the Barista Touch™ Impress



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

Breville®

Contents

2 Breville® Recommends Safety First
8 Features
9 Components
11 Assembly
12 Functions
22 Care & Cleaning
26 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.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Remove and discard any packaging materials safely before use.
- Ensure the product is properly assembled before first use and fully unwind the power cord before operating.
- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance (120 V ~ 60 Hz 1750 W). If you have any concerns, please contact your local electricity company.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances.

Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.

- For your maximum electrical safety, always use this espresso machine on a properly grounded circuit. It is recommended to use this machine on a dedicated circuit separate from other electrical appliances.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the entire appliance to the nearest authorized Breville® Service Center for examination, replacement, or repair.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Do not touch hot surfaces. Always ensure the appliance has been allowed to cool; if the appliance is to be: left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, or when changing accessories; always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF, and unplug from the power outlet.
- To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that

they do not play with the appliance.

- Do not leave the appliance unattended when in use. Do not move the appliance whilst in operation.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a heated oven, a hot gas or electric burner.
- Do not operate the appliance in an enclosed space, or inside a cupboard.
- Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not use attachments other than those provided with the appliances. The use of attachments not sold or recommended by Breville® may cause fire, electric shock, or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. **Misuse may cause injury.**
- Do not attempt to open or service the espresso machine. Servicing should only be performed by an authorized service representative.
- Improper use of the appliance incorrectly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void. No warranty claim for any damages can be accepted.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use. Heating element is subject to residual heat after use.
- Do not put fingers into the tamping chute when pushing down the tamping lever.
- Do not open the programming port, this is exclusively for authorised service personnel only.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing, and utensils away from the hopper during operation. Always check the grinder hopper for presence of foreign objects before using. Do not touch moving parts.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process. Fail to follow this instruction may lead to scalding by hot steam or hot coffee.
- Do not fill water tank with hot water.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- Wipe the outer surface with a soft, damp cloth and then polish with a soft, dry cloth. Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided.



CAUTION

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



WARNING

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



To protect against fire or electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been imbedded into your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance.

The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers. The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at **privacy@breville.com**

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.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

RAPID HEAT UP

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

PRECISION CONICAL BURR GRINDER

Precision conical burrs maximize ground coffee surface area for a full espresso flavor.

STEP-BY-STEP BARISTA GUIDANCE

Swipe and select from the drink's menu. Receive guidance throughout the whole coffee making process so you can enjoy a perfect cup of coffee. Adjust your shot volume, milk texture or milk temperature, then save it as your personal favorite.

ADJUSTABLE GRIND SIZE

Espresso grind settings from fine to coarse for optimal extraction.

ADJUSTABLE GRIND AMOUNT

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

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

DEDICATED HOT WATER SPOUT

Dedicated hot water outlet for making a cup of Americano, teas, and pre-heating cups.

LESS MESS

The portafilter remains secure in the same position as you grind, dose and tamp, reducing any potential grinds mess on your drip tray and bench top.

THE BARISTA TOUCH™ IMPRESS PUCK SYSTEM

Simplifies the steps needed to grind, dose, and tamp to create an impressive puck. Less mess. Less fuss.

- **Precision Measurement Auto Corrects the Next Dose**

  Grind measurement displayed on screen indicates when correct level is achieved, and the system automatically remembers the adjustment for the next dose.

  Correct dose level is calculated based on measured grind amount.

- **Assisted Tamping with a 7° Barista Twist Finish**

  Precise 22lbs (10 kg) impression with a professional 7 degree barista twist for a polished puck.

AUTOMATIC HANDS-FREE MILK TEXTURING

Automatically textures milk to the selected temperature and style from silky smooth latté to creamy cappuccino. Choose your preferred milk type to optimize your milk results for dairy, almond, soy and oat milk. Automatic purge removes residual milk from the steam wand once texturing is complete.

Components



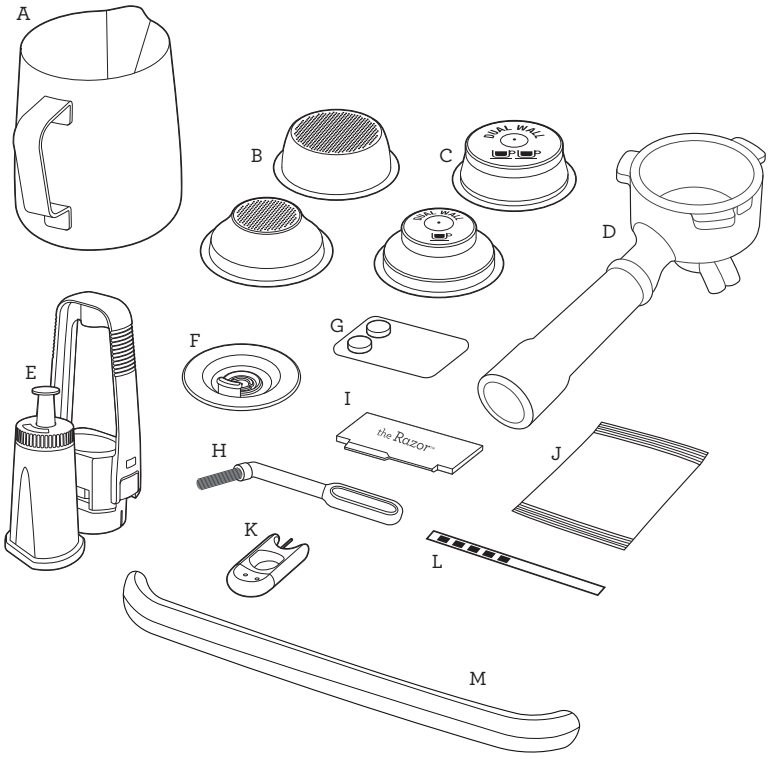
A. 12 oz (340 g) Bean Hopper
B. Touch Screen
C. Power Button
D. Tamp Lever
E. Grind Size Adjustment Dial
F. Removable Tamp Cover
G. Grinding Cradle
H. Group Head
I. Hot Water Spout
J. 54 mm Stainless Steel Portafilter
K. Steam Wand
L. Drip Tray Grill
M. Milk Temperature Sensor
N. Drip Tray

NOT SHOWN

- 67 fl. oz (2L) Removable Water Tank
- Tool Storage Tray
- Power Cord Storage

Rating Information

120 V ~ 60 Hz 1 750 W



ACCESSORIES

A. Stainless Steel Milk Jug
B. 1 cup & 2 cup Single Wall Filter Baskets
C. 1 cup & 2 cup Dual Wall* Filter Baskets
D. 54 mm Stainless Steel Portafilter
E. Water Filter Holder With Filter
F. Cleaning Disc

* 2 cup dual wall filter basket comes installed in the portafilter

G. Cleaning Tablets
H. Cleaning Brush
I. The Razor™ precision dose trimming tool
J. Descale Powder
K. Cleaning Tool For Steam Wand Tip
L. Water Hardness Strip
M. Drip Tray Guard
(included with machines in color only)

Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your espresso machine.

Ensure you have removed all parts and accessories from the box before discarding the packaging.

Remove the water tank located at the back of the machine by pulling the water tank handle.

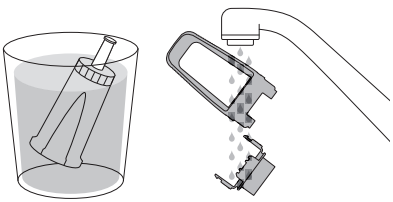
Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

NOTE

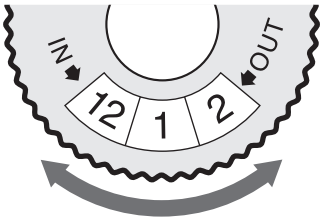
Machines with color, drip tray protection guard is included. DO NOT DISCARD.

INSTALLING THE WATER FILTER

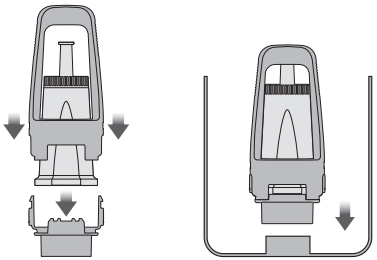
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Rinse the filter holder with cold water.



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



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



NOTE

Replacing the water filter every three months will reduce the need to descale the machine. Filters can be purchased at **www.breville.com**

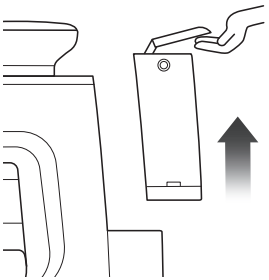
NOTE

If your water hardness is either 4 or 5 when tested, we strongly recommend you to change to an alternate water source. Filtered water will extend both the life of your built-in filter and descale intervals as well as superior taste. Please ensure to test the water hardness of the alternative water source you've chosen and input into the machine accordingly. Avoid using overly filtered water, like RO water unless some mineral content is being added back to the final water. Never use distilled water, or water with no or low mineral content as this will affect the taste of coffee.

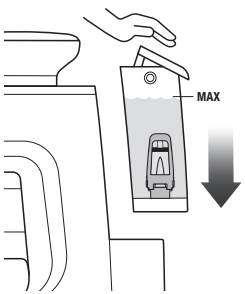
Functions

Filling the Water Tank

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



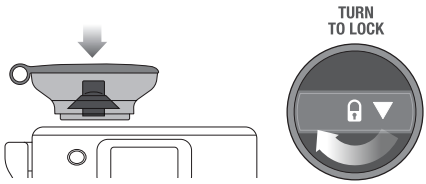
- Fill the water tank with cold potable tap water up to the MAX marking indicated on the side of the water tank.
- Replace the water tank back on the machine, pressing down to ensure that it is properly positioned and attached to the machine.



NOTE

If the water level in the water tank is below the minimum (MIN) marking, the espresso machine will not operate.

Attaching the Hopper



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

TIP

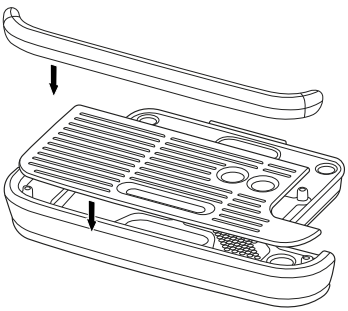
We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date. Coffee beans are best consumed between 5 to 20 days after the 'Roasted On' date. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter spouts and taste bitter and watery.

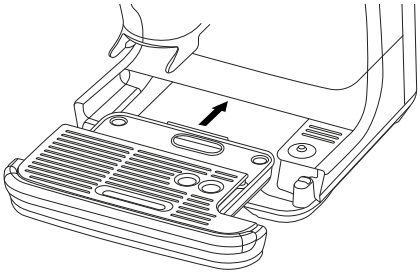
Attaching the Drip Tray

- Place the drip tray grill on top of the drip tray.
- **Machines with color**, attach the drip tray protection guard cover on the drip tray.
- Slide the drip tray into the machine.

NOTE

Using the drip tray protection guard cover is optional. But note that using the drip tray protection guard can protect your drip tray from dents and scratches.





GENERAL OPERATION

- Check the water tank is filled with cold tap water up to the maximum mark.
- Plug the power cord into the power outlet.
- Press the 'Power' button.
- Follow the instructions on screen to guide you through first use setup.

DRINK SELECTION

Swipe and select your choice of drink.



NOTE

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

DRINK SCREEN

In this screen, you can customize your drink by touching the choice of drink on screen.



A. Home icon
B. Chosen drink
C. Hot water
D. Grind / Dose = tap the icon below the portafilter to adjust grinder settings.
E. Brew = tap the icon below the coffee glass to adjust brewing settings.
F. Milk texture = tap the icon below the milk jug to adjust milk settings.

SETTING THE GRIND SIZE AND DOSING

- Adjust the grind size by using the dial on the side of the machine.



- Follow the screen prompts to select the preferred 'Basket Size'.
- Tap on the portafilter image to start the grinding and allow fresh ground coffee to fill the portafilter.



- Grinding will automatically stop.

INTELLIGENT BREW SETUP

Intelligent Brew Setup is a feature that helps achieve a good coffee extraction range by assisting the dial-in process of the grinder.

When successfully completed, you can enjoy a balanced coffee shot.

From this point, further adjust grind size and experiment to suit your style.

It is recommended using this feature whenever you change beans, or the too fast or too slow notifications are shown on screen.

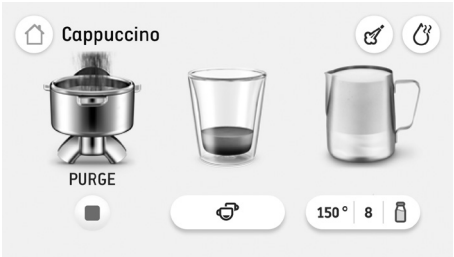
Find the Intelligent Brew Setup in the Settings menu under Drinks Settings.

MANUAL GRIND PURGE

For best coffee results, if the machine has not been used for a while it is recommended to purge any stale beans that have been ground and left in the grinder chute.

To purge; tap and hold the grind button for 2 seconds, and run for around 5 seconds.

To stop; press the stop button. Grind purge will stop automatically after 30 seconds if stop button is not pressed.



ASSISTED TAMPING

- When grind cycle is completed, the machine is ready to tamp.



Push the lever downwards to the end position. This will tamp the coffee grinds in the portafilter using a consistent amount of tamp force. Pushing the lever slowly and consistently will help to improve the puck appearance.

- Release the lever slowly upwards to the home position after tamping.
- Repeat the tamping action as above twice.

NOTE

Screen will indicate if tamp or dose is low, ideal or high.



HOW TO CORRECT AN UNDER OR OVER DOSE?

An under or over dose can occur when fresh beans are added to the hopper; when coffee beans age; a different type of coffee bean is used or if a change is made to the grind size.

What to do when dose level is below the ideal middle bar?

- When dose is below the ideal middle bar, the machine will indicate and calculate 'A Bit More'. Tap the portafilter image on screen to add a bit more and follow screen prompts and complete a tamp for an updated dose level reading.
- When ideal dose level is reached, the machine will automatically update the auto dose time for the next cycle.

What to do when dose level is above the ideal middle bar?

- When dose is above the ideal middle bar, remove the portafilter from the cradle.
- Use the Razor Trimming Tool. (refer to Trimming the Dose section).
- The machine will calculate how much to reduce the auto grind time and apply this for the next cycle.

OVER DOSE (TRIMMING THE DOSE)



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

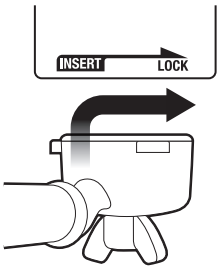
Insert the Razor™ into the coffee basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the filter basket. The blade of the dosing tool should penetrate the surface of the tamped coffee.

Rotate the Razor™ dosing tool back and forth while holding the portafilter on an angle over the knock box to trim off excess coffee.



Inserting the Portafilter

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



ESPRESSO EXTRACTION

- Select a display of brew options on the screen.
- Select the café size options from: Single (approx. 1.0 fl oz / 30 mL), Double (approx. 2.0 fl oz / 60 mL) Double+ (approx. 3.0 fl oz / 90 mL).
- Select Custom and slide and drag the dot to increase or decrease the coffee volume.
- Tap the coffee cup image on the screen to start extraction.
- The duration times are preset but can be customized.



MANUAL OVERRIDE

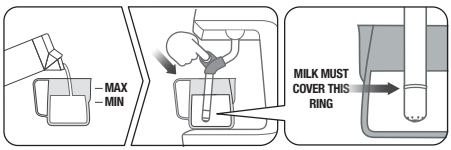
Press and hold the coffee image (approx. 2 seconds) to enter manual extraction mode. Touch the coffee image to start the extraction, touch the coffee image again to stop the extraction.

NOTE

- The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind size and grind amount settings.
- Touching the coffee image during a preset shot volume will immediately stop the extraction.
- For optimal flavor when using a 1 cup filter basket, you should extract approx. 1.0 fl oz / 30 mL. When using a 2 cup filter basket, you should extract approx. 2.0 fl oz / 60 mL.

TEXTURING MILK

Different brands and milk alternatives will texture differently. For best texturing results it is recommended to use whole milk when using dairy milk and use barista type milks when using plant-based milks. Adjust the froth level accordingly. Start with cold milk. Fill milk jug to below the spout position. Lift the steam wand and insert into milk jug. Lower steam wand, ensuring it is fully down. The milk jug should rest on the milk temperature sensor located on the drip tray and tip of the steam wand should be submerged and ensure that milk covers the ring around the steam wand tip.



NOTE

Check the image on the screen for the correct milk jug position.

Under the milk jug image, tap the icon to adjust the milk temperature, the level of milk froth or change your milk option: Dairy, Almond, Oat or Soy.

To start, touch the 'Milk jug' image. The screen will display the temperature of the milk as it heats.



Milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached.

Lift steam wand to remove milk jug. Wipe the wand and tip with a clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode. Start with a cold milk. Fill milk jug to below the spout position. Lift the steam wand and slide the milk jug under the steam wand. Hold the milk jug at an angle.

Start frothing by tapping the milk jug image on screen. When frothing is done and the jug is hot to comfortably touch; tap the milk jug image on screen to stop.

Wipe the wand & tip with a clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

CAUTION: BURN HAZARD

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

NOTE

- When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the pump.
- Use exclusively the stainless steel milk jug included in the pack to froth milk. The use of container made of glass or plastic material to froth milk may lead to overheating milk or dangerous conditions.

USING HOT WATER

The machine has a dedicated hot water spout. The HOT WATER function can be used to pre-heat cups or add hot water manually. To start and stop hot water, touch 'Hot Water' icon on the screen.

NOTE

Using the hot water spout and the steam wand is not possible when extracting espresso.

Run hot water before or after extracting espresso.



WARNING

Filled cup temperature is approximately 167°F - 194°F (75 °C - 90 °C). Be careful in handling hot beverages.

TIP

Heating your cup or glass

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

Heating the portafilter and filter basket

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

NOTE

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

FILTER BASKETS

This machine includes both single and dual wall, 1 cup and 2 cup filter baskets.

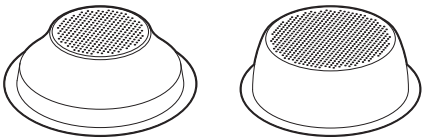
Use the 1 cup filter basket when brewing a single cup and the 2 cup filter baskets when brewing 2 cups or a stronger single cup or mug.

The provided filter baskets are designed for ground coffee:

1 cup filter basket = 8-11g

2 cup filter basket = 16-19g

Single Wall Filter Baskets

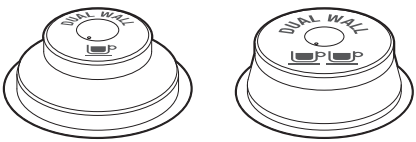


1 CUP **2 CUP**

Single Wall filter baskets should be used when grinding fresh whole coffee beans.

These allows you to experiment with grind and dose to create a more balanced espresso.

Dual Wall Filter Baskets



1 CUP **2 CUP**

Dual Wall filter baskets should be used when using pre-ground coffee and older beans that are past the 30 day roast date.

These regulate the pressure and help to optimize the extraction regardless of the grind, dose, or freshness.

THE GRIND

Adjusting the Grind Size



The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavor of the espresso. When setting the grind size, it should be fine but not too fine and powdery.

To adjust the grind, rotate the grind dial to the back of the machine to go coarser, or rotate the dial towards the front of the machine to go finer or slide the dot on the screen to the left for a finer grind or to the right for a coarser grind. The smaller the value shown on screen, the finer the grind size. The larger the value shown on screen, the coarser the grind size.

NOTE

- When making changes to the grind size, the new auto dosing time will be calculated after your next tamp and updated for the dose cycle following that. The dose amount is calculated and stored automatically. Two to three extractions may be required to calibrate the extraction.
- For most bean varieties, the grinder will pause the grind operation when coffee beans ran out.

Extracting Espresso

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

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

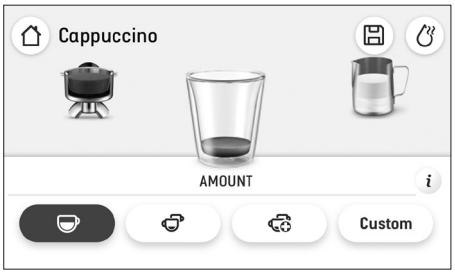
The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, and the dose of ground coffee.

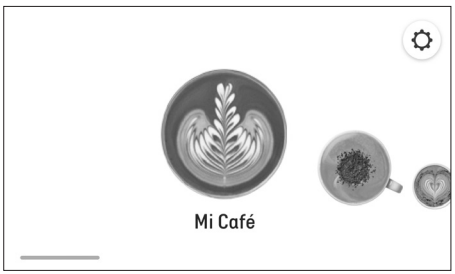
Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

HOW TO ADD & DELETE CUSTOMIZED DRINKS

Adding A New Drink

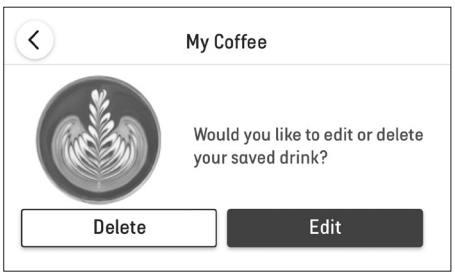
When customizing a default drink, tap the disk icon on the upper right of the screen to rename and save newly created coffee settings. Name the new drink with a maximum of 15 characters. Every created drink is saved to the start of the drink carousel.

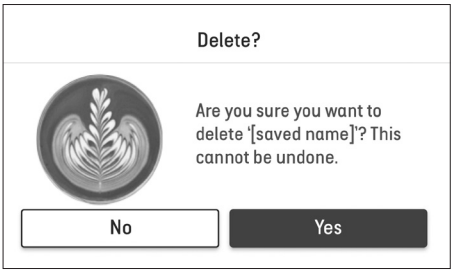




Editing Or Deleting A Saved Drink

Select the name of the saved drink and tap and hold the coffee image for three seconds and select either 'Edit' or 'Delete' from the screen. Press 'Yes' to confirm or 'No, cancel' to return to the drink carousel screen.





SETTINGS

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

Maintenance

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

Group Head Cleaning – This will need Espresso cleaning tablet or powder and will take 10 minutes to complete.

Grinder Cleaning – Follow step-by-step process to clean the grinder to help the grinder running in its optimal capacity and avoid possible blockages.

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

Water Filter Change – To ensure machine has clean water to use.

Drink Settings

Intelligent Dose – To turn on or off 'Intelligent Dosing' that measures the dose and enables the intelligent brewing calibration feature.

Default Milk – List of different kinds of milk and select the desired milk default.

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

Other

Notifications – List of the machine notification alerts.

Guidance Tips – To turn on and off the guidance tip animations on the drink screen.

Date & Time – To help set the date and time on the machine.

Units – To switch between imperial and metric units.

Help – Online help information screen with QR Code.

Language – To set the machine's language.

Demo mode – For on-screen Barista Touch™ Impress demonstration sequence.

About Appliance –To show model number and firmware version of the machine.

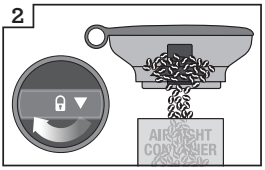
Factory Reset – Use this function to reset all programmable values back to the factory settings and delete all custom drinks.

ADJUSTING CONICAL BURRS

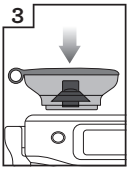
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Barista Touch™ Impress is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



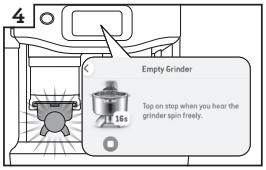
Unlock hopper



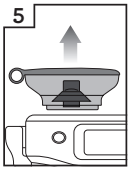
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



Align hopper into position



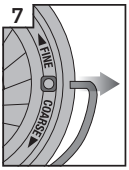
Run grinder until empty



Remove hopper



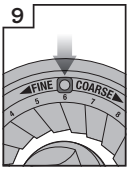
Remove upper burr



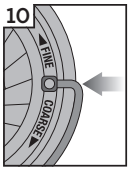
Remove wire handle from both sides of the burr



Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



Align the number with the handle opening



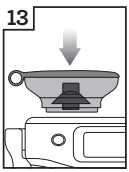
Insert wire handle into both sides of the burr



Push upper burr firmly into position



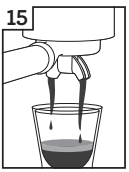
Lock upper burr



Align hopper into position



Lock the hopper and fill the hopper with beans.



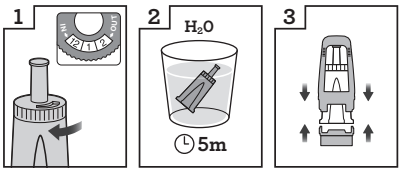
Check your extraction

Care & Cleaning

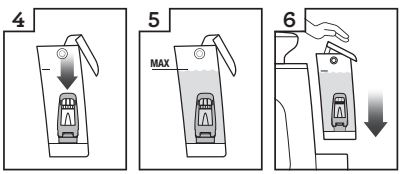
COLOR TOUCH SCREEN DISPLAY

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

REPLACING THE WATER FILTER IN THE WATER TANK



Set date 3 months ahead | Soak water filter for 5 min | Place filter into filter holder



Install filter in water tank | Fill water tank to MAX mark | Insert & lock water tank

The provided water filter helps reduce the risk of scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter every three months will reduce the need to descale the machine. If you live in a hard water area, it is recommended to change the water filter more frequently.

- Remove the filter from the plastic bag, and soak in a cup of water for 5 minutes.
- Rinse the filter under cold running water for 5 seconds.
- Insert the filter into the filter holder.
- Set the date dial 3 months ahead.
- To install, push down the filter to lock into place.

NOTE

For replacement of water filters contact Breville Customer Service Center or visit our website at **www.breville.com**

CLEANING CYCLE

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

WARNING

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

DESCALING

Even with the provided water filter, it is recommended to descale if there is scale build-up in the water tank.

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

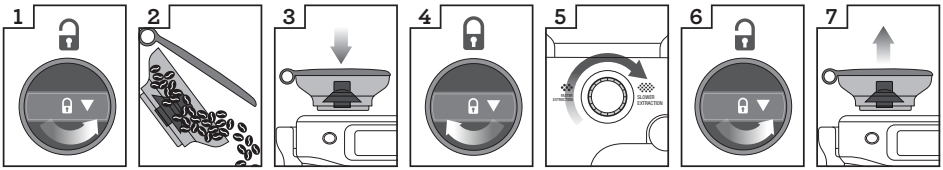


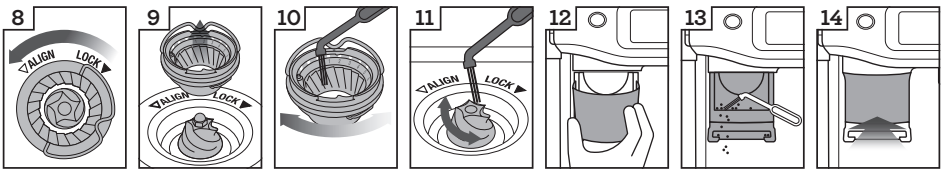
NOTE

- Ensure that the water filter is removed from the water tank before adding the descaling powder when descaling the machine.
- While the cleaning cycle is important for keeping the brew head clean from coffee oils; the descaling cycle is essential to ensure that the machine is kept clean on the inside and free from mineral build-up.
- Do not use bottled water when descaling. Most bottled water may contain dissolved solids that can leave deposits inside the machine.

CLEANING CONICAL BURRS

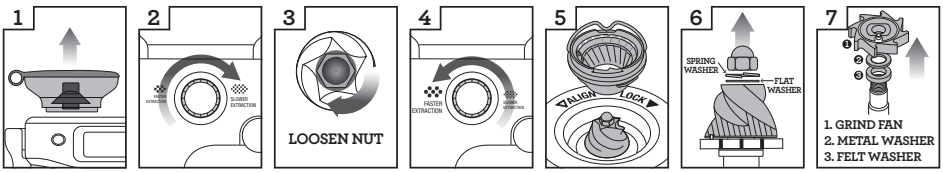
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results.

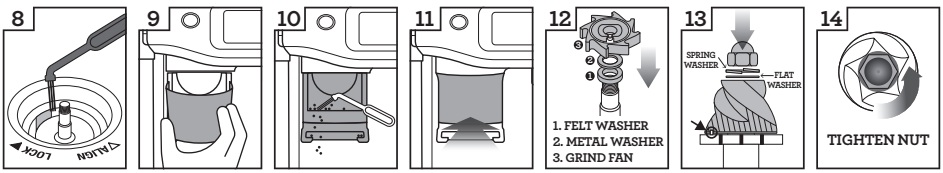


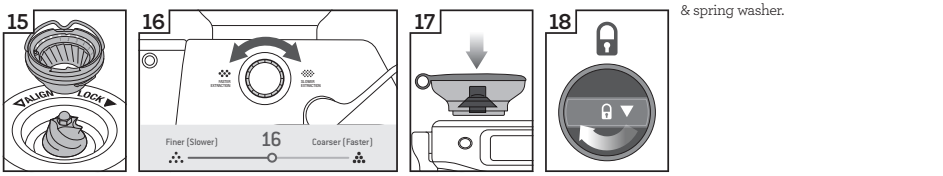


ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

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



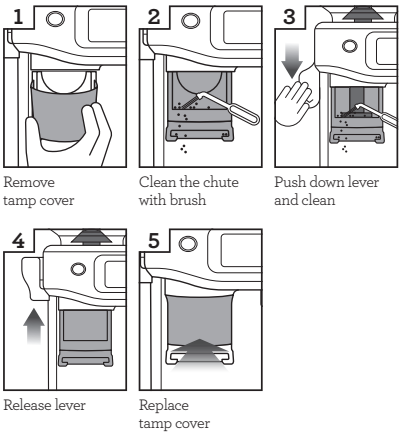




WARNING

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

CLEANING THE TAMP SYSTEM



- Remove the tamp cover.
- Brush clean the tamp face and cradle from any dust or grinds.
- Push down and hold the lever down, using the tamp cleaning brush, dust off grind residues in and around the tamp.
- Slowly release the lever back up making sure the cleaning brush is clear and out of the tamp system area.

CLEANING THE STEAM WAND

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



CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

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

CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

CLEANING THE DRIP TRAY AND STORAGE TRAY

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

NOTE

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

CLEANING THE OUTER HOUSING AND CUP WARMING TRAY

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

STORING YOUR MACHINE

- Before storing, press the POWER button to OFF, and unplug. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder, empty the water tank and the drip tray.
- Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into position or into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.

WARNING

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

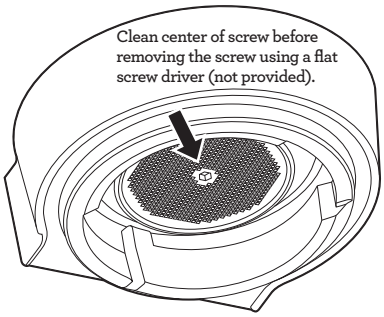
WARNING

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

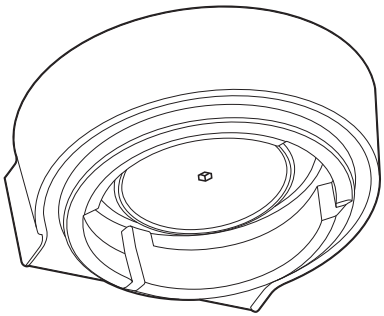
CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

1. Press the POWER button to switch the machine off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the water tank and drip tray, taking particular care if they are full.
3. Using a skewer or similar, clean the center of the screw of any residual coffee.
4. Use a flat screw driver (not provided) to unscrew. Turn counterclockwise to loosen the screw.



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



7. Re-insert the dispersion plate, then the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions and use a flat screw driver to tighten until the screw is flush with the shower screen.
8. Re-insert the drip tray and water tank.

NOTE

Contact Breville Customer Service or visit **www.breville.com** for replacement silicone seals or for advice.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Water does not flow from the group head	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank in fully and lock latch closed.
No hot water	• Water tank is empty.	Fill water tank.
No steam	• Steam wand is blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool. If steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Screw tip back onto the steam wand using the integrated spanner in the cleaning tool.
The machine is ON but ceases to operate		Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville Consumer Support.
Coffee runs out too quickly	• The coffee grind is set too coarse.	Adjust the grind size to a lower setting.
	• Not enough ground coffee in the filter	Refer to 'Setting The Grind Size And Dosing' under **Functions**.
Coffee runs out slowly	• The coffee grind is set too fine.	Adjust the grind size to a higher setting.
	• Excessive dose in the filter.	Refer to 'Setting The Grind Size And Dosing' under **Functions**.
Coffee is too cold	• Cups not preheated	Pre-heat cups
	• Milk not heated enough (when making a milk based drink)	Check selected milk temperature setting.
No crema	• Coffee beans are stale	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.

the Barista Touch™ Impress



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®

Table des matières

2 Breville® recommande la sécurité avant tout
9 Caractéristiques
10 Composants
12 Assemblage
13 Fonctions
23 Entretien et nettoyage
28 Résolution des problèmes

BREVILLE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité est au centre de nos préoccupations. Nous concevons et fabriquons nos produits en priorisant la sécurité de leurs utilisateurs, votre sécurité. De plus, nous vous demandons de faire preuve de prudence lors de l'utilisation de tout appareil électrique et de respecter les précautions suivantes.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ-LES AFIN DE POUVOIR LES CONSULTER PLUS TARD

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Retirez et jetez en toute sécurité tout emballage avant utilisation.
- Assurez-vous que le produit est correctement assemblé et déroulez complètement le cordon d'alimentation avant la première utilisation.
- Veuillez vous assurer que votre alimentation électrique est la même que celle indiquée sur l'étiquette signalétique située sous l'appareil (120 V ~ 60 Hz, 1 750 W). Si vous avez des inquiétudes, veuillez communiquer avec votre fournisseur d'électricité local.
- L'installation d'une protection à courant

différentiel résiduel est recommandée pour fournir une protection supplémentaire lors de l'utilisation de tous les appareils électriques. Des interrupteurs de sécurité avec un courant de fonctionnement nominal ne dépassant pas 30 mA sont recommandés. Consultez un électricien pour obtenir des conseils professionnels.

- Pour une sécurité électrique maximale, utilisez toujours la machine à café sur un circuit correctement mis à la terre. Il est recommandé d'utiliser cette machine sur un circuit dédié distinct des autres appareils électroménagers.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil et toutes ses pièces au centre de service Breville® le plus proche pour un examen, un remplacement ou une réparation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes ni s'emmêler.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Assurez-vous toujours de laisser refroidir l'appareil, le cas échéant. Assurez-vous également d'éteindre la machine à espresso en appuyant sur l'interrupteur et en débranchant le cordon de la prise de courant lorsqu'elle est laissée sans surveillance, doit être nettoyée, déplacée, assemblée ou stockée, ou lors d'un changement d'accessoires.
- Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation lui-même.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par

des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience ou de connaissances, à moins d'avoir été initiés à l'usage de l'appareil et surveillés par une personne responsable de leur sécurité.

- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants, ou près d'eux. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité le couvercle de protection installé sur la fiche d'alimentation.
- Disposez l'appareil sur une surface stable, sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou sur celle-ci, comme un four chaud et un brûleur à gaz ou électrique.
- N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou à l'intérieur d'une armoire.
- Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. L'utilisation d'accessoires non vendus ou non recommandés par Breville® peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique seulement. N'utilisez l'appareil pour aucune autre utilisation que celle prévue. N'utilisez pas l'appareil dans des véhicules ou des bateaux

en mouvement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. **Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures.**

- N'essayez pas d'ouvrir ou de réparer la machine à espresso. La réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un représentant de service autorisé.
- Usage inadéquat d'un appareil mal utilisé ou réparé de manière non professionnelle. Dans de tels cas, toutes les réclamations de garantie seront annulées. Les réclamations de garantie en cas de dommage ne pourront être acceptées.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation. L'élément chauffant émettra une chaleur résiduelle après l'utilisation.
- Ne mettez pas les doigts dans la buse de tassage lorsque vous abaissez le levier.
- N'ouvrez pas le port de programmation, ceci est exclusivement réservé au personnel de service autorisé.
- Ne faites pas fonctionner le moulin sans avoir mis le couvercle de la trémie en place. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin de la trémie pendant le fonctionnement. Vérifiez toujours la trémie du moulin pour y détecter la présence de corps étrangers avant de l'utiliser. Ne touchez pas les pièces mobiles.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et fixé dans la tête d'infusion avant de commencer l'extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le

processus d'extraction. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des brûlures par la vapeur chaude ou le café chaud.

- Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau chaude.
- N'utilisez jamais l'appareil sans avoir ajouté de l'eau dans le réservoir.
- Essuyez les surfaces externes avec un chiffon doux et humide, puis séchez-les avec un chiffon doux et sec. Gardez l'appareil et les accessoires propres. Suivez les instructions de nettoyage fournies.

⚠ ATTENTION

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins. Utilisez un chiffon et un détergent doux.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Pour vous protéger contre les incendies et les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation, ni toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

INSTRUCTIONS PROPRES AU FILTRE À EAU

- La cartouche de filtration doit être conservée hors de la portée des enfants.
- Stockez les cartouches de filtration dans un endroit sec et dans leur emballage d'origine.
- Protégez les cartouches de la chaleur et de la lumière directe du soleil.
- N'utilisez pas des cartouches de filtration endommagées.
- N'ouvrez pas les cartouches de filtration.
- En cas d'absence prolongée, videz le réservoir d'eau et remplacez la cartouche.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE MÉMOIRE

Veuillez noter que pour mieux servir nos clients, un stockage interne de mémoire a été intégré à votre appareil. Ce stockage de mémoire se compose d'une petite puce pour collecter certaines informations sur votre appareil, y compris sa fréquence d'utilisation et la manière dont il est utilisé. Dans le cas où votre appareil nous est renvoyé pour réparation, les informations recueillies sur la puce nous permettent de réparer rapidement et efficacement votre appareil.

Les informations collectées constituent également une ressource précieuse dans le cadre du développement de futurs appareils afin de mieux répondre aux besoins de nos clients. La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le domicile dans lequel le produit est utilisé. Si vous avez des questions concernant la puce de stockage de mémoire, veuillez communiquer avec nous à l'adresse **privacy@breville.com**.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON COURT

Votre appareil Breville est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les blessures ou les dommages matériels résultant de la traction, du trébuchement ou de l'enchevêtrement qui pourraient survenir avec un cordon plus long.
Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence.
Si une rallonge est utilisée, (1) les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins aussi élevées que celles de l'appareil, (2) le cordon doit être disposé de manière à ne pas dépasser du comptoir ou de la table, où il pourrait être agrippé par des enfants ou faire trébucher, et (3) la rallonge doit comprendre une prise de terre à 3 broches.

Caractéristiques

CHAUFFAGE RAPIDE

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

MOULIN À MEULES CONIQUES DE PRÉCISION

Les meules coniques de précision maximisent la surface de mouture du café afin d'obtenir une riche saveur d'espresso.

GUIDE ÉTAPE PAR ÉTAPE DU BARISTA

Glissez et sélectionnez une boisson dans le menu. Recevez des conseils tout au long du processus de préparation de café pour que vous puissiez déguster du café parfait. Ajustez le volume de dosage, la texture du lait ou la température du lait, puis enregistrez-les comme réglages préférés.

TAILLE DE MOUTURE RÉGLABLE

Réglages de mouture d'espresso, de fine à grossière, pour une extraction optimale.

QUANTITÉ DE MOUTURE RÉGLABLE

Ajustez la quantité de café fraîchement moulu mesurée dans le panier filtre en fonction de la finesse ou de la grossièreté de mouture souhaitée.

RÉGULATEUR THERMIQUE PID

Un régulateur thermique PID électronique, pour une stabilité de température accrue.

BEC VERSEUR D'EAU CHAUDE DÉDIÉ

Une sortie d'eau chaude dédiée pour préparer un café noir allongé, du thé et préchauffer les tasses.

MOINS DE DÉGÂTS

Le porte-filtre reste en position, que vous moudriez, dosiez ou tassiez, réduisant ainsi la présence de résidu de tassage sur votre plateau d'égouttement et votre comptoir.

LE SYSTÈME IMPRESS PUCK DU BARISTA TOUCH™

Simplifie les étapes nécessaires pour moudre, doser et tasser et ainsi créer la rondelle de café parfaite. Moins de dégâts. Moins de tracas.

- **La mesure de précision autocorrige le dosage suivant**

  La mesure de mouture affichée à l'écran indique quand le niveau adéquat est atteint, et le système mémorise automatiquement le réglage pour le prochain dosage.

  Le niveau de dosage correct est calculé en fonction de la quantité de mouture mesurée.

- **Tassage assisté avec la rotation de finition à 7°, façon barista**

  Dosage précis de 10 kg avec la rotation de finition à 7°, façon barista, pour créer une rondelle bien définie.

MOUSSAGE MAINS LIBRES AUTOMATIQUE DU LAIT

Moussage automatique du lait selon la température et le style sélectionnés, du latte lisse et soyeux au cappuccino crémeux. Choisissez votre type de lait préféré afin d'optimiser les résultats pour le lait de vache, d'amandes, de soya et d'avoine. La purge automatique élimine les résidus de lait de la buse à vapeur une fois le moussage terminé.

Composants

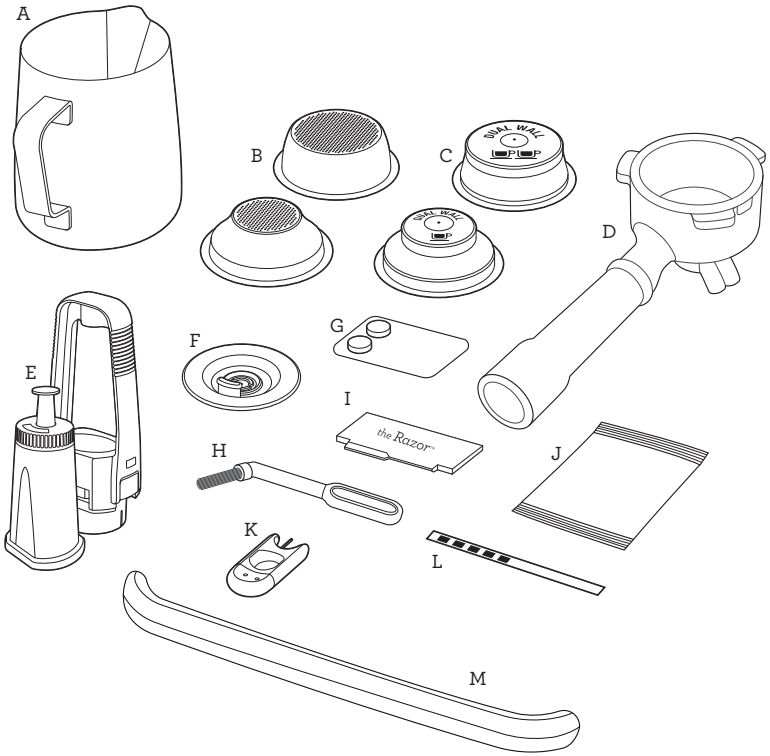


A. Trémie à grains de 340 g
B. Écran tactile
C. Interrupteur
D. Levier de tassage
E. Molette de réglage de la taille de mouture
F. Couvercle amovible du compartiment de tassage
G. Réceptacle à café moulu
H. Tête d'infusion
I. Bec verseur d'eau chaude
J. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm
K. Buse à vapeur
L. Grille de plateau d'égouttement
M. Capteur de température du lait
N. Plateau d'égouttement

NON ILLUSTRÉS

- Réservoir d'eau amovible de 2 L
- Plateau de rangement des outils
- Rangement du cordon d'alimentation

Informations énergétiques
120 V ~ 60 Hz 1 750 W



ACCESSOIRES

A. Pichet à lait en acier inoxydable
B. Paniers filtres à simple paroi (1 tasse et 2 tasses)
C. Paniers filtres à double paroi* (1 tasse et 2 tasses)
D. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm
E. Support de filtre à eau avec filtre
F. Disque de nettoyage
G. Pastilles de nettoyage
H. Brosse de nettoyage
I. Outil de dosage de précision The Razor™
J. Détartrant en poudre
K. Outil de nettoyage pour l'embout de la buse à vapeur
L. Bandelette-test de dureté de l'eau
M. Couvercle de protection pour le plateau d'égouttement (uniquement compris pour les machines de couleur)

***** Le panier filtre à double paroi de 2 tasses sera déjà placé dans le porte-filtre.

Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparer la machine

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

Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et tous les accessoires de la boîte avant de jeter l'emballage.

Retirez le réservoir d'eau situé à l'arrière de la machine en tirant sur sa poignée.

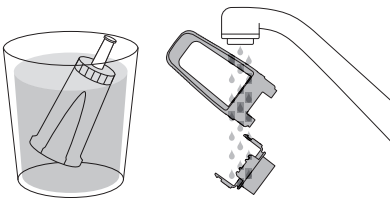
Nettoyez les pièces et les accessoires (réservoir d'eau, porte-filtre, paniers filtres et pichet) à l'eau tiède savonneuse. Rincez-les bien, puis séchez-les soigneusement.

REMARQUE

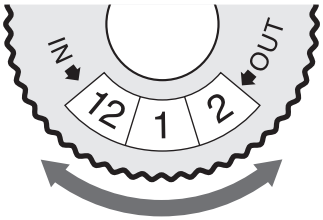
Pour les machines de couleur, un couvercle de protection est inclus pour le plateau d'égouttement. NE LE JETEZ PAS.

INSTALLATION DU FILTRE À EAU

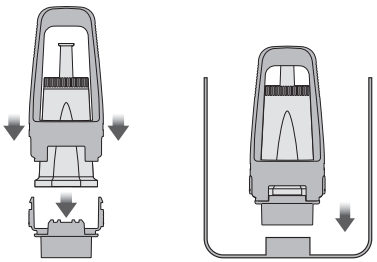
- Retirez le filtre à eau et le support de filtre à eau du sac plastique.
- Faites tremper le filtre dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Rincez le support de filtre à l'eau froide.



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



- Insérez le filtre dans les deux parties du support de filtre.
- Pour installer le support à filtre assemblé dans le réservoir d'eau, alignez la base du support de filtre avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir d'eau. Appuyez dessus pour le verrouiller en place.



REMARQUE

Le remplacement du filtre à eau tous les trois mois réduira la nécessité de détartrer la machine. Les filtres peuvent être achetés sur **www.breville.com**.

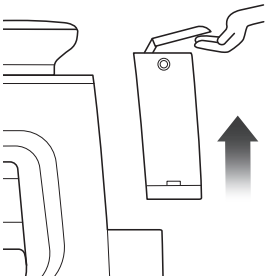
REMARQUE

Si la dureté de l'eau est de 4 ou 5 lors de l'analyse, nous vous recommandons vivement de changer de source d'eau. L'eau filtrée prolongera la durée de vie de votre filtre intégré et augmentera les intervalles entre les détartrages, tout en offrant un goût supérieur. Veuillez vous assurer de tester la dureté de l'eau de la nouvelle source d'eau que vous avez choisie et de la saisir dans la machine. Évitez d'utiliser de l'eau trop filtrée, comme de l'eau osmosée, à moins qu'une partie de la teneur en minéraux ne soit réintroduite dans l'eau finale. N'utilisez pas d'eau distillée ou d'eau à teneur nulle ou faible en minéraux, car cela nuira au goût du café.

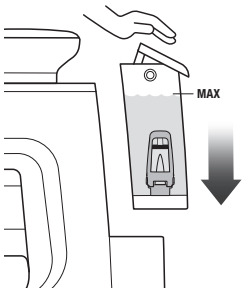
Fonctions

Remplissage du réservoir d'eau

- Assurez-vous que le filtre à eau est solidement fixé à l'intérieur du réservoir d'eau.
- Utilisez la poignée en haut du réservoir d'eau pour vous aider à le soulever et l'éloigner de la machine.



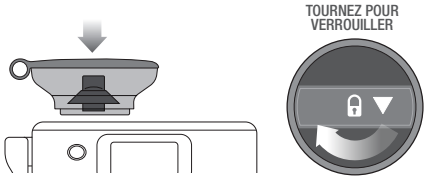
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximum (la ligne MAX) indiqué sur le côté du réservoir.
- Replacez le réservoir d'eau sur la machine, en appuyant vers le bas pour vous assurer qu'il est correctement positionné et fixé à la machine.



REMARQUE

Si le niveau d'eau dans le réservoir d'eau est inférieur au niveau minimum (MIN), la machine à espresso ne fonctionnera pas.

Mettre en place la trémie



- Insérez la trémie à grains sur le dessus de la machine.
- Faites tourner la molette de réglage pour verrouiller la trémie en place.
- Remplissez la trémie de grains frais.

CONSEIL

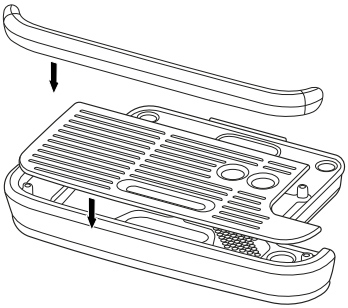
Nous recommandons des grains 100 % arabica de qualité avec une date de torréfaction inscrite sur le contenant, plutôt qu'une date de péremption. Les grains de café sont consommés de façon optimale de 5 à 20 jours après la date de torréfaction. Le café rassis peut s'écouler trop rapidement des becs verseurs du porte-filtre et avoir un goût amer et aqueux.

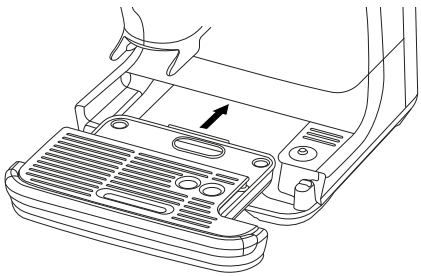
Mettre en place le plateau d'égouttement

- Placez la grille du plateau d'égouttement sur le plateau d'égouttement.
- **Pour les machines de couleur**, mettez en place le couvercle de protection du plateau d'égouttement.
- Glissez le plateau d'égouttement dans la machine.

REMARQUE

L'utilisation du couvercle de protection du plateau d'égouttement est facultative. Mais veuillez noter que l'utilisation de la protection du plateau d'égouttement peut protéger votre plateau des bosses et des rayures.





FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

- Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide du robinet jusqu'au repère maximum.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant.
- Appuyez sur l'interrupteur.
- Suivez les instructions indiquées à l'écran pour vous guider dans la configuration initiale.

SÉLECTION DE BOISSONS

Glissez et sélectionnez votre boisson.



REMARQUE

Veuillez garder l'écran tactile sec et propre pour assurer le bon fonctionnement de la machine.

ÉCRAN DES BOISSONS

Vous pouvez personnaliser votre boisson en touchant la sélection de boissons à l'écran.



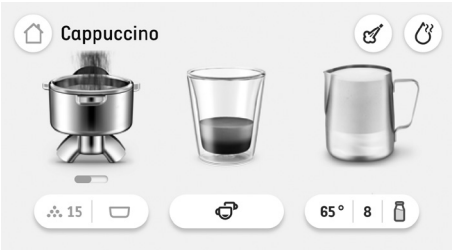
A. Icône d'accueil
B. Boisson choisie
C. Eau chaude
D. Moudre/Doser : touchez l'icône sous le porte-filtre pour ajuster les réglages du moulin.
E. Infuser : touchez l'icône sous la tasse de café pour ajuster les réglages d'infusion.
F. Mousser le lait : touchez l'icône sous le pichet à lait pour ajuster les réglages du lait.

RÉGLAGE DE LA TAILLE DE MOUTURE ET DU DOSAGE

- Réglez la taille de mouture en faisant tourner la molette sur le côté de la machine.



- Suivez les invites à l'écran pour sélectionner votre taille de panier filtre préféré.
- Touchez l'image du porte-filtre pour démarrer la mouture et permettre au café fraîchement moulu de remplir le porte-filtre.



- La mouture s'arrêtera automatiquement.

CONFIGURATION INTELLIGENTE DE L'INFUSION

La fonction Configuration intelligente de l'infusion permet d'obtenir une bonne extraction de café en facilitant le processus d'ajustement du moulin.

Vous pouvez ainsi savourer un café équilibré.

Vous pourrez ensuite régler plus exactement la taille de mouture et expérimenter selon vos goûts.

Il est recommandé d'utiliser la fonction quand vous changez de grains, ou que les notifications Trop rapide ou Trop lent s'affichent à l'écran.

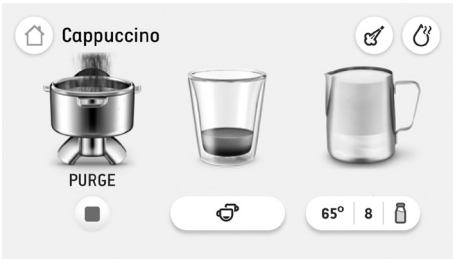
Vous trouverez la Configuration intelligente de l'infusion dans le menu réglages sous Réglages de boissons.

PURGE MANUELLE DE LA MOUTURE

Pour obtenir des résultats optimaux, si la machine n'a pas été utilisée depuis un moment, il est recommandé d'enlever les grains rassis qui ont été moulus et laissés dans la trémie du moulin.

Pour effectuer la purger, appuyez sur le bouton de mouture pendant 2 secondes, et laissez fonctionner pendant environ 5 secondes.

Pour arrêter la purge, appuyez sur le bouton Arrêt. La purge de la mouture s'arrêtera automatiquement après 30 secondes si le bouton Arrêt n'est pas pressé.



TASSAGE ASSISTÉ

- Lorsque le cycle de mouture est terminé, la machine est prête à procéder au tassage.



Abaissez le levier jusqu'à sa position finale. Ceci tassera le café moulu dans le porte-filtre en utilisant une force constante. Le fait de pousser le levier lentement et uniformément aidera à améliorer l'apparence de la rondelle.

- Après le tassage, relevez lentement le levier jusqu'à sa position de départ.
- Répétez deux fois tel qu'indiqué ci-dessus.

REMARQUE

L'écran indiquera si la quantité de tassage

ou de dosage est faible, idéale ou élevée.



COMMENT CORRIGER UN SOUS-DOSAGE OU UN SURDOSAGE?

Un sous-dosage ou un surdosage peut se produire lorsqu'on ajoute des grains frais à la trémie, quand les grains de café vieillissent; quand on change de grains de café ou si on apporte une modification à la taille de la mouture.

Que faire si le niveau de dosage est inférieur à la barre médiane?

- Lorsque le dosage est en dessous de la barre médiane, la machine l'indiquera et calculera l'ajout d'une quantité « A Bit More ». Touchez l'image du porte-filtre pour ajouter un peu plus de mouture, puis suivez les invites à l'écran et effectuez un nouveau tassage pour obtenir une nouvelle lecture du niveau de dosage.
- Lorsque le dosage idéal est atteint, la machine se mettra automatiquement à jour afin de donner le même dosage au prochain cycle.

Que faire si le niveau de dosage est supérieur à la barre médiane?

- Si le dosage est supérieur à la barre médiane idéale, retirez le porte-filtre du réceptacle.
- Servez-vous de l'outil de dosage de précision The Razor™. (Reportez-vous à la section Ajuster le dosage).
- La machine calculera comment réduire le temps de mouture automatique et l'appliquera au prochain cycle.

SURDOSE (AJUSTEMENT DU DOSAGE)



L'outil de dosage de précision The Razor™ permet d'ajuster la taille de la rondelle au bon niveau afin d'obtenir une extraction uniforme.

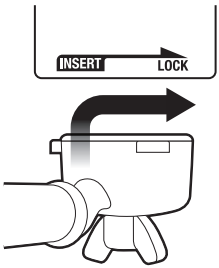
Insérez l'outil de dosage The Razor™ dans le panier filtre jusqu'à ce que sa partie la plus large repose sur le bord du panier. La lame de l'outil de dosage doit pénétrer la surface du café tassé.

Faites pivoter l'outil de dosage The Razor™ d'avant en arrière tout en maintenant le porte-filtre incliné au-dessus de la boîte à marc de café de manière à éliminer l'excès de café.



Insertion du porte-filtre

Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion de sorte que la poignée soit alignée avec la position d'insertion. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et tournez la poignée vers le centre jusqu'à sentir une résistance.



EXTRACTION DE L'ESPRESSO

- Sélectionnez à l'écran un affichage des options d'infusion.
- Sélectionnez la taille de café parmi les options suivantes : Simple (environ 30 ml/1 oz liq.), double (environ 60 ml/2 oz liq.) ou double+ (environ 90 ml/3 oz liq.)
- Sélectionnez Personnalisé et faites glisser le point pour augmenter ou diminuer le volume du café.
- Touchez l'image de la tasse de café sur l'écran pour commencer l'extraction.
- Les durées sont prédéfinies mais peuvent être personnalisées.



PASSAGE EN MODE MANUEL

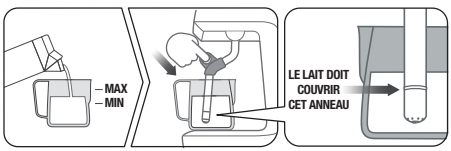
Appuyez sur l'image du café et maintenez-la enfoncée (environ 2 secondes) pour passer en mode d'extraction manuelle. Touchez l'image du café pour commencer l'extraction, touchez à nouveau l'image du café pour arrêter l'extraction.

REMARQUE

- La quantité d'espresso extraite dans la tasse varie en fonction des réglages de la taille et de la quantité de mouture.
- Si vous touchez l'image du café pendant l'extraction d'un volume de dosage prédéfini, l'extraction prendra immédiatement fin.
- Lorsque vous utilisez un panier filtre de 1 tasse, vous devez extraire environ 30 ml pour obtenir une saveur optimale. Lorsque vous utilisez un panier filtre de 2 tasses, vous devez extraire environ 60 ml pour obtenir une saveur optimale.

MOUSSAGE DU LAIT

Différentes marques de lait et de substituts de lait ont des textures différentes. Pour obtenir de meilleurs résultats de moussage, il est recommandé d'utiliser du lait entier dans le cas de lait de vache, et d'utiliser des laits de type barista pour les laits végétaux. Ajustez le niveau de mousse en conséquence. Utilisez toujours du lait frais et froid. Remplissez le pichet à lait jusqu'en dessous du bec verseur. Soulevez la buse à vapeur et insérez le pichet à lait. Abaissez complètement la buse à vapeur dans le pichet. Le pichet à lait doit reposer sur le capteur de température situé sur le plateau d'égouttement, et l'embout de la buse à vapeur doit être submergé de sorte que le lait recouvre l'anneau qui l'entoure.



REMARQUE

Vérifiez l'image sur l'écran pour voir si la position du pichet à lait est correcte.

Sous l'image du pichet à lait, touchez l'icône pour régler la température du lait, le niveau de mousse ou modifier votre option de lait : lait conventionnel, lait d'amandes, d'avoine ou de soya.

Touchez l'icône du pichet à lait. L'écran affiche la température du lait pendant qu'il chauffe.



Le moussage du lait s'arrête automatiquement lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Relevez la buse à vapeur pour retirer le pichet à lait. Essuyez la buse et son embout avec un chiffon propre et humide. Abaissez la buse à vapeur en position verticale. La buse se purgera automatiquement.

MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

Le moussage automatique du lait et l'arrêt automatique sont désactivés pendant le moussage manuel du lait. Utilisez du lait froid. Remplissez le pichet à lait jusqu'en dessous du bec verseur. Soulevez la buse vapeur et placez le pichet à lait sous la buse vapeur. Tenez le pichet à lait en biais. Commencez à faire mousser en appuyant sur l'image du pichet à lait à l'écran. Lorsque le moussage est terminé et que le pichet à lait est chaud au toucher, rappuyez sur l'image du pichet à l'écran pour arrêter.

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

ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

De la vapeur sous pression peut encore s'échapper, même après l'arrêt de la machine. Lorsqu'ils sont près de la machine, les enfants doivent toujours être surveillés.

REMARQUE

- Lorsque la machine génère de la vapeur, un son de pompage se fait entendre. Il s'agit du fonctionnement normal de la pompe.
- Utilisez exclusivement le pichet à lait en acier inoxydable inclus pour faire mousser le lait. L'utilisation d'un récipient en verre ou en matière plastique pour faire mousser le lait peut entraîner une surchauffe du lait ou des conditions dangereuses.

AJOUT D'EAU CHAUDE

La machine est dotée d'une bec verseur d'eau chaude dédié. La fonction EAU CHAUDE peut être utilisée pour préchauffer des tasses ou ajouter de l'eau chaude manuellement. Pour faire démarrer et cesser l'écoulement d'eau chaude, touchez l'icône Eau chaude à l'écran.

REMARQUE

Il est impossible d'utiliser le bec verseur d'eau chaude et la buse à vapeur lors de l'extraction de l'espresso.

Faites couler de l'eau chaude avant ou après l'extraction de l'espresso.



AVERTISSEMENT

La température du contenu de la tasse est d'environ 75 °C à 90 °C. Soyez prudent lorsque vous manipulez des boissons chaudes.

CONSEIL

Chauffage de votre tasse ou votre verre

Une tasse chaude aidera à maintenir la température optimale du café. Préchauffez votre tasse en la rinçant à l'eau chaude à l'aide du bec verseur d'eau chaude et placez-la sur le plateau chauffe-tasse.

Rinçage du porte-filtre et du panier filtre

Un porte-filtre et un panier filtre froids peuvent réduire suffisamment la température d'extraction pour influencer de manière significative la qualité de votre espresso. Assurez-vous toujours que le porte-filtre et le panier filtre sont préchauffés avec de l'eau chaude provenant du bec verseur d'eau chaude avant la première utilisation.

REMARQUE

Essuyez toujours le porte-filtre et le panier filtre avant de doser le café moulu, car l'humidité peut favoriser la formation de canaux où l'eau contourne le café moulu pendant l'extraction.

PANIERS FILTRES

Cette machine comprend des paniers filtres à simple et double paroi de 1 tasse et de 2 tasses.

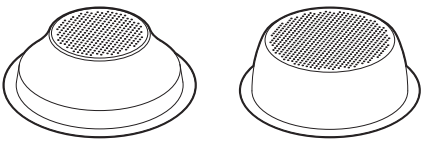
Utilisez le panier filtre de 1 tasse lorsque vous préparez une seule tasse, et le panier filtre de 2 tasses lorsque vous préparez 2 tasses ou une seule tasse plus concentrée.

Les paniers filtres fournis sont conçus pour de café moulu :

Panier filtre 1 tasse = 8 g à 11 g

Panier filtre 2 tasses = 16 g à 19 g

Paniers filtres à simple paroi

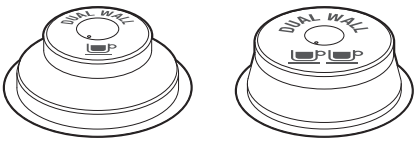


1 TASSE **2 TASSES**

Les paniers filtres à simple paroi doivent être utilisés lors de la mouture de grains de café entiers frais.

Ils vous permettent de choisir la mouture et le dosage pour créer un espresso plus équilibré.

Paniers filtres à double paroi



1 TASSE **2 TASSES**

Les paniers filtres à double paroi doivent être utilisés avec du café prémoulu et des grains qui ont été torréfiés il y a plus de 30 jours.

Ils régulent la pression et permettent d'optimiser l'extraction, peu importe la mouture, le dosage ou la fraîcheur des grains.

LA MOUTURE

Réglage de la taille de mouture



La taille de mouture influe sur la vitesse à laquelle l'eau s'écoule à travers le café moulu dans le panier filtre et par là même, le goût de l'espresso. La taille de mouture des grains de café doit être fine, mais pas trop fine ni poudreuse.

Pour ajuster la taille, tournez la molette de réglage de mouture vers l'arrière de la machine pour obtenir une mouture plus grossière, ou tournez-la vers l'avant pour en obtenir une plus fine. Ou bien glissez le point à l'écran vers la gauche pour une mouture plus fine et vers la droite pour une mouture plus grossière. Plus le nombre affiché à l'écran est petit, plus la taille de mouture est fine. Plus le nombre affiché à l'écran est grand, plus la taille de mouture est grossière.

REMARQUE

- Lorsque vous modifiez la taille de mouture, la nouvelle durée de dosage automatique sera calculée après votre prochain tassage et mise à jour pour le cycle de dosage suivant. La quantité du dosage est calculée et enregistrée automatiquement. Deux à trois extractions peuvent être nécessaires pour calibrer l'extraction.
- Pour la plupart des variétés de grains, le moulin mettra en pause l'opération de mouture lorsque les grains de café seront épuisés.

Extraction de l'espresso

- À titre indicatif, l'espresso commencera à couler au bout de 8 à 12 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel.
- Si l'espresso commence à couler après moins de 7 secondes, vous avez sous-dosé le café dans le panier filtre ou la mouture est trop grossière, ou les deux. Il s'agit ainsi d'une SOUS-EXTRACTION.
- Si des gouttes d'espresso paraissent, mais que le café ne coule pas après 12 secondes, alors le dosage est trop grand dans le panier filtre ou la mouture est trop fine. Il s'agit ainsi d'une SUREXTRACTION.

Un bon espresso requiert l'équilibre parfait entre douceur, acidité et amertume.

La saveur du café dépendra de nombreux facteurs, tels que le type de grains de café, le niveau de torréfaction, la fraîcheur du café, la grossièreté ou la finesse de la mouture et le dosage du café moulu.

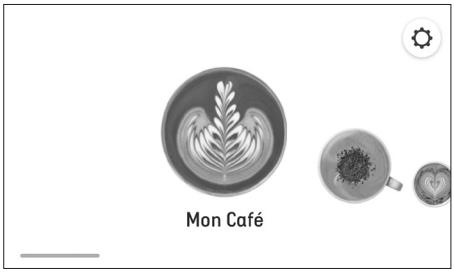
Expérimentez en ajustant ces facteurs un par un pour obtenir le goût parfaitement ajusté.

COMMENT AJOUTER ET SUPPRIMER DES BOISSONS PERSONNALISÉES

Ajout d'une nouvelle boisson

Lorsque vous personnalisez une boisson par défaut, touchez l'icône du disque en haut à droite de l'écran pour renommer et enregistrer les réglages de café nouvellement créés. Nommez la nouvelle boisson avec un maximum de 15 caractères. Chaque boisson créée est enregistrée au début du carrousel de boissons.





Modification ou suppression d'une boisson sauvegardée

Sélectionnez le nom de la boisson sauvegardée et appuyez sur l'image du café pendant trois secondes, puis sélectionnez Modifier ou Supprimer à l'écran. Appuyez sur « Oui » pour confirmer et sur « Non, annuler » pour retourner au carrousel de boissons.





RÉGLAGES

Pour accéder au menu Paramètres, touchez l'icône dans le coin supérieur droit de l'écran.

Entretien

Nettoyage de la buse à vapeur - Nous allons voir comment nettoyer la buse à vapeur pour éliminer tout blocage et améliorer les performances de vapeur.

Nettoyage de la tête d'infusion - Ceci nécessite une pastille ou de la poudre de nettoyage et prendra 10 minutes.

Nettoyage du moulin - Suivez le processus étape par étape pour nettoyer le moulin et assurer ainsi son fonctionnement optimal et éviter d'éventuels blocages.

Détartrage - Le détartrage empêche l'accumulation excessive de minéraux et de tartre. Un message à l'écran vous indiquera quand il sera temps de procéder au détartrage.

Changement du filtre à eau - Pour s'assurer que la machine puisse utiliser de l'eau propre.

Réglages des boissons

Dosage intelligent - Pour activer ou désactiver le dosage intelligent qui mesure le dosage et active la fonction de calibrage intelligent de l'infusion.

Lait par défaut - Énumère les différents types de lait et sélectionne le lait par défaut souhaité.

Tutoriels sur le café - La machine vous guidera étape par étape vers votre premier café.

Autres

Notifications - Répertorie les alertes de notification de la machine.

Conseils - Pour activer et désactiver les animations de conseils sur l'écran des boissons.

Date et heure - Pour aider à régler la date et l'heure sur l'appareil.

Unités - Pour basculer des unités impériales aux unités métriques.

Aide - Écran d'aide en ligne avec code QR.

Langue - Pour définir la langue de la machine.

Mode démo - Pour la démonstration à l'écran de l'utilisation de la machine Barista Touch™ Impress.

À propos de l'appareil - Pour afficher le numéro de modèle et la version du micrologiciel de l'appareil.

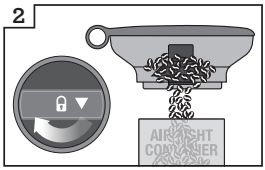
Réinitialisation des paramètres d'usine - Cette réinitialisation rétablit les valeurs programmables à leurs valeurs d'origine et supprime toutes les boissons personnalisées.

AJUSTEMENT DES MEULES CONIQUES

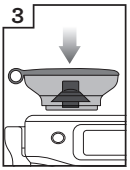
Certains types de café peuvent nécessiter une mouture plus grossière ou plus fine afin d'obtenir une extraction ou une infusion idéale. Une caractéristique de votre Barista Touch™ Impress™ est la possibilité d'ajuster la taille de la mouture au moyen de la meule supérieure. Nous vous recommandons de n'effectuer qu'un seul réglage à la fois.



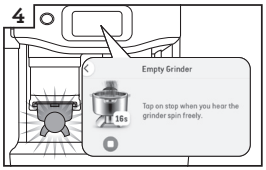
Déverrouillez la trémie



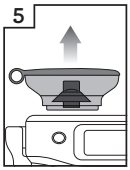
Tenez la trémie au-dessus du contenant et faites tourner la molette pour faire tomber les grains dans le récipient



Alignez la trémie en position



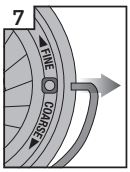
Faites fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide



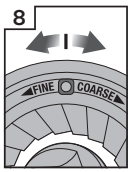
Retirez la trémie



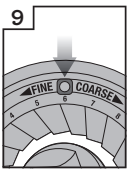
Retirez la meule supérieure



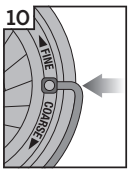
Retirez la poignée métallique des deux côtés de la meule



Déplacez la meule supérieure réglable, 1 chiffre, mouture plus grossière (coarse) ou plus fine (fine)



Alignez le numéro avec l'ouverture de la poignée



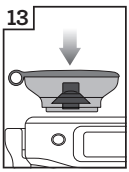
Insérez la poignée métallique des deux côtés de la meule



Poussez fermement la meule supérieure en position



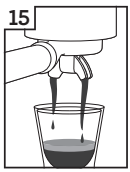
Verrouillez la meule supérieure en place



Alignez la trémie en position



Verrouillez la trémie et remplissez-la de grains.



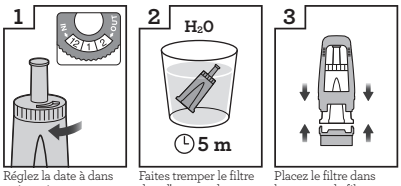
Vérifiez votre extraction

Entretien et nettoyage

ÉCRAN TACTILE EN COULEURS

Veuillez garder l'écran tactile sec et propre pour assurer le bon fonctionnement de la machine.

REMPLACEMENT DU FILTRE À EAU DANS LE RÉSERVOIR D'EAU



1. Réglez la date à dans trois mois
2. Faites tremper le filtre dans l'eau pendant cinq minutes.
3. Placez le filtre dans le support de filtre
4. Installez le filtre dans le réservoir d'eau
5. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX
6. Insérez et verrouillez le réservoir d'eau en place

Le filtre à eau fourni aide à réduire le risque d'accumulation de tartre dans et sur de nombreux composants fonctionnels internes. Le remplacement du filtre à eau tous les trois mois réduira la nécessité de détartrer la machine. Si vous vivez dans une région où l'eau est dure, il est recommandé de changer le filtre à eau plus fréquemment.

- Retirez le filtre du sac en plastique et faites-le tremper dans une tasse d'eau pendant cinq minutes.
- Rincez le filtre sous l'eau courante froide pendant cinq secondes.
- Insérez le filtre dans le support de filtre.
- Réglez la molette de date à trois mois plus tard.
- Pour installer le filtre, appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

REMARQUE

Pour vous procurer des filtres de remplacement, communiquez avec le Centre de service à la clientèle de Breville ou visitez notre site Web, **www.breville.com**.

CYCLE DE NETTOYAGE

L'écran indique un message lorsque le cycle de nettoyage est requis. Il s'agit d'un cycle de rinçage à contre-courant distinct du processus de détartrage. Suivez les instruction à l'écran.

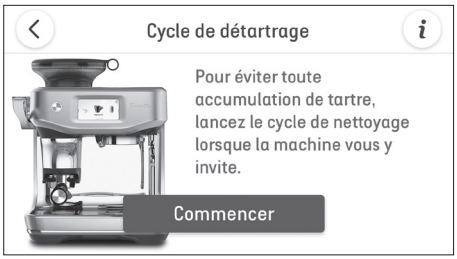
AVERTISSEMENT

À la suite d'une utilisation régulière, l'eau dure peut provoquer l'accumulation de minéraux dans de nombreux composants fonctionnels internes et à la surface de ceux-ci. Cela réduit le débit d'infusion, la température d'infusion, la puissance de la machine et atténue le goût de l'espresso.

DÉTARTRAGE

Même en utilisant le filtre à eau fourni, il est recommandé de détartrer la machine s'il y a une accumulation de tartre dans le réservoir d'eau.

Accédez aux Réglages et sélectionnez Cycle de détartrage. Suivez les instructions à l'écran.

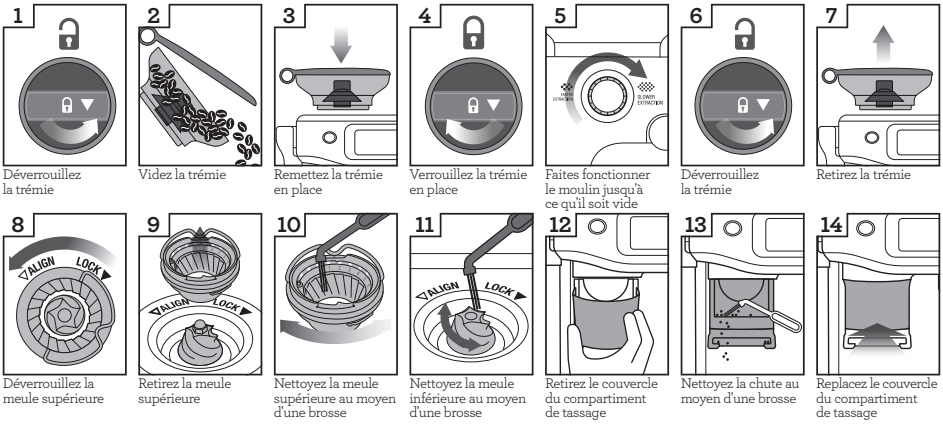


REMARQUE

- Assurez-vous d'avoir retiré le filtre à eau du réservoir d'eau avant d'ajouter le détartrant en poudre lors du détartrage de la machine.
- Alors que le cycle de nettoyage est important pour garder la tête d'infusion propre et éviter les accumulations d'huiles de café, le cycle de détartrage est essentiel pour s'assurer que la machine reste propre à l'intérieur et exempte d'accumulation de minéraux.
- N'utilisez pas d'eau en bouteille lorsque vous effectuez le détartrage. La plupart des bouteilles d'eau peuvent contenir des solides dissous qui peuvent laisser des dépôts à l'intérieur de la machine.

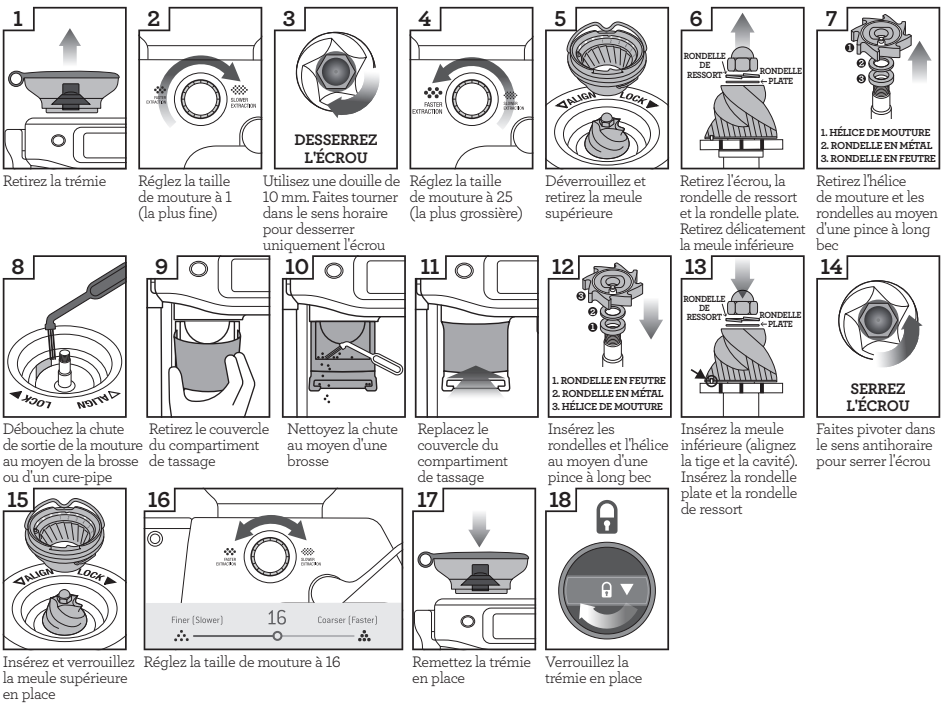
NETTOYAGE DES MEULES CONIQUES

Un nettoyage régulier permet aux meules de produire une mouture constante.



MÉTHODE DE NETTOYAGE AVANCÉ POUR LE MOULIN À MEULES CONIQUES

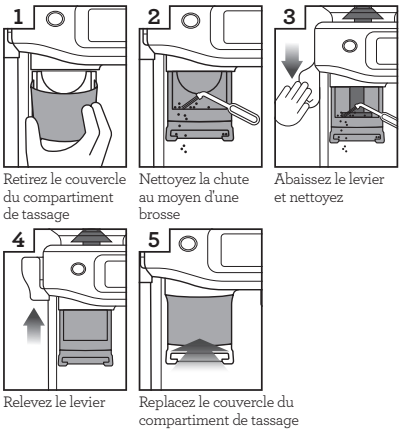
Cette étape n'est requise qu'en cas de blocage entre les meules et la sortie du moulin.



AVERTISSEMENT

Faites bien attention lorsque vous manipulez les meules, car leurs lames sont extrêmement tranchantes.

NETTOYAGE DE SYSTÈME DE TASSAGE



- Retirez le couvercle du compartiment de tassage du café.
- Au moyen de la brosse, nettoyez la surface de tassage afin d'éliminer toute poussière et tout résidu de grains.
- Poussez le levier vers le bas et, au moyen de la brosse de nettoyage, éliminez tout résidu autour du mécanisme de tassage.
- Replacez lentement le levier vers le haut. Assurez-vous que la brosse de nettoyage n'est plus dans le mécanisme de tassage.

NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR

- La buse à vapeur doit toujours être nettoyée après le moussage du lait. Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide.
- Si l'un des trous de l'embout de la buse à vapeur se bloque, cela peut réduire les performances de la production de mousse.
- Accédez aux Réglages > Nettoyage de la buse à vapeur et suivez les directives à l'écran.



NETTOYAGE DES PANIERS FILTRES ET DU PORTE-FILTRE

- Les paniers filtres et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude immédiatement après leur utilisation afin d'éliminer toutes les huiles de café résiduelles.
- Si les trous du panier filtre se bouchent, utilisez la tige de l'outil de nettoyage fourni pour les débloquer.
- Si les trous sont bouchés, dissolvez une pastille de nettoyage dans de l'eau chaude et faites-y tremper le panier filtre et le porte-filtre pendant environ 20 minutes.
- Rincez généreusement.

NETTOYAGE DU FILTRE DE LA DOUCHETTE

- L'intérieur de la tête d'infusion et du filtre de la douchette doit être essuyé avec un chiffon humide pour en extraire les particules de café moulu.
- Purgez périodiquement la machine. Placez un panier filtre dans le porte-filtre, puis placez le porte-filtre dans la tête d'infusion. Touchez de façon continue l'icône d'infusion à l'écran et faites couler un peu d'eau pour rincer tout résidu de café.

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT ET DU PLATEAU DE RANGEMENT

- Le plateau d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé périodiquement, particulièrement lorsque l'indicateur Videz-moi! s'affiche.
- Pour commencer, retirez la grille du plateau d'égouttement. Soulevez le séparateur de marc de café et jetez le café moulu qui s'y trouve. L'indicateur de flotteur du plateau d'égouttement peut également être retiré en le tirant vers le haut de manière à libérer les taquets latéraux. Nettoyez toutes les pièces avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux. Rincez-les et faites-les sécher soigneusement.
- Vous pouvez retirer le tiroir de rangement (situé derrière le plateau d'égouttement) et le nettoyer avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyants, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.

REMARQUE

Nettoyez manuellement toutes les pièces avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas de nettoyants, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces. Ne lavez pas les pièces ou les accessoires dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTERNE ET DU PLATEAU CHAUFFE-TASSE

- Vous pouvez nettoyer le plateau chauffe-tasse avec un chiffon doux et humide. Essuyez-le ensuite avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.

ENTREPOSAGE DE VOTRE MACHINE

- Avant de ranger votre machine, appuyez sur l'interrupteur pour l'éteindre, puis débranchez-la. Retirez les grains inutilisés de la trémie, nettoyez le moulin, videz le réservoir d'eau et le plateau d'égouttement.
- Assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Insérez tous les accessoires à leur position ou dans le tiroir de rangement. Entreposez la machine en position verticale. Ne placez rien sur le dessus de la machine.

AVERTISSEMENT

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins. Utilisez un chiffon doux et un détergent doux.

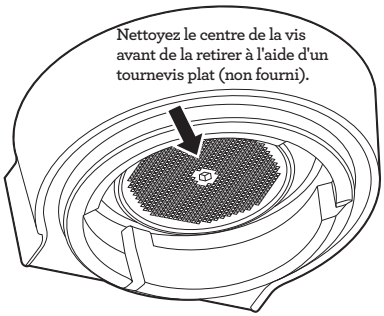
AVERTISSEMENT

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

NETTOYAGE DU FILTRE DE LA DOUCHETTE

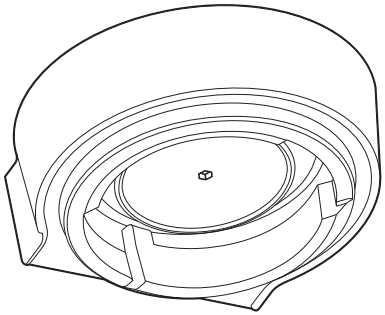
Au fil du temps, le joint en silicone entourant la paroi du filtre de la devra être remplacé afin d'assurer une performance d'infusion optimale.

1. Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre la machine, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
2. Retirez délicatement le réservoir d'eau et le plateau d'égouttement. Faites particulièrement attention s'ils sont pleins.
3. À l'aide d'une brochette ou d'un outil similaire, nettoyez le centre de la vis de tout résidu de café.
4. Utilisez un tournevis plat (non fourni) pour dévisser. Faites tourner la vis dans le sens antihoraire pour la desserrer.



5. Une fois que la vis est desserrée, retirez soigneusement la vis et le filtre de la douchette et mettez-les de côté. Notez le côté du filtre de la douchette qui est tourné vers le bas. Cela facilitera le réassemblage. Lavez le filtre de la douchette dans de l'eau tiède savonneuse, puis rincez-le et séchez-le soigneusement.

6. Retirez le joint en silicone avec vos doigts ou une paire de pinces à bec long. Insérez le nouveau joint, côté plat en premier, de sorte que le côté nervuré soit face à vous.



7. Réinsérez la plateau, puis le filtre de la douchette, puis la vis. Avec vos doigts, tournez la vis deux à trois tours dans le sens horaire et utilisez un tournevis plat pour serrer la vis, jusqu'à ce qu'elle soit au même niveau que le filtre de la douchette.
8. Remettez en place le plateau d'égouttement et le réservoir d'eau.

REMARQUE

Pour vous procurer des joints en silicone de remplacement ou pour obtenir des conseils, communiquez avec le service à la clientèle de Breville ou visitez le site **www.breville.com**.

Résolution des problèmes

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
L'eau ne coule pas de la tête d'infusion	• Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	• Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position adéquate.	Poussez le réservoir d'eau en place et placez le taquet en position fermée.
Pas d'eau chaude	• Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
Il n'y a pas de vapeur	• La buse à vapeur est bloquée.	Utilisez la fine tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage fourni pour débloquer les trous. Si la buse à vapeur ne se débloque pas, retirez l'embout à l'aide de la clé intégrée dans l'outil de nettoyage, puis laissez-la tremper dans de l'eau chaude. Revissez l'embout sur la buse à vapeur à l'aide de la clé intégrée à l'outil de nettoyage.
La machine est allumée, mais cesse de fonctionner		Éteignez la machine. Attendez 60 minutes, puis rallumez-la. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.
L'espresso coule trop rapidement	• La mouture du café est trop grossière.	Réglez la taille de mouture à la valeur la plus petite.
	• Pas assez de café moulu dans le filtre.	Reportez-vous aux sections « Réglage de la taille de mouture », et « Dosage » sous **Fonctionnalités**.
L'espresso coule trop lentement	• La mouture du café est trop fine.	Réglez la taille de mouture à une valeur plus élevée.
	• Dosage excessif dans le filtre.	Reportez-vous aux sections « Réglage de la taille de mouture », et « Dosage » sous **Fonctionnalités**.
Le café est trop froid	• Tasses non préchauffées.	Préchauffez les tasses.
	• Le lait n'est pas assez chauffé (lors de la préparation d'une boisson à base de lait).	Vérifiez le réglage de la température du lait sélectionné.
Il n'y a pas de crema sur le café	• Les grains de café sont périmés.	Utilisez des grains de café fraîchement torréfiés dont la date de torréfaction est indiquée, et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.

the Barista Touch™ Impress



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Índice

2 Breville® recomienda anteponer la seguridad
8 Características
9 Componentes
11 Montaje
12 Funciones
22 Cuidado y limpieza
27 Resolución de problemas

BREVILLE® RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

En Breville® somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. Diseñamos y fabricamos productos de consumo teniendo en cuenta ante todo la seguridad de nuestros preciados clientes, como usted. En este sentido, le pedimos tener sumo cuidado al usar cualquier aparato eléctrico y cumplir con las siguientes precauciones.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

- Retire y deseche cualquier material de empaque de forma segura antes de usar el aparato.
- Antes del primer uso, desenrolle el cable de alimentación por completo y asegúrese de que el equipo esté correctamente ensamblado.
- Antes de utilizarlo por primera vez, asegúrese de que su corriente eléctrica sea la misma que la indicada en la etiqueta de características de la parte inferior del aparato (120 V ~ 60 Hz 1 750 W). Si tiene alguna inquietud, comuníquese con su compañía local de electricidad.
- Se recomienda la instalación de un interruptor

de seguridad de corriente residual para proporcionar seguridad adicional al usar equipos eléctricos. Se recomiendan interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Consulte a un electricista para obtener asesoramiento profesional.

- Para su máxima seguridad eléctrica, utilice siempre esta máquina de café espresso en un circuito con conexión a tierra. Se recomienda usar esta máquina en un circuito específico, separada de otros aparatos eléctricos.
- No utilice el aparato con un cable o un enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva todo el equipo al Centro de Servicios Breville® autorizado más cercano para examinarlo o repararlo.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador. No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes o se enrede.
- No toque las superficies calientes. Asegúrese siempre de que el aparato se haya dejado enfriar; si se va a dejar el aparato sin vigilancia, se va a limpiar, mover, montar o almacenar, o cuando se cambien los accesorios, apague siempre la máquina de espresso pulsando el botón POWER en OFF, y desenchúfela de la toma de corriente.
- Para desenchufar el equipo, tome el enchufe y desconéctelo de la toma de corriente. Nunca jale el cable de alimentación.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o

conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- No deje el equipo sin supervisión mientras está en uso. No mueva el equipo mientras esté en funcionamiento.
- Supervise atentamente el uso de cualquier equipo por niños o en su presencia. Mantenga el equipo y su cable fuera del alcance de los niños.
- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este equipo.
- Coloque el equipo sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca y lejos del borde de un mostrador. No haga funcionar el equipo sobre fuentes de calor, como hornos calientes u hornillas de gas o eléctricas, ni cerca de ellas.
- No use el equipo en un espacio cerrado o dentro de una alacena.
- Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias.
- No utilice accesorios que no sean los provistos con el equipo. El uso de accesorios no comercializados o recomendados por Breville® puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Este equipo es para uso exclusivo en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al previsto. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento. No use el equipo al aire libre. **Su uso incorrecto puede causar lesiones.**

- No intente abrir ni reparar la máquina de espresso. El mantenimiento debe ser realizado únicamente por un representante de servicio técnico autorizado.
- Usar el equipo de forma incorrecta o hacerle reparaciones no profesionales anulará la garantía. No se aceptará ninguna reclamación de garantía por daños.
- El equipo no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Tenga cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el uso. La resistencia emite calor residual después de usarse.
- No coloque los dedos en el tubo de prensado al bajar la palanca de prensado.
- No abra el puerto de programación, pues es exclusivo para el personal de servicio autorizado.
- No haga funcionar el molinillo sin la tapa del depósito de café en su lugar. Mantenga los dedos, manos, cabello, ropa y utensilios alejados del depósito de café durante su funcionamiento. Verifique la presencia de objetos extraños en el depósito de café del molinillo antes de usarlo. No toque las partes móviles.
- Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente insertado y asegurado en el grupo antes de comenzar una extracción. Nunca retire el portafiltro durante el proceso de extracción. No seguir estas instrucciones podría causar quemaduras por vapor o café a alta temperatura.
- No llene el depósito de agua con agua caliente.
- No use el equipo si el depósito de agua está vacío.

- Limpie la superficie con un paño suave y húmedo y luego frótela con un paño suave y seco. Mantenga el equipo y los accesorios limpios. Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas aquí

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar daños al equipo, no use productos de limpieza alcalinos. Use un paño y detergente suaves.

⚠ ADVERTENCIA

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

 Para protegerse contra descargas eléctricas e incendios, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el equipo en agua u otros líquidos.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

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

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

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

dispositivo y la forma en que se utiliza. La información que recopila el chip nos permite brindarle un servicio rápido y eficiente en caso de que su equipo necesite reparación.

La información recopilada también sirve como un recurso valioso en el desarrollo de dispositivos futuros para satisfacer mejor las necesidades de nuestros consumidores. El chip no recopila ninguna información sobre las personas que usan el producto ni sobre el hogar donde se usa. Si tiene alguna pregunta sobre el chip de almacenamiento de memoria, póngase en contacto con nosotros en **privacy@breville.com**

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

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

PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características

CALENTAMIENTO RÁPIDO

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

MOLINILLO DE MUELAS CÓNICAS DE PRECISIÓN

Las muelas cónicas de precisión maximizan la superficie de café molido para obtener un sabor pleno en el espresso.

GUÍA PASO A PASO PARA BARISTAS

Sólo deslice y seleccione en el menú de bebidas. Reciba orientación durante todo el proceso de elaboración del café para que pueda disfrutar de una taza de café perfecta. Ajuste el volumen de la dosis, la textura de la leche o la temperatura de la leche, y luego guarde estos ajustes como sus favoritos.

TAMAÑO DE MOLIDO AJUSTABLE

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

CANTIDAD DE MOLIDO AJUSTABLE

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

CONTROL DE TEMPERATURA PID

Control de temperatura PID electrónico para una temperatura más estable.

BOQUILLA ESPECIAL PARA AGUA CALIENTE

Boquilla exclusiva para agua caliente para preparar una taza de Americano, tés y precalentar tazas.

MENOS LIMPIEZA

El portafiltro permanece seguro en la misma posición mientras muele, dosifica y prensa, lo que evita que el café molido caiga en la bandeja de goteo o en la encimera.

EL SISTEMA IMPRESS PUCK DE LA BARISTA TOUCH™

Simplifica los pasos necesarios para moler, dosificar y prensar para una dosis perfecta. Menos limpieza. Más sencillez.

- **El sensor de gran precisión corrige automáticamente la siguiente dosis**

  La medición de la molienda mostrada en la pantalla indica cuando se alcanza el nivel correcto, y el sistema recuerda automáticamente el ajuste para la siguiente dosis.

  El nivel de dosis correcto se calcula en función de la cantidad de café molido medido.

- **Prensado asistido con un giro de 7° estilo barista**

  Impresión precisa de 22 libras (10 kg) con un giro profesional de barista de 7 grados para un disco pulido.

TEXTURIZADO AUTOMÁTICO DE LECHE SIN INTERVENCIÓN MANUAL:

Texturiza automáticamente la leche a la temperatura y el estilo seleccionados, desde una textura sedosa para un latte hasta una cremosa para un capuchino. Elija su tipo de leche preferido para optimizar los resultados de la leche de vaca, almendra, soya y avena. La purga automática elimina los residuos de leche del vaporizador cuando vuelve a la posición inicial.

Componentes



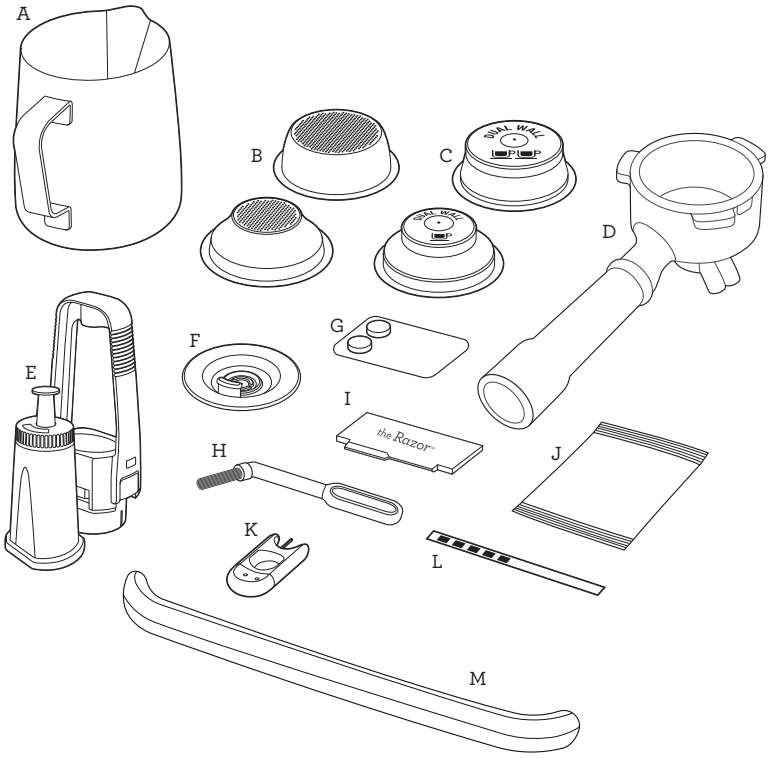
A. Depósito de café de 12 oz (340 g)
B. Pantalla táctil
C. Botón Power (Encendido/apagado)
D. Palanca de prensado
E. Selector de ajuste del tamaño de molido
F. Cubierta del prensador extraíble
G. Soporte
H. Grupo
I. Boquilla de agua caliente
J. Portafiltro de acero inoxidable de 54 mm
K. Vaporizador
L. Rejilla para la bandeja de goteo
M. Sensor de temperatura de la leche
N. Bandeja de goteo

NO SE MUESTRA

- Depósito extraíble de agua de 2 L (67 fl. oz)
- Bandeja de almacenamiento de herramientas
- Almacenamiento para cable de alimentación

Información técnica

120 V ~ 60 Hz 1 750 W



ACCESORIOS

A. Jarra de leche de acero inoxidable
B. Filtros no presurizados para 1 y 2 tazas
C. Filtros presurizados para* 1 y 2 tazas
D. Portafiltro de acero inoxidable de 54 mm
E. Soporte del filtro de agua con filtro
F. Disco de limpieza
G. Pastillas de limpieza

***** El filtro presurizado para 2 tazas viene instalado en el portafiltro

H. Cepillo de limpieza
I. The Razor™, la herramienta niveladora para ajustar dosis
J. Polvo descalcificador
K. Herramienta de limpieza para la punta del vaporizador
L. Tira de prueba de dureza del agua
M. Protector de la bandeja de goteo (incluido sólo con las máquinas de color)

Montaje

ANTES DEL PRIMER USO

Preparar la máquina

Retire y deseche todas las etiquetas y materiales de empaque adheridos a la máquina de espresso.

Asegúrese de haber sacado todas las piezas y accesorios de la caja antes de desechar el empaque.

Retire el depósito de agua ubicado en la parte posterior del equipo tirando el mango del depósito.

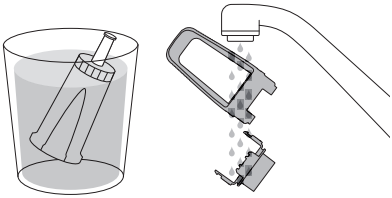
Limpie las piezas y accesorios (depósito de agua, portafiltro, filtros, jarra) con agua tibia y un detergente para platos no abrasivo. Enjuague bien y luego seque por completo.

NOTA

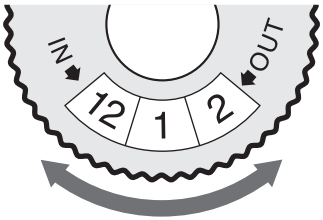
En las máquinas con color, se incluye el protector de la bandeja de goteo. NO LA DESECHE.

INSTALAR EL FILTRO DE AGUA

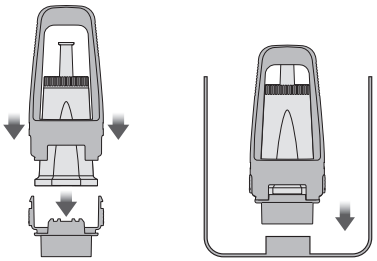
- Retire el filtro de agua y el soporte de su bolsa.
- Sumerja el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Lave el soporte del filtro con agua fría.



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



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



NOTA

Reemplazar el filtro de agua cada tres meses disminuirá la necesidad de descalcificar la máquina. Los filtros se pueden comprar en **www.breville.com**

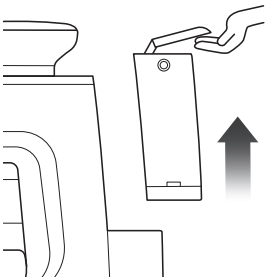
NOTA

Si la dureza de su agua es de 4 o 5 al ser analizada, le recomendamos encarecidamente que cambie a una fuente de agua alternativa. El agua filtrada extiende tanto la vida útil del filtro incorporado como los intervalos de descalcificación, e incide en la calidad del sabor. Asegúrese de comprobar la dureza del agua de la fuente que elija usar en el equipo. Evite utilizar agua demasiado filtrada, como el agua de ósmosis inversa, a menos que se añada algún contenido mineral al agua final. Nunca utilice agua destilada ni agua con bajo o nulo contenido mineral. Hacerlo afectará el sabor del café.

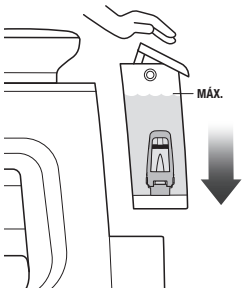
Funciones

Llenar el depósito de agua

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



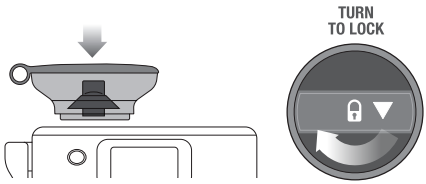
- Llene el depósito de agua con agua potable fría de la llave hasta el indicador MAX a un costado del depósito.
- Reinserte el depósito de agua en la máquina presionando hacia abajo para asegurarse de que se encuentre en su posición e insertado en la máquina.



NOTA

Si el nivel de agua en el depósito de agua está por debajo de la marca mínima (MIN), la máquina de espresso no funcionará.

Insertar el depósito de café



- Inserte el depósito de café en su lugar en la parte superior de la máquina.
- Gire el selector para asegurar el depósito de café.
- Llene el depósito de café con granos de café frescos.

CONSEJO

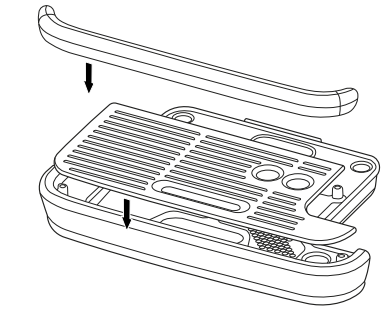
Recomendamos granos de café 100% Arábica de calidad con la fecha de "Tueste" impresa en la bolsa, y no con la fecha de "Consumir antes de" o "Usar antes de". Los granos de café se consumen mejor entre 5 y 20 días después de la fecha de "Tueste". El café rancio puede salir de las boquillas del portafiltro demasiado rápido y tener un sabor amargo y acuoso.

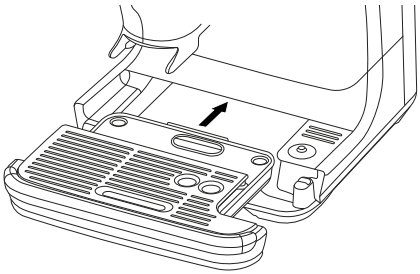
Acoplar la bandeja de goteo

- Inserte la rejilla de la bandeja sobre la bandeja de goteo.
- **En las máquinas de colores**, coloque la tapa de protección de la bandeja de goteo en la bandeja de goteo.
- Deslice la bandeja de goteo para acoplarla a la máquina.

NOTA

El uso de la tapa de protección de la bandeja de goteo es opcional. Pero tenga en cuenta que el uso de la tapa de protección de la bandeja de goteo puede proteger su bandeja de goteo de abolladuras y rayones.





FUNCIONAMIENTO GENERAL

- Compruebe que el depósito de agua esté lleno de agua fría hasta la marca de máximo.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Presione el botón 'Power'.
- Siga las instrucciones en pantalla que lo guiarán en la configuración del primer uso.

SELECCIÓN DE BEBIDA

Deslice y seleccione la bebida que desee.



NOTA

Mantenga la pantalla táctil seca y limpia para garantizar el buen funcionamiento de la máquina.

PANTALLA DE BEBIDAS

Esta pantalla le permite personalizar su bebida por medio de los botones de elección de bebida en la pantalla.



A. Ícono 'Inicio'
B. Bebida elegida
C. Agua caliente
D. Molido / Dosis = toque el icono debajo del portafiltro para ajustar las configuraciones del molinillo.
E. Extracción = toque el icono debajo del portafiltro para ajustar las configuraciones de extracción.
F. Textura de la leche = toque el icono debajo de la jarra de leche para ajustar las configuraciones de la leche.

AJUSTAR EL TAMAÑO DE MOLIDO Y LA DOSIS

- Ajuste el tamaño de molido girando el selector al lado de la máquina.



- Siga las instrucciones en pantalla para seleccionar el tamaño del portafiltro.
- Pulse la imagen del portafiltro para iniciar el molido y permitir que el café recién molido llene el portafiltro.



- El molido se detendrá automáticamente.

CONFIGURACIÓN DE EXTRACCIÓN INTELIGENTE

La configuración de extracción inteligente es una función que ayuda a conseguir un buen rango de extracción de café, ya que ayuda en el proceso de ajuste del molinillo.

Una vez que se haya completado, podrás disfrutar de una dosis de café equilibrada.

A partir de este punto, ajusta aún más el tamaño del molido y experimenta para adaptarlo a tu estilo.

Te recomendamos usar esta función cada que cambies de grano, o cada que se muestren notificaciones de demasiado rápido o demasiado lento en la pantalla.

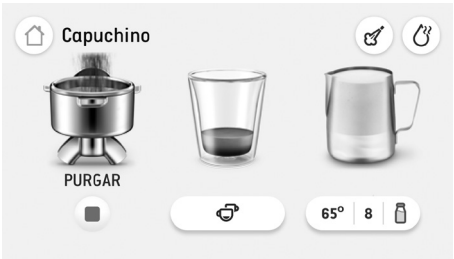
Encuentra esta función en el menú Configuración , en ajustes de bebidas.

PURGA MANUAL DEL MOLINILLO

Para obtener los mejores resultados al preparar café, si la máquina no se ha usado durante un tiempo, se recomienda purgar los granos molidos que hayan quedado en el conducto del molinillo.

Para purgar, mantén pulsado el botón “Grind” (Molido), durante 2 segundos, y déjalo funcionar durante unos 5 segundos.

Para detener el proceso, pulsa el botón “Stop” (Detener). Si no se pulsa el botón Stop, la purga se detendrá automáticamente al cabo de 30 segundos.



PRENSADO ASISTIDO

- Una vez completado el ciclo de molido, la máquina está lista para prensar.



- Baje la palanca hasta llegar a la posición final. Así se prensarán los granos de café en el portafiltro usando una fuerza constante de prensado. Empujar la palanca lenta y constantemente ayudará a mejorar el aspecto del disco.
- Regrese la palanca a la posición inicial lentamente después de prensar.
- Repita la acción de prensado como se indica más arriba dos veces.

NOTA

La pantalla indicará si el prensado o la dosis es baja, ideal o alta.



¿CÓMO CORREGIR UNA DOSIS INSUFICIENTE O EXCESIVA?

Puede haber dosis insuficientes o excesivas si se usan granos de café muy frescos o añejos, si se usa un nuevo tipo de café o si se cambia el tamaño de molido.

¿Qué hacer cuando el nivel de dosis está por debajo de la barra central ideal?

- Cuando la dosis está por debajo de la barra central ideal, la máquina indicará y calculará "Un poco más". Toque la imagen del portafiltro en la pantalla para añadir un poco más y siga las indicaciones de la pantalla y complete un prensado para obtener una lectura actualizada del nivel de dosis.
- Cuando se alcance el nivel de dosis ideal, la máquina actualizará en automático el tiempo de dosificación para el siguiente uso.

¿Qué hacer cuando el nivel de dosis está por encima de la barra central ideal?

- Cuando la dosis esté por encima de la barra central ideal, retire el portafiltro del soporte.
- Use la herramienta niveladora the Razor (consulte la sección de Ajuste de la dosis).
- La máquina calculará cuánto debe reducir el tiempo de molido automático y aplicará el cambio para el próximo uso.

DOSIS EXCESIVA (NIVELAR LA DOSIS)



La herramienta niveladora para ajustar dosis the Razor™ le permite prensar el disco al nivel adecuado para una extracción consistente.

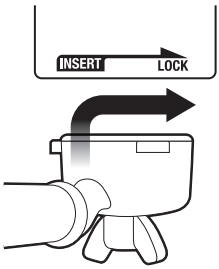
Introduzca the Razor™ en el filtro hasta que los hombros de la herramienta se apoyen en el borde del filtro. La cuchilla de la herramienta para ajustar dosis debe penetrar la superficie del café prensado.

Gire la herramienta para ajustar dosis the Razor™ hacia adelante y hacia atrás mientras sostiene el portafiltro en ángulo sobre el recipiente para posos para retirar el exceso de café molido.



Insertar el portafiltro

Coloque el portafiltro debajo del grupo de modo que la manija quede alineada con la marca INSERT (Introducir). Introduzca el portafiltro en el grupo y gírelo hacia el centro hasta que sienta resistencia.



EXTRACCIÓN DE ESPRESSO

- Seleccione una de las opciones de extracción de café en la pantalla.
- Seleccione las opciones de tamaño de café en: Sencillo (aprox. 30 ml), Doble (aprox. 60 ml) o Doble+ (aprox. 90 ml).
- Seleccione Personalizado y deslice y arrastre el punto para aumentar o disminuir el volumen de café.
- Toque la imagen de la taza de café en la pantalla para iniciar la extracción.
- Si bien los tiempos de extracción están predeterminados, también puede personalizarlos.



ACCIONAMIENTO MANUAL

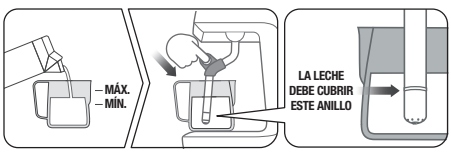
Mantenga pulsada la imagen del café (aprox. 2 segundos) para entrar en el modo de extracción manual. Toque la imagen del café para iniciar la extracción, vuelva a tocar la imagen del café para detener la extracción.

NOTA

- La cantidad de espresso extraído en la taza variará según el tamaño de molido y los ajustes de la cantidad de café molido.
- Si toca la imagen del café durante un volumen de shot preestablecido, la extracción se detendrá inmediatamente.
- Para obtener un sabor óptimo al utilizar un filtro de 1 taza, debe extraer aproximadamente 30 ml. Cuando se utiliza un filtro de 2 tazas, debe extraer aproximadamente 60 ml.

TEXTURIZACIÓN DE LA LECHE

La texturización es diferente dependiendo de la marca o de si está usando leches alternativas. Para obtener los mejores resultados de texturización, se recomienda utilizar leche entera cuando se utilice leche de vaca y utilizar leches de tipo barista cuando se utilicen leches de origen vegetal. Ajuste el nivel de espumado según corresponda. Empiece con leche fría. Llene la jarra para leche por debajo del nivel de la boquilla. Levante el vaporizador e introdúzcalo en la jarra de leche. Baje el vaporizador y asegúrese de que llegue lo más abajo posible. La jarra de leche debe apoyarse en el sensor de temperatura de la leche ubicado en la bandeja de goteo y la punta del vaporizador estar sumergida y asegurarse de que la leche cubra el anillo que rodea la punta del vaporizador.



NOTA

Verifique en la imagen de la pantalla la posición correcta de la jarra de leche.

Debajo de la imagen de la jarra de leche, toque el icono para ajustar la temperatura de la leche, el nivel de espuma de la leche

o cambiar la opción de la leche: De vaca, almendra, avena o soya.

Para comenzar, toque la imagen 'jarra de leche'. La pantalla mostrará la temperatura de la leche a medida que se caliente.



La leche dejará de texturizarse en automático cuando alcance la temperatura seleccionada.

Levante el vaporizador para poder retirar la jarra de la leche. Limpie el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo. Baje vaporizador a su posición inferior para iniciar la purga de forma automática.

TEXTURIZACIÓN MANUAL DE LA LECHE

El espumado y el apagado automáticos se desactivan durante el espumado manual de la leche. Empieza con leche fría. Llena la jarra justo hasta donde comienza el pico. Levanta el vaporizador e introdúcelo en la jarra. Sostén la jarra inclinada. Para empezar a espumar toca la imagen de jarra en la pantalla. Cuando hayas terminado y la jarra esté demasiado caliente al tocarla, vuelve a tocar la imagen de la jarra de la pantalla para detener el vapor.

Limpie el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo. Baje vaporizador a su posición inferior para iniciar la purga de forma automática.

ADVERTENCIA: PELIGRO DE QUEMADURAS

Todavía puede liberarse vapor a presión del equipo, incluso después de haberlo apagado. Los niños siempre deben estar bajo supervisión.

NOTA

- Puede que escuche un ruido de bombeo cuando la máquina genere vapor. Éste es el funcionamiento normal de la bomba.
- Para espumar la leche, use exclusivamente la jarra de leche de acero inoxidable incluida en el paquete. El uso de recipientes hechos de vidrio o plástico para espumar la leche pueden conllevar a situaciones peligrosas.

USAR AGUA CALIENTE

La máquina tiene una boquilla de agua caliente específica. La función HOT WATER (AGUA CALIENTE) se puede usar para precalentar tazas o agregar agua caliente manualmente. Para encender y apagar el agua caliente, toque el icono HOT WATER en la pantalla.

NOTA

No es posible utilizar la boquilla de agua caliente ni el vaporizador cuando se extrae un espresso.

Deje correr el agua caliente antes o después de extraer el espresso.



ADVERTENCIA

La temperatura de la taza llena es de aproximadamente 75 °C - 90 °C. Tenga cuidado al manipular bebidas calientes.

CONSEJO

Calentar una taza o vaso

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

Calentar el portafiltro y el filtro

Si el portafiltro y el filtro están fríos pueden reducir la temperatura de extracción lo suficiente como para afectar significativamente la calidad de su espresso. Asegúrese siempre de precalentar el portafiltro y el filtro con agua caliente de la boquilla de agua caliente antes de su uso inicial.

NOTA

Seque siempre el portafiltro y el filtro de canasta antes de dosificar el café molido, ya que la humedad puede favorecer la "canalización" en la que el agua pasa por encima del café molido durante la extracción.

FILTROS

Esta máquina incluye tanto filtros presurizados como no presurizados para 1 o 2 tazas.

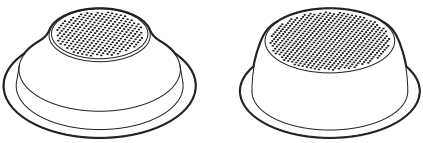
Use el filtro de 1 taza cuando prepare una sola taza de café, y el filtro de 2 tazas cuando prepare 2 tazas o una taza de café más intenso.

Los filtros proporcionados están diseñados para las siguientes cantidades café molido:

Filtro de 1 taza = 8 g - 11 g

Filtro de 2 tazas = 16 g - 19 g

Filtro no presurizado

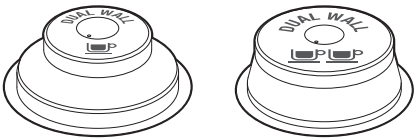


1 TAZA **2 TAZAS**

Los filtros no presurizados deben usarse cuando muela café de granos frescos y enteros.

Estos le permiten experimentar con el tamaño y la dosis de café molido para un espresso más equilibrado.

Filtros presurizados



1 TAZA **2 TAZAS**

Los filtros presurizados deben usarse cuando se va a usar café molido previamente o granos más antiguos que se tostaron hace más de 30 días.

Estos filtros regulan la presión y ayudan a optimizar la extracción, independientemente del molido, dosis o frescura del café.

EL MOLIDO

Ajustar el tamaño de molido



El tamaño del molido incide en la velocidad del paso del agua por el café molido en el filtro y en el sabor del espresso. Cuando ajuste el tamaño de molido, asegúrese de que sea fino, pero no hasta el punto de que parezca un polvo.

Para ajustar el molido, gire el selector de molido hacia atrás de la máquina para obtener un molido más grueso, o gire el selector hacia adelante de la máquina para obtener un molido más fino o deslice el punto de la pantalla hacia la izquierda para obtener un molido más fino

o hacia la derecha para obtener un molido más grueso. Cuanto más bajo sea el valor mostrado en la pantalla, más fino será el tamaño de la molienda. Cuanto mayor sea el valor mostrado en la pantalla, más grueso será el tamaño de la molienda.

NOTA

- Al cambiar el tamaño del molido, se calculará en automático el nuevo tiempo de dosificación después del prensado, y se actualizará para el siguiente ciclo de dosificación. La dosis se calcula y almacena de forma automática. Pueden ser necesarias de dos a tres extracciones para calibrar la extracción.
- Para la mayoría de las variedades de café, el molinillo detendrá la operación de molienda cuando se agoten los granos de café.

Extraer el espresso

- Como guía, el espresso comenzará a fluir después de 8-12 segundos (tiempo de infusión) y debe tener la consistencia de la miel que gotea.
- Si el espresso empieza a fluir antes de los 7 segundos, se deberá a que no hay bastante café en el filtro o el molido es muy grueso. Esto quiere decir que la extracción es insuficiente.
- Si el espresso empieza a gotear pero no fluye después de 12 segundos, entonces ha sobredosificado el filtro y/o el molido es demasiado fino. Esto quiere decir que hay una extracción excesiva.

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

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

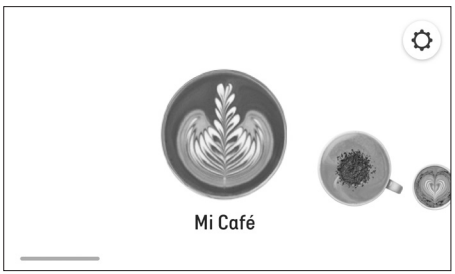
Experimente ajustando estos factores de forma individual para lograr el sabor de su preferencia.

CÓMO AÑADIR Y ELIMINAR BEBIDAS PERSONALIZADAS

Añadir una nueva bebida

Cuando personalice una bebida por defecto, toque el icono del disco en la parte superior derecha de la pantalla para cambiar el nombre y guardar los ajustes de café recién creados. Nombre la nueva bebida con un máximo de 15 caracteres. Cada bebida creada se guarda al principio del carrusel de bebidas.

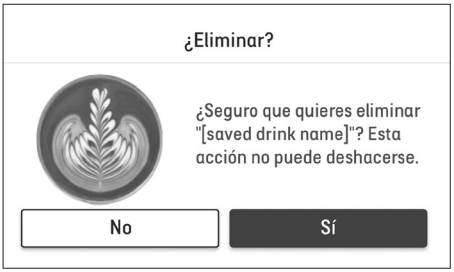




Editar o eliminar una bebida guardada

Seleccione el nombre de la bebida guardada y mantenga pulsada la imagen del café durante tres segundos y seleccione “Editar” o “Eliminar” en la pantalla. Pulse “Sí” para confirmar o “No, cancelar” para volver a la pantalla del carrusel de bebidas.





CONFIGURACIÓN

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

Mantenimiento

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

Limpieza del grupo - Para ello, necesitará la pastilla o el polvo de limpieza Espresso y tardará 10 minutos en completarse.

Limpieza del molinillo - Siga el proceso paso a paso para limpiar el molinillo para que funcione en su capacidad óptima y evitar posibles bloqueos.

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

Cambio del filtro de agua - Para asegurar que la máquina tiene agua limpia para usar.

Configuración de la bebida

Dosificación Inteligente - Para activar o desactivar la 'Dosificación Inteligente' que mide la dosis y activa la función de calibración inteligente de la preparación.

Leche predeterminada - Lista de diferentes tipos de leche y seleccionar la leche predeterminada deseada.

Tutorial de café - La máquina le guiará en la pantalla, paso a paso para hacer un café real.

Otros

Notificaciones - Lista de las alertas de notificación de la máquina.

Consejos de orientación - Para activar y desactivar las animaciones de consejos de orientación en la pantalla de la bebida.

Fecha y hora - Para ayudar a ajustar la fecha y la hora en la máquina.

Unidades - Para cambiar entre unidades imperiales y métricas.

Ayuda - Pantalla de información de ayuda en línea con código QR.

Idioma - Para configurar el idioma de la máquina.

Modo de demostración - Para la secuencia de demostración de Barista Touch™ Impress en pantalla.

Acerca del equipo - Para mostrar el número de modelo y la versión del firmware de la máquina.

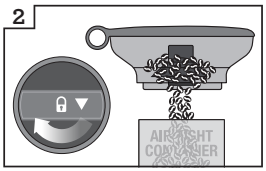
Restablecimiento de fábrica - Use esta función para restablecer todos los valores programables a la configuración de fábrica y eliminar todas las bebidas personalizadas.

AJUSTAR LAS MUELAS CÓNICAS

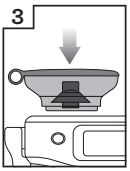
Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molido más amplio para lograr una extracción o preparación ideal. Una característica de su Barista Touch™ Impress es la posibilidad de ampliar este rango con una muela superior ajustable. Recomendamos realizar solo un ajuste a la vez.

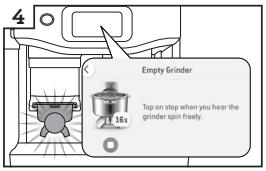
1

Desbloquee el depósito

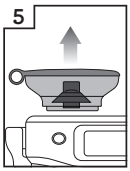
2


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

3

Alinee el depósito para que quede en posición

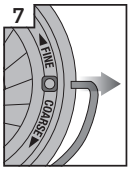
4


Ponga en marcha el molinillo hasta que esté vacío

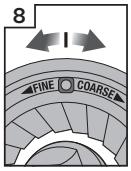
5

Retire el depósito

6

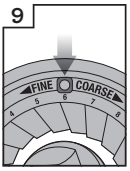

Retire la muela superior

7


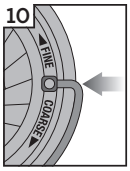
Retire el asa de metal de ambos lados de la muela

8


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

9


Alinee el número con la apertura del asa

10


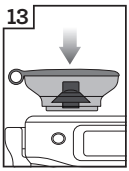
Inserte el asa en ambos lados de la muela

11


Empuje la muela superior firmemente hasta que esté en su posición

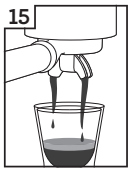
12


Bloquee la muela superior

13

Alinee el depósito para que quede en posición

14

Bloquea la tolva y llénala de granos.

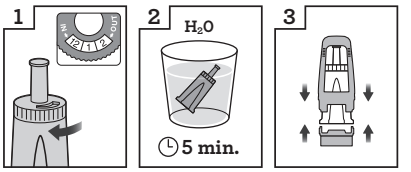
15

Compruebe la extracción

Cuidado y limpieza

PANTALLA TÁCTIL A COLOR

Mantenga la pantalla táctil seca y limpia para garantizar el buen funcionamiento de la máquina.

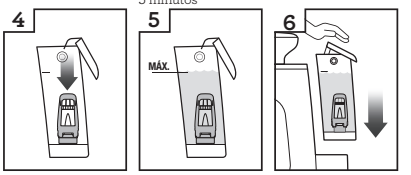
REEMPLAZAR EL FILTRO DE AGUA EN EL DEPÓSITO DE AGUA



Establezca la fecha para 3 meses más

Remoje el filtro de agua durante 5 minutos

Coloque el filtro en el soporte del filtro



Instale el filtro en el depósito de agua

Llene el depósito de agua hasta la marca MÁX.

Inserte el depósito de agua y fíjelo en su lugar

El filtro de agua proporcionado ayuda a prevenir la acumulación de sarro en muchos de los componentes de funcionamiento interno. Reemplazar el filtro de agua cada tres meses disminuirá la necesidad de descalcificar la máquina. Si vive en un área donde el agua es dura, se recomienda cambiar el filtro de agua con más frecuencia.

- Saque el filtro de la bolsa de plástico, y remójelo en una taza de agua durante 5 minutos.
- Enjuague el filtro con agua corriente fría durante 5 segundos.
- Inserte el filtro en el soporte del filtro.
- Ajuste el selector de la fecha con 3 meses de antelación.
- Para instalarlo, empuje el filtro hacia abajo para que quede sujeto en su sitio.

NOTA

Para reponer los filtros de agua, póngase en contacto con el Centro de Servicio de Atención al Cliente de Breville o visite nuestra página **www.breville.com**

CICLO DE LIMPIEZA

Habrá un mensaje de aviso cuando se requiera un ciclo de limpieza. Este es un ciclo de retrolavado y es distinto al de la descalcificación. Siga las instrucciones en pantalla.

ADVERTENCIA

Si el equipo se usa con regularidad, el agua dura puede causar la acumulación de minerales en muchos de los componentes de funcionamiento interno, reduciendo el flujo y la temperatura de preparación, la potencia de la máquina y el sabor del espresso.

DESCALCIFICACIÓN

Incluso con el filtro de agua proporcionado, se recomienda descalcificar si hay acumulación de sarro en el depósito de agua.

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

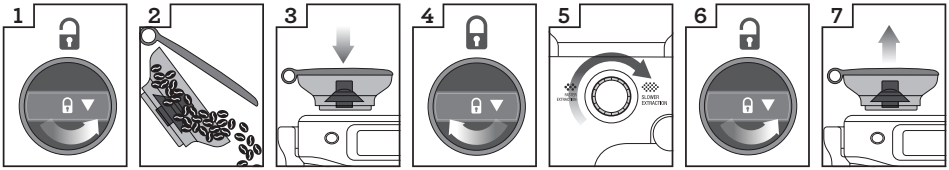


NOTA

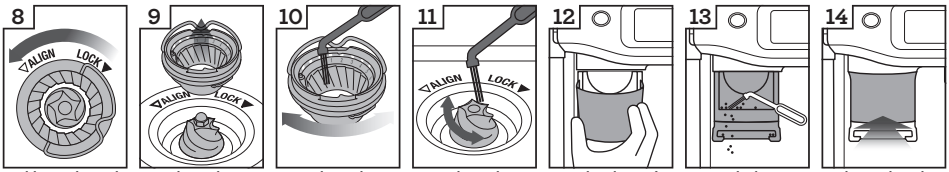
- Antes de añadir el polvo descalcificador, debe retirar el filtro de agua del depósito.
- El ciclo de limpieza es importante para mantener el grupo libre de aceites del café, pero el ciclo de descalcificación es esencial para asegurar que la máquina esté limpia por dentro y sin residuos minerales.
- No use agua embotellada al descalcificar. La mayor parte del agua embotellada puede contener sólidos disueltos que pueden dejar depósitos en el interior de la máquina.

LIMPIEZA DE LAS MUELAS CÓNICAS

Limpiar las muelas regularmente ayuda a que logren un molido uniforme.



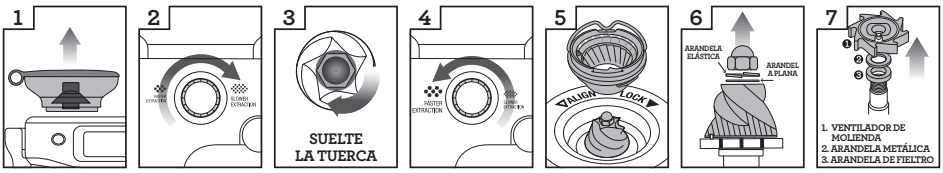
1. Desbloquee el depósito
2. Vacíe el depósito
3. Reemplace el depósito
4. Bloquee el depósito
5. Ponga en marcha el molinillo hasta que esté vacío
6. Desbloquee el depósito
7. Retire el depósito



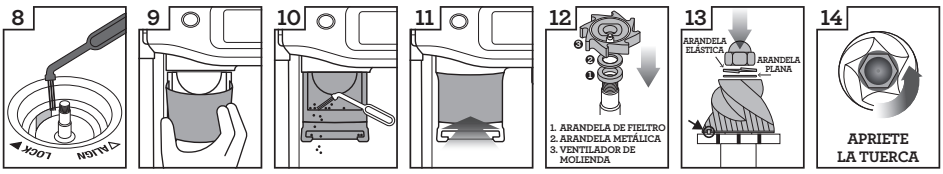
8. Desbloquee la muela superior
9. Retire la muela superior
10. Limpie la muela superior con un cepillo
11. Limpie la muela inferior con un cepillo
12. Retire la cubierta de la prensa
13. Limpie el tubo con un cepillo
14. Vuelva a colocar la cubierta de la prensa

LIMPIEZA AVANZADA DEL MOLINILLO DE MUELAS CÓNICAS

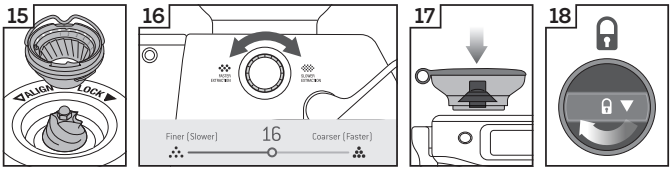
Este paso solo es necesario si hay una obstrucción entre las muelas y el canal de salida del molinillo.



1. Retire el depósito
2. Seleccione GRIND SIZE (tamaño de molido) a 1 (el más fino)
3. Use un enchufe de 10 mm. Gire en sentido de las manecillas del reloj para aflojar únicamente la tuerca
4. Seleccione GRIND SIZE (tamaño de molido) a 25 (el más grueso)
5. Desbloquee y retire la muela superior
6. Retire la tuerca, la arandela elástica y la arandela plana. Retire la muela inferior con cuidado.
7. Retire el ventilador de molienda y las arandelas con unas pinzas de punta larga



8. Desbloquee el tubo de salida de café molido utilizando el cepillo o un limpiador de conductos
9. Retire la cubierta de la prensa
10. Limpie el tubo con un cepillo
11. Vuelva a colocar la cubierta de la prensa
12. Inserte el ventilador de molienda y las arandelas con unas pinzas de punta larga
13. Inserte la muela inferior (procure que el pasador y la cavidad se alineen). Inserte la arandela plana y la arandela elástica.
14. Gire en sentido contrario de las manecillas del reloj para apretar la tuerca

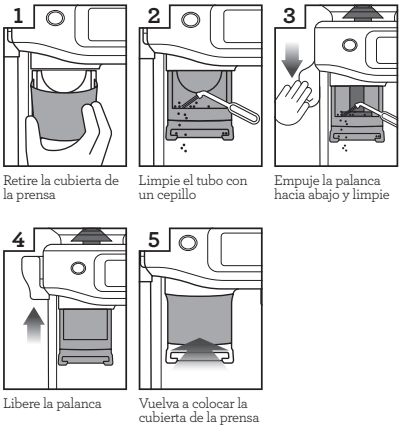


15. Inserte la muela superior y fíjela en su lugar
16. Seleccione GRIND SIZE (tamaño de molido) a 16
17. Reemplace el depósito
18. Bloquee el depósito

ADVERTENCIA

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

LIMPIEZA DEL SISTEMA DE PRENSADO



- Retire la cubierta del prensador.
- Con un cepillo, retire el polvo y el café de la cara del prensador y del soporte.
- Empuje la palanca hacia abajo y manténgala en esa posición. Con el cepillo de limpieza para el prensador, elimine los residuos de café molido.
- Suelte lentamente la palanca hacia arriba asegurándose de que el cepillo de limpieza esté libre y fuera del área del sistema de prensado.

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- El vaporizador siempre debe limpiarse después de espumar la leche. Limpie el vaporizador con un paño húmedo.
- Si alguno de los orificios de la punta del vaporizador se obstruye, puede reducir el rendimiento de la espuma.
- Vaya a 'Configuración'> 'Limpieza del vaporizador' y siga la guía en pantalla.



LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTRO

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

LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Purgue la máquina periódicamente. Inserte un filtro vacío y el portafiltro en el grupo. Toque el icono de extracción en la pantalla y deje correr un flujo corto de agua para enjuagar cualquier residuo de café.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y DE LA BANDEJA DE ALMACENAMIENTO

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

NOTA

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

LIMPIEZA DE LA PARTE EXTERIOR Y DE LA BANDEJA PARA CALENTAR TAZAS

- La carcasa exterior y la bandeja para calentar tazas se pueden limpiar con un paño suave y húmedo. Frote con un paño suave y seco. No use limpiadores abrasivos, esponjas o paños que puedan rayar la superficie.

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

- Antes de guardarla, presione el botón POWER en OFF y desconecte. Retire los granos que no se hayan usado del depósito de café, limpie el molinillo, vacíe el depósito de agua y la bandeja de goteo.
- Asegúrese de que la máquina esté fría, limpia y seca. Coloque todos los accesorios en su lugar o en la bandeja de almacenamiento. Guarde el equipo en posición vertical. No ponga nada encima.

ADVERTENCIA

Para evitar daños, no use productos de limpieza alcalinos. Use un paño y un detergente suaves.

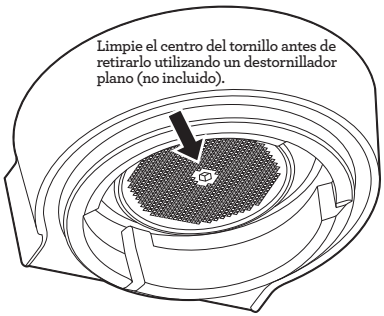
ADVERTENCIA

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

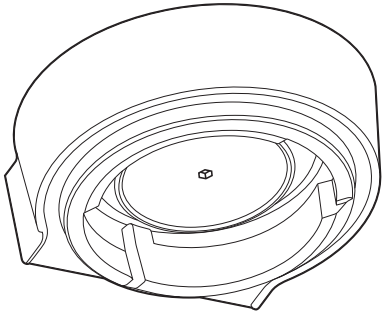
LIMPIEZA DE LA DUCHA

Con el paso del tiempo, el sello de silicona que rodea la ducha deberá reemplazarse para garantizar un proceso de preparación óptimo.

1. Presione el botón de encendido/apagado para apagar la máquina y desenchúfela de la toma de corriente.
2. Retire con cuidado el depósito de agua y la bandeja de goteo. Tenga especial cuidado si están llenos.
3. Use un cepillo o un objeto similar para retirar cualquier resto de café del centro del tornillo.
4. Utilice un destornillador plano (no suministrado) para desenroscar. Gire en sentido contrario a las manecillas del reloj para aflojar el tornillo.



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



7. Vuelva a colocar la placa de dispersión, luego la ducha y después el tornillo. Use los dedos para girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj de 2 a 3 vueltas y luego use un desatornillador plano para apretar el tornillo hasta que quede al ras de la ducha.
8. Vuelva a insertar la bandeja de goteo y el depósito de agua.

NOTA

Si necesita adquirir sellos de silicón de repuesto o requiere ayuda, contacte al Servicio de atención al cliente de Breville o visite **www.breville.com**

Resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
El agua no fluye desde el grupo	• El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito.
	• El depósito de agua no está completamente insertado y asegurado en su posición.	Empuje completamente el depósito y cierre el pestillo.
No sale agua caliente	• El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito de agua.
No sale vapor	• El vaporizador está bloqueado.	Use la punta del extremo de la herramienta de limpieza incluida con el equipo. Si el vaporizador continua bloqueado, quite la punta, use la llave integrada en la herramienta de limpieza y remoje en agua caliente. Atornille la punta en el vaporizador utilizando la llave integrada en la herramienta de limpieza.
El equipo está encendido, pero no funciona		Apague el equipo. Espere 60 minutos y vuelva a encender la máquina. Si el problema persiste, llame al Servicio al Cliente de Breville.
El café fluye muy rápido	• La molienda del café está ajustada demasiado gruesa.	Ajustar el tamaño de molido a un ajuste más bajo.
	• No hay suficiente café en el filtro.	Consulte la sección “Ajuste del tamaño del molido y la dosificación” en **Funciones**.
El café fluye muy lento	• El molido de café está ajustado demasiado fino.	Ajustar el tamaño de molido a un ajuste más alto.
	• Dosificación excesiva en el filtro.	Consulte la sección “Ajuste del tamaño del molido y la dosificación” en **Funciones**.
El café está muy frío	• Tazas no precalentadas.	Precaliente las tazas.
	• La leche no se ha calentado lo suficiente (al preparar una bebida a base de leche).	Compruebe el ajuste de la temperatura de la leche seleccionada.
No se forma crema	• Los granos de café están rancios.	Utilice granos de café recién tostados con fecha de “Tueste” y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.



NOTAS



NOTAS

Breville Service Center

USA	**Mail:**	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	Phone:	1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	Web:	**breville.com/us/support**
Canada	**Mail:**	Breville Canada 9800 Boulevard Cavendish, Suite 250, Saint-Laurent Québec, H4M 2V9
	Phone:	1-855-683-3535
	Web:	**breville.ca/support**

Atención al Consumidor Breville

Mexico	**Dir.:**	Breville México, S.A. de C.V. Montes Urales 360 Piso 2 Col. Lomas de Chapultepec III Sección Miguel Hidalgo Ciudad de México C.P. 11000 México
	Tel.:	1-800-953-1668
	Sitio web:	**breville.mx/support**

Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

• Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.
• En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
• Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

BES881 Series • Séries • Serie

USCM – C22