

the Barista Pro™

Instruction Book - BES878



Breville®



Contents

- 2 Breville Recommends Safety First
- 6 Components
- 8 Features
- 10 Assembly
- 11 Functions
- 18 Care & Cleaning
- 22 Troubleshooting

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

Always switch off the appliance by pressing the POWER button to off and unplug from the power outlet.

- Always allow the appliance to cool before cleaning, moving or storing.

- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord.

Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way.

Immediately stop use and call Breville Consumer Support.

- The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.

- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top, or touch hot surfaces.

- Do not place the appliance near the edge of a table or counter-top. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.

- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner. Do not place it in, or allow it to come in contact with a heated oven.

- Do not operate the appliance if it is in an enclosed space, or within a cupboard.

- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES878

- It is recommended to plug the espresso machine into a properly grounded and dedicated circuit, separate from other electrical appliances.
- Avoid contact with moving parts.
- Check bean hopper for presence of foreign objects before using.
- Use only cold water in the water tank. Do not use any other liquids. Do not use highly filtered, demineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine operates.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process.

- Caution must be used during descaling as hot steam may be released. Before descaling, turn off the machine, allow to cool for at least 1 hour and ensure the drip tray is empty and fully inserted. For instructions, refer to the 'Descaling' section on page 19.
- Do not attempt to open or service the espresso machine.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Support or visit a Breville Authorized Servicer.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

- Filter cartridge should be kept out of reach of children.
- Store filter cartridges in a dry place in the original packaging.
- Protect cartridges from heat and direct sunlight.

- Do not use damaged filter cartridges.
- Do not open filter cartridges.
- If you are absent for a prolonged period of time, empty the water tank and replace the cartridge.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of

the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

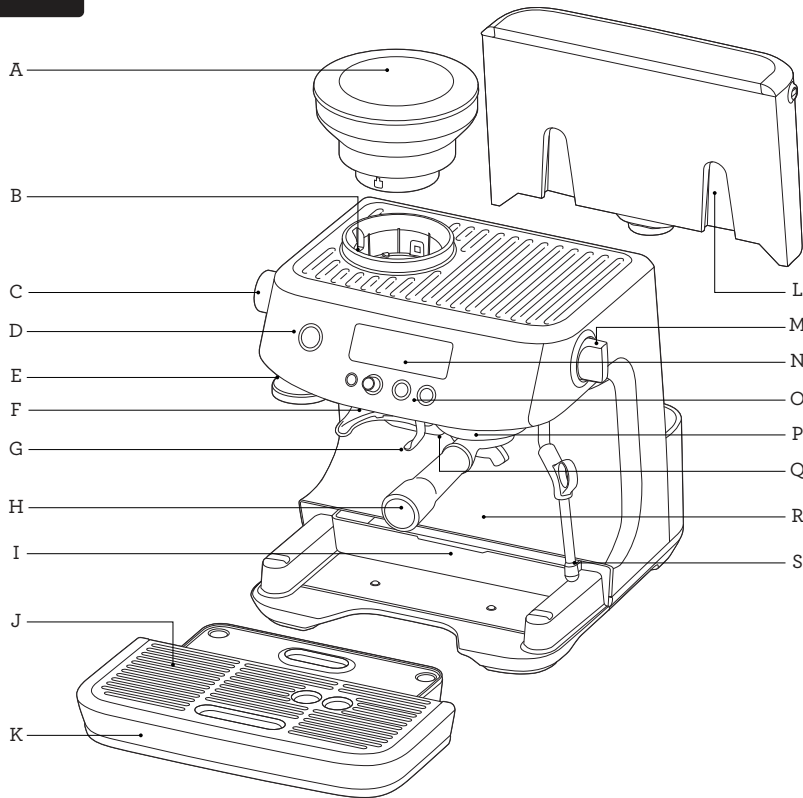
BREVILLE ASSIST® PLUG

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

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

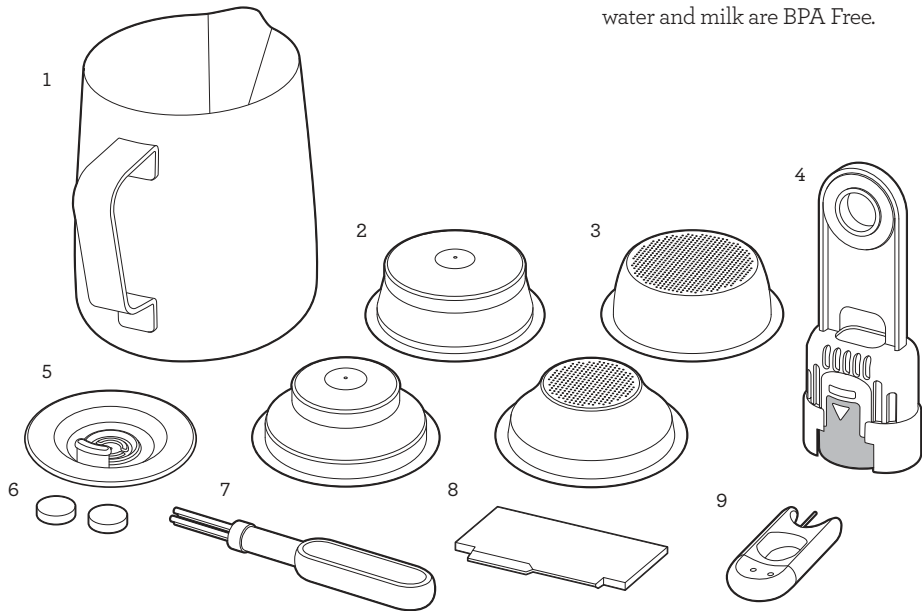


Components



- A. ½ lb (250g) bean hopper
With locking system for easy removal, storage and transfer of coffee beans.
- B. Integrated conical burr grinder
- C. GRIND SIZE selector
30 espresso grind settings from fine to coarse.
- D. POWER button
- E. Integrated removable 54mm tamper
- F. Grinder outlet
- G. Grinding cradle
- H. 54mm stainless steel portafilter
With commercial style spouts.
- I. Storage tray (located behind drip tray)
For storage of accessories.
- J. Removable drip tray grid
- K. Removable drip tray
With tray full indicator.
- L. 68 fl.oz (2L) removable water tank
With replaceable water filters to reduce scale and impurities.
- M. Steam dial
Selector control for steam and hot water.
- N. LCD display
With grinding and extracting progress animations.
- O. Control panel
With MENU, GRIND AMOUNT/ FILTER SIZE, 1 CUP and 2 CUP buttons.
- P. Group head
- Q. Dedicated hot water outlet
For making Americanos and pre-heating cups.
- R. Extra-tall cup clearance
- S. 360° swivel steam wand
Easily adjusts to the perfect position for texturing milk.

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



ACCESSORIES

1. Stainless steel milk jug
With MIN and MAX markings.
2. Dual wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
Use with pre-ground coffee.
3. Single wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
Use when grinding fresh whole coffee beans.
4. Water filter and filter holder
5. Cleaning disc
6. Cleaning tablets
7. Cleaning brush
8. The Razor™ precision dose trimming tool
9. Steam wand and filter basket cleaning tool



Barista Pro™ Features

THERMOJET™ HEATING SYSTEM

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER

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

ADJUSTABLE GRIND SIZE

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

ADJUSTABLE GRIND AMOUNT

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

AUTOMATIC DOSING

The grinder will dispense the required amount of ground coffee for a single or double cup dose.

HANDS FREE GRINDING

Auto stop for hands free grinding directly into the portafilter.

THE RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

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

ADJUSTABLE SHOT TEMPERATURE CONTROL

For optimum coffee flavor.

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

INSTANT HOT WATER

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

LOW PRESSURE PRE-INFUSION

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

VOLUMETRIC CONTROL

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

DRY PUCK FEATURE

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

LARGE DRIP TRAY

With more usable workspace.



Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your espresso machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging. Remove the packaging and the plastics bags containing the water filter and water filter holder.

Clean the water tank, portafilter, filter baskets, milk jug and drip tray using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well, then dry thoroughly before reassembling.

INSTALLING THE WATER FILTER

- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.
- Set the reminder for next month of replacement. We recommend to replace the filter after 2 months.
- Insert the filter into the filter holder.
- Install the assembled filter holder in the water tank, ensuring it is clicked into place.
- Fill the water tank with cold water before sliding back into position on the back of the machine and locking into place.
- Refer to Care & Cleaning on page 18 for further instruction on installing the filter.

NOTE

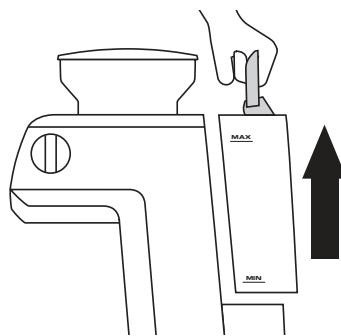
DO NOT use highly filtered, demineralized or distilled water in this machine. This may affect the taste of the coffee.

NOTE

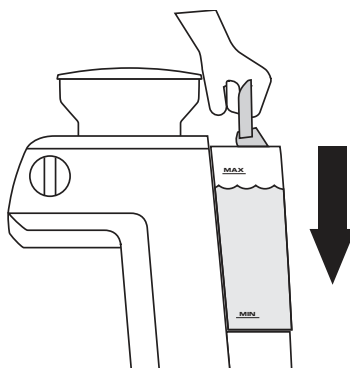
For replacement water filters, visit the Breville webpage or contact Breville Consumer Support.

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 it up and away from the machine.



- Fill the water tank with cold potable tap water to below 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

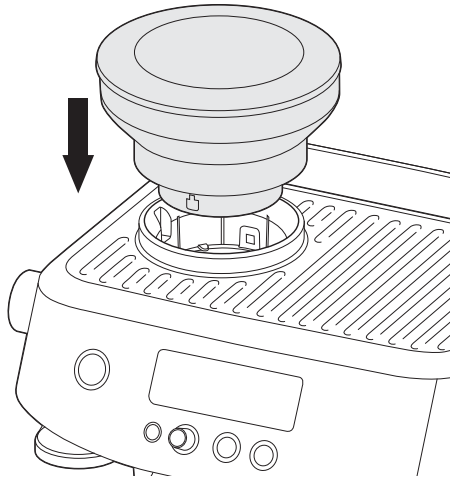
Replace the water daily. The water tank should be filled with fresh, cold tap water before each use.



Assembly

ATTACHING THE HOPPER

Insert the bean hopper into position on top of the machine.



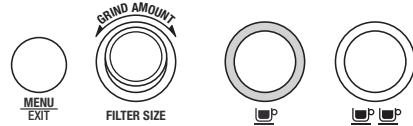
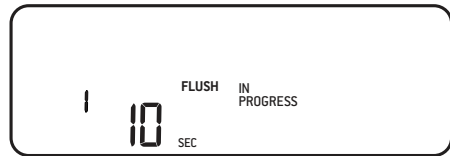
Turn the dial to lock the hopper into place. Fill with fresh coffee beans.



FIRST USE CYCLE

A first use cycle must be completed before the initial use of the machine. The first use cycle rinses the machine and primes the heating system.

1. Fill the water tank.
2. Ensure machine is fully assembled with the bean hopper, drip tray and water tank securely attached to the machine.
3. Press the POWER button. The machine will beep and go into FIRST CYCLE mode.
4. The LCD will display FLUSH and the 1 CUP button will be illuminated.



5. Press the 1 CUP button. The LCD will show a count down for the remaining time of the first use cycle.
6. Once complete, the machine will go into READY mode.



Functions

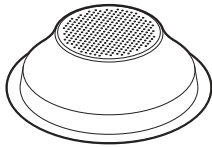
TURNING OFF THE MACHINE

To turn the machine off, press the POWER button. Alternatively, the machine has auto-off, if it is not used for 30 minutes.

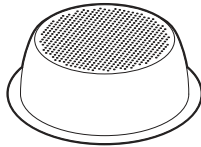
FILTER BASKETS

This machine includes 4 filter baskets; 2 x Single Wall and 2 x Dual Wall.

Single Wall filter baskets should be used when grinding fresh whole coffee beans. They allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.



1 CUP



2 CUP

Dual Wall filter baskets should be used when using pre-ground coffee. They regulate the pressure and help to optimize the extraction regardless of the grind, dose and tamp pressure or freshness.



1 CUP



2 CUP

Regardless of whether you use Single Wall or Dual Wall filters baskets, use the 1 CUP basket when brewing a single cup and the 2 CUP basket when brewing two cups or a stronger single cup or mug.

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

The provided filter baskets are designed for:

1 CUP basket = approx. 8 - 10g

2 CUP basket = approx. 19 - 22g



NOTE

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

THE GRIND

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

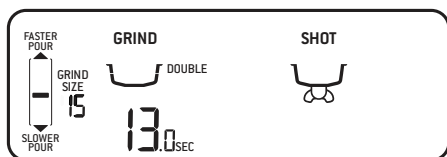
If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between the fingers), the water will not flow through the coffee, even when under pressure. The resulting espresso will be **OVER EXTRACTED**, dark in color and bitter in flavor.

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

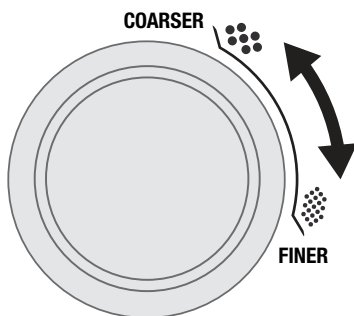
SETTING THE GRIND SIZE

This machine has 30 grind settings to select from, with the size selected displayed on the LCD screen. The default grind size is 15.

When adjusting the grind size, a bar will display on the LCD indicating a faster or slower pour.



Use the GRIND SIZE selector on the left side of the machine to adjust the grind size.



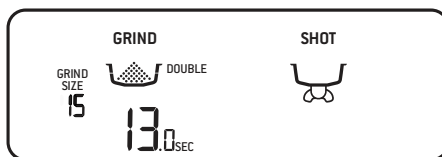
DOSING THE COFFEE

- Fill the hopper with fresh coffee beans.
- Insert the required filter basket into the portafilter.
- Place the portafilter into the grinding cradle.
- If required, press the **FILTER SIZE** button to select the filter basket size; Single or Double.
- If required, turn the **GRIND AMOUNT** dial to change the grind time; clockwise to increase the time and anti-clockwise to decrease.

NOTE

The default grind times are 9.5 seconds for a 1 cup filter and 13 seconds for a 2 cup filter.

- Press and release the portafilter to activate the automatic dosing. The LCD will show the filter basket filling.



- If you need to pause the grinding function, press and release the portafilter. The LCD will show **PAUSED**, it will remain paused for 15 seconds before returning to **READY** mode.
- Press and release the portafilter to resume grinding.

NOTE

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

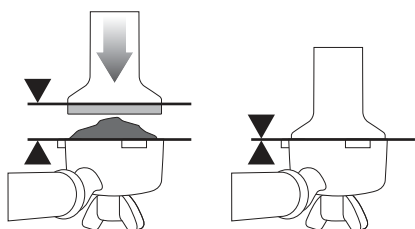
MANUAL DOSING

To manually dose the coffee, press and hold the portafilter in the grinding cradle until the desired amount of ground coffee has been dosed. To stop grinding, release the portafilter.

The timer will count up, displaying the grind time.

TAMPING THE GROUND COFFEE

- Remove the portafilter from the grinding cradle.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly (approx. 15-20kg of pressure). The amount of pressure is not as important as the consistent pressure every time.



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

NOTE

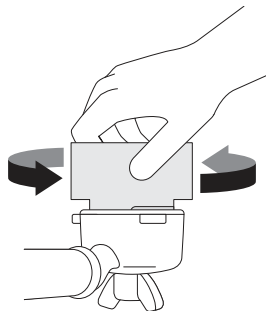
We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bags, not a 'Best Before' or 'Use By' date. Coffee beans are best consumed between 5 - 20 days after the 'Roasted On' date. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter and taste bitter and watery.

TRIMMING THE DOSE

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

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

- Rotate the Razor™ dose trimming tool back and forth while holding the portafilter on an angle over a knock box to trim off excess coffee grinds. Your filter basket is now dosed with the correct amount of coffee.



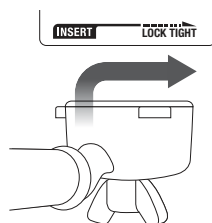
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

PURGING THE GROUP HEAD

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

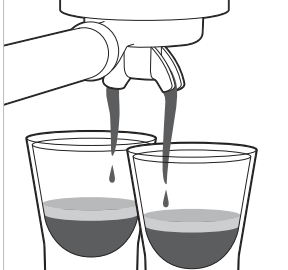
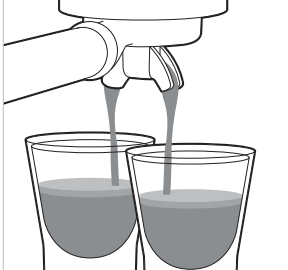




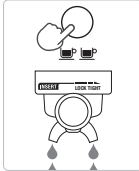
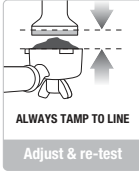
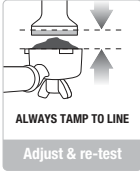
INSERTING THE PORTAFILTER

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



EXTRACTING ESPRESSO

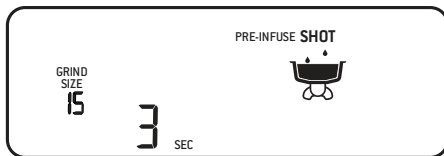
- As a guide the espresso will start to flow after 8-10 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow after less than 6 seconds, you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an **UNDER EXTRACTED** shot.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

CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
		
<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 8-12 secs • Flow slow like warm honey • Crema is golden brown with a fine mousse texture • Espresso is dark brown 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 1-7 secs • Flow fast like water • Crema is thin and pale • Espresso is pale brown • Tastes bitter/sharp, weak and watery 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 13 secs • Flow drips or not at all • Crema is dark and spotty • Espresso is very dark brown • Tastes bitter and burnt
<p>AFTER EXTRACTION</p>	<p>SOLUTIONS</p>	<p>SOLUTIONS</p>
 <p>REMOVE USED GRINDS Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p>	 <p>FINE SLOWER EXTRACTION Adjust & re-test</p>	 <p>COARSE FASTER EXTRACTION Adjust & re-test</p>
 <p>RINSE FILTER BASKET Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.</p>	 <p>ALWAYS TAMP TO LINE Adjust & re-test</p> <p>Tamp using 15-20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>	 <p>ALWAYS TAMP TO LINE Adjust & re-test</p> <p>Tamp using 15-20kgs of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p> <p>Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.</p>

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	Too fine	Too much Use razor to trim	Too heavy
BALANCED	Optimum	8-10g (1 cup) 19-22g (2 cup)	15-20kg
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	Too coarse	Too little Increase dose & use razor to trim	Too light

PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 1 CUP

Press the 1 CUP button once, the button will flash, indicating that it has been selected. The LCD will display PRE-INFUSE and the shot clock will start counting up. Once pre-infusion is complete, the shot will start extracting. A pre-set single espresso volume of approx. 30ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 2 CUP

Press the 2 CUP button once, the button will flash, indicating that it has been selected and the LCD will display PRE-INFUSE and the shot clock will start counting up. Once pre-infusion is complete, the shot will start extracting. A pre-set double espresso volume of approx. 60ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



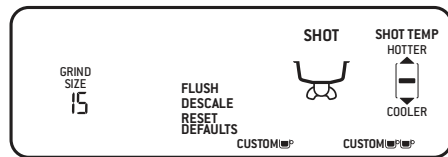
MANUAL PRE-INFUSION & EXTRACTION

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



PROGRAMMING ESPRESSO SHOT

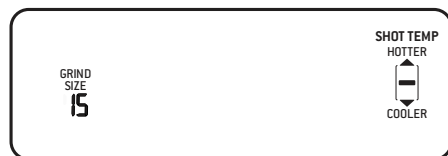
- Press the MENU button to enter the main menu.



- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate through the menu to the custom ☕ or custom ☕☕. To select, press the dial.
- Press the desired CUP button to start the default pre-infusion. To customize the pre-infusion, press and hold the same CUP button for the desired pre-infusion time. Release the button to commence the extraction.
- To stop the extraction at the desired level, press the CUP button. The LCD and CUP button will stop flashing and the machine will beep to indicate that the custom setting has been remembered. The machine will then return to READY mode. The custom setting can now be activated by pressing the desired CUP button selected.

ADJUSTING SHOT TEMPERATURE

- Press the MENU button to enter the main menu.
- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu and press to select SHOT TEMP.




- Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the shot temperature as displayed on the LCD.
- Press the dial to confirm the desired temperature. The machine will return to READY mode.

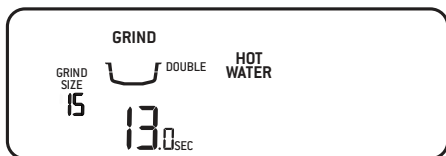
RESETTING TO DEFAULTS

- Press the MENU button to enter the main menu.
- Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu and select RESET DEFAULTS.
- The machine will beep.
- The GRIND AMOUNT, FILTER SIZE, SHOT TEMP, 1 CUP and 2 CUP SHOT settings will all return to the default settings. The machine will return to READY mode.

USING HOT WATER OUTLET

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


To activate the hot water, turn the STEAM dial to .



- The LCD will show that HOT WATER has been activated.
- To stop the hot water, turn the dial back to the centre, vertical position.
- The hot water will stop after 60 seconds, but the dial must be turned back manually to the standby position.

TEXTURING MILK


It is recommended to momentarily purge the steam wand prior to texturing milk.

Position the steam wand over the drip tray and turn the STEAM dial to the . The LCD will display STEAM when activated. Turn the STEAM dial back to a vertical position to stop steaming.

Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently.

- Start with fresh cold milk.
- Fill the milk jug to between the MIN and MAX markings.
- Lift the steam wand and insert into the milk jug with the steam wand tip 1-2cm below the

surface of the milk, close to the right-hand side of the jug at a 3 o'clock position.

- Turn the STEAM dial to the .
- Keep the steam wand tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam wand tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk.
- Gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the steam wand tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the jug to lower the tip beneath the surface but keep the vortex spinning. The milk is at the correct temperature (140-149°F / 60-65°C) when the jug is hot to touch.



- Once the desired temperature has been achieved, turn the STEAM dial back to the vertical position.
- Remove the steam wand from the milk jug.
- Wipe the steam wand with a clean, damp cloth. Then return to lowered position over the drip tray.



CAUTION: BURN HAZARD

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

Children must always be supervised.



NOTE

Ensure the STEAM dial is in the vertical position before removing the steam wand from


the milk jug.



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



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

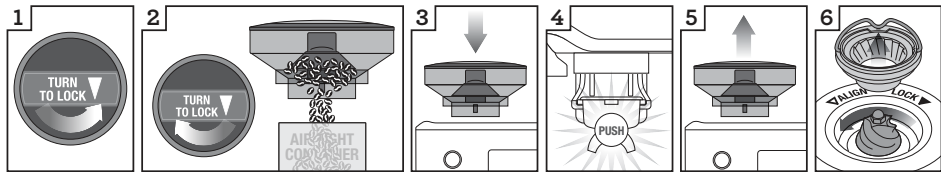
positioned over the drip tray and turn the STEAM dial to the  and allow the machine to purge. Turn the STEAM dial back to a vertical position to stop steaming.

STEAM WAND PURGING

After texturing milk, it is recommended to purge the steam wand. With the steam wand

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 Pro™ is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



1 Unlock hopper

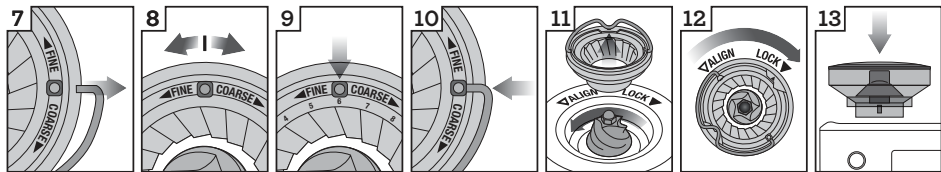
2 Hold hopper over container & turn dial to release beans into container

3 Align hopper into position

4 Run grinder until empty

5 Remove hopper

6 Remove upper burr



7 Remove wire handle from both sides of the burr

8 Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer

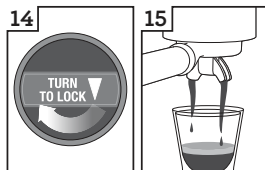
9 Align the number with the handle opening

10 Insert wire handle from both sides of the burr

11 Push upper burr firmly into position

12 Lock upper burr

13 Align hopper into position



14 Lock hopper

15 Check your extraction



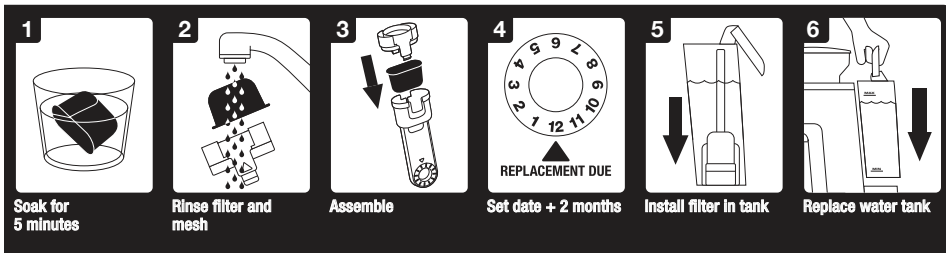
Care & Cleaning



CAUTION:

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

REPLACING THE WATER FILTER



The water filter provided helps to prevent scale build up which over time can affect the performance of your machine. Replacing the water filter every 2 months will reduce the need to de-scale the machine.

If you live in a hard water area, we recommend changing the water filter more frequently.

- Remove the water filter from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Rinse the filter and mesh under cold running water.
- Set the reminder for the next month of replacement. We recommend replacing the filter after 2 months.
- Insert the filter into the filter holder.
- Install the assembled filter holder in the water tank, ensuring it is locked into place.
- Fill the water tank with cold water before sliding back into position on the back of the machine and locking into place.

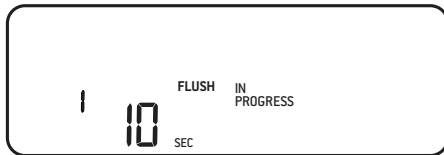


NOTE

Replacement water filters can be purchased from the Breville website or by contacting Breville Consumer Support.

FLUSH CLEANING CYCLE

The LCD will display a FLUSH alert when a cleaning cycle is required. The cleaning cycle is separate from descaling.

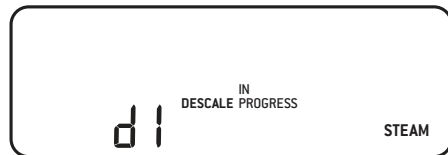


1. Insert the cleaning disc into the filter basket in the portafilter.
2. Place a cleaning tablet on top of the cleaning disc.
3. Lock the portafilter into the group head.
4. Empty the drip tray and replace onto the machine.
5. Fill the water tank to the MAX line then reattach to the machine.
6. Press the MENU button to enter the main menu.
7. Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu to FLUSH, then press to select. The 1 CUP button will illuminate.
8. Press the 1 CUP button to start the cleaning cycle. The remaining time for the cleaning cycle will be displayed on the LCD.
9. Once the cleaning cycle is complete, the machine will beep and return to READY mode. If any of the cleaning tablet remains in the cleaning disc, repeat the cycle.
10. Empty and rinse the portafilter, cleaning disc and drip tray.

DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and the taste of the espresso. The LCD will display a DESCALE alert, when a descaling cycle is required.

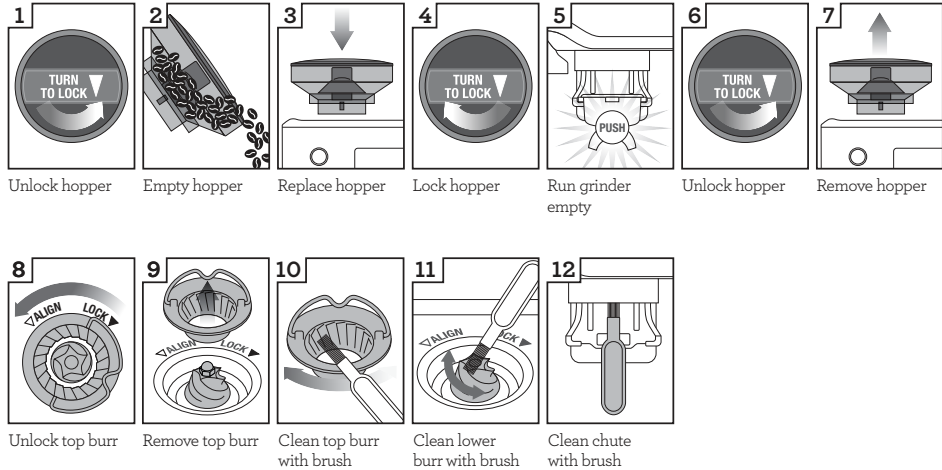
1. Empty the drip tray and reattach to the machine. Remove the water tank from the machine and remove the filter from the water tank.
2. Fill the water tank to the DESCALE line indicated and add the descaling agent to the water. Reattach the water tank to the machine.
3. Press the MENU button to enter the main menu. Use the GRIND AMOUNT dial to navigate the menu to DESCALE, then press to select. The 1 CUP button will illuminate.
4. Press the 1 CUP button to start the descaling cycle. The descale cycle cleans in 3 stages; coffee, hot water and steam. After each stage is complete, the machine will beep. The STEAM DIAL must be manually turned to the HOT WATER and STEAM position when indicated on the LCD.



5. Once the descale cycle is complete, the machine needs to complete a rinse cycle. The 1 CUP button will illuminate. As with the descale cycle, the STEAM DIAL must be manually turned to correct position when indicated on the LCD.
6. Remove and empty the drip tray then replace onto the machine. Empty any remaining descaling liquid from the water tank, then fill the water tank to the MAX line and reattached to the machine.
7. Press the 1 CUP button to commence the rinse cycle. The rinse cycle is also 3 stages. The LCD will show which stage it is up to. After each stage, the machine will beep.
8. Once the rinse cycle is complete, the machine will beep and return to READY mode.
9. Remove and rinse the drip tray and water tank. Dry thoroughly before replacing them on the machine.

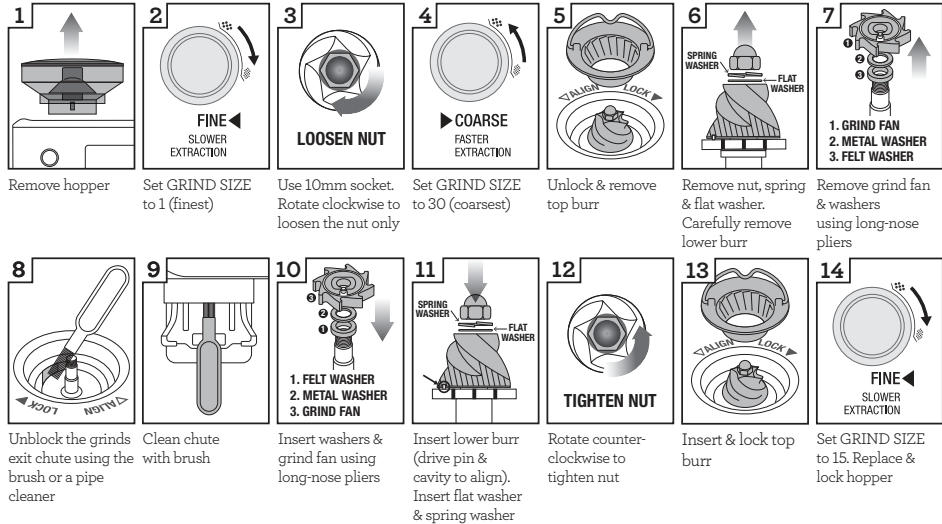
CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

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



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 STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.
- After use, it is recommended to purge the steam wand for a couple of seconds, to clear any remaining milk. With the steam wand positioned down over the drip tray, turn the STEAM dial to  for a couple of seconds to allow the machine to create steam for a couple of seconds before turning it back to the vertical position.
- If the steam tip hole becomes blocked, it will reduce frothing performance. Use the provided steam wand cleaning tool to clear the opening.
- If the steam wand is still blocked, use the spanner in the middle of the steam wand cleaning tool to unscrew the tip. Soak the tip in hot water before using the cleaning tool to unblock again. Replace the tip back on the steam wand, using the tool.

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 holes.
- If the holes 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 GROUP HEAD

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth after use to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine. Place an empty filter basket and portafilter into the group head. Press the 1 CUP button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee. Press the 1 CUP button again to stop the hot water. Remove the portafilter and rinse thoroughly.

CLEANING THE DRIP TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing EMPTY ME!
- Remove the drip tray from the machine and separate the parts. The EMPTY ME! indicator can also be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly before reassembling and attaching to the machine.
- The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth.



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.



WARNING

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

CLEANING THE OUTER HOUSING

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

STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the POWER button to turn the machine off then remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 18), empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Place accessories in the storage tray.

Store the machine upright and do not store anything on top.

ERROR MODE

If your machine displays **Er** on the LCD, contact Breville Consumer Support.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Water does not flow from the group head. No hot water.	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Over Extraction', page 14.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 12 and 'Over Extraction', page 14. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	Coffee tamped too firmly.	Tamp between 15-20kg of pressure.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
Water doesn't come through (the machine makes loud noise).	Water tank is empty or water level is below MIN.	Fill tank.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Espresso runs out too quickly.	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Under Extraction', page 14.
	Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 12 and 'Under Extraction', page 14. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 15-20kg of pressure.
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	Portafilter not inserted in the group head correctly.	Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	There are coffee grounds around the filter basket rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Dosing', page 14. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
No steam.	Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 21.
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	The machine is carrying out the normal operation of the pump.	No action required as this is the normal operation of the machine.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Coffee not hot enough.	Cups not pre-heated.	Rinse cups under hot water outlet.
	Portafilter not pre-heated.	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	Texture milk for a longer period of time.
	Water temperature needs to be adjusted.	Increase the brew temperature refer to 'Adjusting Shot Temperature' page 15.
No crema.	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 15-20kg of pressure.
	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12 and 'Under Extraction', page 14.
	Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.	If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
Water leaking	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Machine is on but ceases to operate.	The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating.	Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. If problem persists, call Breville Support.
No ground coffee coming from grinder.	No coffee beans in hopper.	Filler hopper with fresh coffee beans.
	Blocked grinder chamber or chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 20.
	Water / moisture in grinder chamber and chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 20. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket.	Grind amount settings are incorrect for particular grind size.	Use the grind duration button to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Dosing', page 12 and 'Extraction Guide', page 14.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment.	Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 12, 'Dosing', page 12 and 'Extraction Guide', page 14.
Grinder is making a loud noise.	Blockage or foreign object in grinder.	Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 20.

the Barista Pro™

Manuel d'instructions- BES878



Breville®



Table des matières

- 27 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 31 Composants
- 33 Caractéristiques
- 35 Assemblage
- 36 Fonctions
- 43 Entretien et nettoyage
- 47 Guide de démarrage

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



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

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

- Si l'appareil doit être:
 - laissé sans surveillance
 - nettoyé
 - déplacé
 - assemblé
 - ou rangé
 Éteignez-le toujours en appuyant sur l'interrupteur et débranchez-le de la prise électrique.
- Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer, le déplacer ou le ranger.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés ou si l'appareil présente un problème de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et contactez l'équipe de soutien au consommateur de Breville.
- L'usage d'accessoires non recommandés par Breville peut causer un risque

d'incendie, d'électrocution ou de blessures.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique. Ne le placez pas dans un four chaud et ne le laissez pas entrer en contact avec celui-ci.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est dans un espace clos ou dans une armoire.
- Cet appareil est recommandé pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LA BES878

- Il est recommandé de brancher la machine à espresso dans un circuit dédié, correctement relié à la terre et séparé des autres appareils électriques.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Avant l'usage, assurez-vous que la trémie à grains ne contient aucun objet étranger.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau froide seulement. N'utilisez aucun autre liquide. N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car cela peut affecter le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine à espresso.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et sécurisé dans la tête d'infusion avant de débiter l'extraction. Ne retirez jamais le porte-

filtre durant le processus d'extraction.

- Soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude sera libérée. Avant le détartrage, éteignez la machine, laissez-la refroidir au moins 1 heure et assurez-vous que le plateau d'égouttage est parfaitement inséré. Pour les instructions, référez-vous à la section 'Détartrage' en page 44.
- Ne tentez pas d'ouvrir ou de réparer la machine à espresso
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, contactez l'équipe de soutien au consommateur de Breville ou visitez un centre de service autorisé Breville.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU

- La cartouche du filtre doit être hors de portée des enfants.

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

INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court et très sécuritaire qui prévient les blessures corporelles ou dommages résultant du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long.

Les cordons d'alimentation détachables ou les

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

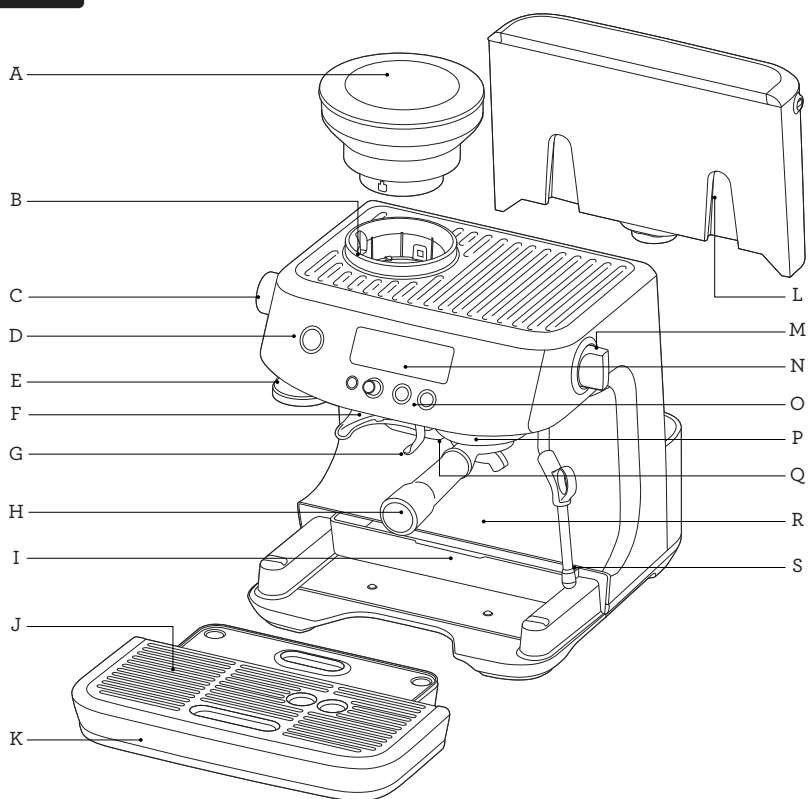
FICHE BREVILLE ASSIST®

Votre appareil est muni d'une fiche exclusive Breville Assist® conçue spécialement avec anneau pour laisser passer un doigt et faciliter un débranchement sécuritaire.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

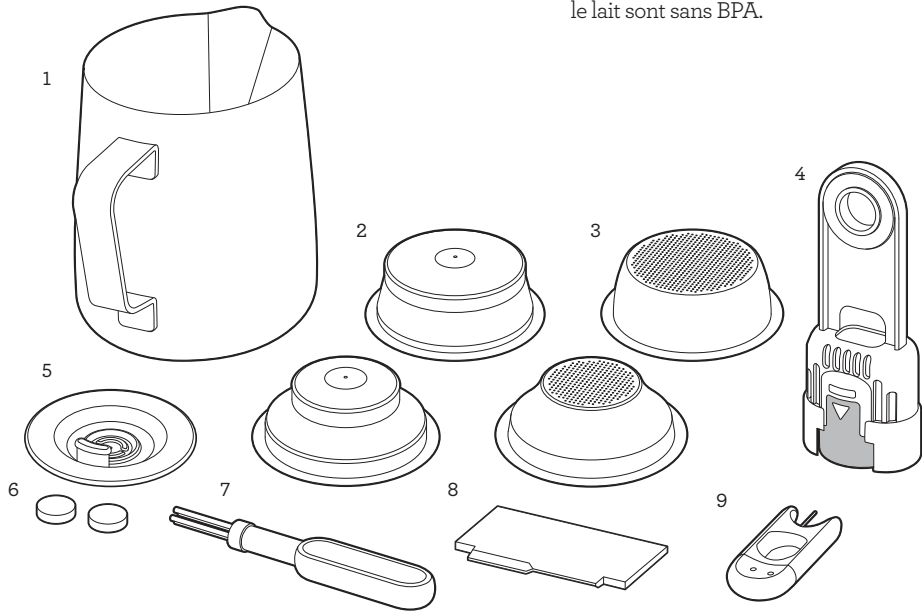


Composants



- A. Trémie à grains de 250 g (½ lb)
Avec système de verrouillage pour faciliter le retrait, le stockage et le transfert des grains de café.
- B. Moulin à meules coniques intégré
- C. Sélecteur de **TAILLE DE MOUTURE**
30 réglages de mouture à espresso, de fin à grossier.
- D. **INTERRUPTEUR**
- E. Bourroir intégré amovible de 54 mm
- F. Sortie de mouture
- G. Support de mouture
- H. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm
Avec becs verseurs de style commercial.
- I. Tiroir de rangement (logé derrière le plateau d'égouttage) Pour ranger les accessoires.
- J. Grille amovible du plateau d'égouttage
- K. Plateau d'égouttage amovible
Avec indicateur de trop-plein.
- L. Réservoir d'eau amovible de 2 L (68 oz)
Avec filtres remplaçables pour réduire le tartre et les impuretés.
- M. Sélecteur de vapeur
Pour contrôler la vapeur et l'eau chaude.
- N. **ÉCRAN ACL**
Avec animations de la progression de broyage et d'extraction.
- O. **Panneau de commande**
Avec **MENU**, **QUANTITÉ DE GRAINS/FORMAT DE FILTRE** et touches **1 TASSE** et **2 TASSES**.
- P. Tête d'infusion
- Q. Sortie dédiée à l'eau chaude
Pour café américain et préchauffage des tasses.
- R. Hauteur pour très grandes tasses
- S. Buse vapeur pivotant sur 360°
S'ajuste facilement à la position idéale pour mousser le lait.

Toutes les pièces de la Barista Pro™ entrant en contact avec le café, l'eau et le lait sont sans BPA.



ACCESSOIRES

1. Pichet à lait en acier inoxydable
Avec marques MIN et MAX.
2. Paniers filtres à double paroi (1 tasse & 2 tasses)
Utiliser avec du café prémoulu.
3. Paniers filtres à simple paroi (1 tasse & 2 tasses)
Utiliser pour moudre des grains de café frais.
4. Filtre à eau et support du filtre
5. Disque de nettoyage
6. Pastilles de nettoyage
7. Brosse de nettoyage
8. Outil de dosage de précision the Razor™
9. Outil de nettoyage de la buse vapeur et du panier filtre



Caractéristiques de la Barista Pro™

SYSTÈME DE CHAUFFAGE THERMOJET™

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

MOULIN À MEULES CONIQUES INTÉGRÉ

Les meules coniques en acier inoxydable maximisent la surface de mouture, assurant un espresso savoureux. Les meules supérieure et inférieure amovibles facilitent le nettoyage.

TAILLE DE MOUTURE RÉGLABLE

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

QUANTITÉ DE MOUTURE RÉGLABLE

Ajuste la quantité de café fraîchement moulu dans le panier filtre en fonction de la taille de la mouture.

DOSAGE AUTOMATIQUE

Le moulin distribue la quantité de café moulu requise pour une dose simple ou double.

BROYAGE MAINS LIBRES

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

OUTIL DE DOSAGE THE RAZOR™

La lame torsadée brevetée égalise la rondelle de café au bon niveau, pour un dosage précis et une extraction homogène constante.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE RÉGLABLE

Pour une saveur optimale.

RÉGULATEUR THERMIQUE PID

Régulateur thermique électronique PID, pour une stabilité thermique accrue.

EAU CHAUDE INSTANTANÉE

Sortie dédiée à l'eau chaude pour préparer un americano et préchauffer les tasses.

PRÉINFUSION À BASSE PRESSION

Applique une basse pression d'eau en début d'extraction pour gonfler délicatement la mouture et assurer une extraction uniforme.

CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE

Volumes pré-réglés de 1 & 2 tasses, commande manuelle ou volumes d'espresso programmables.

FONCTION DE RONDELLE SÈCHE

Élimine l'excès d'eau contenu dans la mouture du panier filtre après l'extraction, facilitant le retrait de la rondelle de café.

GRAND PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Avec espace de travail accru.



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparer la machine

Retirez et jetez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes de votre machine à espresso. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et tous les accessoires avant de jeter l'emballage. Retirez l'emballage et les sacs de plastique contenant le filtre à eau et son support.

Nettoyez le réservoir d'eau, le porte-filtre, les paniers filtres, le pichet à lait et le plateau d'égouttage à l'eau chaude avec un détergent à vaisselle doux. Rincez et séchez à fond avant de réassembler l'appareil.

INSTALLER LE FILTRE À EAU

- Retirez le filtre à eau et son support du sac de plastique.
- Faites tremper le filtre dans l'eau froide durant 5 minutes.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide.
- Fixez le rappel de remplacement au prochain mois. Nous recommandons de remplacer le filtre après 2 mois.
- Insérez le filtre dans le support du filtre.
- Installez le support du filtre (assemblé) dans le réservoir d'eau, en vous assurant qu'il est bien enclenché.
- Remplissez le réservoir d'eau froide avant de le glisser en place à l'arrière de la machine et le verrouiller.
- Pour plus d'informations sur la façon d'installer le filtre, consultez la section «Entretien et nettoyage» en page 43.



NOTE

N'UTILISEZ PAS d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée avec cette machine, car cela pourrait affecter le goût du café.

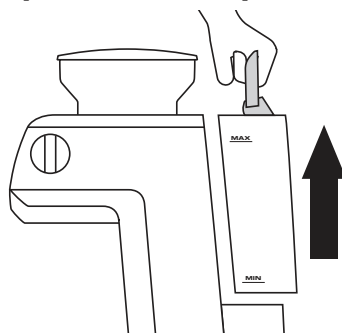


NOTE

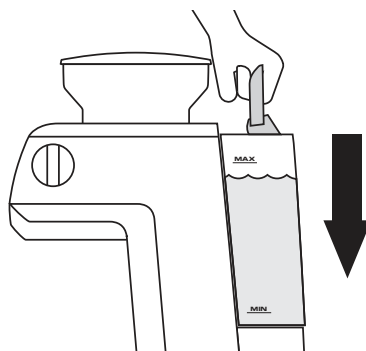
Pour remplacer les filtres à eau, visitez la page web de Breville ou contactez l'équipe de soutien au consommateur de Breville.

REEMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

- Assurez-vous que le filtre à eau est bien fixé dans le réservoir.
- Utilisez la poignée sur le dessus de réservoir d'eau pour le soulever et le déplacer.



- Remplissez le réservoir avec de l'eau froide du robinet jusqu'à la ligne MAX indiquée sur le côté du réservoir.
- Remplacez le réservoir dans la machine en le poussant vers le bas pour vous assurer qu'il est bien en place et correctement assemblé.



NOTE

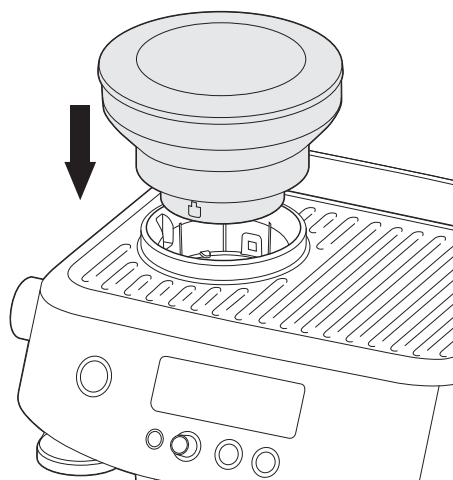
Remplacez l'eau tous les jours. Le réservoir d'eau doit être rempli avec de l'eau fraîche et froide du robinet avant chaque usage.



Assemblage

ASSEMBLER LA TRÉMIE

Insérez la trémie à grains en place sur le dessus de la machine.



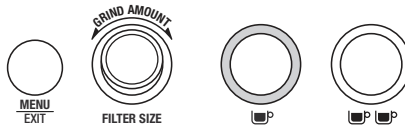
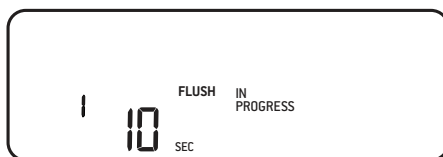
Tournez le bouton pour sécuriser la trémie. Remplissez-la de grains de café frais.



PREMIER CYCLE D'UTILISATION

Un premier cycle d'utilisation doit être complété avant d'utiliser la machine. Ce premier cycle rince la machine et prépare le système de chauffage.

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Assurez-vous que la machine est bien assemblée avec la trémie à grains, le plateau d'égouttage et le réservoir d'eau bien fixé à la machine.
3. Appuyez sur l'interrupteur. La machine bipera et entrera en mode PREMIER CYCLE.
4. L'écran ACL affichera FLUSH (purger) et la touche 1 TASSE s'allumera.



5. Appuyez sur la touche 1 TASSE. L'écran ACL affichera le compte à rebours pour le temps restant du premier cycle d'utilisation.
6. Une fois le cycle terminé, la machine entrera en mode de fonctionnement (PRÊT).



Fonctions

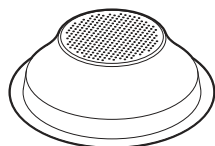
ÉTEINDRE LA MACHINE

Pour éteindre la machine, appuyez sur l'interrupteur. Cependant, la machine s'arrêtera automatiquement si elle n'est pas utilisée durant 30 minutes consécutives.

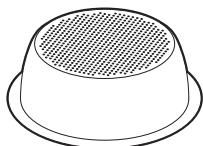
PANIER FILTRES

Cette machine dispose de 4 paniers filtres : 2 à simple paroi et 2 à double paroi.

Les paniers filtre à simple paroi doivent être utilisés pour moulin des grains de café frais. Ils vous permettent d'expérimenter la mouture, la dose et le tassage pour obtenir un espresso équilibré.

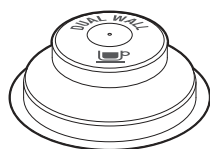


1 TASSE



2 TASSES

Les filtres à double paroi doivent être utilisés pour le café prémoulu. Ils régularisent la pression et contribuent à optimiser l'extraction, peu importe la mouture, la dose, la pression de tassage ou la fraîcheur.



1 TASSE



2 TASSES

Que vous utilisiez des paniers filtres à simple ou à double paroi, utilisez le panier 1 TASSE pour extraire une tasse de café et le panier 2 TASSES pour extraire deux tasses de café ou une tasse de café plus corsé.

Vous devrez ajuster la quantité et la taille de la mouture si vous passez d'un panier simple à un panier double, ou vice versa.

Les paniers filtres fournis sont conçus pour :

Panier 1 TASSE = 8-10 g environ

Panier 2 TASSES = 19-22 g environ



NOTE

Vous devrez peut-être vérifier la dose de café utilisée dans le panier filtre ou la durée de fonctionnement du moulin pour obtenir la bonne dose. Par exemple, si vous utilisez une mouture à espresso plus fine avec un panier à simple paroi, vous devrez peut-être augmenter la quantité de mouture pour vous assurer que le panier filtre est dosé correctement.

LA MOUTURE

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

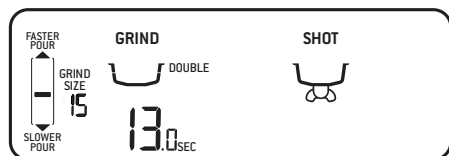
Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a une texture de farine lorsque pressée entre les doigts), l'eau ne la traversera pas, même sous pression. Il en résultera un espresso SUREXTRAIT, foncé et amer.

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

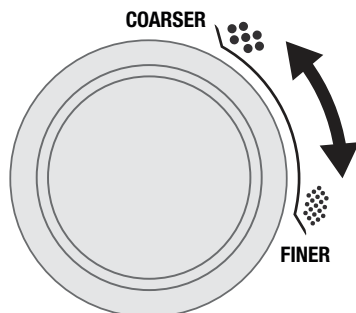
RÉGLER LA TAILLE DE LA MOUTURE

Cette machine dispose de 30 réglages de mouture. La taille sélectionnée est affichée sur l'écran ACL. La taille par défaut est 15.

Lorsque vous ajustez la taille de la mouture, une barre apparaît sur l'écran ACL indiquant un écoulement plus rapide ou plus lent.



Pour ajuster la taille de la mouture, utilisez le sélecteur sur la gauche de la machine.



DOSAGE DU CAFÉ

- Remplissez la trémie de grains de café frais.
- Insérez le panier filtre requis dans le porte-filtre.
- Placez le porte-filtre dans le support de mouture.
- Si nécessaire, appuyez sur la touche **FORMAT DE FILTRE** pour sélectionner le panier filtre, simple ou double.
- S'il le faut, tournez le sélecteur de **QUANTITÉ DE MOUTURE** pour changer la durée de broyage : sens horaire pour augmenter la durée et sens anti-horaire pour la diminuer.

NOTE

Le temps de broyage par défaut est de 9.5 secondes pour un filtre de 1 TASSE et de 13 secondes pour un filtre de 2 TASSES.

Poussez et relâchez le porte-filtre pour activer le dosage automatique. L'écran ACL affichera le panier filtre se remplissant.



- Si vous désirez faire une pause durant le broyage, poussez à nouveau le porte-filtre. L'écran ACL affichera **PAUSE**. La pause durera 10 secondes avant que la machine retourne en mode de fonctionnement (**PRÊT**).
- Appuyez et relâchez le porte-filtre pour reprendre le broyage.

NOTE

Il est normal que le porte-filtre semble trop rempli de café moulu.

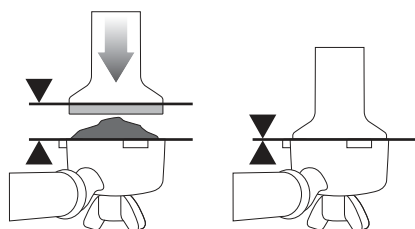
DOSAGE MANUEL

Pour doser manuellement le café, appuyez et maintenez enfoncé le porte-filtre dans le support de mouture jusqu'à ce que la quantité de mouture désirée soit dosée. Pour arrêter le broyage, relâchez le porte-filtre.

Le compte progressif s'activera, affichant le temps de broyage.

TASSER LE CAFÉ MOULU

- Retirez le porte-filtre du support de mouture.
- Tapotez plusieurs fois le porte-filtre sur le comptoir pour que le café se compacte et se distribue uniformément dans le panier filtre.
- À l'aide du bourroir, tassez fermement la mouture (avec environ 15-20 kg de pression). La quantité de pression n'est pas aussi importante que la pression uniforme appliquée chaque fois.



- À titre informatif, le bord supérieur du dessus métallique du bourroir doit être de niveau avec le dessus du panier filtre APRES le tassage.



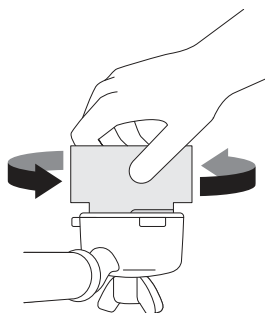
NOTE

Nous recommandons d'utiliser des grains de café 100% Arabica avec une «date de torréfaction» inscrite sur le sac, et non une «date de péremption» ou «date d'utilisation». Les grains de café sont meilleurs s'ils sont consommés entre 5-20 jours de la «date de torréfaction». Du café éventé peut s'écouler trop rapidement du porte-filtre et avoir un goût amer et dilué.

ÉGALISER DE LA DOSE

L'outil de dosage de précision the Razor™ vous permet d'égaliser la rondelle de café au niveau requis pour obtenir une extraction homogène et constante.

- Insérez l'outil de dosage the Razor™ dans le panier filtre jusqu'à ce que les ailettes de l'outil reposent sur le bord du panier. La lame de l'outil de dosage doit traverser la surface du café tassé.
- Faites tourner l'outil de dosage the Razor™ de gauche à droite tout en maintenant le porte-filtre en angle au-dessus d'un contenant de marc de café pour éliminer l'excès de mouture. Votre panier filtre contient maintenant la bonne dose de café.



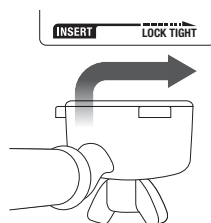
- Pour assurer une bonne adhésion dans la tête d'infusion, essuyez l'excès de café sur le bord du panier filtre.

PURGER LA TÊTE D'INFUSION

Avant d'insérer le porte-filtre, faites passer un peu d'eau dans la tête d'infusion en appuyant sur la touche 1 TASSE. Cela stabilisera la température avant l'extraction et préchauffera le porte-filtre, assurant une température uniforme de l'espresso.





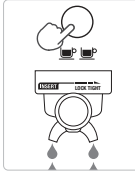
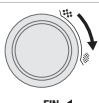
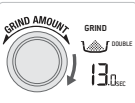
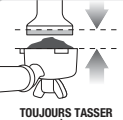
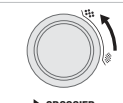

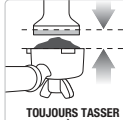
INSÉRER LE PORTE-FILTRE

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



EXTRAIRE L'ESPRESSO

- À titre de guide, l'espresso commencera à couler après 8-10 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel chaud.
- Si l'espresso commence à couler en moins de 6 secondes, votre dose de café dans le panier filtre est insuffisante et/ou la mouture est trop grossière. Vous obtiendrez un café SOUS-EXTRAIT.
- Si l'espresso commence à s'égoutter, mais ne s'écoule pas après 15 secondes, la mouture est trop fine. Il s'agit d'un café SUREXTRAIT.

BONNE EXTRACTION	SOUS-EXTRACTION	SUREXTRACTION
 <ul style="list-style-type: none"> • Débit commence après 8-12 sec • Débit lent comme du miel chaud • Crema dorée avec mousse fine • Espresso brun foncé 	 <ul style="list-style-type: none"> • Débit commence après 1-7 secondes • Débit rapide comme de l'eau • Crema mince et pâle • Espresso brun pâle • Goût amer/fort, fade et dilué 	 <ul style="list-style-type: none"> • Débit commence après 13 sec • Débit dégoutte ou ne coule pas • Crema foncé et tacheté • Espresso brun très foncé • Goût amer et brûlé
<p>APRÈS L'EXTRACTION</p> <p>RETIRER LE MARC DE CAFÉ Le marc de café formera une 'rondelle' sèche. Si elle est mouillée, voir la section 'Sous-extraction'.</p>  <p>RINCER LE PANIER FILTRE Pour prévenir le blocage, garder le panier filtre propre. Le verrouiller dans le porte-filtre, sans café, l'insérer dans la machine et faire couler l'eau chaude.</p> 	<p>SOLUTIONS</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>FIN EXTRACTION LENTE</p> <p>Ajuster & reprendre</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>AUGMENTER LA QUANTITÉ DE MOUTURE</p> <p>Ajuster & reprendre</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <p>TOUJOURS TASSER JUSQU'À LA LIGNE</p> <p>Ajuster & reprendre</p> </div> <p>Tasser avec 15-20 kg de pression. Le rebord métallique du bourroir doit être de niveau avec le haut du panier filtre APRÈS le tassage. Araser la mouture au bon niveau avec l'outil de dosage de précision Razor®.</p>	<p>SOLUTIONS</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>GROSSIER EXTRACTION RAPIDE</p> <p>Ajuster & reprendre</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>DIMINUER LA QUANTITÉ DE MOUTURE</p> <p>Ajuster & reprendre</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <p>TOUJOURS TASSER JUSQU'À LA LIGNE</p> <p>Ajuster & reprendre</p> </div> <p>Tasser avec 15-20 kg de pression. Le rebord métallique du bourroir doit être de niveau avec le haut du panier filtre APRÈS le tassage. Araser la mouture au bon niveau avec l'outil de dosage de précision Razor®.</p>

	MOUTURE	DOSE DE MOUTURE	TASSAGE
SUREXTRAIT AMER • ASTRINGENT	Trop fine	Trop Utiliser le rasoir pour égaliser	Trop fort
ÉQUILIBRÉ	Optimale	8-10 g (1 tasse) 19-22 g (2 tasses)	15-20 kg
SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ. • SÛR	Trop grossière	Trop peu Augmenter la dose et utiliser le rasoir pour égaliser	Trop faible

VOLUME PRÉPROGRAMMÉ - 1 TASSE

Appuyez une fois sur la touche 1 TASSE. Le voyant lumineux de la touche clignotera pour indiquer qu'elle a été sélectionnée. L'écran ACL affichera PRE-INFUSE (préinfusion) et l'horloge commencera le compte progressif. Une fois la préinfusion terminée, l'extraction débutera. Un volume d'environ 30 ml sera extrait pour un espresso simple. La machine s'arrêtera automatiquement dès que le volume pré-réglé aura été extrait.



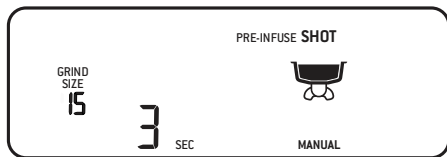
VOLUME PRÉPROGRAMMÉ - 2 TASSES

Appuyez une fois sur la touche 2 TASSES, le voyant lumineux de la touche clignotera pour indiquer qu'elle a été sélectionnée. L'écran ACL affichera PRE-INFUSE (préinfusion) et l'horloge commencera le compte progressif. Une fois la préinfusion terminée, l'extraction débutera. Un volume pré-réglé d'environ 60 ml sera extrait pour un espresso double. La machine s'arrêtera automatiquement dès que le volume pré-réglé aura été extrait.



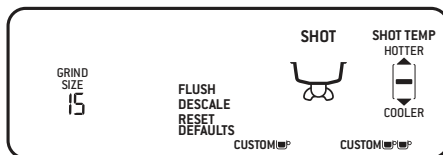
PRÉINFUSION & EXTRACTION MANUELLES

Appuyez et tenez la touche 1 TASSE ou 2 TASSES pour le temps de préinfusion désiré. Relâchez la touche pour débiter l'extraction. Pour l'arrêter, appuyez à nouveau sur la touche clignotante.



PROGRAMMER UN ESPRESSO

- Appuyez sur la touche MENU pour entrer dans le menu principal.



- Utilisez le sélecteur de QUANTITÉ DE MOUTURE pour naviguer dans le menu jusqu'à CUSTOM ou CUSTOM (personnaliser). Appuyez sur le bouton pour choisir votre sélection.
- Appuyez sur la touche 1 TASSE ou 2 TASSES pour commencer la préinfusion par défaut. Pour personnaliser la préinfusion, appuyez et tenez la même touche durant le temps de préinfusion désiré. Relâchez la touche pour amorcer l'extraction.
- Pour que l'extraction s'arrête au niveau désiré, appuyez sur la touche TASSE. L'écran ACL et la touche TASSE cesseront de clignoter et la machine bipera pour indiquer que le réglage personnalisé a été retenu. La machine retournera alors en mode de fonctionnement (PRÊT). Le réglage personnalisé peut maintenant être activé en appuyant sur la touche désirée (1 TASSE ou 2 TASSES).

AJUSTER LA TEMPÉRATURE DE L'ESPRESSO

- Appuyez sur la touche MENU pour entrer dans le menu principal.
- Utilisez le sélecteur de QUANTITÉ DE MOUTURE pour naviguer dans le menu et appuyez sur SHOT TEMP. pour sélectionner la température désirée.



- Utilisez le sélecteur de QUANTITÉ DE MOUTURE pour augmenter ou diminuer la température de l'espresso; elle sera affichée sur l'écran ACL.
- Appuyez sur le sélecteur pour confirmer la température désirée. La machine retournera alors en mode de fonctionnement (PRÊT).

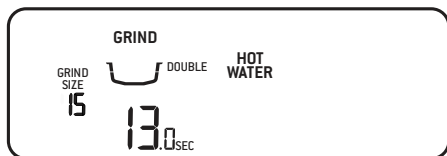
RÉINITIALISER LES RÉGLAGES PAR DÉFAUT

- Appuyez sur le sélecteur MENU pour entrer dans le menu principal.
- Utilisez le sélecteur de QUANTITÉ DE MOUTURE pour naviguer dans le menu et sélectionnez RESET DEFAULTS (réinitialiser les réglages).
- La machine bipera.
- Les fonctions QUANTITÉ DE MOUTURE, FORMAT DU FILTRE, TEMPÉRATURE D'ESPRESSO, 1 TASSE et 2 TASSES retourneront aux réglages par défaut. La machine retournera en mode de fonctionnement. (PRÊT)

UTILISER LA SORTIE D'EAU CHAUDE

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


Pour activer cette fonction, tournez le sélecteur de VAPEUR à .



- L'écran ACL affichera que l'eau chaude (HOT WATER) a été activée.
- Pour arrêter l'eau chaude, tournez le sélecteur dans le centre, en position verticale.
- L'eau chaude s'arrêtera après 60 secondes, mais le sélecteur doit être tourné manuellement en position de veille (standby).


MOUSSER LE LAIT

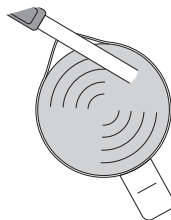
Il est recommandé de purger la buse vapeur avant de mousser le lait.

Placez la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttage et tournez le sélecteur de vapeur à . L'écran ACL affichera STEAM (vapeur) lorsqu'elle sera activée. Pour arrêter la vapeur, tournez le sélecteur de VAPEUR en position initiale verticale.

Chaque marque ou type de lait ou substitut du lait mousse différemment.

- Commencez par du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet de lait entre les marques MIN et MAX.

- Relevez la buse vapeur et insérez-la dans le pichet, à 1-2 cm en dessous de la surface du lait, sur le côté droit du pichet, à la position 3 h.
- Tournez le sélecteur de VAPEUR à .
- Gardez l'embout de la buse vapeur juste en dessous de la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourbillonne en sens horaire, produisant un vortex (tourbillon).
- Pendant que le lait tourbillonne, abaissez lentement le pichet. L'embout de la buse vapeur sera alors à la surface du lait et commencera à y introduire de l'air.
- Brisez délicatement la surface du lait avec l'embout pour faire tourbillonner le lait assez rapidement.
- Gardez l'embout de la buse à la surface ou légèrement sous la surface du lait, en continuant de maintenir le vortex. Moussez le lait jusqu'à ce que vous obteniez le volume désiré.
- Soulevez le pichet pour abaisser l'embout sous la surface tout en gardant le vortex. Le lait a atteint la bonne température (140-149°F / 60-65°C) lorsque le pichet est trop chaud pour lui toucher.



- Une fois la température atteinte, tournez le sélecteur de VAPEUR en position initiale verticale.
- Retirez la buse vapeur du pichet à lait.
- Essuyez la buse vapeur avec un chiffon propre et humide, puis rabaissez-la au-dessus du plateau d'égouttage.

ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

La vapeur pressurisée peut encore s'expulser de la buse, même si la machine est éteinte. Surveillez toujours les enfants qui sont à proximité.

NOTE

Assurez-vous que le sélecteur de vapeur est en position verticale avant de retirer la buse vapeur du pichet à lait.


NOTE

Quand la machine génère de la vapeur, un son de pompage peut se faire entendre. Cela est tout à fait normal.

NOTE

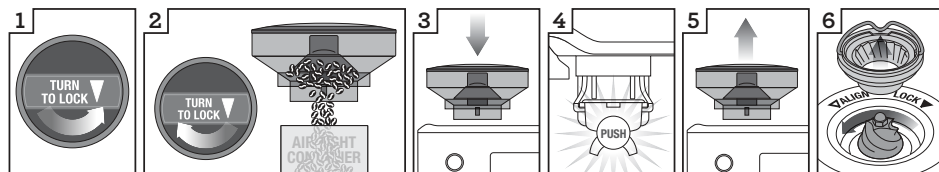
Utilisez uniquement le pichet en acier inoxydable pour faire mousser le lait avec cette machine. L'utilisation d'autres contenants peut causer un risque de danger.

PURGER LA BUSE VAPEUR

Après avoir fait mousser le lait, il est recommandé de purger la buse vapeur. Placez-la à la verticale au-dessus du plateau d'égouttage et tournez le sélecteur de VAPEUR à , puis laissez la machine purger la buse. Pour arrêter la vapeur, tournez le sélecteur en position initiale.

AJUSTER LES MEULES CONIQUES

Certains types de café peuvent nécessiter un plus grand éventail de mouture pour atteindre l'extraction ou l'infusion idéale. Une des caractéristiques de votre Barista Pro™ est la capacité d'étendre cet éventail avec une meule conique supérieur ajustable. Nous recommandons de ne faire qu'un ajustement à la fois.



1 Déverrouiller la trémie

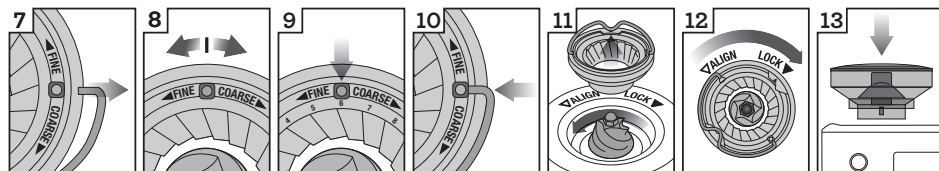
2 Tenir la trémie au-dessus du contenant & tourner le cadran pour libérer les grains

3 Aligner la trémie bien en place

4 Faire marcher le moulin et le vider

5 Retirer la trémie

6 Retirer la meule supérieure



7 Retirer la poignée de chaque côté de la meule

8 Changer de numéro, plus gros ou plus fin

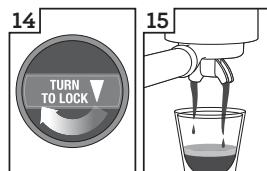
9 Réinsérer la poignée de chaque côté de la meule

10 Aligner le numéro avec l'ouverture de la poignée

11 Pousser fermement sur la meule supérieure

12 Verrouiller la meule supérieure

13 Bien aligner la trémie



14 Verrouiller la trémie

15 Vérifier l'extraction



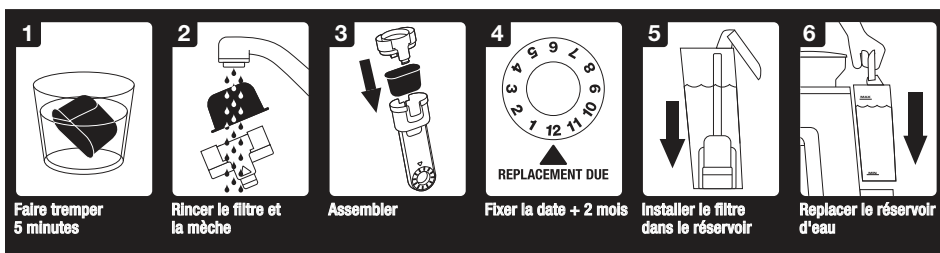
Entretien et nettoyage



ATTENTION :

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas d'agent nettoyant alcalin, mais plutôt un chiffon et un détergent doux.

REEMPLACER LE FILTRE À EAU



Le filtre à eau fourni aide à prévenir l'accumulation de tartre qui, avec le temps, affectera la performance de la machine. Le fait de remplacer le filtre à eau tous les 2 mois réduira le besoin de détartrer la machine.

Si vous habitez une région où l'eau est dure, nous recommandons de changer le filtre plus fréquemment.

- Retirez le filtre à eau du sac de plastique.
- Faites-le tremper dans l'eau froide durant 5 minutes.
- Rincez le filtre et la mèche sous l'eau froide courante.
- Réglez le rappel de remplacement au mois suivant. Nous recommandons de remplacer le filtre après 2 mois.
- Insérez le filtre dans le support du filtre.
- Installez le support assemblé dans le réservoir d'eau, en vous assurant qu'il est bien verrouillé.
- Remplissez le réservoir d'eau froide avant de le glisser et l'insérer derrière la machine.

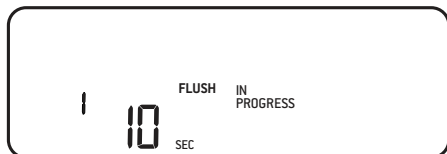


NOTE

Vous pouvez vous procurer des filtres de remplacement en visitant le site web de Breville ou en contactant l'équipe de soutien au consommateur de Breville.

CYCLE DE NETTOYAGE PAR PURGE

L'écran ACL affichera l'alerte FLUSH (purge) lorsqu'un cycle de nettoyage sera requis. Le cycle de nettoyage est différent du détartrage.

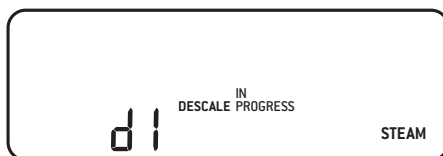


1. Insérez le disque de nettoyage dans le panier filtre inséré dans le porte-filtre.
2. Déposez une pastille de nettoyage sur le disque de nettoyage.
3. Verrouillez le porte-filtre dans la tête d'infusion.
4. Videz le plateau d'égouttage, puis remplacez-le dans la machine.
5. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la marque MAX, puis remplacez-le dans la machine.
6. Appuyez sur la touche MENU pour entrer dans le menu principal.
7. À l'aide du sélecteur de QUANTITÉ DE MOUTURE, naviguez dans le menu jusqu'à FLUSH (purge) et appuyez sur le sélecteur pour sélectionner. La touche 1 TASSE s'allumera.
8. Appuyez sur la touche 1 TASSE pour débiter le cycle de nettoyage. Le compte à rebours s'affichera sur l'écran ACL.
9. Une fois le cycle de nettoyage terminé, la machine bipera et retournera en mode de fonctionnement (PRÊT). S'il y a des résidus de tablette de nettoyage sur le disque, répétez le cycle.
10. Videz et rincez le porte-filtre, le disque de nettoyage et le plateau d'égouttage.

DÉTARTRAGE

Après un usage régulier, l'eau dure peut causer une accumulation de minéraux dans et sur plusieurs composants de fonctionnement internes, réduisant le débit et la température d'infusion, la puissance de la machine et le goût de l'espresso. Lorsqu'un cycle de détartrage sera requis, l'écran ACL affichera une alerte de DÉTARTRAGE.

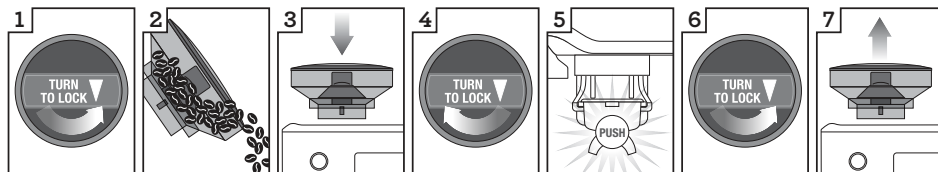
1. Videz le plateau d'égouttage et remplacez-le dans la machine. Retirez le réservoir d'eau de la machine et le filtre du réservoir.
2. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne DESCALC (détartrer) et ajoutez l'agent de détartrage. Remplacez le réservoir dans la machine.
3. Appuyez sur la touche MENU pour entrer dans le menu principal. À l'aide du sélecteur de QUANTITÉ DE MOUTURE, naviguez dans le menu jusqu'à DESCALC (détartrer), puis appuyez sur le sélecteur pour sélectionner. La touche 1 TASSE s'allumera.
4. Appuyez sur la touche 1 TASSE pour amorcer le cycle de détartrage. Ce cycle s'effectue en 3 étapes : café, eau chaude et vapeur. Après chaque étape la machine bipera. Le sélecteur de VAPEUR doit être tourné manuellement à EAU CHAUDE et VAPEUR lorsque l'écran ACL l'indique.



5. Une fois le cycle de détartrage terminé, la machine doit effectuer un cycle de rinçage. La touche 1 TASSE s'allumera. Comme pour le cycle de détartrage, le sélecteur de VAPEUR doit être tourné manuellement pour corriger la position lorsque l'écran ACL l'indiquera.
6. Retirez et videz le plateau d'égouttage, puis remplacez-le dans la machine. Videz le réservoir de tout liquide de détartrage, puis remplissez-le jusqu'à la marque MAX et remplacez-le dans la machine.
7. Appuyez sur la touche 1 TASSE pour débiter le cycle de rinçage. Ce cycle s'effectue également en 3 étapes. L'écran ACL affichera l'étape en cours. Après chaque étape, la machine bipera.
8. Une fois le cycle de rinçage terminé, la machine bipera et retournera en mode de fonctionnement (PRÊT).
9. Retirez et rincez le plateau d'égouttage et le réservoir d'eau. Séchez-les soigneusement avant de les replacer dans la machine.

NETTOYER LE MOULIN À MEULES CONIQUES

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



1 Déverrouiller la trémie

2 Vider la trémie

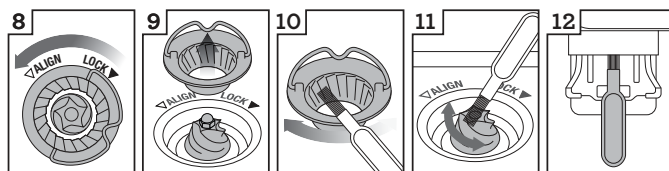
3 Replacer la trémie

4 Verrouiller la trémie

5 Faire fonctionner le moulin vide

6 Déverrouiller la trémie

7 Retirer la trémie



8 Déverrouiller la meule supérieure

9 Retirer la meule supérieure

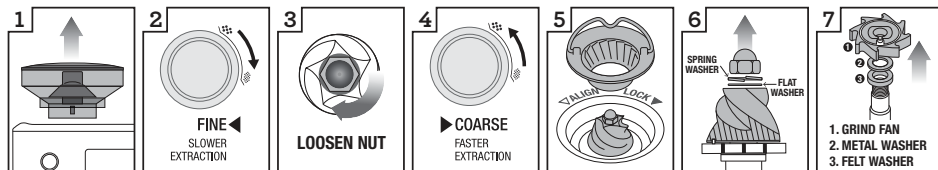
10 Nettoyer la meule supérieure avec la brosse

11 Nettoyer la meule inférieure avec la brosse

12 Nettoyer la goulotte avec la brosse

NETTOYAGE APPROFONDI DE MOULIN À MEULES CONIQUES

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



1 Retirer la trémie

2 Régler la TAILLE DE MOUTURE à 1 (fin)

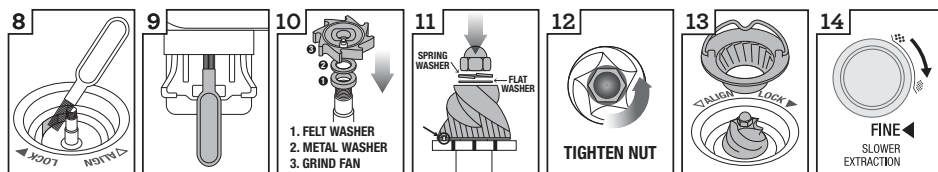
3 Utiliser une douille de 10mm. Tourner à droite pour desserrer l'écrou

4 Régler la TAILLE DE MOUTURE à 30 (grossier)

5 Déverrouiller et retirer la meule supérieure

6 Retirer l'écrou, le ressort et la rondelle plate. Retirer la meule inférieure

7 Retirer le ventilateur & les rondelles avec des pinces à bec long



8 Débloquer la goulotte avec la brosse ou un cure-pipe

9 Nettoyer la goulotte avec la brosse

10 Insérer les rondelles & le ventilateur avec des pinces à long bec

11 Insérer la meule du bas (broche & cavité alignées), les rondelles plate & à ressort

12 Tourner sur la gauche pour serrer l'écrou

13 Insérer & verrouiller la meule supérieure


14 Régler la TAILLE DE MOUTURE à 15. Replacer & verrouiller la trémie



AVERTISSEMENT

La prudence s'impose lorsque vous manipulez les meules du moulin, car elle sont extrêmement coupantes.

NETTOYER LA BUSE VAPEUR

- La buse vapeur doit être nettoyée après chaque moussage du lait. Essuyez-la avec un chiffon humide.
- Après le moussage, il est recommandé de purger la buse vapeur durant quelques secondes pour dégager les résidus de lait. Placez la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttage, tournez le sélecteur de VAPEUR à  quelques secondes pour laisser la machine générer de la vapeur avant de remettre la buse en position verticale.
- Si l'embout de la buse vapeur se bloque, la performance de moussage sera réduite. Utilisez l'outil de nettoyage de la buse vapeur pour nettoyer l'orifice de l'embout.
- Si la buse vapeur est encore bloquée, utilisez la clé au centre de l'outil de nettoyage pour dévisser l'embout. Faites-le tremper dans l'eau chaude pour le débloquent, puis remplacez-le sur la buse vapeur à l'aide de l'outil.

NETTOYER LES PANIERS FILTRES ET LE PORTE-FILTRE

- Les paniers filtres et le porte-filtre doivent être rincés sous l'eau chaude immédiatement après usage pour enlever tout résidu d'huile de café.
- Si les trous du panier filtre se bloquent, utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquent les trous.
- Si les trous restent bloqués, faites dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et y faire tremper le panier filtre et le porte-filtre environ 20 minutes. Rincez à fond.

NETTOYER LA TÊTE D'INFUSION

- L'intérieur de la tête d'infusion et la douchette doivent être essuyés avec un chiffon humide après chaque usage pour enlever toutes les particules de café moulu.
- Purgez la machine régulièrement. Placez un panier filtre vide inséré dans le porte-filtre dans la tête d'infusion. Appuyez sur la touche 1 TASSE et faites couler un peu d'eau pour rincer les résidus de café. Appuyez à nouveau sur la touche 1 TASSE pour arrêter l'écoulement de l'eau chaude. Retirez le porte-filtre et rincez-le soigneusement.

NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

- Le plateau d'égouttage doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, particulièrement lorsque l'indicateur du plateau d'égouttage affiche EMPTY ME! (Videz-moi).
- Retirez le plateau d'égouttage de la machine et séparez les pièces. L'indicateur de trop-plein EMPTY ME! peut aussi être retiré en le soulevant pour dégager les loquets latéraux. Lavez toutes ces pièces à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement avant de réassembler et de replacer dans la machine.
- Le tiroir de rangement (logé derrière le plateau d'égouttage) peut être retiré et nettoyé avec un chiffon doux et humide.



NOTE

Toutes ces pièces doivent être lavées à la main dans l'eau chaude et un savon liquide doux. N'utilisez pas de nettoyant, tampon à récuser ou chiffon abrasif qui pourrait égratigner la surface. Ne lavez aucun de ces accessoires ou pièces dans le lave-vaisselle.



AVERTISSEMENT

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

NETTOYER LE BOÎTIER

Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide, puis polissez avec un chiffon doux et sec.

RANGEMENT DE VOTRE MACHINE

Avant de ranger votre machine, appuyez sur l'interrupteur pour l'éteindre, puis débranchez-la de la prise murale. Retirez les grains restés dans la trémie, nettoyez le moulin (voir page 45), videz le réservoir d'eau et le plateau d'égouttage. Assurez-vous que la machine est refroidie, propre et sèche. Insérez les accessoires dans le tiroir de rangement.

Rangez la machine à la verticale et ne mettez rien sur le dessus.

MODE D'ERREUR

Si l'écran ACL affiche **Er**, contactez l'équipe de soutien au consommateur de Breville.



Guide de démarrage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'eau ne s'écoule pas de la tête d'infusion. Il n'y a pas d'eau chaude.	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé.	Appuyez sur le réservoir pour bien le fixer en place.
	La machine doit être détartrée.	Effectuez un cycle de détartrage.
	La mouture est trop fine et/ou il y en a trop dans le panier filtre et/ou elle a été trop tassée et/ou le panier filtre est bloqué.	Voir ci-après «L'espresso coule goutte à goutte des becs du porte-filtre ou ne coule pas du tout».
L'espresso coule goutte à goutte des becs du porte-filtre ou ne coule pas du tout.	Le café est moulu trop finement.	Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Consultez les sections «Régler la taille de la mouture» à la page 37 et «Surextraction» en page 39.
	Il y a trop de café dans le panier filtre.	Diminuez la dose de café. Consultez les sections «Dosage» à la page 37 et «Surextraction» en page 39. Après le tassage, arasez la dose de café avec l'outil de dosage the Razor™.
	Le café est tassé trop fermement.	Tassez avec 15-20 kg de pression.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé.	Appuyez sur le réservoir pour bien le fixer en place.
	Le panier filtre est peut-être bloqué.	Utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous. Si les trous demeurent bloqués, faites dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et laissez tremper le panier filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez soigneusement.
	La machine doit être détartrée.	Effectuez un cycle de détartrage.
L'eau ne s'écoule pas (la machine fait beaucoup de bruit)	Le réservoir d'eau est vide ou le niveau d'eau est sous la marque MIN.	Remplissez le réservoir.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'espresso s'écoule trop rapidement.	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Consultez les sections «Régler la taille de la mouture» à la page 37 et «Surextraction» en page 39.
	Il n'y a pas assez de café dans le panier filtre.	Augmentez la dose de café. Consultez les sections «Dosage» en page 37 et «Sous-extraction» en page 39. Tassez et enlevez l'excès de café à l'aide de l'outil de dosage the Razor™.
	Le café est tassé trop légèrement.	Tassez avec 15-20 kg de pression.
L'espresso coule sur le rebord du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête d'infusion.	Assurez-vous que le porte-filtre est parfaitement inséré et tourné jusqu'à ce que vous ressentiez une résistance.
	Il y a de la mouture sur le bord du panier filtre.	Enlevez l'excès de café sur le bord du panier filtre pour assurer une bonne adhésion dans la tête d'infusion.
	Il y a trop de café dans le panier filtre.	Diminuez la dose de café. Consultez la section «Dosage» en page 37. Après le tassage, égalisez la dose de café avec l'outil de dosage the Razor™.
Il n'y a pas de vapeur.	La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Laissez la machine atteindre la température de fonctionnement.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir n'est pas complètement inséré et verrouillé en place.	Appuyez sur le réservoir pour bien le fixer en place.
	La machine doit être détartrée.	Effectuez un cycle de détartrage.
	La buse vapeur est bloquée.	Consultez la section «Nettoyer la buse vapeur» en page 46.
Un son de pulsation/pompage se fait entendre durant l'extraction de l'espresso ou le moussage du lait.	La pompe est en cours de fonctionnement.	Aucune action n'est requise, car il s'agit d'un fonctionnement normal de la machine.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé.	Appuyez sur le réservoir pour bien le fixer en place.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Rincez les tasses sous la sortie d'eau chaude.
	Le porte-filtre n'a pas été préchauffé.	Rincez le porte-filtre sous la sortie d'eau chaude et séchez-le correctement.
	Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino, le latte, etc.).	Faites mousser le lait plus longtemps.
	La température de l'eau doit être ajustée.	Augmentez la température de l'eau. Consultez la section «Ajuster la température de l'espresso» en page 40.
Il n'y a pas de crema.	Le café est tassé trop légèrement.	Tassez avec 15-20 kg de pression.
	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Consultez les sections «Régler la taille de la mouture» en page 37 et «Sous-extraction» en page 39.
	Le café prémoulu ou les grains de café ne sont pas frais.	Si vous désirez utiliser des grains de café entiers, choisissez des grains fraîchement rôtis avec une «date de torréfaction» et consommez-les entre 5-20 jours de cette date. Dans le cas du café prémoulu, utilisez-le dans la semaine suivant le broyage.
	Le panier filtre est peut-être bloqué.	Utilisez la broche à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous. Si les trous restent bloqués, faites dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et laissez tremper le panier filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez à fond.
	Vous utilisez peut-être un panier filtre à simple paroi avec du café prémoulu.	Assurez-vous d'utiliser un panier filtre à double paroi avec du café prémoulu.
L'eau fuit.	Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé.	Appuyez sur le réservoir pour le fixer parfaitement en place.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
La machine est en marche mais cesse de fonctionner.	Le protecteur thermique de sécurité peut avoir été activé à cause d'une surchauffe de la pompe ou du moulin.	Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre la machine et débranchez-la de la prise murale. Laissez-la refroidir environ 30-60 minutes. Si le problème persiste, appelez l'équipe de soutien au consommateur de Breville.
Aucun café moulu ne sort du moulin.	Il n'y a pas de grains de café dans la trémie.	Remplissez la trémie de grains de café frais.
	La chambre de broyage du moulin ou la goulotte sont bloquées.	Nettoyez et dégagez la chambre de broyage du moulin et la goulotte. Consultez la section «Nettoyage approfondi du moulin à meules coniques» en page 45.
	Il y a de l'eau/de l'humidité dans la chambre de broyage du moulin et dans la goulotte.	Nettoyez et dégagez la chambre de broyage et la goulotte. Consultez la section «Nettoyage approfondi du moulin à meules coniques» en page 45. Assurez-vous que les meules sont complètement séchées avant de réassembler le moulin. Un séchoir à cheveux peut être utilisé pour sécher la chambre de broyage.
Trop/pas assez de mouture est acheminée dans le panier filtre.	Les réglages de quantité de mouture sont incorrects pour la taille de mouture utilisée.	Utilisez le sélecteur pour augmenter ou diminuer la quantité de mouture. Consultez les sections «Dosage» en page 37 et «Guide d'extraction» en page 39.
Trop/pas assez d'espresso est acheminé dans la tasse.	Les réglages de quantité de mouture et/ou de taille de mouture et/ou de volumes doivent être ajustés.	Ajustez les réglages de quantité de mouture et/ou de taille de mouture. Consultez les sections «Régler la taille de la mouture» en page 37 et «Guide d'extraction» en page 39.
Le moulin fait beaucoup de bruit.	Le moulin est bloqué ou un objet étranger l'obstrue.	Retirez la trémie à grains, vérifiez s'il y a présence de débris ou de blocage. Si nécessaire, nettoyez et dégagez la chambre de broyage et la goulotte du moulin. Consultez la section «Nettoyer le moulin à meules coniques» en page 45.



Notes

Breville Consumer Support

USA

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

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

Web: www.breville.com

Canada

Mail: Breville Canada
9800 boulevard Cavendish,
suite 250, Saint-Laurent,
Québec, H4M 2V2

Phone: 1-855-683-3535

Web: www.breville.com

Breville®

Master Every Moment™

Breville, the Breville logo, Breville Assist, Master Every Moment and the Barista Pro are registered trademarks of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2018.

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