# *the Bambino™ Plus*

Instruction Book - BES500




Breville®

## Contents


2 Breville Recommends Safety First
7 Components
8 Features
9 Assembly
10 Functions
16 Care & Cleaning
19 Troubleshooting


# BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions instructions before operating and save for future reference.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs as advised in this instruction book.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse the power cord, plug, or appliance itself in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Always allow the appliance to cool before cleaning, moving or storing.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way.

Immediately stop use and call Breville Consumer Support.

- The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top, or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near the edge of a table or counter-top. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner. Do not place it in, or allow it to come in contact with a heated oven.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.

# SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES500

- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- If the appliance is to be:
  - left unattended
  - cleaned
  - moved
  - assembled; or
  - stored,

  always switch Off the espresso machine by simultaneously pressing the 1 CUP and STEAM buttons. Unplug from the power outlet.
- Ensure the product is properly assembled before first use.

- Do not use any other liquid apart form cold mains/ tap water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting the extraction. Never remove the portafilter during the brewing process.
- Do not leave the product unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Use caution when operating the machine, as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.

**⚠ WARNING**

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

**⚠ WARNING**

Misuse may cause injury.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

## BREVILLE ASSIST™ PLUG

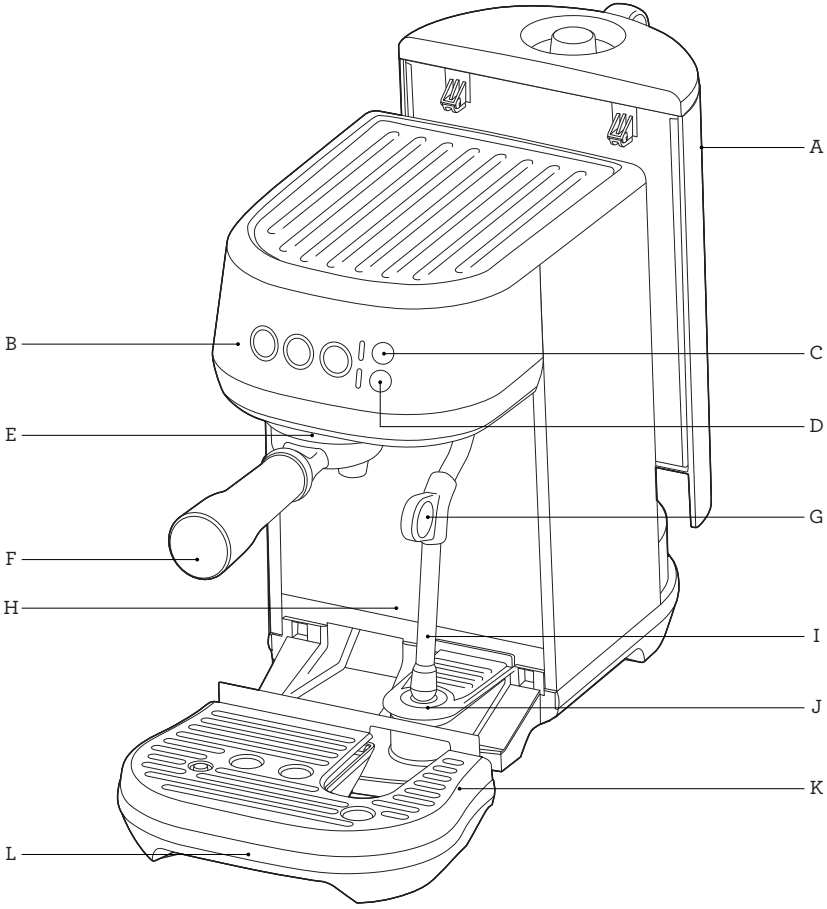
Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

## CSA DUTY CYCLE MARKING

The Canadian Standards Authority requires any appliances capable of drawing over 1500W to be marked with a 'duty cycle' in minutes. For the BES500, this 'duty cycle' represents the maximum time for which the appliance will draw over 1500W during any 2 hour period of use. It does not indicate the appliance is unsafe for continuous use or is required to be switched off at certain intervals during normal use.

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Components




A. 64 fl.oz (1.9L) removable water tank

B. Control panel
1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons
With preset shot durations or programmable durations and volumes

C. MILK TEMP settings
Select from Warm, Ideal and Hot

D. MILK FOAM settings
Select from Low, Medium and High

E. Group head

F. 54mm stainless steel portafilter

G. Steam wand grip

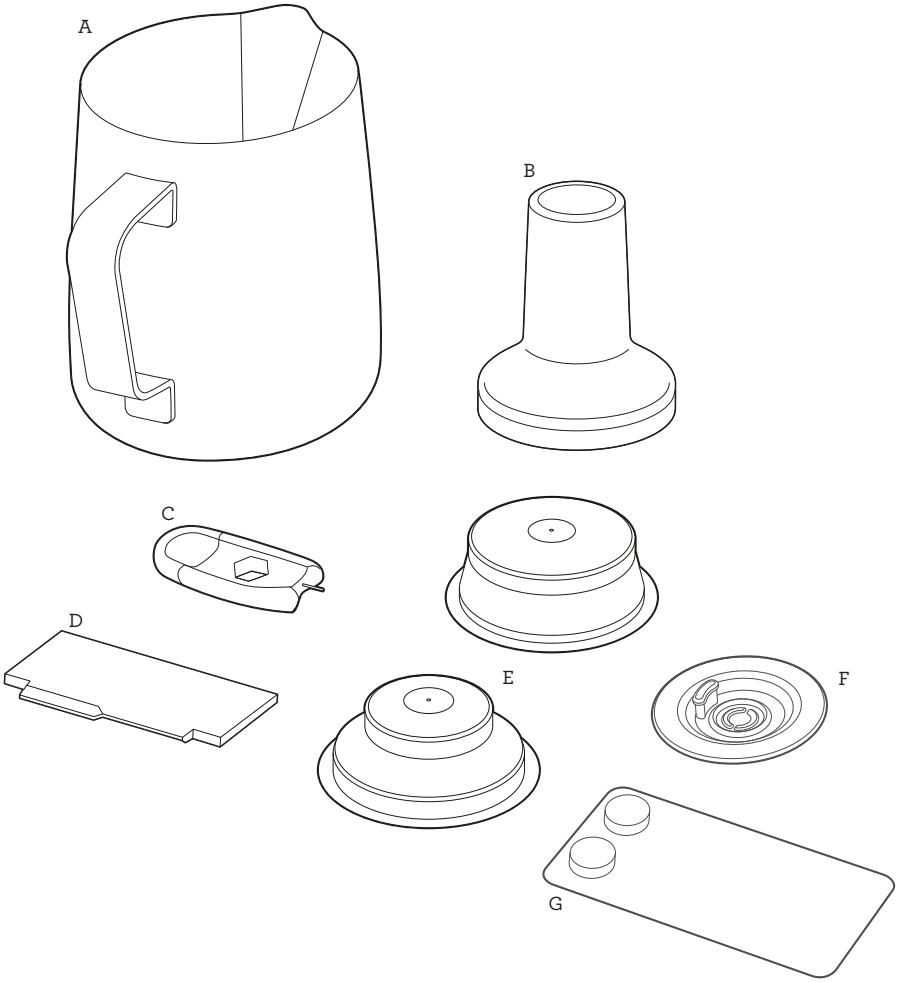
H. Extra-tall cup clearance for tall mugs

I. Steam wand
With automatic milk texturing

J. Milk jug temperature sensor

K. Removable drip tray grid

L. Removable drip tray
With full indicator




## ACCESSORIES

A. Stainless steel milk jug
With MIN and MAX markings

B. 54mm tamper

C. Steam tip cleaning tool

D. The Razor™ precision trimming tool

E. Dual wall filter baskets (1 cup & 2 cup)

F. Cleaning disc

G. Espresso cleaning tablets

# Bambino™ Plus Features

## COMPACT FOOTPRINT

Cafe quality coffee in a compact machine.

## AUTOMATIC HANDS FREE MILK TEXTURING

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

## THERMOJET™ TECHNOLOGY

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

## PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

## LOW PRESSURE PRE-INFUSION

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

## VOLUMETRIC CONTROL

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

## THE RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

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

# Assembly

## BEFORE FIRST USE

### Machine Preparation

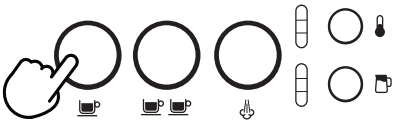
Remove and discard all labels and packaging materials attached to your machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Clean the drip tray, drip tray grid, portafilter, filter baskets and milk jugs using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well and dry thoroughly before use.

# Functions

## FIRST USE

1. Remove the water tank and fill with potable water to the indicated MAX line. Replace the water tank onto the machine.
2. Ensure that the drip tray is correctly positioned on the machine.
3. Plug the power cord into the power outlet.
4. Press the 1 CUP, 2 CUP or STEAM buttons to turn the machine on.



5. Press the 1 CUP button and the machine will commence its first use cycle.
6. Once complete, the machine will go into ready mode and all lights will be illuminated.

## NOTE

The first use cycle is to rinse the machine and prime the heating system.

## TURNING OFF MACHINE

To turn the machine off, press the 1 CUP and STEAM button simultaneously.




## FILLING THE WATER TANK

Lift the water tank from the machine. Remove the water tank lid and add potable water to the water tank, filling to the MAX marking indicated.




Replace the water tank onto the machine, ensuring it is properly attached and sitting flush against the back of the machine.

If the 1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons illuminate, the water tank has been correct attached.

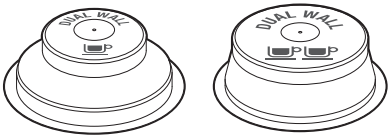
The machine will detect when the water level is low. The 1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons will not be illuminated.



When this occurs, add water to the water tank. Once there is sufficient water, all buttons will be illuminated and the machine can be used.

## FILTER BASKETS

This machine includes dual wall 1 Cup and 2 Cup filter baskets.




1 CUP 2 CUP

Use the 1 cup filter basket when brewing a single cup and the 2 cup filter baskets when brewing 2 cups or a stronger single cup or mug.

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

The provided filter baskets are designed for:

1 Cup filter basket = 8-10g.

2 Cup filter basket = 16-19g

**NOTE**

Use Razor™ dose trimming tool to precisely control the dose of ground coffee AFTER you tamp.

## THE GRIND

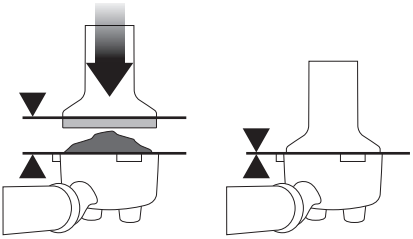
When grinding coffee beans, the grind size should be fine but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

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

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

## COFFEE DOSE AND TAMPING

- Insert the filter basket into the portafilter.
- Grind enough coffee to fill the filter basket.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly (approx. 30-40 lbs (15-20kgs) of pressure). The amount of pressure is not as important as the consistent pressure every time.



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

**NOTE**

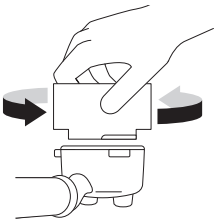
We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date. Coffee beans are best consumed between 5–20 days after the 'Roasted On' date. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter spouts and taste bitter and watery.

## TRIMMING THE DOSE

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




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



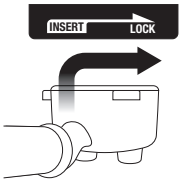
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

## PURGING THE GROUP HEAD

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

## INSERTING THE PORTAFILTER

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



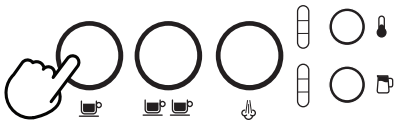

Place your cup/s under the portafilter on the drip tray.

## EXTRACTING ESPRESSO

- As a guide the espresso will start to flow after 8–10 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow after less than 6 seconds, you have either under dosed the filter basket and /or the grind is too coarse. This is an UNDER EXTRACTED shot.
- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 15 seconds, the grind is too fine. This is an OVER EXTRACTED shot.

## PRE-PROGRAMED SHOT VOLUME – 1 CUP

Press the 1 CUP button once, the button will flash indicating that it has been selected. A preset single espresso volume of approximately 1oz / 30mls will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



## PRE-PROGRAMED SHOT VOLUME – 2 CUP

Press the 2 CUP button once, the button will flash indicating that is has been selected. A preset double espresso volume of approximately 2oz / 60mls will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



## NOTE

Pressing the 1 CUP or 2 CUP buttons during a programmed espresso will immediately stop the extraction.

## MANUAL PRE-INFUSION AND SHOT VOLUME

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

## PROGRAMMING SHOT VOLUME

Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 2 seconds, the buttons will illuminate and flash.




To set the 1 CUP volume:

- Press the 1 CUP button to start the extraction.
- Press the 1 CUP button again to stop the extraction. The modified volume will be saved.

To set the 2 CUP volume, follow the above steps but select the 2 CUP button to start and stop the extraction.

## SETTING THE MILK TEMPERATURE

The machine has 3 milk temperature settings;

1 – Warm

2 – Ideal

3 – Hot




When turning on the espresso machine, the milk temperature setting will default to the last chosen setting. Press the MILK TEMP button until the desired temperature is illuminated.

## SETTING THE MILK FOAM

The machine has 3 milk foam settings;

1 – Low

2 – Medium

3 – High




When turning on the machine, the milk foam setting will default to the last chosen setting. Press the MILK FOAM button until the desired foam setting is illuminated.

## TEXTURING MILK

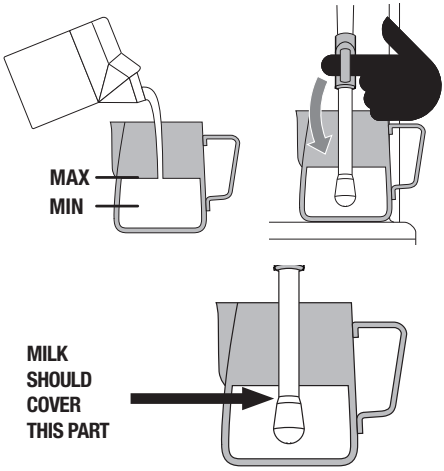
Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the foam level according.

### NOTE

Prior to texturing milk, it is recommended to momentarily purge the steam wand. To do this press the STEAM button to start purging and press it again to stop.

## TO TEXTURE MILK

- Start with fresh cold milk.
- Fill the milk jug to between the min and max position.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug.
- Lower the steam wand, ensuring it is fully down.
- The milk jug must rest on the milk temperature sensor located on the drip tray and the milk should cover the steam wand tip.




- Press the MILK TEMP and MILK FOAM buttons to select the desired settings.
- Press the STEAM button, the button will flash while texturing.
- The milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached.
- Lift the steam wand to remove the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a clean damp cloth.
- Lower the steam wand to the down position and the steam wand will automatically purge.

### CAUTION: BURN HAZARD

Pressurized steam can still be released, even after the machine has been switched off. Children must always be supervised.

### NOTE

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

### NOTE

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

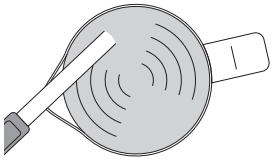
## MANUAL MILK TEXTURING

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

- Fill the milk jug to between the MIN and MAX markings.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug with the steam wand tip 3/4 inch (1-2cm) below the surface of the milk, close to the right-hand side of the jug at a 3 o'clock position.
- Press the STEAM button to begin texturing



- Keep the steam wand tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam wand tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk.
- Gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the steam wand tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the jug to lower the tip beneath the surface but keep the vortex spinning. The milk is at the correct temperature (60-65°C) when the jug is hot to touch.



- When texturing is complete, press the STEAM button.
- Remove the steam wand from the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a clean damp cloth.
- Lower the steam wand to the down position and the steam wand will automatically purge.

## STEAM WAND PURGING

After texturing milk, the steam wand must be returned to the lowered position and allowed to automatically purge. Not doing so, could result in the steam wand blocking.

If the steam wand remains in the raised position, the machine will display a lower steam wand alert; illuminating the MILK TEMP and MILK FOAM lights in a downwards pattern, identifying that the steam wand needs to be lowered.

To manually commence the steam wand purge, with the steam wand lowered, press and hold the STEAM button for 5 seconds.

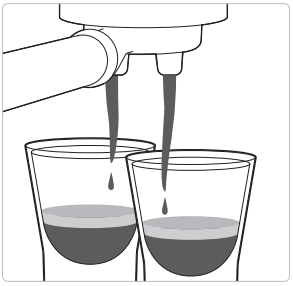
## STEAM WAND BLOCKED

During milk texturing, if the machine detects that the steam wand is blocked, it will immediately stop operating and the STEAM button light will be off. Both the MILK TEMP and MILK FOAM lights will fully illuminate and flash. These lights will flash until a steam tip clean cycle has been complete, see 'Cleaning the Steam Wand' for further instructions.

## EXTRACTION TIPS

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity, and bitterness. The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee and tamping pressure. Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

### CORRECT EXTRACTION



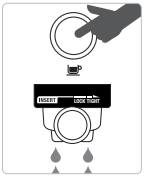
- Flow starts after 8–12 secs
- Flow slow like warm honey
- Crema is golden brown with a fine mousse texture
- Espresso is dark brown

#### AFTER EXTRACTION



**REMOVE USED GRINDS**

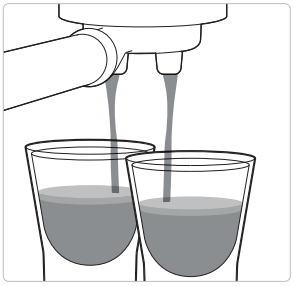
Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.




**RINSE FILTER BASKET**

Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.

### UNDER EXTRACTION



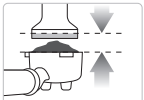
- Flow starts after 1–7 secs
- Flow fast like water
- Crema is thin and pale
- Espresso is pale brown
- Tastes bitter/sharp, weak and watery

#### SOLUTIONS

**EXPERIMENT WITH GRIND:**

- Grind needs to be finer for a slower extraction.
- Ensure you are controlling dose with the Razor™.

Adjust & re-test




Adjust & re-test

Tamp using 30-40 lbs (15-20kgs) of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.

### OVER EXTRACTION



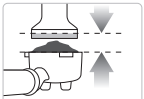
- Flow starts after 13 secs
- Flow drips or not at all
- Crema is dark and spotty
- Espresso is very dark brown
- Tastes bitter and burnt

#### SOLUTIONS

**EXPERIMENT WITH GRIND:**

- Grind needs to be coarser for a faster extraction.
- Ensure you are controlling dose with the Razor™.

Adjust & re-test




Adjust & re-test

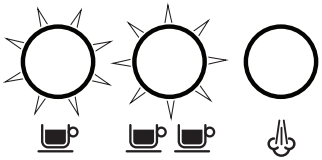
Tamp using 30-40 lbs (15-20kgs) of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Trim the puck to theright level using the Razor™ precision dose trimming tool.

| | GRIND | GRIND DOSE | TAMP |
|---|---|---|---|
| **OVER EXTRATED**<br>BITTER • ASTRINGENT | Too fine | Too much<br>Use Razor™ to trim | Too heavy |
| **BALANCED** | Optimum | 8–10g (1 cup)<br>16–19g (2 cup) | 30-40 lbs<br>(15-20kgs) |
| **UNDER EXTRACTED**<br>UNDERDEVELOPED • SOUR | Too coarse | Too little<br>Increase dose & use Razor™ to trim | Too light |

# Care & Cleaning

## CLEANING CYCLE

The machine will detect when 200 extractions have been carried out since the last cleaning cycle; this will be shown by the 1 CUP and 2 CUP buttons alternately flashing. This indicates that the group head needs cleaning. This is a flushing cycle and is separate from descaling.

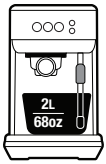


To bypass the cleaning cycle, press the STEAM button. The machine will go back to ready mode, but will display cleaning alert again the next time that the machine is turned on.

### TO PERFORM A CLEANING CYCLE

1. Insert the provided cleaning disc into the filter basket in the portafilter.
2. Place a cleaning tablet on top of the cleaning disc.
3. Lock the portafilter into the group head.
4. Empty the drip tray and replace onto the machine. Place a 2L / 68 fl.oz container under the portafilter and steam wand sitting on the drip tray.





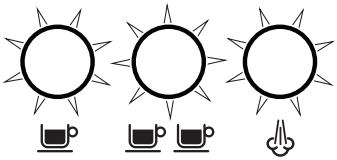

5. Fill the water tank to the MAX line then reattach to the machine, ensuring it is correctly attached.




6. Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 5 seconds to enter the cleaning cycle mode.
7. The 1 CUP and 2 CUP buttons will remain illuminated. Press either 1 CUP or 2 CUP to begin the cleaning cycle. When the cycle is in progress, the lights will alternatively flash.
8. Once the cycle is complete the machine will go back to ready mode.
9. Remove and rinse the portafilter, cleaning disc, drip tray and container.

## DESCALING

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



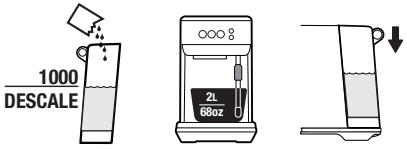
The machine will indicate that it requires descaling when the 1 CUP and STEAM button and the 2 CUP button flash alternately for 15 seconds. Pressing any of these buttons will cancel the alert and return the machine to ready mode.

## WARNING

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

## TO DESCALE

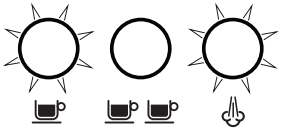
1. Empty the drip tray and re-insert into position on the machine.
2. Fill the water tank to the DESCALE line indicated and add the descaling agent to the water.




3. Place a 2L / 68 fl.oz container under the portafilter and steam wand.
4. Turn the machine off by simultaneously pressing the 1 CUP and STEAM buttons, and allow it to completely cool before descaling.



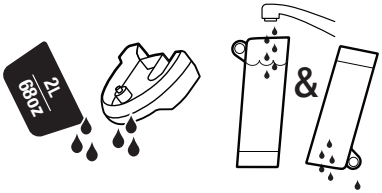

5. With the machine off, press the 1 CUP and STEAM buttons simultaneously for 5 seconds to enter descale mode.



6. The 1 CUP and STEAM buttons will illuminate, indicating that the machine is ready to start descaling.




7. Press the 1 CUP or STEAM button to begin the descale cycle. These buttons will alternately flash throughout the cycle.
8. Once the descale solution has been used up, the descale mode will pause. Refill the water tank to the MAX line and empty the waste water container, then replace both parts on to the machine.
9. The 1 CUP and STEAM buttons will illuminate when the machine is ready. Press the 1 CUP or STEAM button to resume descaling.
10. When descaling is complete, the 1 CUP and STEAM button will alternately flash. The machine will then go into standby mode.



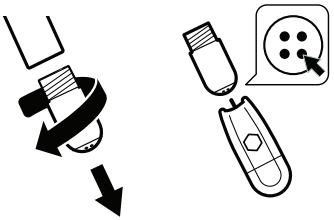

11. Remove and empty the waste water container. Rinse the drip tray and water tank and dry thoroughly before replacing them back onto the machine.

## STEAM WAND BLOCKED

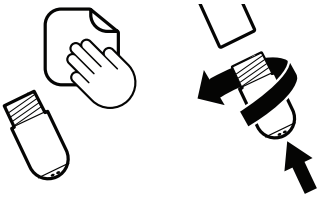
During milk texturing, if the machine detects that the steam wand is blocked, it will immediately stop operating and the STEAM button light will be off. Both the milk temperature and milk foam lights will fully illuminate and flash. These lights will flash until a manual steam purge has been completed.

## CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, it may reduce frothing performance. Manually purge the steam wand to try and clear the holes.
- If the steam wand remains blocked, unscrew the steam wand tip and use the cleaning tool to unblock the holes; cleaning tool is located in the back of the machine, under the water tank.



- Rinse the steam tip and wipe with a clean, dry cloth. Reassemble the steam wand by screwing the steam tip back on to the steam wand. Purge the steam wand after cleaning.



## CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water directly after use to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter baskets become blocked, use the steam wand cleaning tool to unblock the holes.

## CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

## CLEANING THE DRIP TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator rises through the drip tray grid.
- Remove the drip tray grid and wash both parts in warm soapy water.

## CLEANING THE OUTER HOUSING

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

### NOTE

Do not use any abrasive cleaners, pads or cloths which can scratch the surfaces of the machine.

### NOTE

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

### WARNING

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

## STORING YOUR MACHINE

Before storing, turn the machine off, switch off and remove the power plug from the power outlet. Empty the water tank and drip tray and ensure the machine is cool, clean and dry. Store in an upright position.

Do not place anything on top of machine.

## RESET FACTORY ESPRESSO VOLUME SETTINGS

1. Turn the machine off by pressing the 1 CUP and STEAM buttons simultaneously for 5 seconds.
2. Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 5 seconds. Buttons will illuminate.
3. Press the 1 CUP or 2 CUP buttons and the light will flash 3 times to indicate that all volumes have been reset.
4. Machine will then return to ready mode.

### NOTE

Press any other button to exit factory reset mode.

# Troubleshooting

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES | EASY SOLUTION |
|---|---|---|
| **Water does not flow from the group head.**<br>**No hot water.** | Water tank is empty. | Fill tank. |
| | Water tank is not fully inserted and locked into position. | Push water tank down completely to lock into place. |
| | Machine needs to be descaled. | Perform descale cycle. |
| | Coffee is ground too finely and/ or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked. | See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'. |
| **Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.** | Coffee is ground too finely. | Use slightly coarser grind.<br>Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14. |
| | Too much coffee in the filter basket. | Lower dose of coffee.<br>After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.<br>Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14. |
| | Coffee tamped too firmly. | Tamp between or 30-40 lbs (15-20kgs) of pressure. |
| | Water tank is empty. | Fill tank. |
| | Water tank is not fully inserted and locked into position. | Push water tank down completely to lock into place. |
| | The filter basket may be blocked. | Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). |
| | Machine needs to be descaled. | Perform descale cycle. |
| **Water doesn't come through (the machine makes loud noise).** | Water tank is empty or water level is below MIN. | Fill tank. |

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES | EASY SOLUTION |
|---|---|---|
| **Espresso runs out too quickly.** | Coffee is ground too coarsely. | Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14. |
| | Not enough coffee in the filter basket. | Increase dose of coffee. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14. |
| | Coffee tamped too lightly. | Tamp between or 30-40 lbs (15-20kgs) of pressure. |
| **Espresso runs out around the edge of the portafilter.** | Portafilter not inserted in the group head correctly. | Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt. |
| | There are coffee grounds around the filter basket rim. | Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head. |
| | Too much coffee in the filter basket. | Lower dose of coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 10. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool. |
| **No steam.** | Machine has not reached operating temperature. | Allow time for the machine to reach operating temperature. |
| | Water tank is empty. | Fill tank. |
| | Water tank is not fully inserted and locked into position. | Push water tank down completely to lock into place. |
| | Machine needs to be decalcified. | Perform descale cycle. |
| | Steam wand is blocked. | Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 16. |
| **Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.** | The machine is carrying out the normal operation of the pump. | No action required as this is the normal operation of the machine. |
| | Water tank is empty. | Fill tank. |
| | Water tank is not fully inserted and locked into position. | Push water tank down completely to lock into place. |

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES | EASY SOLUTION |
|---|---|---|
| **Coffee not hot enough.** | Portafilter not pre-heated. | Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly. |
| **Milk too hot.** | Jug incorrectly positioned. | Ensure milk jug is correctly positioned on sensor. Adjust milk temperature setting. |
| **No crema.** | Coffee tamped too lightly. | Tamp betweens or 30-40 lbs (15-20kgs) of pressure. |
| | Coffee is ground too coarsely. | Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 10 and 'Extraction Tips' on page 14. |
| | Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh. | If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding. |
| | The filter basket may be blocked. | Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). |
| **Water leaking.** | Auto purge feature. Immediately after the steam function, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature. | Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the indicator is displayed. |
| | Water tank is not fully inserted and locked into position. | Push water tank down completely to lock into place. |
| **Machine is on but ceases to operate.** | The safety thermal-cut out may have activated due to the pump overheating. | Press the 1 CUP and STEAM button simultaneously for 0.5 seconds to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. If problem persists, call Breville Support. |
| **Too much/too little espresso is being delivered to the cup.** | Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment. | Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 10, 'The Grind', page 11 and 'Extraction Tips', page 14. |

# *the Bambino™ Plus*

Manuel d'instructions - BES500




Breville

Table des matières

22 Breville vous recommande la sécurité avant tout
26 Composants
28 Caractéristiques
28 Assemblage
29 Fonctions
35 Entretien & nettoyage
38 Guide de dépannage

# BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner la machine et sauvegardez-les à titre de référence.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou boutons, tel que suggéré dans le manuel d'instructions.
- Pour vous protéger contre les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une attention particulière est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le

cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou s'il présente un problème de dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.

- L'usage d'accessoires non recommandés par Breville peut provoquer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau ou de tout autre substance.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique. Ne le placez pas dans un four chaud et évitez qu'il n'y touche.
- Cet appareil est recommandé pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues ni à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.

# INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LA BES500

- Cet appareil est recommandé pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues ni à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Si l'appareil doit être :
  - laissé sans surveillance
  - nettoyé
  - déplacé
  - assemblé ou
  - rangé

éteignez-le toujours en appuyant simultanément sur les touches 1 TASSE et VAPEUR, puis débranchez-le.

- Assurez-vous que la machine est correctement assemblée avant de l'utiliser.
- N'utilisez aucun autre liquide que l'eau du robinet. Nous ne recommandons pas l'usage d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car elle peut affecter le goût du café et le bon fonctionnement de la machine.
- Assurez-vous que le porte-filtre est correctement inséré et sécurisé dans la tête d'infusion avant d'extraire le café. Ne retirez jamais le porte filtre durant le processus d'extraction.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de nettoyer les pièces.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques peuvent chauffer durant l'utilisation.
- Soyez prudent lorsque vous détartrez la machine, car de la vapeur chaude peut être libérée. Avant le détartrage, assurez-vous que le plateau d'égouttage est en place. Pour en savoir plus, consultez la section «Entretien & nettoyage».

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

## COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation relativement court et très sécuritaire qui réduit le risque de blessures ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si vous utilisez une rallonge: (1) sa puissance nominale doit être au moins équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher. (3) la corde doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

## FICHE ASSIST™ DE BREVILLE

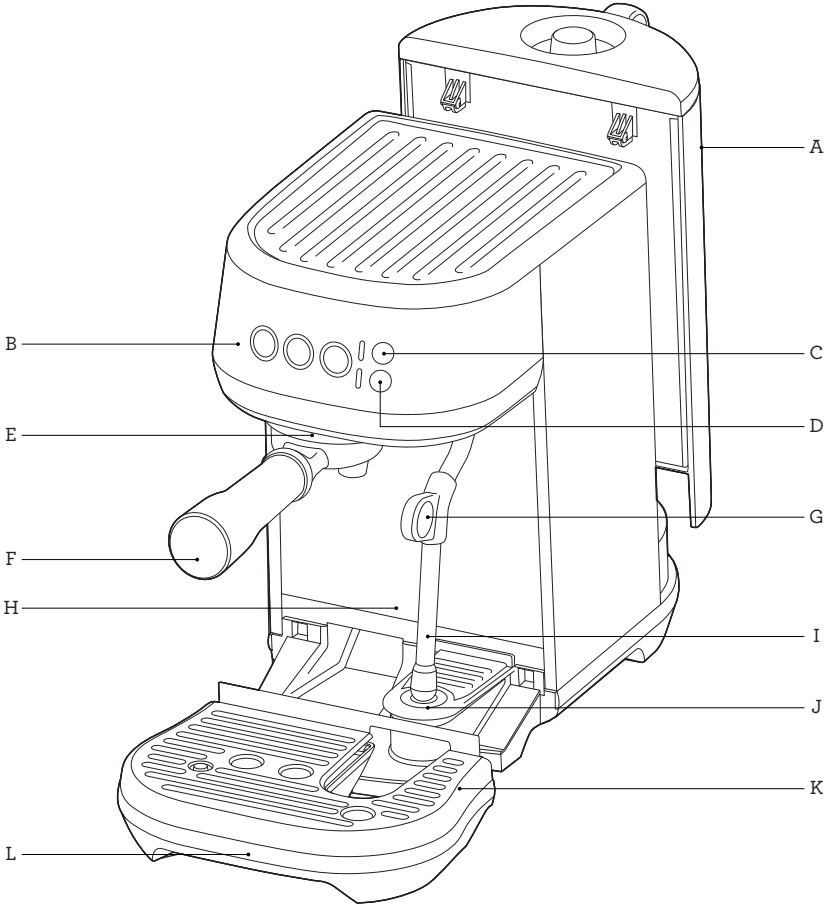
Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist™ conçue spécialement avec anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait de la prise électrique.

## MARQUAGE DU FACTEUR D'UTILISATION CSA

L'Association canadienne de normalisation exige que le «facteur d'utilisation» en minutes soit inscrit sur tout appareil consommant plus de 1 500 watts. Pour la BES500, ce «facteur d'utilisation» représente la durée maximale pour laquelle l'appareil consomme plus de 1 500 watts durant une période d'utilisation de 2 heures. Cela ne signifie pas pour autant que l'appareil n'est pas sécuritaire pour une utilisation continue ou qu'il doit être éteint ponctuellement durant un usage normal.

# USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS

# Composants




A. Réservoir d'eau amovible de 1,9 L (64 oz)

B. Panneau de commande
Touches 1 TASSE, 2 TASSE et VAPEUR
Avec durée d'extraction préréglée ou durée et volume programmables

C. Réglages de TEMPÉRATURE DU LAIT Choix : chaud, idéal et très chaud

D. Réglages de MOUSSE DE LAIT Choix : bas, moyen et haut

E. Tête d'infusion

F. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm

G. Poignée de la buse vapeur

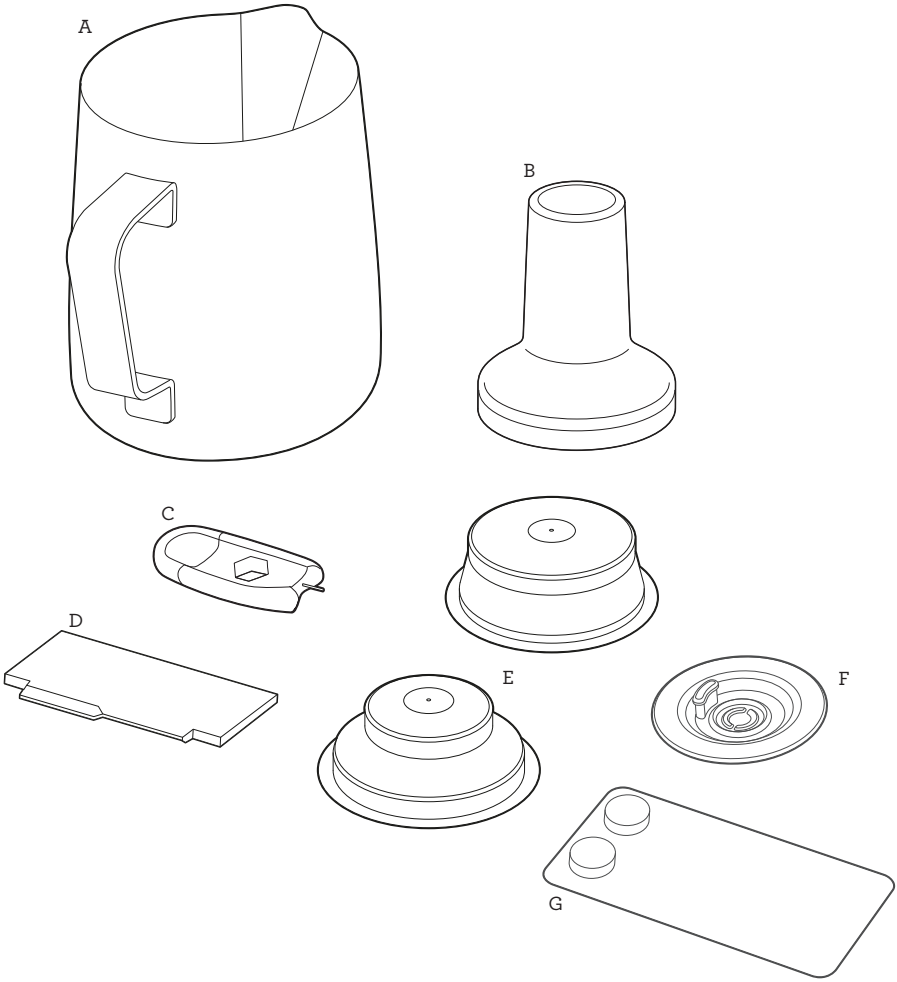
H. Hauteur considérable pour grandes tasses

I. Buse vapeur
Avec moussage automatique du lait

J. Capteur de température du pichet à lait

K. Grille amovible du plateau d'égouttage

L. Plateau d'égouttage amovible
Avec indicateur de trop-plein




## ACCESSOIRES

A. Pichet à lait en acier inoxydable
Avec indicateurs MIN et MAX
B. Bourroir de 54 mm
C. Outil de nettoyage de la buse vapeur
D. Outil de dosage de précision Razor™
E. Paniers filtres à double paroi (1 & 2 tasses)
F. Disque de nettoyage
G. Pastilles de nettoyage

# Caractéristiques de la Bambino™ Plus

## FORMAT COMPACT

Café de bistro dans une machine compacte.

## MOUSSAGE AUTOMATIQUE DU LAIT MAINS LIBRES

Mousse automatiquement le lait à la température et au style sélectionnés, du latte velouté au cappuccino crémeux. La purge automatique élimine les résidus du lait laissés dans la buse vapeur lorsque rabaissée.

## TECHNOLOGIE THERMOJET™

Système de chauffage innovateur qui atteint la température d'extraction idéale en 3 secondes.

## RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE PID

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

## PRÉINFUSION À BASSE PRESSION

Applique une faible pression d'eau en début d'extraction pour gonfler lentement la mouture et obtenir une extraction uniforme.

## CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE

Volumes préréglés de 1 & 2 tasses, commande manuelle ou volumes programmables.

## OUTIL DE DOSAGE THE RAZOR™

Lame brevetée qui arase la rondelle de café au bon niveau pour obtenir un dosage précis et une extraction constante.

# Assemblage

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**Préparation de la machine**

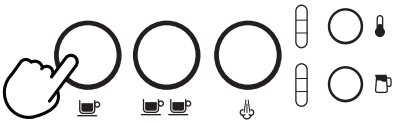
Retirez et jetez tout le matériel d'emballage et les étiquettes attachés à votre machine. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et accessoires avant de jeter l'emballage.

Nettoyez le plateau d'égouttage et la grille, le porte-filtre, les paniers filtres et le pichet à lait à l'eau chaude avec un détergent liquide doux. Rincez bien et séchez correctement avant l'usage.

# Fonctions

## PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau potable jusqu'au niveau MAX et remettez-le en place.
2. Assurez-vous que le plateau d'égouttage est bien inséré dans la machine.
3. Branchez l'appareil dans la prise électrique.
4. Allumez la machine en appuyant sur les touches 1 TASSE, 2 TASSES ou VAPEUR.



5. Appuyez sur la touche 1 TASSE pour amorcer la première utilisation.
6. Une fois le cycle complété, la machine passera en mode de fonctionnement et tous les voyants s'allumeront.

**NOTE**

Le cycle de première utilisation consiste à rincer la machine et amorcer le système de chauffage.

## ÉTEINDRE LA MACHINE

Pour éteindre la machine, appuyez simultanément sur les touches 1 TASSE et VAPEUR.




## REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

Soulevez le réservoir d'eau hors de la machine, retirez le couvercle et remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne MAX.




Replacez correctement le réservoir à l'arrière de la machine, en vous assurant qu'il touche au côté arrière.

Si les touches 1 TASSE, 2 TASSES et VAPEUR s'illuminent, c'est que le réservoir d'eau a été placé correctement.

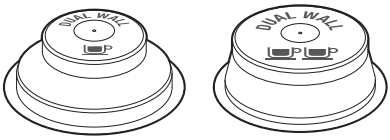
La machine détectera si le niveau d'eau est bas. Les touches 1 TASSE, 2 TASSES et VAPEUR ne seront plus allumées.



Si cela se produit, ajoutez de l'eau dans le réservoir. Lorsqu'il y en aura suffisamment, toutes les touches s'illumineront et la machine sera prête à être utilisée.

## PANIERS FILTRES

Cette machine comprend des paniers filtres de 1 et 2 tasses.




1 TASSE 2 TASSES

Utilisez le panier filtre de 1 tasse pour infuser 1 seule tasse, et les paniers filtres de 2 tasses pour infuser 2 tasses, une tasse de café fort ou une grande tasse.

Vous devrez ajuster la quantité et la grosseur de mouture si vous passez du panier simple au double, ou vice versa.

Les paniers filtres fournis sont désignés comme suit :

Panier filtre de 1 tasse = 8-10 g

Panier filtre de 2 tasses = 16-19 g

**NOTE**

Utilisez l'outil de dosage Razor™ pour contrôler avec précision la dose de café moulu APRÈS le tassage.

## LA MOUTURE

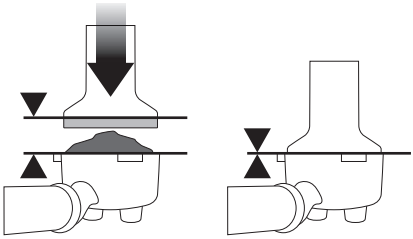
Lorsque vous broyez des grains de café, la mouture doit être fine, mais pas trop. La grosseur de la mouture affectera le débit de l'eau passant dans le panier filtre et le goût de l'espresso.

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

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

## DOSAGE ET TASSAGE DE CAFÉ

- Insérez le panier filtre dans le porte-filtre.
- Broyez suffisamment de café pour remplir le panier filtre.
- Tapotez le porte-filtre sur le comptoir à plusieurs reprises pour répartir le café uniformément dans le panier-filtre.
- À l'aide du bourroir, tassez fermement (environ 15-20 kg 30-40 lb de pression). La force de pression n'est pas aussi importante que la constance de pression à chaque fois.



- À titre indicatif, le bord supérieur du capuchon du bourroir devrait être au même niveau que le dessus du panier filtre APRÈS le tassage.

**NOTE**

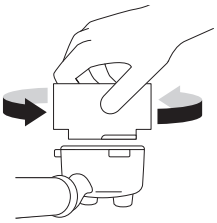
Nous recommandons d'utiliser des grains de café de qualité 100% Arabica avec une «date de torréfaction» indiquée sur le sac et non une «date de péremption» ou «date d'utilisation». Les grains de café sont meilleurs s'ils sont consommés 5-20 jours après la «date de torréfaction«. Un café éventé s'écoulera trop rapidement des becs du porte-filtre et son goût sera amer et fade.

## ARASER LA DOSE

L'outil de dosage de précision Razor™ vous permet d'araser la rondelle de café au niveau requis pour une extraction constante




- Insérez l'outil Razor™ dans le panier filtre jusqu'à ce qu'il repose sur le bord du panier filtre. La lame de l'outil devrait pénétrer la surface du café.
- Tournez l'outil Razor™ de gauche à droite tout en maintenant le porte-filtre en angle au-dessus de la boîte de marc de café pour enlever l'excès de mouture. Le panier filtre est maintenant rempli de la bonne dose de café.



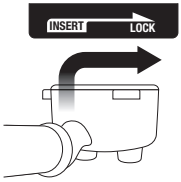
- Pour assurer une bonne étanchéité dans la tête d'infusion, essuyez l'excès de café sur le bord du panier filtre.

## PURGER LA TÊTE D'INFUSION

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

## INSÉRER LE PORTE-FILTRE

Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion en alignant la poignée sur INSÉRER. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et tournez la poignée vers le centre jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.



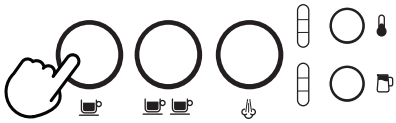

Placez votre (vos) tasse(s) sur le plateau d'égouttage, sous le porte-filtre.

## EXTRAIRE L'ESPRESSO

- À titre indicatif, l'écoulement de l'espresso commencera après 8-10 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel chaud.
- Si l'espresso commence à s'écouler en moins de 6 minutes, c'est que la dose est insuffisante dans le panier filtre et/ou la mouture est trop grossière. Vous obtiendrez un espresso SOUS-EXTRAIT.
- Si l'espresso s'égoutte mais ne coule pas après 15 secondes, la mouture est trop fine. Vous obtiendrez un espresso SUREXTRAIT.

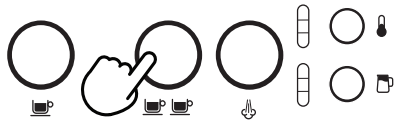
## VOLUME PRÉPROGRAMMÉ - 1 TASSE

Appuyez une fois sur la touche 1 TASSE. Elle clignotera pour indiquer qu'elle a été sélectionnée. Un volume préréglé pour espresso simple d'environ 30 ml/1 oz sera extrait. La machine s'arrêtera automatiquement lorsque le volume préréglé sera extrait.



## VOLUME PRÉPROGRAMMÉ - 2 TASSES

Appuyez une fois sur la touche 2 TASSES. Elle clignotera pour indiquer qu'elle a été sélectionnée. Un volume préréglé pour espresso double d'environ 60 ml/2 oz sera extrait. La machine s'arrêtera automatiquement lorsque le volume préréglé sera extrait.



## NOTE

Le fait d'appuyer sur les touches 1 TASSE ou 2 TASSES durant un espresso programmé arrêtera immédiatement l'extraction.

## PRÉINFUSION MANUELLE ET VOLUME DE L'ESPRESSO

Appuyez et maintenez l'une des touches 1 TASSE ou 2 TASSES pour le temps de préinfusion désiré. Relâchez la touche pour commencer l'extraction. Appuyez à nouveau sur la touche clignotante pour arrêter l'extraction

## PROGRAMMER LE VOLUME DE L'ESPRESSO

Appuyez et maintenez les touches 1 TASSE et 2 TASSES durant 2 secondes. Les touches s'illumineront et clignoteront.




Pour régler le volume 1 TASSE :

- Appuyez sur la touche 1 TASSE pour commercer l'extraction.
- Appuyez à nouveau sur la touche 1 TASSE pour arrêter l'extraction. Le volume modifié sera sauvegardé.

Pour régler le volume 2 TASSES, suivez les étapes ci-dessus, mais sélectionnez la touche 2 TASSES pour commencer et arrêter l'extraction.

## RÉGLER LA TEMPÉRATURE DU LAIT

La machine offre 3 réglages de température du lait :

1 – Chaud

2 – Idéal

3 – Très chaud




Lorsque vous allumez la machine, le réglage par défaut de la mousse de lait sera le dernier réglage choisi. Appuyez sur la touche MOUSSE DE LAIT jusqu'à ce que la température désirée soit illuminée.

## RÉGLER LA MOUSSE DE LAIT

La machine offre 3 réglages de mousse de lait :

1 – Bas

2 – Moyen

3 – Haut




Lorsque vous allumez la machine, le réglage par défaut de la mousse de lait sera le dernier réglage choisi. Appuyez sur la touche MOUSSE DE LAIT jusqu'à ce que la température désirée soit illuminée.

## MOUSSAGE DU LAIT

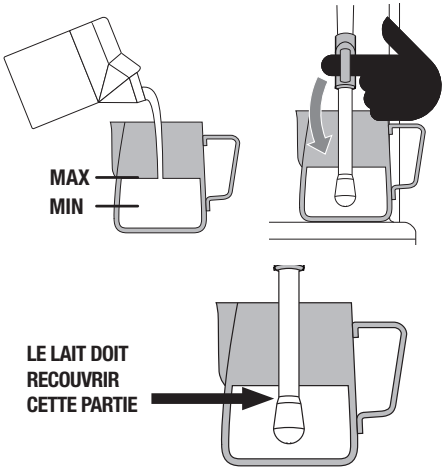
Les différentes marques et types de lait et de substituts du lait mousseront différemment. Vous devrez peut-être ajuster le niveau de mousse en conséquence.

**NOTE**

Avant de mousser le lait, il est recommandé d'effectuer une purge de la buse vapeur. Pour ce faire, appuyez sur la touche VAPEUR pour activer la purge, puis appuyez à nouveau pour l'arrêter.

## POUR MOUSSER LE LAIT

- Utilisez du lait froid et frais.
- Remplissez le pichet entre les marques MIN et MAX.
- Soulevez la buse vapeur et insérez-la dans le pichet.
- Abaissez la buse vapeur en position verticale.
- Le pichet doit reposer sur le capteur de température se trouvant sur le plateau d'égouttage. Le lait doit recouvrir l'embout de la buse vapeur.




- Appuyez sur les touches TEMP. DU LAIT et MOUSSE DE LAIT pour sélectionner les réglages désirés.
- Appuyez sur la touche VAPEUR. Le contour de la touche clignotera durant le moussage.
- Le moussage du lait s'arrêtera automatiquement lorsque la température sélectionnée sera atteinte.
- Soulevez la buse vapeur pour retirer le pichet à lait.

- Essuyez la buse vapeur et son embout avec un chiffon propre et humide.
- Abaissez la buse vapeur en position verticale, elle se purgera automatiquement.

### ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

La vapeur sous pression peut être libérée, même si la machine est éteinte. Les enfants doivent toujours être surveillés.

### NOTE

Lorsque la machine génère de la vapeur, un son de pompage se fait entendre. Cela est normal.

### NOTE

Utilisez seulement le pichet à lait en acier inoxydable fourni pour mousser le lait avec cette machine. L'usage d'autres récipients peut causer un risque de danger.

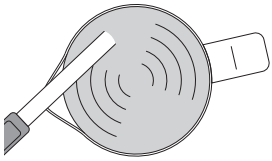
## MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

Le moussage automatique et l'arrêt automatique sont désactivés durant le moussage manuel.

- Remplissez le pichet à lait entre les marques MIN et MAX.
- Soulevez la buse vapeur et insérez-la dans le pichet pour que l'embout soit à 1-2 cm (¾ po) sous la surface du lait, sur le côté droit du pichet, à la position 15 h.
- Appuyez sur la touche VAPEUR pour activer le moussage.
- Soulevez le pichet pour que l'embout s'enfonce sous la surface du lait en formant un vortex (tourbillon). Le lait sera à la bonne température (60-65°C) lorsque le pichet sera très chaud au toucher.



- Une fois le moussage terminé, appuyez sur la touche VAPEUR.
- Retirez la buse vapeur du pichet.
- Essuyez la buse vapeur et son embout avec un chiffon propre et humide.
- Abaissez la buse vapeur en position verticale, elle se purgera automatiquement.



## PURGE DE LA BUSE VAPEUR

Après le moussage du lait, la buse vapeur doit être abaissée en position verticale pour pouvoir se purger automatiquement. À défaut, elle pourrait se bloquer.

Si la buse vapeur demeure en position surélevée, les voyants lumineux TEMP. DU LAIT et MOUSSE DE LAIT défileront vers le bas, vous avisant d'abaisser la buse vapeur.

Pour démarrer manuellement la purge de la buse vapeur, abaissez-la d'abord, puis appuyez et maintenez la touche VAPEUR durant 5 secondes.

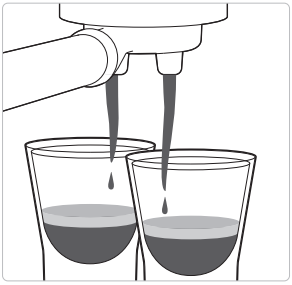
## BUSE VAPEUR BLOQUÉE

Si la machine détecte que la buse vapeur est bloquée durant le moussage, elle s'arrêtera immédiatement et la touche VAPEUR ne sera plus illuminée. Les touches TEMP. DU LAIT et MOUSSE DE LAIT clignoteront jusqu'à ce qu'un cycle de nettoyage de 'embout de la buse soit complété. Pour en savoir plus, consultez la section «Nettoyage de la buse vapeur».

## TRUCS D'EXTRACTION

Un excellent espresso se veut un équilibre parfait entre douceur, acidité et amertume. La saveur de votre café dépendra de nombreux facteurs comme le type et le degré de fraîcheur des grains utilisés, la grosseur de la mouture, la dose de café moulu et la pression de tassage. Faites-en l'expérience en ajustant ces facteurs, un à la fois, jusqu'à l'obtention de la saveur désirée.

### BONNE EXTRACTION



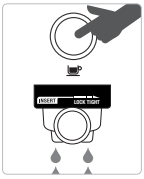
- Débit commence après 8-12 sec
- Débit lent comme du miel chaud
- Crema dorée avec mousse fine
- Espresso brun foncé

#### APRÈS L'EXTRACTION



**RETIRER LE MARC DE CAFÉ**

La mouture usée formera une «rondelle» de café. Si elle est humide, consultez la section «Sous-extraction».



**RINCER LE PANIER FILTRE**

Pour prévenir les blocages, gardez le panier filtre propre. Verrouillez le porte-filtre dans la machine, sans café dans le panier filtre, et faites couler l'eau chaude.

### SOUS-EXTRACTION



- Débit commence après 1-7 sec
- Débit rapide comme de l'eau
- Crema mince et pâle
- Espresso brun pâle
- Goût amer/âcre, fade et aqueux

#### SOLUTIONS

**SOUS-EXTRACTION:**

- Pour une extraction plus lente, la mouture doit être plus fine.
- Assurez-vous de contrôler la dose avec l'outi Razor™.

**AJUSTER & REPRENDRE**




Tassez avec 15-20 kg de pression. Le bord supérieur du capuchon métallique du bourroir doit être au même niveau que le haut du panier filtre APRÈS le tassage. Arasez la rondelle au bon niveau à l'aide de l'outil de dosage.

### SUREXTRACTION



- Débit commence après 13 sec
- Coule goutte à goutte ou pas du tout
- Crema foncée et tachetée
- Espresso très foncé
- Goût amer et brûlé

#### SOLUTIONS

**VÉRIFIER LA MOUTURE:**

- Pour une extraction plus rapide, la mouture doit être plus grossière.
- Assurez-vous de contrôler la dose avec l'outil Razor™.

**AJUSTER & REPRENDRE**



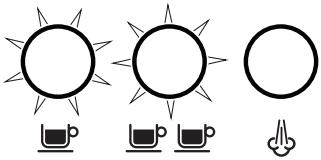

Tassez avec 15-20 kg de pression. Le bord supérieur du capuchon métallique du bourroir doit être au même niveau que le haut du panier filtre APRÈS le tassage. Arasez la rondelle au bon niveau à l'aide de l'outil de précision.

| | MOUTURE | DOSE DE MOUTURE | TASSAGE |
|---|---|---|---|
| **SUREXTRAIT**<br>AMER • ASTRINGENT | Trop fine | Trop de mouture<br>Utiliser le Razor™ pour araser | Trop de pression |
| **ÉQUILIBRÉ** | Optimale | 8–10g (1 tasse)<br>16–19g (2 tasses) | 30-40 lbs<br>(30-40 lb) |
| **SOUS EXTRAIT**<br>SOUS-DÉVELOPPÉ • SÛR | Trop grossière | Trop peu de mouture<br>Augmenter la dose et utiliser le Razor™ pour araser | Pression trop faible |

# Entretien & nettoyage

## CYCLE DE NETTOYAGE

La machine détectera le moment où 200 extractions auront été faites depuis le dernier cycle de nettoyage; les touches 1 TASSE et 2 TASSES clignotant alors en alternance. Cela signifie également que la tête d'infusion doit être nettoyée. Il s'agit d'un cycle de purge indépendant du détartrage.

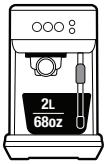


Pour contourner le cycle de nettoyage, appuyez sur la touche VAPEUR. La machine retournera en mode de fonctionnement, mais une alerte de nettoyage se manifestera à nouveau la prochaine fois que la machine sera mise en marche.

### POUR EFFECTUER UN CYCLE DE NETTOYAGE

1. Insérez le disque de nettoyage fourni dans le panier filtre du porte-filtre.
2. Placez une capsule de nettoyage sur le disque de nettoyage.
3. Verrouillez le porte-filtre dans la tête d'infusion.
4. Videz le plateau d'égouttage et remettez-le en place. Déposez un contenant de 2 L (68 oz) sur le plateau d'égouttage, sous le porte-filtre et la buse vapeur.





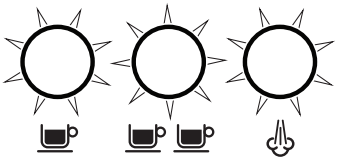

5. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX et remettez-le en place en vous assurant qu'il est bien sécurisé.




6. Appuyez et maintenez les touches 1 TASSE et 2 TASSES durant 5 secondes pour passer au mode cycle de nettoyage.
7. Les touches 1 TASSE et 2 TASSES resteront allumées. Appuyez sur l'une ou l'autre des touches pour amorcer le cycle de nettoyage. Tout au long du cycle, les voyants clignoteront en alternance.
8. Une fois le cycle terminé, la machine passera en mode de fonctionnement.
9. Retirez et rincez le porte-filtre, le disque de nettoyage, le plateau d'égouttage et le contenant.

## DÉTARTRAGE

Après une utilisation régulière, l'eau dure peut causer une accumulation de minéraux dans et sur plusieurs des composants internes, réduisant le débit et la température d'infusion, la puissance de la machine et le goût de l'espresso.



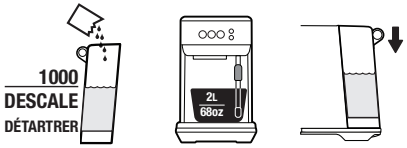
Le besoin d'effectuer un détartrage sera indiqué par les touches 1 TASSE et 2 TASSES clignotant en alternance durant 15 secondes. Appuyez sur l'une des touches pour annuler l'alerte et retourner en mode de fonctionnement.

## AVERTISSEMENT

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

## POUR DÉTARTRER

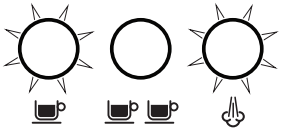
1. Videz le plateau d'égouttage et remettez-le en place.
2. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne DESCALE (détartrage) et ajoutez l'agent détartrant.




3. Placez un contenant de 2 L (68 oz) sous le porte-filtre et la buse vapeur.
4. Éteignez la machine en appuyant simultanément sur les touches 1 TASSE et 2 TASSES, puis laissez-la refroidir complètement avant le détartrage.



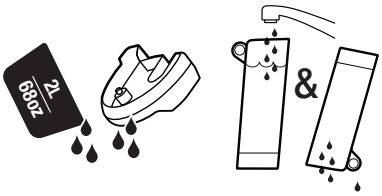

5. Pendant que la machine est éteinte, appuyez simultanément sur les touches 1 TASSE et VAPEUR durant 5 secondes pour passer en mode de détartrage.



6. Les touches 1 TASSE et VAPEUR s'illumineront, indiquant que la machine est prête pour le détartrage.




7. Appuyez sur les touches 1 TASSE ou VAPEUR pour amorcer le cycle de détartrage. Ces touches clignoteront en alternance tout au long du cycle.
8. Lorsque la solution de détartrage sera expirée, le mode de détartrage fera une pause. Remplissez le réservoir jusqu'à la ligne MAX et videz l'eau du contenant, puis remettez ces deux pièces en place dans la machine.
9. Les touches 1 TASSE et 2 TASSES s'allumeront lorsque la machine sera prête. Appuyez sur l'une des touches 1 TASSE ou VAPEUR pour reprendre le détartrage.
10. Une fois le détartrage complété, les touches 1 TASSE et VAPEUR clignoteront en alternance. La machine passera en mode veille.



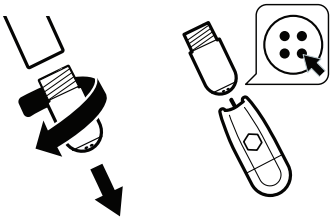

11. Retirez et videz le contenant d'eau usée. Rincez le plateau d'égouttage et le réservoir et séchez-les soigneusement avant de les replacer dans la machine.

## BUSE VAPEUR BLOQUÉE

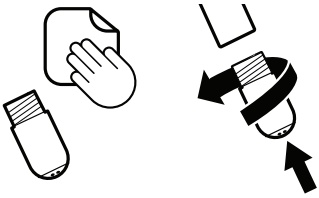
Si la machine détecte un blocage de la buse vapeur durant le moussage, elle cessera immédiatement de fonctionner et la touche VAPEUR s'éteindra. Les touches TEMP. DU LAIT et MOUSSE DE LAIT seront illuminées et clignoteront jusqu'à ce qu'une purge manuelle de la buse vapeur soit effectuée.

## NETTOYER LA BUSE VAPEUR

- La buse vapeur doit être nettoyée après chaque moussage. Essuyez-la avec un chiffon humide.
- Si un des orifices de l'embout de la buse vapeur se bloque, la performance de moussage en sera réduite. Effectuez une purge manuelle pour débloquer les orifices.
- Si la buse vapeur reste bloquée, dévissez l'embout et débloquez les orifices à l'aide de l'outil de nettoyage qui se trouve à l'arrière de la machine, sous le réservoir d'eau.



- Rincez l'embout de la buse et essuyez-le avec un chiffon propre et sec. Réassemblez la buse vapeur en vissant l'embout sur la buse. Effectuez un purge de la buse après le nettoyage.



## NETTOYER LES PANIERS FILTRES ET LE PORTE-FILTRE

- Les paniers filtres et le porte-filtre doivent être rincés sous l'eau chaude immédiatement après l'usage pour enlever tout résidu d'huiles de café.
- Si les orifices des paniers filtres se bloquent, utilisez l'outil de nettoyage de la buse vapeur pour les débloquer.

## NETTOYER LA DOUCHETTE

- Essuyez l'intérieur de la tête d'infusion et la douchette avec un chiffon humide pour enlever toutes les particules de mouture.
- Faites couler de l'eau périodiquement dans la machine avec le panier filtre et le porte-filtre en place, mais sans café, pour enlever les résidus de café.

## NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

- Le plateau d'égouttage doit être retiré, vidé et nettoyé après chaque usage ou au moins lorsque l'indicateur de trop plein apparaît sur la grille du plateau.
- Retirez la grille du plateau d'égouttage et lavez les deux pièces à l'eau tiède savonneuse.

### NOTE

N'utilisez aucun nettoyant, tampon ou chiffon abrasifs qui peuvent égratigner la surface de la machine.

### NOTE

Ne lavez aucune des pièces ou accessoires dans le lave-vaisselle.

### AVERTISSEMENT

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

## RANGER LA MACHINE

Avant de ranger la machine, éteignez-la et débranchez-la de la prise électrique. Videz le réservoir d'eau et le plateau d'égouttage et assurez-vous que l'appareil est refroidi, propre et sec. Rangez-le en position verticale.

Ne placez aucun objet sur le dessus de la machine.

## RÉINITIALISER LES RÉGLAGES D'USINE

1. Éteignez la machine en appuyant simultanément sur les touches 1 TASSE et 2 TASSES durant 5 secondes.
2. Appuyez et maintenez les touches 1 TASSE et 2 TASSES durant 5 secondes. Les touches s'illumineront.
3. Appuyez sur les touches 1 TASSE ou 2 TASSES et les voyants clignoteront 3 fois pour indiquer que tous les volumes ont été réinitialisés.
4. La machine retournera alors en mode de fonctionnement.



### NOTE

Appuyez sur n'importe quelle touche pour sortir du mode de réinitialisation des réglages d'usine.

# Guide de dépannage

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION FACILE |
|---|---|---|
| **L'eau ne s'écoule pas de la tête d'infusion.**<br>**Il n'y a pas d'eau chaude.** | Le réservoir d'eau est vide. | Remplissez le réservoir d'eau. |
| | Le réservoir d'eau n'est par parfaitement inséré et bien verrouillé dans la machine. | Appuyez sur le réservoir pour bien le sécuriser en place. |
| | La machine doit être détartrée. | Effectuez un cycle de détartrage. |
| | Le café est moulu trop finement et/ou il y a trop de café dans le panier filtre et/ou le café est tassé trop fermement et/ou le panier filtre bloqué. | Référez-vous à «L'espresso s'égoutte du porte-filtre ou ne coule pas du tout». |
| **L'espresso s'égoutte ou ne coule pas du tout.** | Le café est moulu trop finement. | Utilisez une mouture légèrement plus grossière.<br>Référez-vous à «Dosage et tassage du café» en page 30 et à «Trucs d'extraction» en page 34. |
| | Il y a trop de café dans le panier filtre. | Diminuez la dose de café.<br>Après le tassage, arasez le café avec l'outil de dosage Razor™.<br>Référez-vous à «Dosage et tassage du café» en page 30 et à «Trucs d'extraction» en page 34. |
| | Le café est tassé trop fermement. | Tassez avec 15-20 kg (30-40 lb) de pression. |
| | Le réservoir d'eau est vide. | Remplissez le réservoir. |
| | Le réservoir d'eau n'est par parfaitement inséré et bien verrouillé dans la machine. | Appuyez sur le réservoir pour bien le sécuriser en place. |
| | Le panier filtre est peut-être bloqué. | Utilisez la pointe de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les orifices. |
| | La machine doit être détartrée. | Effectuez un cycle de détartrage. |
| **L'eau ne s'écoule pas (la machine fait du bruit).** | Le réservoir est vide ou le niveau d'eau est sous la ligne MIN. | Remplissez le réservoir. |

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION FACILE |
|---|---|---|
| **L'espresso s'écoule trop rapidement.** | Le café est moulu trop grossièrement. | Utilisez une mouture légèrement plus fine. Référez-vous à «Dosage et tassage du café» en page 30 et à «Trucs d'extraction»» en page 34 . |
| | Il n'y a pas assez de café dans le panier filtre. | Augmentez la dose de café. Tassez, puis enlevez l'excès de café à l'aide de l'outil de dosage Razor™. Référez-vous à «Dosage et tassage du café» en page 30 et à «Trucs d'extraction» en page 34 . |
| | Le café est tassé trop légèrement. | Tassez avec 15-20 kg (30-40 lb) de pression. |
| **L'espresso déborde du porte-filtre.** | Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans la tête d'infusion. | Assurez-vous que le porte-filtre est parfaitement inséré et tourné jusqu'à ce que vous sentiez une résistance. |
| | Il y a de la mouture sur le rebord du panier filtre. | Enlevez l'excès de café sur le rebord du panier filtre afin d'assurer une bonne adhésion dans la tête d'infusion. |
| | Il y a trop de café dans le panier filtre. | Diminuez la dose de café. Référez-vous à «Dosage et tassage du café» en page 30. Après le tassage, arasez le café avec l'outil de dosage Razor™. |
| **Il n'y a pas de vapeur.** | La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement. | Laissez la machine atteindre la température de fonctionnement. |
| | Le réservoir d'eau est vide. | Remplissez le réservoir. |
| | Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et sécurisé dans la machine. | Appuyez sur le réservoir pour bien le sécuriser en place. |
| | La machine doit être détartrée. | Effectuez un cycle de détartrage. |
| | La buse vapeur est bloquée. | Référez-vous à «Nettoyer la buse vapeur» en page 35 . |

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION FACILE |
|---|---|---|
| **Un son de pompage/ pulsation se fait entendre durant l'extraction de l'espresso ou le moussage du lait.** | Il s'agit du fonctionnement normal de la pompe. | Rien à faire, c'est le fonctionnement normal de la machine. |
| | Le réservoir d'eau est vide. | Remplissez le réservoir. |
| | Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et sécurisé en place. | Appuyez sur le réservoir pour bien le sécuriser en place. |
| **Le café n'est pas assez chaud.** | Le porte-filtre n'a pas été préchauffé. | Rincez le porte-filtre sous la sortie d'eau chaude et séchez-le soigneusement. |
| **Le lait est trop chaud.** | Le pichet n'est pas bien placé. | Assurez-vous que le pichet à lait est bien placé sur le capteur. Ajustez le réglage de température du lait. |
| **Il n'y a pas de crema.** | Le café est tassé trop légèrement. | Tassez avec 15-20 kg (30-40 lb) de pression. |
| | Le café est moulu trop grossièrement. | Utilisez une mouture légèrement plus fine.<br>Référez-vous à «Dosage et tassage du café» en page 30 et à «Trucs d'extraction» en page 34. |
| | Le café moulu ou les grains de café ne sont pas frais. | Si vous utilisez des grains de café frais, vérifiez la «Date de torréfaction» et consommez-les entre 5-20 jours de cette date.<br>Si vous utilisez du café prémoulu, utilisez-le dans la semaine suivant la date de broyage. |
| | Le panier filtre est peut-être bloqué. | Utilisez la tige de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les orifices. |
| **De l'eau s'écoule.** | Fonction de purge automatique. Immédiatement après la fonction de vapeur, une purge de la machine s'effectue dans le plateau d'égouttage. Cela assure une température optimale de la bobine thermique. | Assurez-vous que le plateau d'égouttage est parfaitement inséré et vidé lorsque l'indicateur de trop plein apparaît sur la grille. |
| | Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et sécurisé dans la machine. | Appuyez sur le réservoir d'eau pour bien le sécuriser en place. |

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION FACILE |
|---|---|---|
| **La machine est allumée mais cesse de fonctionner.** | Le rupteur thermique de sécurité a peut-être été activé, dû à une surchauffe de la pompe. | Éteignez la machine en appuyant simultanément sur les touches 1 TASSE et 2 TASSES durant 0.5 secondes, puis débranchez-la de la prise électrique. Laissez-la refroidir environ 30-60 minutes.<br>Si le problème persiste, contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville. |
| **Trop ou trop peu d'espresso est acheminé dans la tasse.** | Les réglages de quantité de mouture et/ou de grosseur de mouture et/ou de volume doivent être ajustés. | Ajustez les réglages de quantité de mouture et/ou de grosseur de mouture. Référez-vous à «Dosage et tassage du café» en page 30, à «La mouture» en page 31 et à «Trucs d'extraction» en page 34. |



NOTE

# Breville Consumer Support


**USA**

**Mail:** Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

**Phone:** 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

**Web:** **www.brevilleusasupport.com**

**Canada**

**Mail:** Breville Canada
3595 boulevard Côte-Vertu,
Saint-Laurent, Québec
H4R 1R2

**Phone:** 1-855-683-3535

**Web:** **www.breville.ca/support**



Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2018.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.



BES500 USC A18