Lassen Sie den Reinigungszyklus so lange laufen, bis Sie kein Wasser mehr aus der Düse austreten sehen, oder lassen Sie den Zyklus bis zum automatischen Stopp laufen.
4. Entsorgen Sie das Wasser im Becher.
5. Sie können den Milchbehälter mit dem Deckel abnehmen und zur späteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

REINIGUNG DES BRÜHKOPFES, DES SIEBTRÄGERS UND DER FILTER

1. Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter „I/O“ auf der rechten Seite des Geräts in die Aus-Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Einige der Metallteile können noch heiß sein. Berühren Sie sie nicht mit den Händen, bevor sie abgekühlt sind.
3. Entfernen Sie den Siebträger und entsorgen Sie den Kaffeesatz oder das verbrauchte Pad. Waschen Sie sowohl den Siebträger als auch den Filter gründlich mit warmer Seifenlauge. Achten Sie darauf, sie gut abzuspülen und zu trocknen.
   HINWEIS: Waschen Sie die Siebträger und Filter nicht in der Spülmaschine.
4. Wischen Sie den unteren Teil des Brühkopfes im Gerät mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch ab, um eventuell verbliebenen Kaffeesatz zu entfernen.
5. Setzen Sie den Siebträger (ohne Filter) wieder in den Brühkopf im Gerät ein und verriegeln Sie ihn.
6. Stellen Sie eine große leere Tasse unter den Siebträger.
7. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter „I/O“ in die Ein-Position „I“. Drücken Sie die Taste Espresso „ “ einmal und lassen Sie das Gerät mit Wasser brühen, bis es automatisch stoppt.

REINIGEN DES WASSERTANKS

1. Entsorgen Sie das Restwasser, indem Sie den Wassertank herausnehmen und über dem Spülbecken auf dem Kopf stellen. Es wird empfohlen, den Wassertank zwischen den Anwendungen zu entleeren.
2. Waschen Sie den Wassertank und seinen Deckel gründlich mit warmem Seifenwasser. Achten Sie darauf, sie gut abzuspülen und zu trocknen.
   HINWEIS: Waschen Sie den Wassertank oder seinen Deckel nicht in der Spülmaschine.

VORSICHT: Tauchen Sie weder die Maschine noch Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

REINIGUNG DES GERÄTS

1. Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche verkratzen.
2. Bewahren Sie keinen der Siebträger im Brühkopf auf. Dadurch kann die Abdichtung zwischen Brühkopf und Siebträger beim Brühen von Espresso beeinträchtigt werden.

ENTKALKEN

Die Ansammlung von mineralischen Ablagerungen im Gerät beeinträchtigt den Betrieb des Geräts. Ihr Gerät muss entkalkt werden, wenn Sie feststellen, dass sich die Brühzeit des Espressos verlängert, oder wenn es zu stark dampft. Außerdem können Sie eine Ansammlung von weißen Ablagerungen auf der Oberfläche des Brühkopfs feststellen. Die Häufigkeit der Reinigung hängt von der Härte des verwendeten Wassers ab. In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlenen Reinigungsintervalle.

EMPFOHLENE REINIGUNGSINTERVALLE

Typ des Wassers	Häufigkeit der Reinigung
Weiches Wasser (gefiltertes Wasser)	Alle 80 Brühzyklen
Hartes Wasser (Leitungswasser)	Alle 40 Brühzyklen

WASSERTANK ENTKALKEN:

1. Füllen Sie den Vorratsbehälter mit frischem, unverdünntem weißen Haushaltsessig.
2. Lassen Sie das Gerät über Nacht mit der Essiglösung im Wassertank stehen.
3. Entsorgen Sie den Essig, indem Sie den Behälter herausnehmen und über dem Spülbecken auf den Kopf stellen.
4. Spülen Sie den Wassertank gründlich mit Leitungswasser aus, indem Sie den Tank zur Hälfte mit Wasser füllen und dann das Wasser wieder in die Spüle ausgießen, wobei Sie diesen Schritt zweimal wiederholen.

ZUM ENTKALKEN VON INNENTEILEN:

1. Stellen Sie sicher, dass Sie zuerst das Innere des Wassertanks entkalken, indem Sie die oben genannten Entkalkungsschritte durchführen.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Ein/Aus-Schalter auf die Position „O“ geschaltet und das Netzkabel aus der Steckdose gezogen ist. Füllen Sie den Vorratsbehälter mit unverdünntem weißen Haushaltsessig.
3. Setzen Sie den Siebträger (mit Filter und ohne Kaffee) ein und stellen Sie eine große leere Tasse auf die Tropfschale und unter den Siebträger.
4. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten (I), der Fortschrittsbalken auf dem Bedienfeld leuchtet auf (Espressoerhitzer und Dampferhitzer „ “) und zeigt den Fortschritt an. Sobald der Fortschrittsbalken vollständig leuchtet, drücken Sie die Taste für automatischen Espresso „ “ zweimal (2). Der Essig beginnt zu fließen. Lassen Sie ihn eine Tasse füllen und stoppen Sie ihn dann durch erneutes Drücken der Taste. Die Beleuchtung des Fortschrittsbalkens wird während des Betriebs zyklisch angezeigt.
6. Stellen Sie eine große leere Tasse (mit einem Fassungsvermögen von mindestens 325 ml) unter die Milchschaumdüse. Füllen Sie den Milchbehälter mit Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Drehen Sie den Schaumregler gegen den Uhrzeigersinn in die Reinigungsposition „ “ und drücken Sie dann die Reinigungstaste „ “, um die Reinigungsfunktion

zu aktivieren. Lassen Sie den Reinigungszyklus so lange laufen, bis Sie keine Milch mehr aus der Düse austreten sehen, oder lassen Sie den Zyklus bis zum automatischen Stopp laufen.

7. Wiederholen Sie die Schritte 1–6 nach Bedarf, indem Sie nur Leitungswasser verwenden, um alle verbleibenden Essigreste aus der Maschine zu spülen.

REINIGUNGSHINWEIS

Nach 200 Zyklen wird die Reinigungsbenachrichtigung aktiviert.

1. Die Reinigungskontrollleuchte leuchtet als Hinweis, bis der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist.
   a. Wenn Sie einen weiteren Espresso, Latte oder Cappuccino aufbrühen, schaltet sich die Reinigungsleuchte kurzzeitig aus, beginnt aber nach Abschluss des Brühvorgangs zu blinken.
   b. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, erlischt die Reinigungsanzeige.
   c. Wenn sich das Gerät ausschaltet und in den Ruhezustand geht, erlischt die Reinigungskontrollleuchte.

REINIGUNGSVERFAHREN

1. Gießen Sie eine Lösung aus 50 % weißem Essig und 50 % sauberem Wasser in den Wassertank. Rühren Sie die Lösung mit einem Löffel um, um sicherzustellen, dass sie richtig gemischt ist.
2. Drehen Sie den Milchtankregler in die Reinigungsposition. Stellen Sie eine große Tasse unter die Milchschaumdüse.
3. Drücken Sie die Reinigungstaste 5 Sekunden lang, um den Tiefenreinigungsmodus zu aktivieren.
   a. Der Fortschrittsbalken durchläuft langsam, wie beim Brühvorgang, den gesamten Reinigungszyklus.
   b. Die Pumpe schaltet sich etwa 12 Minuten lang mehrmals ein und aus. Die Reinigungsleuchte erlischt dann und zeigt damit an, dass der Reinigungszyklus abgeschlossen ist.
4. Gießen Sie die restliche Lösung aus dem Wassertank aus und ersetzen Sie sie durch sauberes Wasser. Füllen Sie ihn mit sauberem Wasser bis zur Max-Füllstandslinie.
5. Drücken Sie die manuelle Espressotaste „☕“ und lassen Sie das Wasser eine Tasse füllen. Drücken Sie dann die manuelle Espressotaste, um die Maschine zu stoppen.
6. Drehen Sie den Milchtankregler in die Reinigungsposition und drücken Sie die Reinigungstaste, um den normalen Reinigungsmodus auszuführen.
7. Drücken Sie die Espressotaste und anschließend die Dampffunktion, um das System durchzuspülen.

WARTUNG

Dieses Gerät hat keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Alle Wartungsarbeiten, die über die im Abschnitt „Reinigung“ beschriebenen hinausgehen, sollten nur von einer autorisierten Kundendienstvertretung durchgeführt werden. Siehe Abschnitt Garantie.

PROBLEME, URSACHEN UND ABHILFE

PROBLEM	URSACHEN	ABHILFE
Der Kaffee kommt nicht heraus.	• Kein Wasser im Tank. • Der Kaffee wurde zu fein gemahlen. • Zu viel Kaffee im Filter. • Das Gerät war nicht eingeschaltet oder eingesteckt. • Der Kaffee wurde zu stark festgedrückt/komprimiert.	• Wasser hinzufügen. • Mittelgroben Kaffee mahlen. • Den Filter mit weniger Kaffee füllen. • Das Gerät in die Steckdose stecken und einschalten. • Den Filterkorb mit Kaffee füllen und SANFT FESTDRÜCKEN.
Der Kaffee tritt am Rand des Siebträgers aus.	• Siebträger nicht in die volle Sperrposition gedreht. • Kaffeesatz am Rand des Filterkorbs. • Zu viel Kaffee im Filter.	• Den Siebträger in die volle Verriegelungsposition drehen. • Den Rand abwischen. • Weniger Kaffee einfüllen.
Die Milch ist nach dem Aufschäumen nicht schaumig oder sie kommt nicht aus der Milchschaumdüse heraus.	• Die Position der Schaumregelung prüfen. • Nicht genug Dampf vorhanden. • Die Milch ist nicht kalt genug. • Die Milchschaumdüse ist blockiert.	• Sicherstellen, dass sich ausreichend Wasser im Wassertank befindet. • Die Milch vor der Zubereitung von Cappuccino oder Latte abkühlen. • Die Anweisungen zur Reinigung des Milchbehälters und der Milchschaumdüse befolgen.
Der Kaffee kommt zu schnell heraus.	• Der gemahlene Kaffee ist zu grob. • Es ist nicht genug Kaffee im Filter.	• Einen feineren Mahlgrad verwenden. • Den Filter mit mehr Kaffee füllen.
Der Kaffee ist zu schwach.	• Verwendung eines einzelnen Filters für einen doppelten Shot Espresso. • Der gemahlene Kaffee ist zu grob.	• Einen Doppelfilter für einen doppelten Shot Espresso verwenden. • Einen feineren Mahlgrad verwenden.
Die Leuchten des Bedienfelds blinken.	• Der Wassertank ist leer. • Die Brühfunktionstaste wurde gedrückt, bevor der Fortschrittsbalken vollständig aufleuchtete, um anzuzeigen, dass die Maschine bereit ist.	• Wasser in den Vorratsbehälter füllen. • Warten, bis der Fortschrittsbalken vollständig leuchtet und ein Dauerlicht anzeigt, dass das Gerät bereit ist.
Die Reinigungsleuchte bleibt eingeschaltet.	• Ihr Gerät teilt Ihnen mit, dass es für die Durchführung eines Reinigungszyklus bereit ist.	• Reinigungsdurchlauf durchführen (siehe Seite 11).

Breville®

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom

Newell Poland Services Sp. z o.o.,
Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.

e-mail: BrevilleEurope@newellco.com
UK Telephone: 0800 028 7154

CE

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.
Made in China.

VCF146X / VCF147X_21MLM1 (EMEA)
GCDS-BRE-SL

P.N NWL0001297704