

# *the Dual Boiler™*

Instruction Book - BES920



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

# **Breville®**



## Contents

2	Breville Recommends Safety First
6	Features
7	Components
9	Operation
19	Coffee Making Tips
23	Care & Cleaning
27	Troubleshooting
32	Coffees to try

## 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



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

### FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

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

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

- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near the edge of a table or counter-top. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner. Do not place it in, or allow it to come in contact with a heated oven.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything

other than its intended use. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.

## NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

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

## SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES920XL

- It is recommended to plug the espresso machine into a properly grounded and dedicated circuit, separate from other electrical appliances.
- 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 'Descale (dESc).'
- 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 Service.

## **WARNING**

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

## 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.



**HOT SURFACES  
DO NOT TOUCH**

This symbol indicates, temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating and for some time after use.

## **CSA DUTY CYCLE MARKING:**

The Canadian Standards Authority requires any appliances capable of drawing over 1500W to be marked with a 'duty cycle' in minutes. For the BES920XL, this 'duty cycle' represents the maximum time for which the appliance will draw over 1500W during any 2-hour period of use. It does not indicate the appliance is unsafe for continuous use or is required to be switched off at certain intervals during normal use.

## **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.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## Features

### TRIPLE HEAT SYSTEM

#### Dual Stainless-Steel Boilers

Dedicated espresso and steam boilers for simultaneous milk texturing and espresso extraction at the optimum temperature.

#### Actively Heated Group Head

Commercial 58mm group head with embedded element for optimal thermal stability during extraction.

### PRECISION CONTROL

#### Electronic PID Temperature Control

Electronic temperature control delivers precise water temperature for optimum espresso flavor. Programmable.

#### Regulated Extraction Pressure

Over pressure valve (OPV) limits maximum pressure for optimal espresso flavor.

#### Low Pressure Pre-Infusion

Gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction. Programmable.

#### Dual Pumps

Dedicated espresso and steam boiler pumps help maintain constant pressure throughout extraction.

#### Programmable Shot Temperature

Adjust water temperature to achieve optimal espresso flavor depending on coffee origin and degree of roast.

### ADDITIONAL FEATURES

#### Backlit LCD

Displays current settings and simplifies programming functions.

#### High Volume Instant Steam

Dedicated 32 fl.oz (950ml) steam boiler delivers instant and continuous steam.

#### Commercial Steam Wand

Stainless steel 360° swivel-action steam wand with 3 hole tip for a silkier texture.

#### Instant Hot Water

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

#### 58mm Full Stainless Steel Portafilter

Helps to promote a more even extraction and is easier to clean.

#### Shot Clock

Displays duration of the espresso shot being extracted.

#### Auto Start

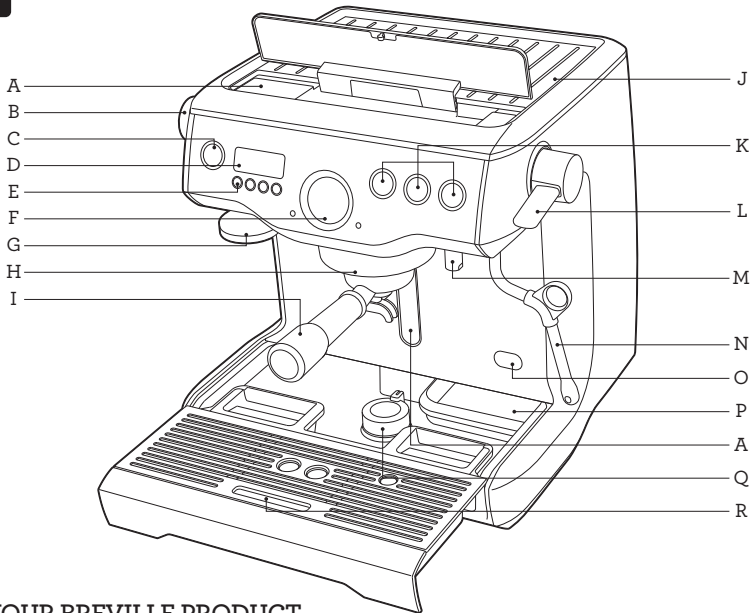
Switches machine on at a specified time.

#### The Razor™ Dose Trimming Tool

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



## Components

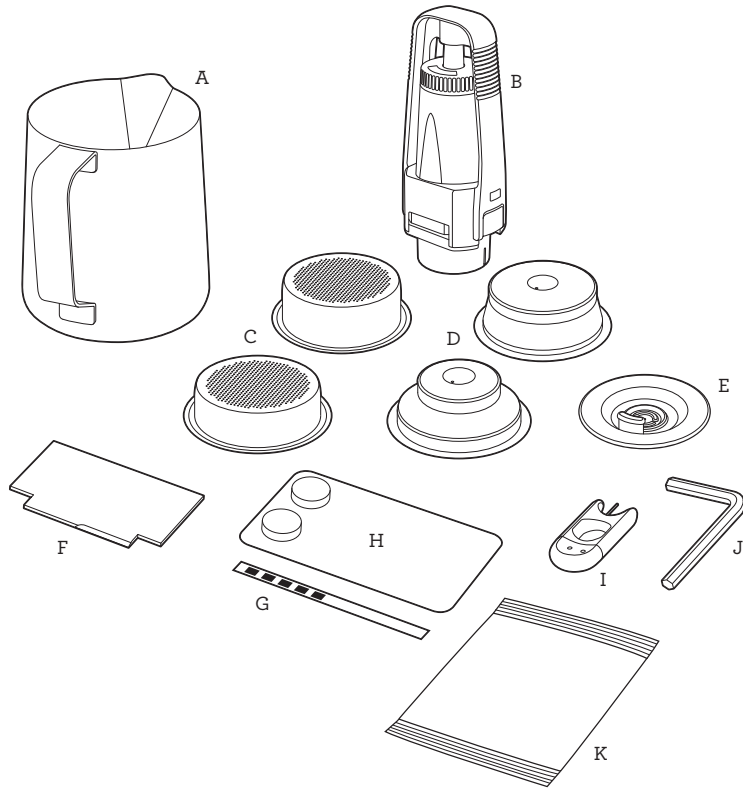


### KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT

- A. Top-fill 84 fl.oz (2.5L) removable water tank  
With integrated water filter and backlit level indicator.
- B. Hot water dial  
Rotate to start and stop the flow of hot water from the hot water outlet.
- C. POWER button
- D. Backlit LCD  
Displays current settings and simplifies programming functions.
- E. MENU button  
Use in conjunction with the LCD to set the programmable functions.
- F. Espresso pressure gauge  
Monitors extraction pressure.
- G. Integrated & removable 58mm tamper
- H. Heated 58mm group head with embedded element
- I. 58mm full stainless steel portafilter
- J. Heated cup warming tray
- K. 1 CUP, 2 CUP and MANUAL buttons  
With preset shot durations, manual override or reprogrammable durations/volumes.
- L. Steam lever  
For instant and continuous steam.
- M. Dedicated hot water outlet  
Delivers hot water for Americanos and pre-heating cups.
- N. 360° swivel action steam wand  
With 3-hole tip for a silkier texture.
- O. Descale access point
- P. Tool storage tray  
Houses accessories when not in use.
- Q. Drop down swivel foot  
Lifts the machine upwards for easy maneuverability.
- R. Removable drip tray

### Rating Information

120 V ~ 60 Hz 1 700 W



## ACCESSORIES

- A. Stainless steel milk jug
- B. Water filter holder with filter
- C. 1 CUP & 2 CUP single wall filter baskets
- D. 1 CUP & 2 CUP dual wall filter baskets
- E. Cleaning disc
- F. The Razor™ precision dose trimming tool
- G. Water hardness test strip
- H. Espresso cleaning tablets
- I. Cleaning tool for steam wand tip
- J. Allen key
- K. Descaling powder





# Operation

## 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.

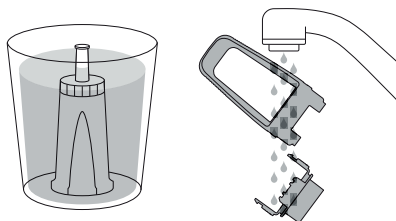
Remove the water tank located at the back of the machine by pulling down the water tank handle. Remove the plastic bag containing the water filter and water filter holder. Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

### TIP

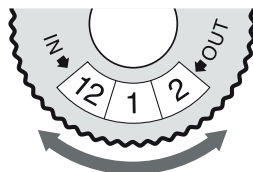
To easily maneuver your machine, use the drop-down swivel foot located under the drip tray. When turned to UNLOCK, the swivel foot drops down & lifts the machine upwards, making it easier to access the removable water tank or reposition the machine to another location.

## INSTALLING THE WATER FILTER

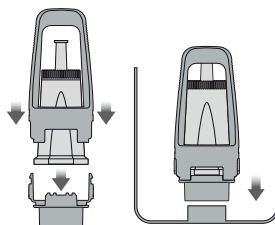
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



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



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



- Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.

### NOTE

Replacing the water filter after three months or 10.6 USgal / 40L will reduce the need to descale the machine. Filters can be purchased at Breville webpage.

### NOTE

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

## FIRST USE

1. Ensure tank is filled with cold water.  
You can do this by either opening the top-fill water tank lid (push to open), or by removing the water tank at the back of the machine.
2. Check STEAM LEVER and HOT WATER dial are in the CLOSED position.
3. Press POWER button to turn machine on.
4. The LCD will display 'Hrd3', prompting you to set the water hardness level. Programming this will determine the regularity of the 'NEW FILTER' alert which indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced.

### Setting Water Hardness

- Remove the supplied water hardness test strip from the wrapper.
- Dip the test strip into a sample of the water you have filled the tank with. Wait for one minute. The water hardness setting is indicated by the number of red squares displayed on the test strip e.g. 3 red squares indicate a water hardness setting of 3.
- Press UP or DOWN arrow to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

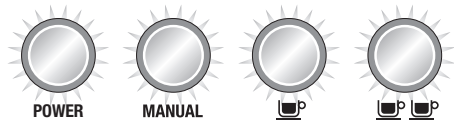


### NOTE

If there is no selection within 5 minutes, the machine will default to setting 'Hrd3'.

5. A pumping/vibrating sound will be heard indicating empty boilers are being filled with water for the first time. The LCD will display the current boiler temperature as it heats up.

6. After approximately 10 minutes, the machine will reach the default operating temperature (200°F/93°C) and all 4 buttons will illuminate. The machine is now in STANDBY mode, ready for the next step, 'Flushing The Machine'.



### NOTE

You will not be able to select the 1 CUP or 2 CUP functions; access the cleaning cycle in the menu options; or activate the steam wand until the machine has reached operating temperature (STANDBY mode). The machine will beep 3 times if one of these functions is selected.

## FLUSHING THE MACHINE

When the machine has reached STANDBY mode:

1. Press 2 CUP button to run water through the group head for 30 seconds.
2. Rotate HOT WATER dial to the OPEN position to run water through the hot water outlet. After 30 seconds, rotate HOT WATER dial to the CLOSED position.
3. Lift STEAM LEVER to the OPEN position to release steam through the steam wand. After 30 seconds, lower the STEAM LEVER to the CLOSED position.
4. Repeat steps 1-3 twice.
5. Re-fill water tank and empty drip tray, if required.

## POWER SAVE MODE

The machine will enter POWER SAVE mode after remaining idle for 1 hour and turn off completely if not used for a continuous 4-hour period.

Pressing any button during POWER SAVE (except POWER) or operating the STEAM LEVER or HOT WATER dial will cause the machine to heat-up to operating temperature.

Pressing the POWER button during POWER SAVE will turn the machine off.

## LCD INTERFACE

### Display modes

3 modes can be displayed on the LCD screen: Shot Temperature, Shot Clock or Clock.

Press UP or DOWN arrow to change the display mode.

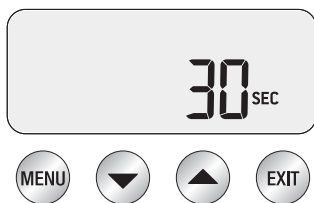
#### 1. Shot Temp

Displays selected extraction temperature. The default is 200°F (93°C), but can be changed from 190°F-205°F (86°C-96°C). See 'Extraction Temperature', page 14.



#### 2. Shot Clock

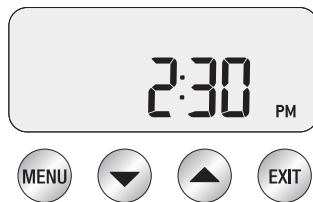
Displays duration of espresso extraction in seconds. See 'Extraction Guide', page 22.



Shot clock will be displayed during an extraction and 10 seconds after the extraction before returning to the default shot temperature display mode.

#### 3. Clock

Displays current time. The default is 12:00AM if the time has not been set. See 'Set Clock', page 14.



If selected, the clock will display for 10 seconds before returning to the default shot temperature display mode.

## GENERAL OPERATION

The 1 CUP & 2 CUP buttons use duration to control espresso volume. The duration times are preset but can be reprogrammed (refer to 'Reprogramming Shot Duration', page 13). Alternatively, access the Advanced Features if you wish to use volumetric controls instead of duration to determine espresso volume (refer to 'Volumetric Control (vOL)', page 17).

### 1 CUP BUTTON

Press 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset duration (25 seconds). The extraction will start using the low-pressure pre-infusion.



The machine will stop after 25 seconds and return to STANDBY mode.

### TIP

To by-pass low pressure pre-infusion and deliver water to the group head at full pump pressure, press and hold the 1 CUP button. Release button when the desired amount of espresso has been extracted. This function can be used when purging the group head.

## 2 CUP BUTTON

Press 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the preset duration (30 seconds). The extraction will start using the low-pressure pre-infusion.



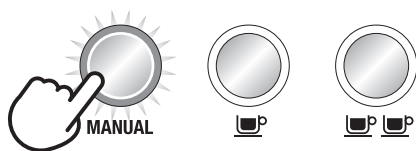
The machine will stop after 30 seconds and return to STANDBY mode.

### TIP

To by-pass low pressure pre-infusion and deliver water to the group head at full pump pressure, press and hold the 2 CUP button. Release button when the desired amount of espresso has been extracted. This function can be used when purging the group head.

## MANUAL BUTTON

The MANUAL button allows you to control the espresso duration/volume to suit your preference. Press MANUAL button once to start the espresso extraction. The extraction will start using the low-pressure pre-infusion. Press MANUAL button again to stop extraction.

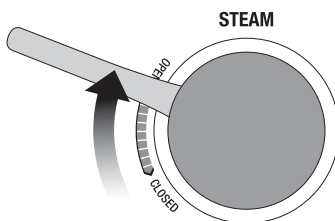


### TIP

To manually control the low-pressure pre-infusion duration, press and hold the MANUAL button. When the required pre-infusion duration is met, release button to begin full pump pressure. Press MANUAL button again to stop extraction.

## STEAM

For instant steam, move STEAM LEVER to OPEN position. The STEAM LED will illuminate.



To turn steam off, move STEAM LEVER to CLOSED position. The machine will return to STANDBY mode.

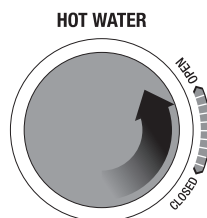


### CAUTION: BURN HAZARD

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

## HOT WATER

For instant hot water, rotate the HOT WATER dial to OPEN position. The HOT WATER LED will illuminate.



To turn hot water off, rotate the HOT WATER dial to CLOSED position. The machine will return to STANDBY mode.



### NOTE

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



### NOTE

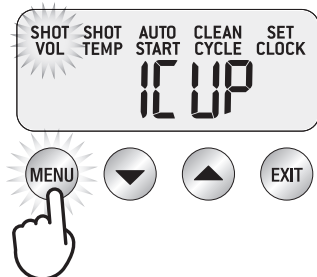
Hot water will cease to dispense after approx. 30 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to close, then re-open the HOT WATER dial. See 'HOT WATER LED flashing', page 17.

## PROGRAMMABLE FUNCTIONS

To enter program mode, press the MENU button. Continue to press MENU button until the desired function is flashing on the LCD.

Program mode allows you to program:

- Shot Volume
- Shot Temperature
- Auto Start
- Clean Cycle
- Set Clock



To exit program mode, press EXIT button.

### NOTE

The MENU button is disabled during an extraction or when dispensing hot water.

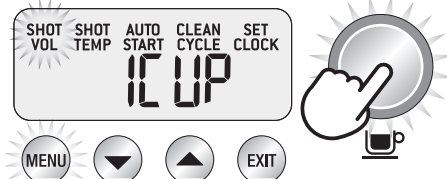
## REPROGRAMMING SHOT DURATION

The 1 CUP and 2 CUP buttons use duration to control espresso volume. Reprogram the preset duration to your preference.

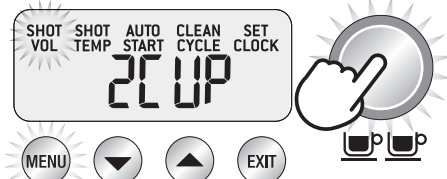
Press MENU button until 'SHOT VOL' flashes and either '1 CUP' or '2 CUP' is displayed, depending on the button you'd like to reprogram.

Without the portafilter in place, press the button you'd like to reprogram (either 1 CUP or 2 CUP button) to start water flow from the group head. Using the shot clock on the LCD, press the 1 CUP or 2 CUP button once the required duration has been reached.

### Reprogramming 1 CUP button



### Reprogramming 2 CUP button



The machine will beep. Press the EXIT button to set the new duration.

## REPROGRAMMING SHOT VOLUME

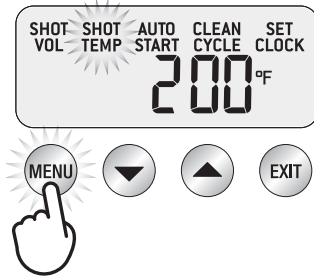
The 1 CUP and 2 CUP buttons use duration to control espresso volume. Access the Advanced Features if you wish to use volumetric controls instead of duration to determine espresso volume (refer to 'Volumetric Control (vOL)', page 17). Then follow these instructions:

Press MENU button until 'SHOT VOL' flashes and either '1 CUP' or '2 CUP' is displayed, depending on the button you'd like to reprogram.

Dose & tamp the portafilter with ground coffee. Insert the portafilter into the group head. Press the button you'd like to reprogram (either 1 CUP or 2 CUP button) to start espresso extraction. Press the 1 CUP or 2 CUP button once the desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep. Press the EXIT button to set the new volume.

## EXTRACTION TEMPERATURE

Press MENU button until 'SHOT TEMP' flashes. The LCD will display the current shot temperature.



Press UP or DOWN arrow to adjust the temperature. The default is set at 200°F (93°C) but can be changed from 190°F - 205°F (86°C - 96°C).



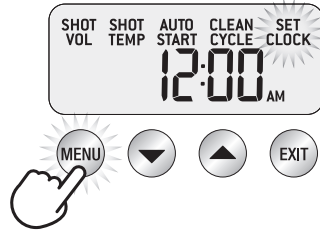
The optimum temperature will depend on the origin of the coffee beans, their freshness and degree of roast.

We recommend a temperature range between 194°F - 203°F (90°C - 95°C) for optimal flavor.

The new temperature will be displayed on the LCD. Press the EXIT button to set.

## SET CLOCK

Setting the clock is optional. Press MENU button until 'SET CLOCK' flashes. The default is 12.00AM if time has not been set.



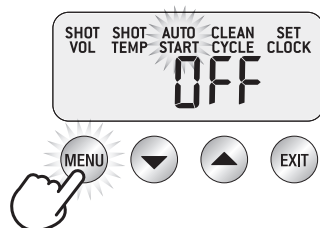
Press UP or DOWN arrow to adjust the time. For faster scrolling, press and hold the UP or DOWN arrow. Press the EXIT button to set.



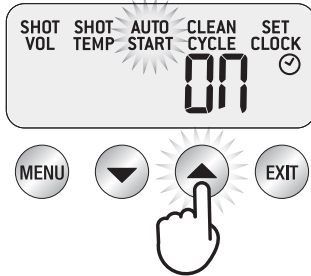
## AUTO START

Auto Start is optional. It allows you to program the specific time when the machine will automatically turn on. By programming your machine, you will not have to wait for it to pre-heat. We recommend programming the machine to start 15 minutes before you plan to use it.

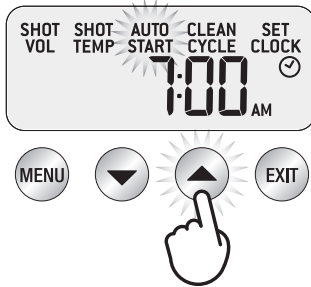
Press MENU button until 'AUTO START' flashes and the current Auto Start setting (ON or OFF) is displayed on the LCD.



Press UP or DOWN arrow to set the AUTO START to ON or OFF.



If OFF is selected, press the EXIT button to set. If ON is selected, press the MENU button. Press UP or DOWN arrow to the desired Auto Start time. For faster scrolling, press and hold the UP or DOWN arrow.



Press the EXIT button to set. A small clock icon will be displayed on the LCD when the Auto Start function has been programmed.

### CLEANING CYCLE

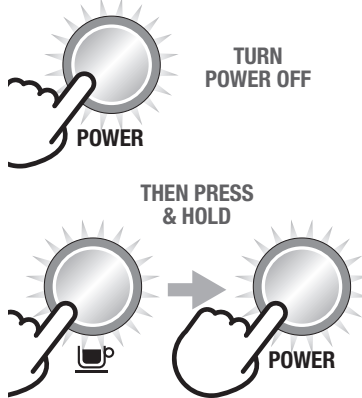
The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. Select this feature when the LCD displays 'CLEAN ME!' Refer to 'Cleaning Cycle', page 23.



### ADVANCED FEATURES

These features should only be accessed by experienced users. To access Advanced Features, with the machine turned off, press and hold the 1 CUP button, then also press the POWER button. Press the UP arrow to the desired feature then press MENU button to access feature settings.

Press the EXIT button at any time to exit.



### Reset Default Settings (rSEt)

Use this function to reset all programmable values back to the default settings. The machine has the following default settings:

1. Temperature - 200°F (93°C)
2. Pre-Infusion - Duration Pd07
3. Pre-Infusion - Power PP60
4. Steam temperature - 275°F (135°C)
5. Machine Audio - LO
6. Auto Off - ON
7. Auto Start - OFF
8. Temperature Unit - Fahrenheit
9. Water Hardness - Hrd3
10. Shot Duration - 1 cup = 25 secs  
2 cup = 30 secs

While 'rSEt' is displayed on the LCD, press the MENU button to reset all settings to factory defaults. Machine will beep to confirm selection.



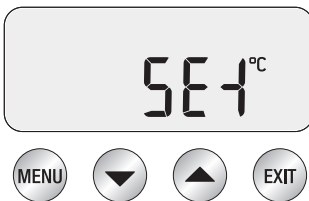
'Hrd3' will flash on screen. Machine is now in Water Hardness mode. Determine water hardness with the supplied water hardness test strip. Refer to 'Setting Water Hardness', page 10. Press UP or DOWN arrow to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection. Setting water hardness will determine the regularity of the 'NEW FILTER' alert which indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced.



**Descal (dESC)**

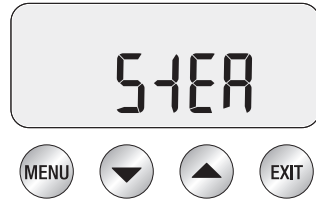
Select this feature to access the step by step descale procedure on the LCD. Refer to page 24 for the accompanying instructions.

**Temperature Unit - °C/°F (SEt)**



Set units to metric or imperial. While 'SEt' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to the desired unit. Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

**Steam Temperature (StEA)**



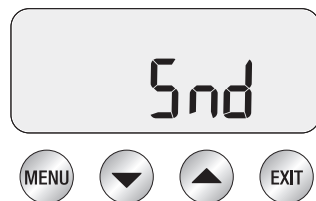
Adjust the steam boiler temperature, which in turn controls steam pressure. Lower steam temperature to texture smaller volumes of milk or to have more control. Increase steam temperature to texture larger volumes of milk. While 'StEA' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to the desired temperature. Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

**Disable AUTO OFF (A OF)**



Use this function to disable the Auto Off feature. While 'A OF' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to select off or on. Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

**Machine Audio (Snd)**





Adjust the audible alerts. While 'Snd' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to off (OFF), low(LO) or high (HI). Press MENU button to set. Depending on the selected setting, the machine may beep to confirm selection.

### Volumetric Control (vOL)



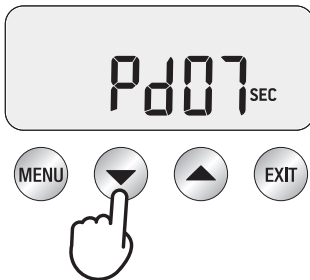
Select between volume based (FLo) or time based (SEc) method for espresso dose measurement. While 'vOL' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to the desired method. Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

### PRE-INFUSION PROGRAMMING

With the machine on and in STANDBY mode, press UP and DOWN arrow together to enter Pre-Infusion Programming mode. Press MENU button to move between Pre-Infusion Duration (Pd) and Pre-Infusion Power (PP).

#### Pre-Infusion Duration (Pd)

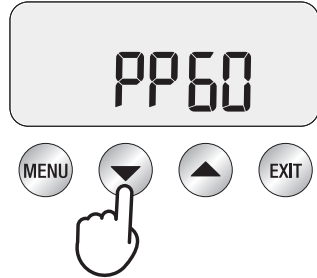
The LCD will display the current Pre-Infusion Duration. Press UP or DOWN arrow to vary time.



We recommend a range between 5-15 secs as being optimum. Press MENU button to access Pre-Infusion Power or press EXIT button to set.

#### Pre-Infusion Power (PP)

The LCD will display current Pre-Infusion Power. Press UP or DOWN arrow to vary power.



We recommend a range between 55-65 as being optimum. Press EXIT button to set.

### ALERTS

#### STEAM LEVER beeps during heat-up

The machine will beep 3 times and not reach operating temperature (STANDBY mode) if the STEAM LEVER is in the OPEN position. Move the STEAM LEVER to the CLOSED position.

#### HOT WATER LED flashing during heat-up

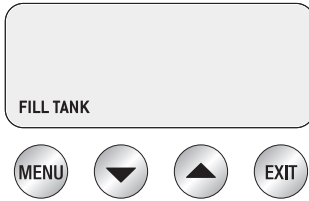
The machine will not reach operating temperature (STANDBY mode) if the HOT WATER dial is in the OPEN position. The HOT WATER LED will flash. Move the HOT WATER dial to the CLOSED position.

#### HOT WATER LED flashing

To ensure water is dispensed at the correct temperature, hot water will cease to dispense after approx. 30 seconds and the HOT WATER LED will flash. Move the HOT WATER dial to the CLOSED position.

### Fill Tank

The machine will detect a low water level. The LCD will display 'FILL TANK'.



Fill tank with cold fresh water. The machine will not be able to make coffee or hot water while the tank is empty.

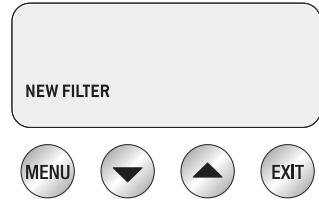
### Clean Me!

Indicates when 200 extractions have been carried out since the last cleaning cycle. The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. For information on how to clean the machine, refer to 'Cleaning Cycle', page 23.



### New Filter

Indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced. For information on changing the filter, refer to 'Replacing the Water Filter', page 23. The regularity of this alert is determined by the water hardness setting (Hrd1-Hrd5) selected. For information, refer to 'Setting Water Hardness', page 10.



### Temperature flashing

Indicates when the machine is heating up or if the temperature drops excessively during use.

## TRANSPORTING AND STORING

We recommend draining both boilers completely before transporting the machine or storing for an extended period of time. This procedure is also intended as an anti-freeze measure in the event the machine is exposed to extreme cold temperatures.



# Coffee Making Tips

## PRE-HEATING

### Heating your cup or glass

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

### Heating the portafilter and filter basket

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



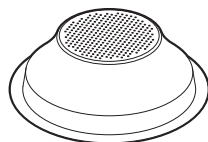
### NOTE

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

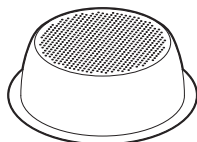
## SELECTING FILTER BASKET

### Single Wall Filter Baskets

Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans Single Wall filter baskets allow you to experiment with grind and dose to create a more balanced espresso.



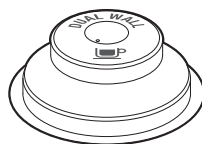
1 CUP



2 CUP

### Dual Wall Filter Baskets

Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee. Dual Wall filter baskets regulate the pressure and help to optimize the extraction regardless of the grind, dose or freshness.



1 CUP



2 CUP



### NOTE

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

## THE GRIND

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

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

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

## DOSE AND TAMPING

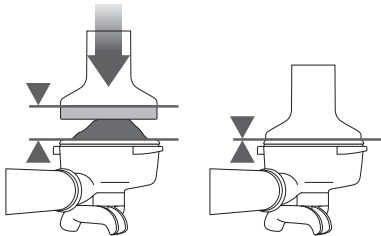
Wipe filter basket with a dry cloth.

If using Single Wall filter baskets, grind just enough coffee to fill the filter basket. You may need to experiment with how long the grinder needs to run to achieve the correct dose.

Tap the portafilter several times to distribute the coffee evenly in the filter basket.

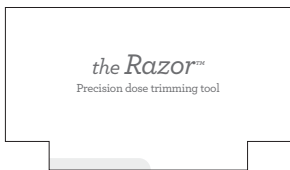
Tamp down firmly (using approx. 22-33 lbs or 10-15 kg of pressure). The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.

As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket after the coffee has been tamped.



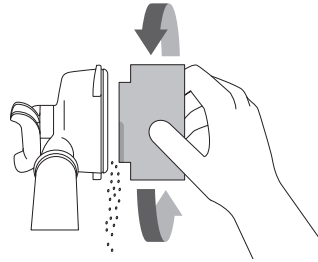
## TRIMMING THE DOSE

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



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

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



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

## TIP

If the extraction is too fast, make the grind finer & repeat above steps. If the extraction is too slow, make the grind coarser and repeat above steps.

## PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing and holding the 1 CUP button. Allow water to flow for 5 seconds, then release the 1 CUP button to stop the flow of water. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilize the temperature prior to extraction.

## INSERTING THE PORTAFILTER

Place the portafilter underneath the group head so the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate to the right until the handle is securely locked in place. Rotating past the center will not damage the silicone seal.

## EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and press the MANUAL, 1 CUP or 2 CUP button.
- As a guide, the espresso will start to flow after 8–12 seconds (this includes pre-infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow before 7 seconds you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an UNDER-EXTRACTED shot.
- If the espresso starts to drip or flow after 12 seconds, then you have either overdosed the filter basket and/or the grind is too fine. This is an OVER-EXTRACTED shot.

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

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

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

## TEXTURING MILK

- Always start with fresh cold milk.
- Fill the jug just below the “V” at the bottom of the spout.
- Position the steam tip above the drip tray and lift the STEAM LEVER to purge the steam wand of any condensed water.
- Insert the steam tip  $\frac{1}{4}$ – $\frac{3}{4}$ ” (1–2cm) below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 3 o’clock position.
- Move the STEAM LEVER to the OPEN position.
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).

- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the handle of the jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (140–150°F or 60–65°C) when the jug is hot to touch.
- Move the STEAM LEVER to the CLOSED position BEFORE taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side. Wipe the wand & tip with a damp cloth. Position the steam tip above the drip tray and lift the steam lever to purge out any residual milk.
- Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to “polish” and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

## HINTS & TIPS

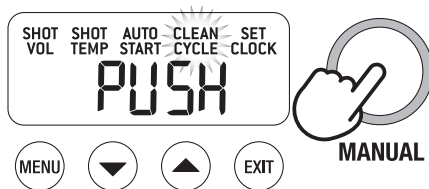
- Fresh, quality coffee beans will give you the best possible extraction.
- We recommend quality 100% Arabica beans with a ‘Roasted On’ date stamped on the bag, not a ‘Best Before’ or ‘Use By’ date.
- Coffee beans are best consumed between 5–20 days after the ‘Roasted On’ date. Ideally only grind directly before the extraction to maximize flavor.
- Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time.
- Store coffee beans in a cool, dark and dry container. Vacuum seal if possible.

## EXTRACTION GUIDE

	<b>GRIND</b>	<b>GRIND DOSE</b>	<b>TAMP</b>	<b>SHOT TIME</b>
<b>OVER EXTRACTED</b> BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH USE RAZOR TO TRIM	TOO HEAVY	OVER 35 SEC
<b>BALANCED</b>	<b>OPTIMUM</b>	<b>OPTIMUM</b>	<b>22-33lbs (10-15kg)</b>	<b>25-30 SEC</b>
<b>UNDER EXTRACTED</b> UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE INCREASE DOSE & USE RAZOR TO TRIM	TOO LIGHT	UNDER 20 SEC



## Care & Cleaning



### CLEANING CYCLE

- CLEAN ME! will be displayed on the LCD to indicate when a cleaning cycle is required (approx. 200 shots).
- Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet.
- Lock the portafilter into the group head, ensuring it is rotated to the right until the handle is securely locked in place.
- Ensure the water tank is filled with cold water and empty the drip tray.
- Press MENU button until 'CLEAN CYCLE' flashes and 'PUSH' is displayed on the LCD.
- To start the cleaning cycle, press the illuminated MANUAL button.
- 'CLEAN CYCLE' will flash and the machine will start to countdown from 370 seconds.
- When the cleaning cycle has finished, remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat the steps above, without inserting a new tablet.
- The cleaning cycle is now complete. Rinse the portafilter and filter basket thoroughly to remove any tablet residue before using.

### REPLACING THE WATER FILTER

Set current month	Assemble water filter parts	Ensure parts are connected	Install filter in tank	Fill tank and wait for 5min to soak filter	Install water tank	Replace filter after 90 days or after 40L (10. US GAL)

The provided water filter helps prevent scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter after three months or 10.6 USgal / 40L will reduce the need to descale the machine.

The limitation of 10.6 USgal / 40L is based on water hardness level 4. If you are in level 2 area, you can increase this to 16 USgal / 60L.

### NOTE

To purchase water filters, visit Breville webpage.

### WARNING

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

## CLEANING THE STEAM WAND

- Immediately after texturing milk, wipe the steam wand with a damp cloth and purge by lifting the STEAM LEVER for a few seconds.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM LEVER is in the CLOSED position and clean using the pin on the end of the provided cleaning tool.
- If steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Screw tip back onto the steam wand using the integrated spanner in the cleaning tool.

## CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water directly after use to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter baskets become blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

## CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine with hot water to rinse out any residual coffee. Place an empty filter basket into the portafilter. To by-pass low pressure pre-infusion and deliver water to the group head at full pump pressure, press and hold the 2 CUP button. Release button after 20 seconds.

## CLEAR WATER BACKFLUSH

After each coffee making session, we recommend doing a clear water backflush before you turn off the machine. Insert the cleaning disc into the filter basket then insert the portafilter into the group head. Press the 2 CUP button and allow pressure to build for 20secs, then press to stop & release pressure. Repeat these 5 times to purge any fine coffee grounds and residual coffee oils from the brew water paths.

## CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator is visibly floating. Remove grill from the drip tray. Wash both in warm soapy water. The drip tray full indicator can also be removed from the drip tray.
- The storage tray can be removed and cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

## CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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



### NOTE

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

## DESCALE (DESC)



### NOTE

Ensure that the water filter is removed from the water tank before adding the descaling powder when descaling the machine.

Use this function to access descale procedures when a descale alert is displayed on the LCD.

DE-SCALE!

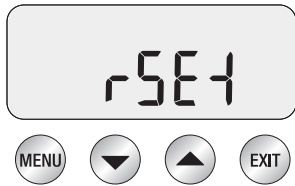
Please ensure you allow approximately 1.5 hour to complete the entire descale process and follow the step by step instructions. **If you've**



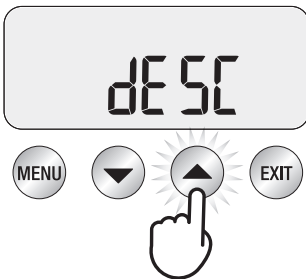
just finished using your machine, please ensure to turn the machine off and allow to cool for at least 1 hour before starting your descale process.

### 1 – Prepare for Descale

- a) Empty the drip tray and insert into position.
- b) Turn the machine off and allow to cool for at least 1 hour. With the machine off, press and hold the 1 CUP button, then press and hold the POWER button together for 3 seconds. rSEt will appear on the LCD.

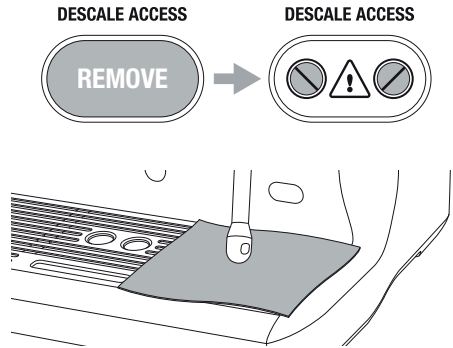


- c) Press UP or DOWN arrow to set mode, the 'dESC' will appear on the LCD. Press the MENU button to enter Descale mode.



### 2 – Empty Boilers

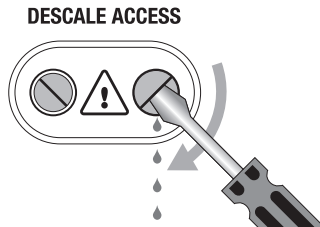
- a) Remove the grey silicone cover on the lower front panel marked DESCALE ACCESS. Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.



- b) Use a flat-head screwdriver to rotate the right screw counter-clockwise until the valve is fully open. As the valve opens, steam may be released.

### NOTE

If there's no water released into the drip tray, press and hold the 1 CUP button for 3 seconds. This will release water from the boiler. When the water is completely empty, close the valve by rotating screws clockwise until sealed. Do not overtighten screws to avoid damages to the valves.



- c) Next, repeat the above process on the left screw.
- d) Empty the drip tray. Use caution as the drip tray may be hot.
- e) Empty water tank and remove water filter.
- f) Place descale solution into water tank, fill with cold water to MAX line, (if an alternative cleaning solution is used, please follow the manufacturer's

instructions accordingly). Lock water tank back into position at the back of the machine.

### 3 – Begin Descale

Press 1 Cup button to proceed.

Machine will fill boilers with descale solution and heat to temperature. During this time, water may flow through the group head. Wait for countdown timer to reach 0. This allows solution to dissolve scale build-up. However you can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.



- Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- Empty boilers by repeating steps 2b and 2c.
- Empty drip tray and insert back to place.
- Empty water tank, then rinse and fill with clean water to the MAX line. Lock water tank back into position.

### 4 – Flush Boilers

Press 1 Cup button to proceed.

During this procedure, the LCD will show countdown time (20 minutes).



During this time, the machine will fill boilers with fresh clean water and heat to temperature. You can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.

- Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- Empty boilers by repeating steps 2b and 2c.
- Empty drip tray and insert back to place.
- Empty water tank, then rinse and fill with clean water to the MAX line. Lock water tank back into position.

### 5 - Repeat Step 4 Flush Boilers

We recommend flushing boilers again to ensure any residual descale solution is released from the boilers. Press POWER button to exit the Descale mode. The descale process is now complete and ready to use.



## Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
<b>The HOT WATER LED flashes when the machine is turned on</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• HOT WATER dial is OPEN.</li></ul>	Turn the HOT WATER dial to the CLOSED position.
<b>Machine beeps when turned on</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• STEAM LEVER is OPEN or has been activated before the machine has reached operating temperature.</li></ul>	Move the STEAM LEVER to the CLOSED position.
<b>Water does not flow from the group head</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Machine has not reached operating temperature.</li></ul>	Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button will stop flashing when machine is ready.
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Water tank is empty.</li></ul>	Fill tank.
<b>FILL TANK on LCD, but water tank is full</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Water tank is not fully inserted and locked into position.</li></ul>	Push water tank in fully and lock latch closed.
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Water tank is not fully inserted and locked into position.</li></ul>	Push water tank in fully and lock latch closed.
<b>No steam or hot water</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Machine is not turned on.</li></ul>	Ensure the machine is plugged in and the POWER button is on.
<b>No hot water</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Water tank is empty.</li></ul>	Fill water tank.
<b>No steam</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Steam wand is blocked.</li></ul>	Use the pin on the end of the provided cleaning tool. If steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Screw tip back onto the steam wand using the integrated spanner in the cleaning tool.
<b>The machine is on but ceases to operate</b>		Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville Consumer Support.

<p><b>Steam pouring out of group head</b></p>		<p>Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville Consumer Support.</p>
<p><b>Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee is ground too finely.</li> <li>• Too much coffee in the filter basket.</li> <li>• Coffee tamped too firmly.</li> <li>• The filter basket may be blocked.</li> </ul>	<p>Use slightly coarser grind.</p> <p>Lower dose of coffee by tamping then using the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.</p> <p>Tamp between 22-33 lbs or 10-15 kg of pressure.</p> <p>Use the fine pin on the provided cleaning tool to clear the outlet hole(s) on the underside of the filter basket. If it continues to be blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in the solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.</p>

<b>Espresso runs out too quickly</b>  <b>and/or</b>  <b>Pressure gauge not reaching 9 bars</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The coffee is ground too coarse.</li> </ul>	Use slightly finer grind.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Not enough coffee in the filter basket.</li> </ul>	Increase dose of coffee. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee not tamped firmly enough.</li> </ul>	Tamp between 22-33 lbs or 10-15 kg of pressure.
		If the above suggestions do not help, check the machine. Place an EMPTY Dual Wall filter basket into the portafilter (either 1 CUP or 2 CUP). Press the MANUAL button. If the pressure gauge reads over 5 bars, the machine is working correctly. Try re-pulling a shot, with coffee, using the 3 suggestions above (finer grind, increase dose, increase tamp). If the pressure gauge reads below 5 bar, call Breville Consumer Support.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee beans are stale.</li> </ul>	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
<b>Coffee not hot enough</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cups not pre-heated.</li> </ul>	Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc.).</li> </ul>	Heat milk until base of the jug becomes hot to touch.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Extraction temperature is too low.</li> </ul>	Increase extraction temperature. See 'Extraction Temperature', page 14.
<b>No crema</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee beans are stale.</li> </ul>	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Using Single Wall filter baskets with pre-ground coffee.</li> </ul>	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.

<p><b>Espresso runs out around the edge of the portafilter</b></p> <p>and/or</p> <p><b>Portafilter comes out of the group head during an extraction</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portafilter not inserted in the group head correctly.</li> </ul>	<p>Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is securely locked in place. Rotating past the center will not damage the silicone seal.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>There are coffee grounds round the filter basket rim.</li> </ul>	<p>Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filter basket rim is wet or underside of portafilter lugs are wet. Wet surfaces reduce the friction required to hold the portafilter in place whilst under pressure during an extraction.</li> </ul>	<p>Always ensure filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee, tamping and inserting into the group head.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much coffee in the filter basket.</li> </ul>	<p>After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.</p>
<p><b>Unable to set Auto Start time</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clock not set or clock is set with incorrect time.</li> </ul>	<p>Check that the clock and Auto Start time have been programmed correctly. The LCD will display a clock icon when the Auto Start time is programmed.</p>
<p><b>E1, E2 or E3 error message on LCD</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>An error that cannot be reset by the user has occurred.</li> </ul>	<p>Call Breville Consumer Support.</p>
<p><b>Coffee puck is sticking to the shower screen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal and happens occasionally. The dry puck feature creates a slight vacuum on top of the coffee puck which will occasionally hold the puck against the shower screen instead of leaving it in the filter basket.</li> </ul>	
<p><b>Pumps continue to operate / Steam is very wet &amp; spitty / Hot water outlet leaks</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Using highly filtered, de-mineralized or distilled water which is affecting how the machine is designed to function.</li> </ul>	<p>We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no/low mineral content such as de-mineralized or distilled water. If the problem persists, contact Breville Consumer Support.</p>

<p><b>Too much coffee extracted</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee is ground too coarsely.</li> <li>• Shot duration/ volume needs to be reprogrammed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the grind size slightly finer. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.</li> <li>• Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Reprogramming Shot Duration &amp; Volume', page 13.</li> </ul>
<p><b>Not enough coffee extracted</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee is ground too finely.</li> <li>• Shot duration/ volume needs to be reprogrammed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the grind size slightly coarser. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.</li> <li>• Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Reprogramming Shot Duration &amp; Volume', page 13.</li> </ul>
<p><b>Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the grind size slightly finer. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.</li> <li>• Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Reprogramming Shot Duration &amp; Volume', page 13.</li> <li>• Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.</li> </ul>
<p><b>Pressure Gauge is not working</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect dose or not enough coffee in the filter basket.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use the supplied 'Razor' to ensure the correct dose of coffee in the portafilter.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Using old roasted coffee beans beyond expiry date.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use freshly roasted coffee within four weeks of roasted date.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The coffee grind is too coarse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the grind to a finer setting.</li> <li>• Use a rubber disc and place inside the one cup filter basket (no coffee) and run a shot; when the needle moves, then pressure gauge dial is working.</li> </ul>



## Coffee to Try



### CAPPUCCINO

A single shot of espresso with textured milk and garnished with drinking chocolate.



### ESPRESSO

Intense and aromatic, it is also known as short black and is served in a small cup or glass.



### LATTÉ

A latté consists of a single espresso with textured milk and approximately 10mm of foam.



### MACCHIATO

Traditionally served short, the macchiato is also poured as an Americano with a dash of milk or a dollop of textured milk.



### AMERICANO

A shot of espresso (single or double) with hot water. Also known as a long black.



### RISTRETTO

A ristretto is an extremely short espresso of approximately 15ml, distinguished by its intense flavor and aftertaste.



# *the Dual Boiler™*

Manuel d'instructions - BES920



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

**Breville®**



## Table des matières

2	Breville Vous Recommande La Sécurité Avant Tout
6	Fonctionnalité
7	Composants
9	Fonctionnement
25	Trucs et Préparation Du Café
25	Entretien & Nettoyage
30	Guide De Dépannage
36	Suggestions De Café

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées, incluant ce qui suit:

### POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence future.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou les boutons, tel qu'indiqué dans ce manuel d'instructions.
- Pour vous protéger contre les risques de feu, de choc électrique ou de blessures, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.
- Si l'appareil doit être:
  - laissé sans surveillance
  - nettoyé
  - déplacé
  - assemblé ou
  - rangé

Éteignez-le toujours en pressant l'interrupteur, puis débranchez-le de la prise murale.

- Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'assembler ou de retirer les pièces ou avant de le nettoyer.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés ou si l'appareil est défectueux ou endommagé. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni 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 bien asséchée.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique et ne le laissez pas entrer en contact avec un four chaud.

- 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 ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.

## **AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE**

- Veuillez noter qu'afin de mieux servir nos clients, une mémoire interne a été intégrée à votre appareil. Cette mémoire se compose d'une petite puce recueillant certaines informations sur votre appareil, dont sa fréquence d'utilisation et la façon dont il est utilisé. Dans l'éventualité où votre appareil serait renvoyé pour réparation, les renseignements recueillis à partir de la puce nous permettront de le réparer rapidement et efficacement. Les informations recueillies constituent également une ressource précieuse pour le développement de futurs appareils électroménagers afin de mieux répondre aux besoins de nos clients.
- La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le foyer dans

lequel il est utilisé. Si vous avez des questions sur la puce de stockage de mémoire, veuillez nous contacter à [privacy@breville.com](mailto:privacy@breville.com)

## INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LA BES920XL

- Il est recommandé de brancher la machine à espresso dans une prise reliée à la terre, sur un circuit électrique dédié et séparé des autres appareils.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau froide seulement et n'utilisez aucun autre liquide. N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car elle affectera le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine.
- Assurez-vous d'avoir bien inséré et verrouillé le porte-filtre dans le groupe d'infusion avant de débiter l'extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'extraction.
- Soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude pourrait s'échapper. Avant le détartrage, éteignez la machine, laissez-la refroidir au moins une heure et assurez-vous que le plateau d'égouttage est vide et bien inséré. Voir les instructions de 'Détartrage (dESc)' en page 27.

- Ne tentez pas d'ouvrir la machine ou de la réparer.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville ou consultez un réparateur autorisé Breville.



**SURFACES CHAUDES  
NE PAS TOUCHEZ**

Ce symbole indique que la température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche et pendant quelque.



**AVERTISSEMENT**

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

## INDICATION DU FACTEUR D'UTILISATION 'CSA'

L'Association canadienne de normalisation (CSA) exige que le 'facteur d'utilisation' en minutes soit inscrit sur tout appareil consommant plus de 1500 W. Pour la BES920XL, ce facteur d'utilisation' représente la durée maximale pour laquelle l'appareil consomme plus de 1500W durant une période d'utilisation de 2 heures. Cela

ne signifie pas pour autant que l'appareil n'est pas sécuritaire pour une utilisation continue ou qu'il doit être éteint à intervalles donnés durant un usage normal.

## **COURT CORDON D'ALIMENTATION**

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui prévient les blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Les cordons d'alimentation détachables ou les cordes de rallonge peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la capacité électrique de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliées à la terre.

## **FICHE ASSIST™ DE BREVILLE**

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

## **INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU**

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

Rangez les cartouches du filtre dans un endroit sec, dans leur emballage original.

Protégez les cartouches de la chaleur et de la lumière directe.

N'utilisez pas de cartouches endommagées.

N'ouvrez pas les cartouches du filtre.

Si vous vous absentez pour une période prolongée, videz le réservoir d'eau et remplacez la cartouche.

# **USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



## Fonctionnalité

### TRIPLE SYSTÈME DE CHAUFFAGE

#### Deux chaudières en acier inoxydable

Les deux chaudières dédiées à la vapeur et à l'espresso moussent le lait et extraient simultanément l'espresso à la température optimale.

#### Groupe d'infusion à chauffage actif

Groupe d'infusion commercial de 58 mm avec élément intégré, pour une stabilité thermique maximale durant l'extraction.

### CONTRÔLE DE PRÉCISION

#### Contrôle électronique de température PID

Le contrôle électronique de température achemine l'eau à une température précise pour un espresso à saveur optimale. Programmable.

#### Pression d'extraction régulée

La soupape de surpression (SSP) garde la pression maximale au plus haut niveau durant toute l'extraction.

#### Préinfusion à basse pression

La pression augmente graduellement et gonfle lentement la mouture pour une extraction uniforme. Programmable.

#### Deux pompes

Les pompes dédiées à la vapeur et à l'espresso maintiennent une pression constante tout au long de l'extraction.

#### Température d'extraction programmable

Ajustez la température de l'eau pour obtenir un espresso savoureux, selon l'origine et le degré de torréfaction des grains.

### CARACTÉRISTIQUES ADDITIONNELLES

#### Écran ACL rétroéclairé

Affiche les réglages en cours et simplifie la programmation des fonctions.

#### Vapeur instantanée à haut volume

La chaudière à vapeur de 950 ml (32 oz) produit une vapeur instantanée et continue.

#### Buse vapeur commerciale

Buse vapeur pivotant sur 360° en acier inoxydable avec embout à 3 orifices pour une texture veloutée.

#### Eau chaude instantanée

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

#### Porte-filtre en acier inoxydable de 58 mm

Favorise une extraction plus uniforme et facilite le nettoyage.

#### Minuteur de l'espresso

Affiche en temps réel la durée d'extraction de l'espresso.

#### Démarrage automatique

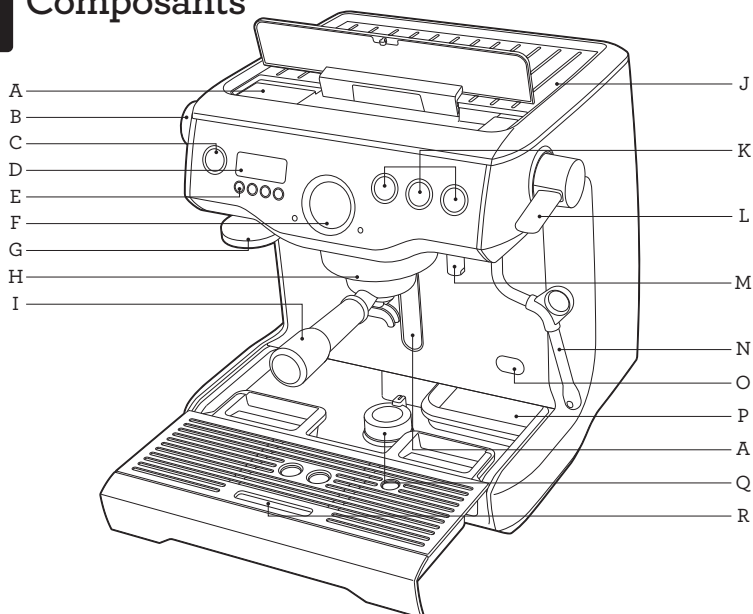
La machine se met en marche au moment voulu.

#### Outil de dosage de précision Razor™

La lame du rasoir brevetée coupe la rondelle de café au niveau requis pour un dosage précis et une extraction uniforme.



## Composants



### FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

A. Réservoir amovible de 2,5 L (84 oz) à remplissage par le haut  
Avec filtre intégré et indicateur de niveau d'eau rétroéclairé.

B. Cadran d'eau chaude  
Tourner pour activer et arrêter le débit d'eau de la sortie d'eau chaude.

C. Interrupteur

D. Écran ACL rétroéclairé  
Affiche les réglages en cours et simplifie la programmation des fonctions.

E. Touche MENU  
Utiliser pour régler les fonctions de programmation affichées sur l'écran ACL.

F. Manomètre à espresso  
Contrôle la pression d'extraction.

G. Bourroir intégré amovible de 58 mm

H. Groupe d'infusion chauffé de 58 mm avec élément intégré

I. Porte-filtre en acier inoxydable de 58 mm

J. Chauffe-tasse

K. Touches 1 TASSE, 2 TASSES et 'MANUAL'  
Avec durée pré-réglée, manuelle prioritaire ou durée/volume reprogrammable.

L. Levier de vapeur  
Pour vapeur instantanée et continue.

M. Sortie dédiée à l'eau chaude  
Fournit l'eau chaude pour Americanos et préchauffage des tasses.

N. Buse vapeur pivotant sur 360°  
Avec embout à 3 trous pour une texture veloutée.

O. Point d'accès pour le détartrage

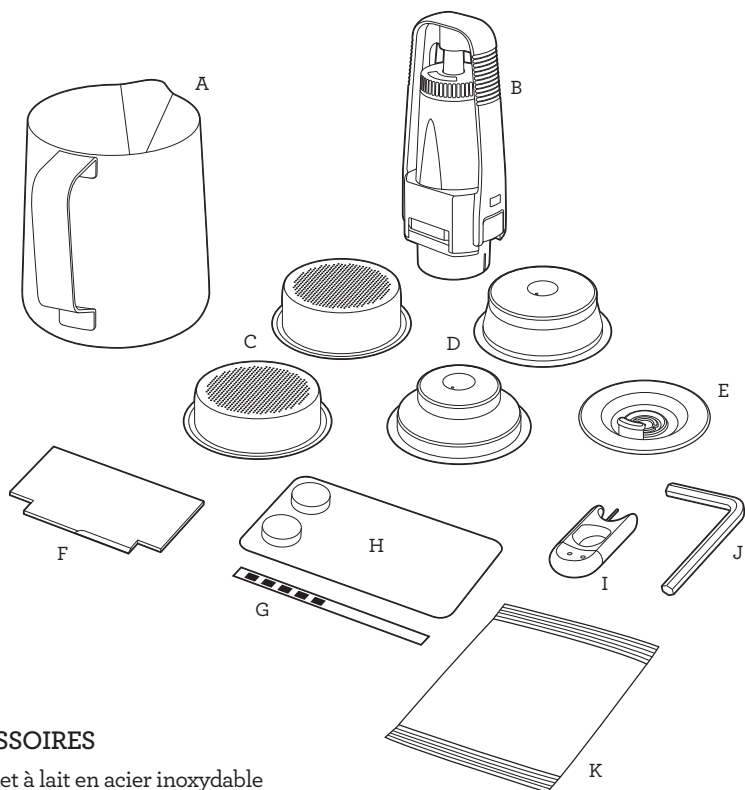
P. Tiroir de rangement  
Pour ranger les accessoires non utilisés.

Q. Pied pivotant rétractable  
Soulève la machine pour faciliter le déplacement.

R. Plateau d'égouttage amovible

### Informations énergétiques

120 V ~ 60 Hz 1700 W



## ACCESSOIRES

- A. Pichet à lait en acier inoxydable
- B. Support du filtre à eau et filtre
- C. Paniers filtres à simple paroi de 1 TASSE & 2 TASSES
- D. Paniers filtres à double paroi de 1 TASSE & 2 TASSES
- E. Disque de nettoyage
- F. Outil de dosage de précision Razor™ (rasoir)
- G. Bandelette-test de dureté de l'eau
- H. Pastilles de nettoyage
- I. Outil de nettoyage pour embout de buse vapeur
- J. Clé Allen
- K. Poudre détartrante





## Assemblage

### FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

#### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

##### Préparation de la machine

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Assurez-vous d'avoir en mains toutes les pièces et accessoires avant de jeter le matériel d'emballage.

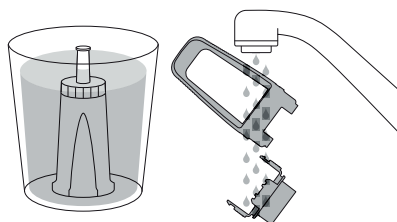
Retirez le réservoir d'eau logé à l'arrière de la machine en tirant la poignée du réservoir. Retirez le sac de plastique contenant le filtre à eau et son support. Lavez les pièces et accessoires (réservoir, porte-filtre, paniers filtres, pichet) à l'eau chaude avec un savon délicat, puis rincez à fond.

##### TRUC

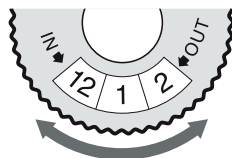
Pour déplacer facilement votre machine, utilisez le pied pivotant rétractable logé sous le plateau d'égouttage. Lorsqu'il est tourné à UNLOCK (déverrouiller), le pied descend et soulève la machine, facilitant l'accès au réservoir d'eau amovible ou le déplacement de la machine.

#### INSTALLER LE FILTRE À EAU

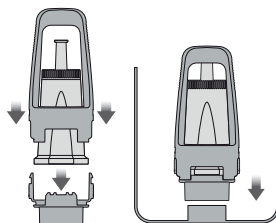
- Retirez le filtre à eau et son support du sac de plastique.
- Faites tremper le filtre dans de l'eau froide 5 minutes.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide.



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



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



- Remplissez le réservoir d'eau froide avant de le glisser en place à l'arrière de la machine et le verrouiller.



#### NOTE

Le fait de remplacer le filtre à eau après trois mois ou 40 L réduira le besoin de détartrer la machine. Le filtre est disponible sur la page web de Breville.



#### NOTE

N'UTILISEZ PAS d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée dans cette machine. Cela pourrait affecter le goût de votre café.

## PREMIÈRE UTILISATION

1. Assurez-vous d'avoir rempli le réservoir d'eau froide. Pour ce faire, remplissez-le par le haut (appuyez pour l'ouvrir) ou retirez-le de l'arrière de la machine.
2. Assurez-vous que le LEVIER DE VAPEUR et le cadran d'EAU CHAUDE sont en position fermée (CLOSED).
3. Pressez l'interrupteur pour faire démarrer la machine.
4. L'écran ACL affichera 'Hrd3', vous invitant à régler le niveau de dureté de l'eau. Cette programmation déterminera la régularité du signal de changement de filtre (NEW FILTER), vous indiquant que le filtre à eau doit être remplacé.

## RÉGLER LA DURETÉ DE L'EAU

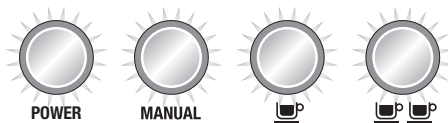
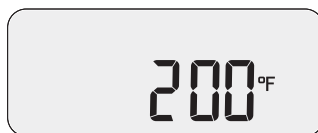
- Retirez la bandelette-test de l'emballage.
- Trempez la bandelette-test dans un peu d'eau du réservoir et attendez une minute. Le niveau de dureté de l'eau est indiqué par le nombre de carrés rouges apparaissant sur la bandelette-test. Par exemple, 3 carrés rouges indiquent de régler la dureté de l'eau à 3.
- Pressez la flèche du HAUT ou celle du BAS jusqu'au réglage requis, de 'Hrd1' (très douce) à 'Hrd5' (très dure). Pressez la touche MENU pour fixer le réglage. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.



### NOTE

Si aucune sélection n'est faite dans les 5 minutes qui suivent, la machine retournera au réglage par défaut 'Hrd3'.

5. Un son de pompage/vibration se fera entendre, indiquant que les chaudières vides sont en train de se remplir pour la première fois. L'écran ACL affichera la température de la chaudière à mesure qu'elle chauffe.
6. Après environ 10 minutes, la machine atteindra la température de fonctionnement par défaut (93°C/200°F) et les 4 touches s'allumeront. La machine est alors en mode VEILLE, prête pour la prochaine étape 'Purger la machine'.



### NOTE

Vous ne pourrez sélectionner les fonctions 1 TASSE ou 2 TASSES. Accédez au cycle de nettoyage dans les options du menu, ou activez la buse vapeur jusqu'à ce que la machine ait atteint la température de fonctionnement (mode VEILLE). Un signal sonore se fera entendre 3 fois si l'une de ces fonctions est sélectionnée.

## PURGER LA MACHINE

Quand la machine aura atteint le mode VEILLE, procédez comme suit:

1. Pressez la touche 2 TASSES pour faire passer l'eau dans le groupe d'infusion durant 30 secondes.
2. Tournez le cadran d'EAU CHAUDE à la position ouverte (OPEN) pour laisser l'eau s'écouler de la sortie d'eau chaude. Après 30 secondes, tournez le cadran d'EAU CHAUDE à la position fermée (CLOSED).
3. Soulevez le LEVIER DE VAPEUR à la position ouverte (OPEN) pour laisser la vapeur s'échapper de la buse. Après 30 secondes, abaissez le LEVIER DE VAPEUR à la position fermée (CLOSED).
4. Répétez les étapes 1-3 deux fois.
5. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau et videz le plateau d'égouttage, si nécessaire.

## MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La machine entrera en mode d'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE après être restée inactive pendant 1 heure, et s'éteindra si elle n'est pas utilisée pour une période ininterrompue de 4 heures.

Si vous appuyez sur n'importe quelle touche durant le mode d'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE (sauf l'interrupteur) ou actionnez le LEVIER DE VAPEUR ou le cadran d'EAU CHAUDE, la machine chauffera pour atteindre la température de fonctionnement.

Si vous appuyez sur l'interrupteur durant le mode d'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE, la machine s'éteindra.

## INTERFACE ACL

### MODES D'AFFICHAGE

3 différents modes peuvent être affichés sur l'écran ACL: la température de l'espresso (Shot temperature), le minuteur de l'espresso (Shot Clock) et l'horloge.

Pressez la flèche du HAUT ou celle du BAS pour changer le mode d'affichage.

### 1. Température de l'espresso (Shot Temp)

Affiche la température d'extraction sélectionnée. Le réglage par défaut est de 200°F (93°C) mais peut être modifié de 190°F-205°F (86°C-96°C). Voir 'Température d'extraction' en page 15.



### 2. Minuteur de l'espresso (Shot Clock)

Affiche en secondes la durée d'extraction de l'espresso. Voir 'Guide d'extraction' en page 24.



Le minuteur de l'espresso apparaîtra durant l'extraction et 10 secondes après, puis retournera au mode d'affichage par défaut de la température de l'espresso.

### 3. Horloge

Affiche l'heure en temps réel. Le réglage par défaut est 12:00AM (minuit), si vous n'avez pas réglé l'heure. Voir 'Réglage l'heure' en page 15.



Si l'horloge est sélectionnée, l'heure restera affichée durant 10 secondes avant de retourner au mode d'affichage par défaut de la température de l'espresso.

## FUNCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Les touches 1 TASSE & 2 TASSES utilisent la durée pour contrôler le volume de l'espresso. La durée est pré-réglée, mais peut être reprogrammée (voir 'Reprogrammer la durée d'extraction' en page 14). Par contre, vous pouvez accéder aux fonctions avancées si vous désirez utiliser le contrôle volumétrique au lieu de la durée (voir 'Contrôle volumétrique (vOL)' en page 18).

### TOUCHE 1 TASSE

Appuyez une fois sur la touche 1 TASSE pour extraire un espresso simple à la durée pré-réglée (25 secondes). L'extraction débutera en utilisant la préinfusion à basse pression.



La machine s'arrêtera après 25 secondes et retournera en mode VEILLE.

### TRUC

Pour contourner la préinfusion à basse pression et acheminer l'eau dans le groupe d'infusion à pleine pression, pressez et tenez la touche 1 TASSE. Relâchez la touche lorsque le volume d'espresso désiré sera extrait. Cette fonction peut être utilisée lorsque vous purgez le groupe d'infusion.

### TOUCHE 2 TASSES

Appuyez une fois sur la touche 2 TASSES pour extraire un double espresso à la durée pré-réglée (30 secondes). L'extraction débutera en utilisant la préinfusion à basse pression.



La machine s'arrêtera après 30 secondes et retournera en mode VEILLE.

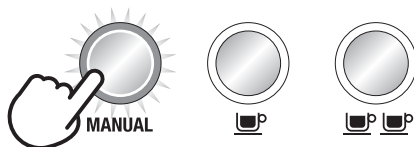
### TRUC

Pour contourner la préinfusion à basse pression et acheminer l'eau dans le groupe d'infusion à pleine pression, pressez et tenez la touche 2 TASSES. Relâchez la touche lorsque le volume de l'espresso désiré sera extrait. Cette fonction peut être utilisée lorsque vous purgez le groupe d'infusion.

### TOUCHE MANUELLE

La touche 'MANUAL' (manuelle) vous permet de contrôler la durée/le volume de l'espresso selon vos préférences. Pressez une fois la touche 'MANUAL' pour démarrer l'extraction.

L'extraction commencera en utilisant la préinfusion à basse pression. Pressez à nouveau la touche 'MANUAL' pour arrêter l'extraction.

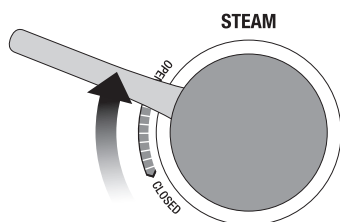


## TRUC

Pour contrôler manuellement la durée de préinfusion à basse pression, pressez et tenez la touche 'MANUAL'(manuelle). Lorsque la durée de préinfusion requise aura été atteinte, relâchez la touche pour activer la pleine pression. Pressez à nouveau la touche 'MANUAL' pour arrêter l'extraction.

## VAPEUR

Pour de la vapeur instantanée, déplacez le LEVIER DE VAPEUR à la position ouverte (OPEN). Le voyant à DEL s'illuminera.



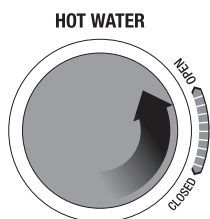
Pour arrêter la vapeur, déplacez le LEVIER DE VAPEUR à la position fermée (CLOSED). La machine retournera en mode VEILLE.

## ATTENTION: RISQUE DE BRÛLURE

La vapeur pressurisée peut encore s'échapper de la machine, même après qu'elle soit éteinte. Surveillez toujours les enfants.

## EAU CHAUDE

Pour de l'eau chaude instantanée, tourner le cadran d'EAU CHAUDE à la position ouverte (OPEN). Le voyant à DEL s'illuminera.



Pour arrêter l'eau chaude, tourner le cadran d'EAU CHAUDE à la position fermée (CLOSED). La machine retournera en mode VEILLE.

## NOTE

Vous ne pouvez faire couler l'eau chaude et extraire l'espresso en même temps.

## NOTE

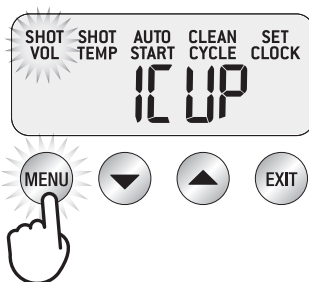
L'eau chaude cessera de couler après environ 30 secondes. Selon le format de votre tasse, vous pourriez devoir fermer puis rouvrir le cadran d'EAU CHAUDE. Voir 'LE VOYANT D'EAU CHAUDE clignote' en page19.

## FONCTIONS PROGRAMMABLES

Pour entrer en mode de programmation, pressez la touche MENU. Tenez-la jusqu'à ce que la fonction désirée clignote sur l'écran ACL.

Le mode de programmation vous permet de programmer:

- Le volume de l'espresso
- La température de l'espresso
- Le démarrage automatique
- Le cycle de nettoyage
- L'heure



Pour sortir du mode de programmation, pressez la touche EXIT.



## NOTE

La touche MENU sera désactivée durant une extraction ou l'écoulement de l'eau chaude.

### REPROGRAMMER LA DURÉE DE L'ESPRESSO

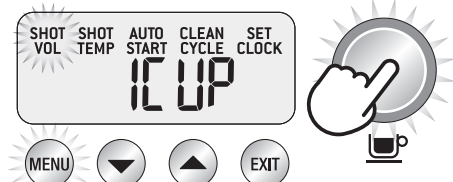
Les touches 1 TASSE et 2 TASSES utilisent la durée pour contrôler le volume de l'espresso. Reprogrammez la durée pré-réglée selon vos goûts.

Pressez la touche MENU jusqu'à ce que 'SHOT VOL' (volume de l'espresso) clignote et que '1 CUP' ou '2 CUP' soit affiché, selon la touche que vous désirez reprogrammer.

Sans que le porte-filtre soit en place, appuyez sur la touche que vous désirez reprogrammer (soit 1 TASSE ou 2 TASSES) pour faire passer l'eau dans le groupe d'infusion. En suivant le minuteur de l'espresso sur l'écran ACL, pressez la touche 1 TASSE ou 2 TASSES une fois que la durée requise aura été atteinte.

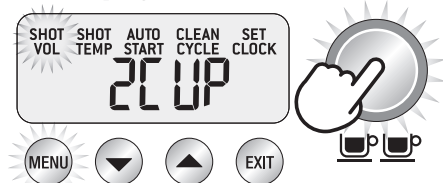
#### Reprogrammer la touche 1 TASSE

Reprogrammer la touche 1 TASSE



#### Reprogrammer la touche 2 TASSES

Reprogrammer la touche 2 TASSES



La machine bipera. Pressez la touche EXIT pour régler la nouvelle durée.

### REPROGRAMMER LE VOLUME DE L'ESPRESSO

Les touches 1 TASSE et 2 TASSES utilisent la durée pour contrôler le volume de l'espresso. Accéder aux fonctions avancées si vous désirez utiliser le contrôle volumétrique au lieu de la durée pour déterminer le volume de l'espresso (voir 'Contrôle volumétrique (vOL)' en page 18. Suivez ensuite les instructions ci-après:

Pressez la touche MENU jusqu'à ce que 'SHOT VOL' (volume de l'espresso) clignote et que '1 CUP' ou '2 CUP' soit affiché, selon la touche que vous désirez reprogrammer.

Doser et tasser la mouture dans le porte-filtre puis insérez-le dans le groupe d'infusion. Pressez la touche que vous désirez reprogrammer (soit 1 TASSE ou 2 TASSES) pour activer l'extraction de l'espresso. Pressez à nouveau la touche 1 TASSE ou 2 TASSES une fois que le volume désiré aura été extrait. La machine bipera. Pressez la touche EXIT pour régler le nouveau volume.

### TEMPÉRATURE D'EXTRACTION

Pressez la touche MENU jusqu'à ce que 'SHOT TEMP' (température de l'espresso) clignote. L'écran ACL affichera la température en cours.



Appuyez sur la flèche du HAUT ou celle du BAS pour ajuster la température. La température par défaut est de 200°F (93°C) mais peut être modifiée à 190°F - 205°F (86°C - 96°C).



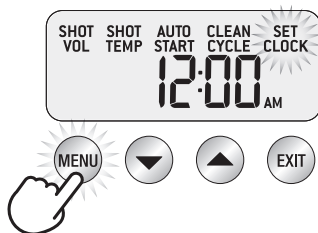
La température optimale dépendra de l'origine des grains de café, de leur fraîcheur et leur degré de torréfaction.

Nous recommandons une température entre 194°F - 203°F (90°C - 95°C) pour une saveur optimale.

La nouvelle température sera affichée sur l'écran ACL. Pressez la touche EXIT pour la régler.

## RÉGLER L'HEURE

Le réglage de l'heure est facultatif. Pressez la touche MENU jusqu'à ce que 'SET CLOCK' clignote. L'heure par défaut est 12:00AM (minuit) si vous ne l'avez pas déjà réglée.



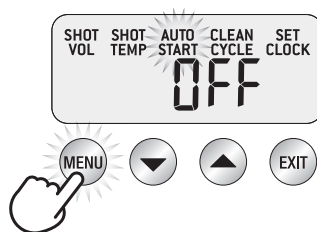
Pressez la flèche du HAUT ou celle du BAS pour régler l'heure. Pour accélérer le défilement, appuyez et tenez la flèche du HAUT ou celle du BAS. Pressez la touche EXIT pour régler l'heure.



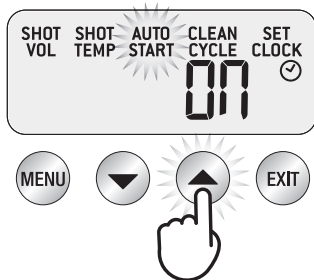
## DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Le démarrage automatique est facultatif. Il vous permet de programmer le moment précis où la machine démarrera automatiquement. En programmant votre machine, vous n'aurez pas à attendre qu'elle préchauffe. Nous vous recommandons de la programmer pour qu'elle démarre 15 minutes avant le moment prévu de l'utilisation.

Pressez la touche MENU jusqu'à ce que 'AUTO-START' (démarrage automatique) clignote et que le réglage de démarrage automatique en cours (ON ou OFF) soit affiché sur l'écran ACL.



Pressez la flèche du HAUT ou celle du BAS pour régler le démarrage automatique à ON ou OFF (marche ou arrêt).



Si OFF (arrêt) est sélectionné, pressez la touche EXIT pour régler le démarrage automatique.

Si ON (marche) est sélectionné, pressez la touche MENU. Appuyez sur la flèche du HAUT ou celle du BAS pour régler l'heure du démarrage automatique. Pour accélérer le défilement, pressez et tenez la flèche du HAUT ou celle du BAS.



Pressez la touche EXIT pour régler le démarrage automatique. Une petite icône d'horloge apparaîtra sur l'écran ACL, une fois la fonction programmée.

### CYCLE DE NETTOYAGE

Ce cycle nettoie l'écran diffuseur et vidange le groupe d'infusion.

Sélectionnez cette fonction lorsque le message 'CLEAN ME!' (Nettoyez-moi!) apparaît sur l'écran ACL. Voir 'CYCLE DE NETTOYAGE' en page 25.

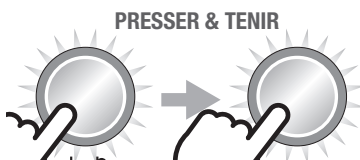
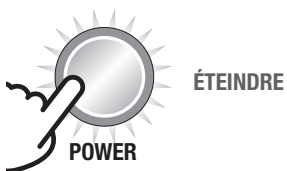


### FONCTIONS AVANCÉES

Ces fonctions sont réservées uniquement aux utilisateurs expérimentés.

Pour accéder aux fonctions avancées, lorsque la machine est éteinte, pressez et tenez la touche 1 TASSE, puis pressez et tenez l'interrupteur. Appuyez sur la flèche du HAUT jusqu'à la fonction désirée, puis pressez la touche MENU pour accéder aux réglages.

Appuyez sur la touche EXIT en tout temps pour quitter ces fonctions.



### Réinitialiser les réglages par défaut (rSEt)

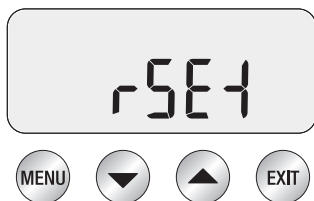
Utilisez cette fonction pour désactiver tous les réglages programmables et les réinitialiser aux réglages par défaut de la machine qui sont les suivants:

1. Température - 93°C (200°F)
2. Préinfusion - Durée Pd07
3. Préinfusion - Puissance PP60
4. Température de la vapeur - 135°C (275°F)
5. Son de la machine - LO (bas)
6. Arrêt automatique - activé (ON)
7. Démarrage automatique - inactivé (OFF)



- 8. Unités de température - Fahrenheit
- 9. Dureté de l'eau - Hrd3
- 10. Durée de l'espresso - 1 TASSE = 25 sec  
2 TASSES = 30 sec

Lorsque 'rSET' apparaîtra sur l'écran ACL, pressez la touche MENU pour réinitialiser tous les réglages par défaut. La machine bipera pour confirmer votre sélection.



'Hrd3' clignotera sur l'écran ACL. Le mode 'Dureté de l'eau' est maintenant activé.

Déterminez le niveau de dureté à l'aide de la bandelette-test fournie. Voir 'Réglage la dureté de l'eau' en page 10. Pressez la flèche du HAUT ou celle du BAS pour le réglage requis, de 'Hrd1' (très douce) à 'Hrd5' (très dure). Pressez la touche MENU pour le régler. La machine bipera pour confirmer votre sélection.

Le réglage de la dureté de l'eau déterminera la fréquence d'alerte 'NEW FILTER' (nouveau filtre) indiquant que le filtre à eau du réservoir doit être remplacé.

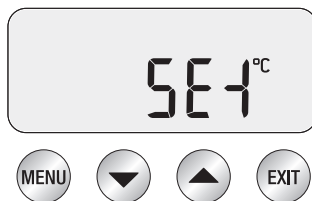


### Détartrage (dESC)

Sélectionnez cette fonction pour accéder, étape par étape, à la procédure de détartrage sur

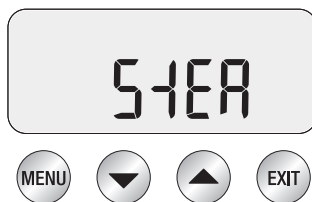
l'écran ACL. Voir les instructions à la section 'DÉTARTRAGE' en page 27.

### Unités de température - °C/°F (SEt)



Réglez les unités en mesures métriques ou impériales. Pendant que 'SEt' est affiché sur l'écran ACL, pressez la touche MENU, puis la flèche du HAUT ou celle du BAS pour choisir les unités. Réglez en pressant à nouveau la touche MENU.

### Température de la vapeur (StEA)



Réglez la température de la chaudière à vapeur qui contrôle aussi la pression de la vapeur. Abaissez la température pour faire mousser un plus petit volume de lait ou pour avoir plus de contrôle. Augmentez-la pour mousser un plus grand volume de lait.

Pendant que 'StEA' est affiché sur l'écran ACL, pressez la touche MENU, puis la flèche du HAUT ou celle du BAS jusqu'à la température désirée. Réglez en pressant à nouveau la

touche MENU. La machine bipera pour confirmer votre sélection.

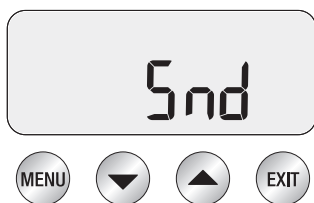
### Désactiver l'arrêt automatique (A OF)



Utilisez cette fonction pour désactiver l'arrêt automatique (A OF).

Pendant que 'A OF' est affiché sur l'écran ACL, pressez la touche MENU. Appuyez sur la flèche du haut (UP) ou celle du bas (DOWN) pour sélectionner Off ou On (désactivé ou activé). Pressez la touche MENU pour régler votre choix. La machine bipera pour confirmer votre sélection.

### Son de la machine (Snd)



Régler les alertes sonores. Pendant que 'Snd' est affiché sur l'écran ACL, pressez la touche MENU, puis la flèche du HAUT ou celle du BAS pour OFF (sourdine), LO (bas) ou HI (élevé). Réglez en pressant à nouveau la touche MENU. La machine bipera pour confirmer votre sélection, selon le cas.

### Contrôle volumétrique (vOL)



Sélectionnez la méthode pour mesurer la dose de l'espresso, basée sur le volume (Flo) ou la durée (SEc). Pendant que 'vOL' est affiché sur l'écran ACL, pressez la touche MENU, puis la flèche du HAUT ou celle du BAS pour choisir la méthode désirée. Réglez en pressant à nouveau la touche MENU. La machine bipera pour confirmer votre sélection.

### PROGRAMMER LA PRÉINFUSION

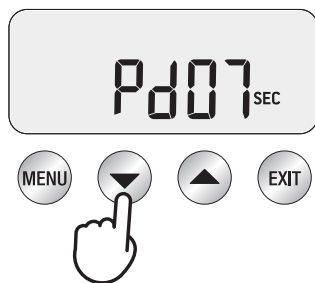
Pendant que la machine est en marche et en mode VEILLE, pressez simultanément les flèches du HAUT et celle du BAS pour programmer le mode de préinfusion.

Pressez la touche MENU pour choisir la durée de préinfusion (Pd) ou la puissance de préinfusion (PP).

### Durée de préinfusion (Pd)

L'écran ACL affichera la durée de préinfusion en cours.

Pressez la flèche du HAUT ou celle du BAS pour varier la durée.

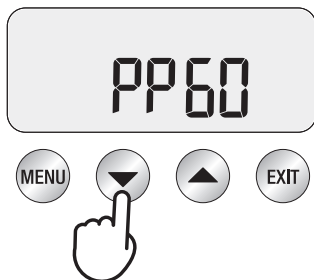


Nous recommandons une durée maximale

entre 5-15 secondes. Pressez la touche MENU pour accéder à la puissance de préinfusion (PP), ou la touche EXIT pour régler la durée sélectionnée.

### Puissance de préinfusion (PP)

L'écran ACL affichera la puissance de préinfusion en cours. Pressez la flèche du HAUT ou celle du BAS pour varier la puissance.



Nous recommandons une puissance maximale entre 55-65. Pressez la touche EXIT pour la régler.

### ALERTES

#### LE LEVIER DE VAPEUR bipe durant le réchauffage

La machine bipera 3 fois mais n'atteindra pas la température de fonctionnement (mode VEILLE) si le LEVIER DE VAPEUR est en position ouverte (OPEN). Déplacez le LEVIER DE VAPEUR à la position fermée (CLOSED).

#### LE VOYANT D'EAU CHAUDE clignote durant le réchauffage

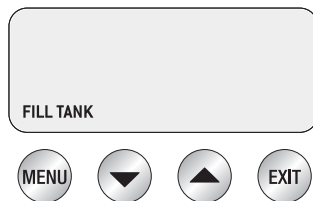
La température de fonctionnement ne sera pas atteinte (mode VEILLE) si le cadran d'EAU CHAUDE est en position ouverte (OPEN). Le VOYANT D'EAU CHAUDE clignotera. Déplacez le cadran d'EAU CHAUDE à la position fermée (CLOSED).

#### LE VOYANT D'EAU CHAUDE clignote

Pour s'assurer que l'eau est acheminée à la bonne température, l'écoulement de l'eau chaude cessera après environ 1 minute et le VOYANT D'EAU CHAUDE clignotera.

### Remplir le réservoir

La machine détectera un bas niveau d'eau. L'écran ACL affichera 'FILL TANK'.



Remplissez le réservoir d'eau froide. La machine ne pourra chauffer le café ou fournir de l'eau chaude si le réservoir est vide.

### Nettoyez-moi!

Le message 'CLEAN ME!' (Nettoyez-moi!) indique que 200 extractions ont eu lieu depuis le dernier nettoyage.

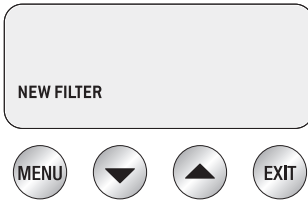
Cette fonction nettoie l'écran diffuseur et vidange le groupe d'infusion. Pour plus d'informations sur la façon de nettoyer la machine, voir 'CYCLE DE NETTOYAGE' en page 25.



### Changer le filtre

Le message 'NEW FILTER' sur l'écran ACL indique que vous devez changer le filtre. Pour plus d'informations, voir 'Installer le filtre à eau' en page 9.

La fréquence de ce message est déterminée par le réglage de la dureté de l'eau (Hrd1-Hrd5) sélectionné. Pour plus d'informations, voir 'Régler la dureté de l'eau' en page 10.



### La température clignote

Cela indique que la machine chauffe ou que la température a baissé considérablement durant l'usage.

### TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Nous vous recommandons de vider complètement les deux chaudières avant de transporter la machine ou de l'entreposer pour une période de temps prolongée.

Cela protégera également la machine contre le gel, si elle est exposée à des froids extrêmes.



## Trucs

### PRÉCHAUFFAGE

#### Chauffer votre tasse ou votre verre

Une tasse chaude permet de maintenir la température optimale du café. Préchauffez votre tasse en la rinçant directement sous la sortie d'eau chaude et placez-la sur le chauffe-tasse.

#### Chauffer le porte-filtre et le panier filtre

Un porte-filtre et un panier filtre froids peuvent abaisser considérablement la température d'extraction et ainsi affecter la qualité de votre espresso. Assurez-vous d'avoir préchauffé le porte-filtre et le panier filtre sous la sortie d'eau chaude avant la première utilisation.



#### NOTE

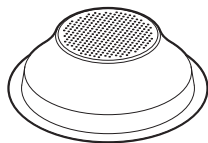
Asséchez toujours le porte-filtre et le panier filtre avant de doser la mouture, car l'humidité pourrait causer un effet de 'canalisation' où l'eau contournerait la mouture durant l'extraction.

### CHOISIR LES PANIERS FILTRES

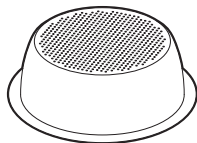
#### Paniers filtres à simple paroi

Utilisez les paniers filtres à simple paroi pour les grains de café fraîchement moulus.

Les paniers filtres à simple paroi vous permettent d'expérimenter différentes moutures et doses afin d'obtenir un espresso plus équilibré.



1 TASSE

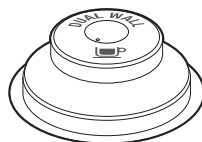


2 TASSES

#### Paniers filtres à double paroi

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

Les paniers filtres à double paroi régulent la pression et aident à optimiser l'extraction, peu importe la mouture, le dosage ou la fraîcheur du café.



1 TASSE



2 TASSES



#### NOTE

Que vous utilisiez les paniers filtres à simple ou à double paroi, utilisez le filtre de 1 TASSE pour un espresso simple, et celui de 2 TASSES pour extraire deux tasses ou un espresso simple plus fort, ou encore une chope.

### LA MOUTURE

Si vous moulez des grains de café, la texture de la mouture devrait être fine, mais pas trop. La grosseur de la farine mouture affectera le débit d'eau passant au travers dans le porte-filtre, et ainsi le goût de l'espresso.

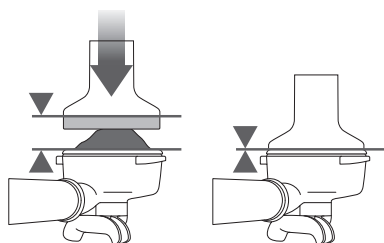
Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a la texture de la lorsque frottée entre les doigts), l'eau ne passera pas au travers, même sous pression. Il en résultera un espresso SUREXTRAIT, foncé et amer.

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

### DOSAGE ET TASSAGE

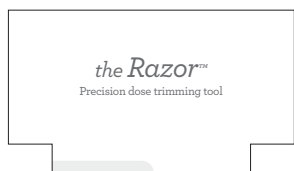
- Essuyez le panier-filtre avec un chiffon sec.
- Si vous utilisez les paniers filtres à simple paroi, moulez juste assez de café pour remplir le panier filtre. Vous devrez peut-être tester le temps de mouture nécessaire pour obtenir le bon dosage.

- Tapotez le porte-filtre à plusieurs reprises pour répartir uniformément le café dans le panier-filtre.
- Tassez fermement (en utilisant environ 22-33 lb / 10-15 kg de pression). La force de pression n'est pas aussi importante que la constance de la pression à chaque fois.
- À titre indicatif, le bord supérieur du bouchon en métal du burreiro devrait être de niveau avec le haut du panier filtre, après que le café aura été tassé.

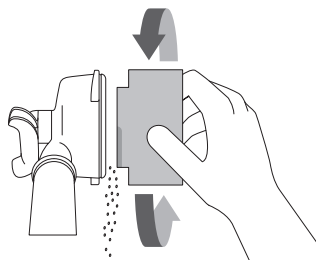


## ARASER LA DOSE

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



- Insérez l'outil de dosage de précision Razor™ dans le panier filtre pour que ses côtés reposent sur le bord du panier. La lame de l'outil devrait s'insérer dans la surface de la mouture tassée.
- Faites tourner l'outil d'avant en arrière tout en maintenant le porte-filtre en angle au-dessus d'un récipient à mouture pour enlever l'excès de mouture. Votre panier filtre est maintenant bien dosé avec la quantité adéquate de mouture.



- Pour assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'infusion, essayez l'excès de mouture sur le bord du panier filtre.

## TRUC

Si l'extraction est trop rapide, essayez une mouture plus fine et répétez les étapes ci-dessus. Par contre, si l'extraction est trop lente, essayez une mouture plus grossière et répétez les étapes ci-dessus.

## PURGER LE GROUPE D'INFUSION

Avant s'insérer le porte-filtre dans le groupe d'infusion, faites passer un peu d'eau dans le groupe en pressant et tenant la touche 1 TASSE. Laissez l'eau couler 5 secondes, puis pressez à nouveau la touche 1 TASSE pour arrêter le débit d'eau. Cela dégagera tout résidu de mouture resté dans le groupe d'infusion et stabilisera la température avant l'extraction.

## INSÉRER LE PORTE-FILTRE

Placez le porte-filtre sous le groupe d'infusion de façon à ce que la poignée soit alignée sur la position INSERT. Insérez le porte-filtre dans le groupe d'infusion et tournez-le vers la droite jusqu'à ce que la poignée soit bien verrouillée. Le fait d'excéder le centre n'endommagera pas le joint de silicone.

## EXTRAIRE L'ESPRESSO

- Placez-la ou les tasses préchauffées sous le porte-filtre et appuyez sur une des touches 'MANUAL', 1 TASSE ou 2 TASSES, selon le volume requis.
- À titre indicatif, l'espresso commencera à couler après 8-12 secondes (incluant le temps de pré infusion) et devrait avoir la consistance du miel coulant.

- Si l'espresso commence à couler avant 7 secondes, c'est que le panier-filtre n'est pas assez rempli et/ou la mouture est trop grossière. Il s'agit là un espresso SOUS-EXTRAIT.
- Si l'espresso commence à s'égoutter ou à s'écouler après 12 secondes, c'est que le panier filtre est surchargé et/ou que la mouture est trop fine. Vous aurez alors un espresso SUREXTRAIT.

Un excellent espresso est un parfait d'un équilibre de douceur, d'acidité et d'amertume.

La saveur de votre café dépendra de plusieurs facteurs, dont le type de grains, le degré de torréfaction, la fraîcheur, la grosseur ou la finesse de la mouture, la dose de mouture et la force de tassage.

Faites-en l'expérience en ajustant ces facteurs, un à la fois, afin d'obtenir un espresso à votre goût.

## MOUSSER LE LAIT

- Utilisez toujours du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet jusque sous le 'V' du bec verseur.
- Alignez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttage et soulevez le LEVIER DE VAPEUR pour purger la buse vapeur de toute eau condensée.
- Insérez l'embout de la buse vapeur à 1-2 cm (¼-¾ po) sous la surface du lait, du côté droit du pichet, à la position 4 h.
- Placez le LEVIER DE VAPEUR à la position ouverte (OPEN).
- Maintenez l'embout de la buse vapeur sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourbillonne en sens horaire, produisant un vortex.
- Pendant que le lait tourbillonne, abaissez lentement le pichet, de sorte que l'embout de la buse vapeur soit à la surface du lait et commence à aérer le lait. Vous devrez peut-être frôler la surface du lait avec le bout de la buse pour que le lait tourbillonne assez vite.
- Gardez l'embout de la buse au niveau ou légèrement sous la surface du lait, en continuant de maintenir le vortex. Faites

mousser le lait jusqu'à l'obtention du volume désiré.

- Soulevez le pichet pour que l'embout de la buse plonge sous la surface du lait, tout en maintenant le vortex. Le lait est à la bonne température ((140-149°F ou 60-65°C) quand le pichet est très chaud au toucher.
- Ramenez le LEVIER DE VAPEUR à la position fermée (CLOSED) avant de sortir la buse vapeur du lait.
- Retirez le pichet. Essayez la buse vapeur et l'embout avec un chiffon humide. Dirigez l'embout vers le plateau d'égouttage et soulevez le LEVIER DE VAPEUR pour purger la buse vapeur de tout résidu de lait.
- Tapotez le pichet sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air.
- Agitez le pichet pour 'polir' et uniformiser la texture du lait.
- Versez le lait directement dans l'espresso.
- Le truc est d'agir rapidement avant que le lait ne commence à se séparer.

## TRUCS & ASTUCES

- Pour la meilleure extraction possible, utilisez des grains de café frais et de qualité.
- Nous recommandons d'utiliser des grains de qualité 100% Arabica avec une 'Date de torréfaction' indiquée sur l'emballage, et non une 'Date de péremption' ou 'Date limite de consommation'.
- Les grains de café doivent être consommés entre 5-20 jours de la 'Date de torréfaction'. Idéalement, broyez-les directement avant l'extraction afin d'en maximiser la saveur.
- Achetez les grains de café en petites quantités afin de réduire le temps de garde.
- Gardez les grains de café dans un contenant frais, foncé et sec et, si possible, sous vide.

## GUIDE D'EXTRACTION

	MOUTURE	DOSAGE	TASSAGE	DURÉE
<b>SUREXTRAIT</b> AMER • ASTRINGENT	TROP FINE	TROP ARASER AVEC LE RASOIR	TROP FORT	PLUS DE 35 SEC
<b>ÉQUILIBRÉ</b>	OPTIMALE	OPTIMALE	<b>22-33 lb</b> <b>(10-15 kg)</b>	<b>25-30 SEC</b>
<b>SOUS-EXTRAIT</b> SOUS-DÉVELOPPÉ • SÛR	TROP GROSSIÈRE	TROP PEU AUGMENTER LA DOSE & ARASER AVEC LE RASOIR	TROP FAIBLE	MOINS DE 20 SEC





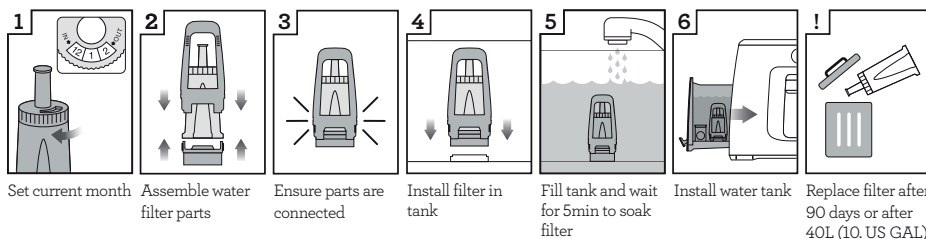
## Entretien & nettoyage



### CYCLE DE NETTOYAGE

- Le message 'CLEAN ME!' (Nettoyez-moi!) apparaîtra sur l'écran ACL pour indiquer qu'un cycle de nettoyage est requis (environ 200 espressos).
- Insérez le panier filtre de 1 TASSE dans le porte-filtre, suivi du disque de nettoyage fourni et d'une tablette de nettoyage.
- Verrouillez le porte-filtre dans le groupe d'infusion en vous assurant de tourner la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit bien verrouillée.
- Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau froide et videz le plateau d'égouttage.
- Pressez la touche MENU jusqu'à ce que 'CLEAN ME!' (Nettoyez-moi!) clignote et que 'PUSH' (appuyer) apparaisse sur l'écran ACL.
- Pour activer le cycle de nettoyage, appuyez sur la touche 'MANUAL' illuminée.
- L'icône 'CLEAN CYCLE!' clignotera et la machine amorcera le compte à rebours de 370 secondes.
- À la fin du cycle de nettoyage, retirez le porte-filtre et assurez-vous que la tablette de nettoyage est complètement dissoute. Sinon, répétez l'opération sans insérer une autre tablette.
- Le cycle de nettoyage est maintenant complété. Rincez à fond le porte-filtre et le panier filtre avant l'utilisation pour enlever tout résidu de la tablette de nettoyage.

### REMPLEZ LE FILTRE À EAU



Le filtre à eau fourni aide à prévenir l'accumulation de tartre à l'intérieur et sur plusieurs composants internes de fonctionnement. Le fait de remplacer le filtre à eau après trois mois ou 40 L réduira le besoin de détartrer la machine.

La limite de 40 L est basée sur une dureté de l'eau de niveau 4. Si votre eau est de niveau 2, vous pouvez l'augmenter à 60 L.



### NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, visitez la page web de Breville.

## NETTOYER LA BUSE VAPEUR

- Immédiatement après le moussage du lait, essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide et purgez-la en soulevant le LEVIER DE VAPEUR quelques secondes.
- Si l'un des trous de l'embout de la buse vapeur se bloque, assurez-vous que le LEVIER DE VAPEUR est en position fermée (CLOSED) et nettoyez-le à l'aide de la tige de l'outil de nettoyage fourni.
- Si la buse vapeur est bloquée, retirez l'embout à l'aide de la clé intégrée dans l'outil de nettoyage et laissez-le tremper dans l'eau chaude, puis revissez-le en place avec la même clé de nettoyage.

## NETTOYER LES PANIERS FILTRES ET LE PORTE-FILTRE

- Les paniers filtres et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude immédiatement après l'usage pour enlever tout résidu d'huile de café.
- Si les trous des paniers filtres se bloquent, dissolvez une tablette de nettoyage dans l'eau chaude et faites tremper le panier filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez correctement.

## NETTOYER L'ÉCRAN DIFFUSEUR

- L'intérieur du groupe d'infusion et l'écran diffuseur doivent être essuyés avec un chiffon humide pour retirer toutes particules de mouture.
- Purgez régulièrement la machine avec de l'eau chaude pour dégager tout résidu de café. Placez un panier filtre vide dans le porte-filtre. Pour contourner la pré-infusion à basse pression et faire passer l'eau dans le groupe d'infusion à pleine pression, pressez et tenez la touche 2 TASSES. Relâchez la touche après 20 secondes.

## RINCER À L'EAU CLAIRE

Après chaque session d'extraction, nous vous recommandons de procéder à un rinçage à l'eau claire de votre machine avant de l'éteindre. Insérez le disque de nettoyage dans le panier filtre, puis le porte-filtre dans le groupe d'infusion. Pressez la touche 2 TASSES et laissez la pression s'accumuler durant 20 secondes, puis appuyez à nouveau sur cette touche pour arrêter et relâcher la pression. Répétez cette opération 5 fois afin d'éliminer les fines particules de mouture ou les résidus huileux laissés dans les conduites d'eau.

## NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE ET LE TIROIR DE RANGEMENT

- Le bac d'égouttage doit être retiré, vidé et nettoyé après chaque utilisation ou lorsque l'indicateur de bac d'égouttage plein est relevé. Retirez la grille du bac d'égouttage. Lavez le plateau à l'eau chaude savonneuse. L'indicateur de bac d'égouttage plein peut également être retiré du tableau.
- Le tiroir de rangement peut être retiré et nettoyé à l'aide d'un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyant, tampon ou chiffon abrasif qui pourrait en égratigner la surface.

## NETTOYER LE BOÎTIER ET LE CHAUFFE-TASSE

Le boîtier et le chauffe-tasse peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide et essuyés avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyant, tampon ou chiffon abrasif qui pourrait en égratigner la surface.



### NOTE

Ne mettez pas les pièces ou accessoires dans le lave-vaisselle.

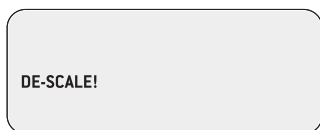
## DÉTARTAGE (DESC)



### NOTE

Assurez-vous d'avoir retiré le filtre à eau du réservoir d'eau avant d'ajouter le détartrant en poudre lors du détartrage de la machine.

Utilisez cette fonction pour accéder aux procédures de détartrage lorsque l'avis de détartrage est affiché sur l'écran ACL.



Veillez allouer environ 1,5 heure pour compléter le processus de détartrage et suivez les instructions étape par étape.

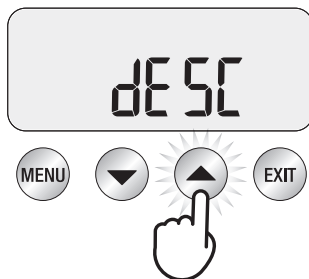
Si vous avez tout juste terminé d'utiliser votre machine, assurez-vous de l'éteindre et la laisser refroidir au moins 1 heure avant de procéder au détartrage.

## 1 - PRÉPARER LE DÉTARTAGE

- Videz le plateau d'égouttage et réinsérez-le en place.
- Éteignez la machine et laissez-la refroidir au moins 1 heure. Pendant que la machine est éteinte, pressez et tenez le bouton 1 TASSE et, simultanément, pressez et tenez le bouton d'alimentation POWER (marche) durant 3 secondes. L'indication rSEt apparaîtra sur l'écran ACL.

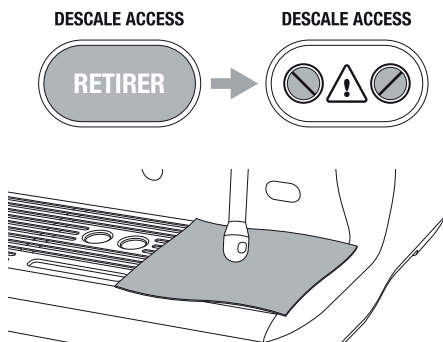


- Appuyez sur les flèches HAUT ou BAS pour régler le mode; l'inscription 'dESC' apparaîtra sur l'écran ACL. Appuyez sur le bouton MENU pour activer le mode de détartrage.



## 2 - VIDER LES CHAUDIÈRES

- Retirez le couvercle en silicone gris sur le panneau inférieur avant où est inscrit DESCALÉ ACCESS (accès au détartrage). Placez un chiffon sur le plateau d'égouttage pour empêcher la vapeur de s'échapper.



- À l'aide d'un tournevis plat, tournez la vis droite en sens antihoraire jusqu'à ce que la valve soit grande ouverte. De la vapeur peut s'en échapper lorsqu'elle s'ouvre.

## NOTE

S'il n'y a pas d'eau dans le plateau d'égouttage, pressez et tenez le bouton 1 TASSE durant 3 secondes. Cela libérera l'eau de la chaudière.

Lorsque toute l'eau se sera écoulée, fermez la valve en tournant la vis en sens horaire jusqu'au bout. Ne serrez pas trop les vis pour éviter d'endommager les valves.

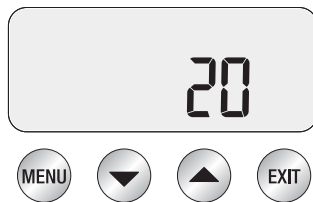
### DESCALE ACCESS



- Répétez ensuite l'opération avec la vis gauche.
- Videz le plateau d'égouttage en usant de prudence, car le plateau peut être très chaud.
- Videz le réservoir d'eau et retirez le filtre.
- Versez la solution de détartrage dans le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau froide jusqu'à la ligne MAX (si vous utilisez une autre solution de détartrage, suivez à la lettre les instructions du fabricant). Remplacez le réservoir à l'arrière de la machine.

## 3 - DÉBUTER LE DÉTARTRAGE

Pressez le bouton 1 TASSE pour procéder. La machine remplira les chaudières de la solution de détartrage et chauffera à la température requise. Durant ce temps, un peu d'eau pourrait traverser la tête d'infusion. Attendez que le compte à rebours atteigne 0, ce qui permettra à la solution de dissoudre l'accumulation de tartre. Cependant, vous pouvez procéder à l'étape suivante en pressant le bouton 1 TASSE.



- Placez un chiffon sur le plateau d'égouttage pour empêcher la vapeur de s'échapper.
- Videz les chaudières en répétant les étapes 2b et 2c.
- Videz le plateau d'égouttage et réinsérez-le en place.
- Videz le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau propre jusqu'à la ligne MAX. Remettez le réservoir en place et bien le fixer.

## 4 - PURGER LES CHAUDIÈRES

Pressez le bouton 1 TASSE pour procéder. Le compte à rebours (20 minutes) s'affichera sur l'écran ACL.



Durant ce temps, la machine remplira les chaudières d'eau propre et chauffera à la température requise. Vous pouvez cependant passer à l'autre étape en tout temps en pressant le bouton 1 TASSE.

- a) Placez un chiffon sur le plateau d'égouttage pour empêcher la vapeur de s'échapper.
- b) Videz les chaudières en répétant les étapes 2b et 2c.
- c) Videz le plateau d'égouttage et réinsérez-le en place.
- d) Videz le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau propre jusqu'à la ligne MAX. Remettez le réservoir en place et bien le fixer.

## **5 - RÉPÉTER L'ÉTAGE 4 (PURGER LES CHAUDIÈRES)**

Nous vous recommandons de purger les chaudières une deuxième fois pour vous assurer qu'elles sont parfaitement libres de tout résidu de solution de détartrage.

Pressez le bouton POWER (marche) pour sortir du mode de détartrage. Le processus de détartrage est maintenant complété et la machine est prête à être utilisée.



## Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
<b>Le voyant d'EAU CHAUDE clignote lorsque la machine démarre</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le cadran d'EAU CHAUDE est ouvert (OPEN).</li></ul>	Tourner le cadran d'EAU CHAUDE en position fermée (CLOSED).
<b>La machine bipe lorsqu'elle démarre</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le LEVIER DE VAPEUR est ouvert (OPEN) ou a été activé avant que la machine ait atteint la température de fonctionnement.</li></ul>	Déplacer le LEVIER DE VAPEUR à la position fermée (CLOSED).
<b>L'eau ne s'écoule pas du groupe d'infusion</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.</li></ul>	Laisser la machine atteindre la température de fonctionnement. L'interrupteur cessera de clignoter lorsque la machine sera prête.
	<ul style="list-style-type: none"><li>Le réservoir est vide.</li></ul>	Remplir le réservoir.
	<ul style="list-style-type: none"><li>Le réservoir n'est pas parfaitement inséré verrouillé en place.</li></ul>	Bien insérer le réservoir et le verrouiller.
<b>'FILL TANK' affiché sur l'écran ACL, mais le réservoir est plein</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le réservoir n'est pas parfaitement inséré verrouillé en place.</li></ul>	Bien insérer le réservoir et le verrouiller.
<b>Pas de vapeur ni d'eau chaude</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>La machine n'est pas sous tension.</li></ul>	S'assurer que la machine est branchée et que l'interrupteur est activé.
<b>Pas d'eau chaude</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le réservoir est vide.</li></ul>	Remplir le réservoir d'eau.
<b>Pas de vapeur</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>La buse vapeur est bloquée.</li></ul>	Utiliser la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage. Si la buse vapeur reste bloquée, retirer l'embout à l'aide de la clé intégrée dans l'outil de nettoyage et laisser tremper dans l'eau très chaude. Revisser l'embout dans la buse vapeur à l'aide de la clé de l'outil de nettoyage.

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>QUE FAIRE</b>
<b>La machine est en marche, mais cesse de fonctionner</b>		Éteindre la machine. Attendre 60 minutes et la remettre en marche.  Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
<b>De la vapeur s'échappe du groupe d'infusion</b>		Éteindre la machine. Attendre 60 minutes et la remettre en marche.  Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
<b>L'espresso s'égoutte des becs du porte-filtre, mais le débit est restreint</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le café est moulu trop finement.</li> </ul>	Utiliser une mouture légèrement plus grossière.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop de mouture dans le panier filtre.</li> </ul>	Tasser la mouture pour l'abaisser un peu, puis araser avec l'outil de dosage de précision Razor™ pour enlever l'excès de café.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le café est tassé trop fermement.</li> </ul>	Tasser avec 22-33 lb (10-15 kg) de pression
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le panier filtre peut-être bloqué.</li> </ul>	Utiliser la fine broche de l'outil de nettoyage pour dégager les trous au-dessous de panier filtre. Si les trous sont encore bloqués, dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et laisser tremper le panier filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Bien rincer.

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>QUE FAIRE</b>
<b>L'espresso s'écoule trop rapidement</b>  <b>et/ou</b>  <b>Le manomètre n'a pas atteint 9 bars</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café est moulu trop grossièrement.</li> </ul>	Utiliser une mouture légèrement plus fine.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pas assez de café dans le panier filtre.</li> </ul>	Augmenter la dose de café. Tasser puis utiliser l'outil de dosage de précision Razor™ pour araser et enlever l'excès de café.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café n'est pas tassé assez fermement.</li> </ul>	Tasser avec 22-33 lb (10-15 kg) de pression
		Si les suggestions ci-dessus ne sont d'aucune aide, vérifier la machine. Insérer un panier filtre à double paroi VIDE (1 TASSE ou 2 TASSES). Pressez la touche 'MANUAL'. Si le manomètre indique plus de 5 bars, la machine fonctionne correctement. Essayer d'extraire un autre espresso avec du café dans le panier filtre, en respectant les 3 suggestions ci-haut (mouture plus fine, dose accrue, tassage accru). Si le manomètre indique moins que 5 bars, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les grains de café sont éventés.</li> </ul>	Utiliser des grains de café fraîchement moulus avec une 'Date de torréfaction' et consommer entre 5-20 jours de cette date.
<b>Le café n'est pas assez chaud</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les tasses n'ont pas été préchauffées.</li> </ul>	Rincer les tasses sous la sortie d'eau chaude et les placer sur le chauffe-tasse.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino, le latté, etc.)</li> </ul>	Chauffer le lait jusqu'à ce que le dessous du pichet soit très chaud au toucher.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La température d'extraction est trop basse.</li> </ul>	Augmenter la température d'extraction. Voir 'Température d'extraction' en page 15.



<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>QUE FAIRE</b>
<b>Pas de créma</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les grains de café sont éventés.</li> </ul>	Utiliser des grains de café fraîchement rôtis avec une 'Date de torréfaction' et consommer entre 5-20 jours de cette date.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des paniers filtres à simple paroi ont été utilisés pour du café pré moulu.</li> </ul>	S'assurer d'utiliser les paniers filtres à double paroi pour le café pré moulu.
<b>L'espresso déborde du porte-filtre et/ou Le porte-filtre sort du group d'infusion durant l'extraction</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le porte-filtre est mal inséré dans le groupe d'infusion.</li> </ul>	S'assurer d'insérer le porte-filtre en le tournant vers la droite jusqu'à ce que la poignée soit bien verrouillée. Le fait de dépasser le centre n'endommagera pas le joint de silicone.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a de la mouture sur le bord du panier filtre.</li> </ul>	Nettoyer l'excès de café sur le bord du panier filtre afin d'assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'infusion.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bord du panier filtre est humide ou le dessous des languettes du porte-filtre est humide. Une surface humide réduit la friction requise pour retenir le porte-filtre en place lorsqu'il est sous pression durant l'extraction.</li> </ul>	S'assurer que le panier filtre et le porte-filtre sont bien secs avant de les remplir de mouture, de la tasser et d'insérer le porte-filtre dans le groupe d'infusion.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop de café dans le panier filtre.</li> </ul>	Après le passage, araser la mouture en utilisant l'outil de dosage de précision Razor™.
<b>Incapable de régler le temps de démarrage automatique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'heure n'est pas réglée ou est incorrecte.</li> </ul>	Vérifier que l'heure et le temps de démarrage automatique ont été programmés correctement. L'écran ACL affichera une icône d'horloge lorsque l'heure de démarrage automatique sera programmée.
<b>Messages d'erreur E1, E2 ou E3 sur écran ACL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une erreur impossible à régler par l'utilisateur s'est produite.</li> </ul>	Appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
<b>La rondelle de café colle à l'écran diffuseur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cela est normal et se produit à l'occasion. La fonction de 'disque sec' crée une légère succion sur la rondelle de café et la retient parfois contre l'écran diffuseur au lieu de la laisser dans le panier filtre.</li> </ul>	
<b>Les pompes continuent de fonctionner / La vapeur est très humide et gicle / L'eau fuit par la sortie d'eau chaude</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De l'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée affecte le mode de fonctionnement de la machine.</li> </ul>	<p>Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide filtrée, et non de l'eau à faible teneur en minéraux comme l'eau déminéralisée ou distillée. Si le problème persiste, contacter le Soutien aux consommateurs de Breville.</p>
<b>Trop de café extrait</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le café est moulu trop grossièrement.</li> <li>• La durée/le volume doivent être reprogrammés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuster la grosseur de mouture légèrement plus fine. Tasser puis araser avec l'outil de dosage précision Razor™ pour enlever l'excès de café.</li> <li>• Reprogrammer la durée/le volume de l'espresso. Voir 'Reprogrammer la durée de l'espresso (page 14) et le volume de l'espresso' (page 14).</li> </ul>
<b>Pas assez de café extrait</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le café est moulu trop finement.</li> <li>• La durée/le volume doivent être reprogrammés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler la grosseur de mouture à un numéro plus élevé pour qu'elle soit plus grossière.</li> <li>• Reprogrammer la durée/le volume de l'espresso. Voir 'Reprogrammer la durée de l'espresso (page 14) et le volume de l'espresso' (page 14).</li> </ul>

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
<p><b>Le volume de café extrait a changé, bien que tous les réglages soient les mêmes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plus les grains de café vieillissent, plus le débit d'extraction change et peut affecter le volume de l'espresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler la grosseur de mouture à un numéro plus bas pour qu'elle soit légèrement plus fine.</li> <li>• Reprogrammer la durée/le volume de l'espresso. Voir 'Reprogrammer la durée de l'espresso (page 14) et le volume de l'espresso' (page 14).</li> <li>• Utiliser des grains de café frais avec une 'Date de torréfaction' et les consommer entre 5-20 jours de cette date.</li> </ul>
<p><b>Le manomètre ne fonctionne pas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dose de café incorrecte ou insuffisante dans le panier-filtre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez l'outil de dosage de précision the Razor™ fourni pour garantir la bonne dose de café dans le porte-filtre.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation de vieux grains de café torréfiés dont la date de péremption est dépassée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez du café fraîchement torréfié dans les quatre semaines suivant la date de torréfaction.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mouture du café trop grossière.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajustez la mouture à un réglage plus fin.</li> <li>• Utilisez un disque en caoutchouc et placez-le à l'intérieur du panier-filtre d'une tasse (pas de café) et lancez un coup; lorsque l'aiguille bouge, le cadran du manomètre fonctionne.</li> </ul>



## Suggestions De Café



### CAPPUCCINO

Un espresso simple avec lait moussé et garni de chocolat chaud.



### ESPRESSO

Intense et aromatisé, aussi connu comme espresso court ou noir, et servi dans une demi-tasse ou un verre.



### LATTÉ

Espresso simple auquel on a ajouté du lait moussé et environ 10 mm ( $\frac{1}{2}$  po) de mousse.



### MACCHIATO

Traditionnellement servi court, le macchiato est aussi servi comme un Americano avec un soupçon de lait ou une cuillerée de lait moussé.



### AMERICANO

Une portion d'espresso (simple ou double) à laquelle on ajoute de l'eau chaude. Aussi connu comme café noir allongé.



### RISTRETTO

Espresso extrêmement court d'environ 15 ml ( $\frac{1}{2}$  oz), reconnu pour son intensité et sa longueur en bouche.



Notes



Notes

*the Dual Boiler™*



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

**Breville®**



## Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 6 Características
- 7 Componentes
- 9 Funcionamiento
- 21 Consejos para preparar café
- 25 Cuidado, limpieza y almacenamiento
- 30 Solucionar problemas
- 36 Cafés para probar

## BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

En Breville somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes como usted. En este sentido, le pedimos ejercer suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

**Siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad al usar equipos electrónicos, incluidas las siguientes:**

### PARA TODOS LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este equipo, y guárdelas por si necesita consultarlas más adelante.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas tal como se indica en este manual de instrucciones.
- Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas o lesiones, no sumerja ni el cable de alimentación, ni el enchufe ni el equipo en agua u otros líquidos.
- Supervise atentamente el uso de cualquier electrodoméstico por niños o en su presencia.
- Si el equipo se va a:
  - dejar desatendido
  - limpiar
  - mover
  - ensamblar o
  - almacenar

Siempre presione el botón POWER (Encendido) para apagarlo y luego desenchúfelo del tomacorriente.



- Permita que el equipo se enfríe siempre que vaya a limpiarlo, moverlo o guardarlo.
- Se recomienda inspeccionar el equipo y el cable de alimentación regularmente. No use el equipo si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe, si dejó de funcionar correctamente o si se dañó de alguna manera. En ese caso, detenga inmediatamente el uso del equipo y contacte al Centro de servicios de Breville.
- El uso de accesorios no recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mesa de cocina, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No deje el equipo cerca del borde de una mesa o mostrador. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias.
- No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente. No permita que el equipo entre en contacto con un horno caliente, ni lo deje dentro de uno.
- Se recomienda que el equipo se utilice solamente en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al

previsto. No use el equipo al aire libre. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento.

- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad

## **AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA**

- Tenga en cuenta que el equipo incluye almacenamiento de memoria interna a fin de dar un mejor servicio a nuestros clientes. Este almacenamiento de memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta información sobre su dispositivo, incluida la frecuencia de uso del dispositivo y la forma en que se utiliza. La información que recopila el chip nos permite brindarle un servicio rápido y eficiente en caso de que su equipo necesite ser reparado. La información

recopilada también sirve como un recurso valioso en el desarrollo de dispositivos futuros para satisfacer mejor las necesidades de nuestros consumidores. El chip no recopila ninguna información sobre las personas que usan el producto ni sobre el hogar donde se usa. Si tiene alguna pregunta sobre el chip de almacenamiento de memoria, comuníquese con nosotros al correo [privacy@breville.com](mailto:privacy@breville.com).

## INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS DEL BES920XL

- Se recomienda enchufar la máquina de café espresso en un circuito dedicado, conectado a tierra y separado de otros aparatos eléctricos.
- Use solo agua fría en el depósito de agua. No use ningún otro líquido. No utilice agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Su uso puede afectar el sabor del café y el funcionamiento de la máquina de café espresso.
- Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente insertado y asegurado en el grupo antes de comenzar una extracción. Nunca retire el portafiltro durante el proceso de extracción.

- La descalcificación debe realizarse con precaución, ya que el proceso podría liberar vapor caliente. Antes de descalcificar, apague la máquina, deje que se enfríe durante al menos 1 hora y asegúrese de que la bandeja de goteo esté vacía y completamente insertada. Puede consultar instrucciones en la sección ‘Descalcificar (dESc)’.
- No intente abrir ni reparar la máquina de café espresso.
- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, llame al Centro de servicios de Breville o visite un Servicio técnico autorizado de Breville.



### ADVERTENCIA

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

## INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo. Hay cables

de alimentación y de extensión desmontables más largos disponibles, los que se pueden usar con la debida precaución. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar sin querer y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

## ENCHUFE BREVILLE ASSIST™

Su equipo Breville incluye el conveniente enchufe Assist™, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo de la toma de corriente de manera sencilla.



**SUPERFICIES CALIENTES  
NO TOCAR**

Este símbolo indica que la temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato esté funcionando y durante algún tiempo después de su uso.

## MARCA DEL CICLO DE SERVICIO DE LA CSA:

La Asociación Canadiense de Normalización (CSA) exige que cualquier dispositivo capaz de consumir más de 1 500 W se marque con un 'ciclo de servicio' en minutos. Para el modelo BES920XL, este 'ciclo de servicio' representa el tiempo máximo durante el cual el equipo consume más de 1 500 W durante cualquier período de 2 horas de uso. Esto no quiere decir que el uso continuo del equipo no sea seguro, ni que deba apagarse a ciertos intervalos durante el uso normal.

## INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

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

# PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



## Características

### SISTEMA DE CALEFACCIÓN TRIPLE

#### Dos calentadores de acero inoxidable

Las calderas para el espresso y el vapor permiten extraer el café y texturizar la leche al mismo tiempo y a la temperatura óptima.

#### Grupo con calefacción activa

Grupo de 58 mm de tamaño comercial, con placa de calefacción incorporada para asegurar que la temperatura sea la óptima durante la extracción.

### CONTROL PRECISO

#### Controlador electrónico de temperatura PID

El control electrónico de temperatura permite que el agua alcance una temperatura precisa para lograr un sabor de espresso óptimo. Programable.

#### Presión de extracción regulada

La válvula de sobrepresión (OPV) limita la presión máxima para lograr un sabor de espresso óptimo.

#### Pre-infusión a baja presión

Aumenta gradualmente la presión del agua para expandir el molido de forma pausada y lograr que la extracción sea uniforme. Programable.

#### Bombas dobles

Las bombas independientes para el espresso y para el vapor permiten que la presión se mantenga constante durante la extracción.

#### Temperatura de bebida programable

Ajusta la temperatura del agua para lograr un sabor de espresso óptimo según el origen del café y el grado de tueste.

### OTRAS CARACTERÍSTICAS

#### LCD retroiluminado

Muestra los ajustes actuales y simplifica la programación.

#### Vapor instantáneo de alto volumen

La caldera de vapor dedicada de 950 ml produce vapor instantáneo y continuo.

#### Vaporizador comercial

Vaporizador de acero inoxidable de acción giratoria en 360°, con punta con perforación triple para una textura más sedosa.

#### Agua caliente instantánea

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

#### Portafiltro de 58 mm completamente de acero inoxidable.

Ayuda a promover una extracción más uniforme y es más fácil de limpiar.

#### Reloj de dosis

Muestra la duración de la dosis de espresso que se extrae.

#### Encendido automático

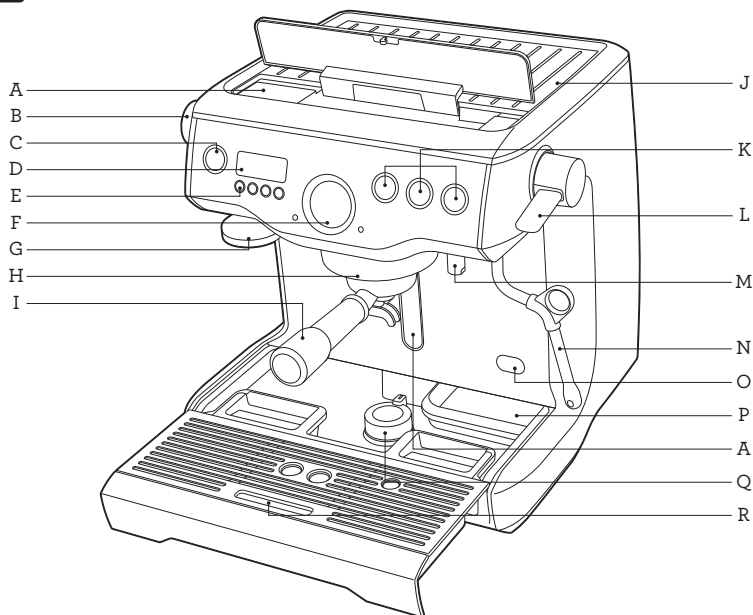
Enciende el equipo a una hora específica.

#### The Razor™, la herramienta para ajustar dosis

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



## Componentes

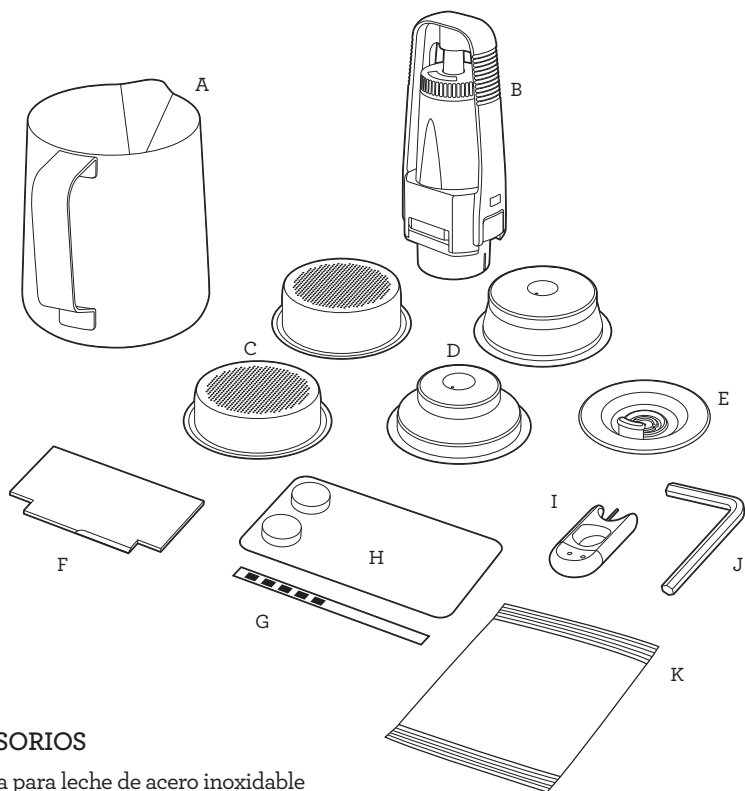


### CONOZCA SU PRODUCTO BREVILLE

- A. Depósito extraíble de llenado por la parte superior de 2.5 litros  
Con filtro de agua integrado e indicador de nivel retroiluminado.
- B. Dial de agua caliente  
Presione para iniciar y detener el flujo de agua caliente desde la salida de agua caliente.
- C. Botón de encendido (POWER)
- D. Pantalla LCD retroiluminada  
Muestra los ajustes actuales y simplifica la programación.
- E. Botón MENU (Menú)  
Puede utilizarlo junto con la pantalla LCD para configurar las funciones programables.
- F. Manómetro para espresso  
Monitorea la presión de extracción.
- G. Prensador extraíble e integrado de 58 mm.
- H. Grupo de 58 mm con placa de calefacción incorporada.
- I. Portafiltro de 58 mm completamente de acero inoxidable.
- J. Bandeja de calentamiento de tazas.
- K. Botones MANUAL y de 1 y 2 tazas  
Con dosis preestablecidas, anulación manual o duraciones y volúmenes reprogramables.
- L. Palanca de vapor  
Para producir vapor instantáneo y continuo.
- M. Salida dedicada de agua caliente  
Suministra agua caliente para Americano y tazas de precalentamiento.
- N. Vaporizador de acción giratoria en 360°  
Con punta con perforación triple para una textura más sedosa.
- O. Punto de acceso para descalcificar.
- P. Bandeja de almacenamiento de herramientas  
Para guardar accesorios cuando no se usan.
- Q. Pie giratorio desplegable  
Levanta el equipo hacia arriba para facilitar la maniobrabilidad.
- R. Bandeja de goteo extraíble  
Con indicador de vaciado.

### Datos técnicos

120 V ~ 60 Hz 1 700 W



## ACCESORIOS

- A. Jarra para leche de acero inoxidable
- B. Soporte de filtro de agua con filtro
- C. Filtros no presurizados para 1 y 2 tazas
- D. Filtros presurizados para 1 y 2 tazas
- E. Disco de limpieza
- F. the Razor™, la herramienta precisa para ajustar dosis
- G. Prueba de dureza del agua
- H. Pastillas de limpieza para máquina de espresso
- I. Limpiador para la punta del vaporizador
- J. Llave hexagonal Allen
- K. Polvo descalcificador



## Funcionamiento

### TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

#### Preparación de la máquina

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

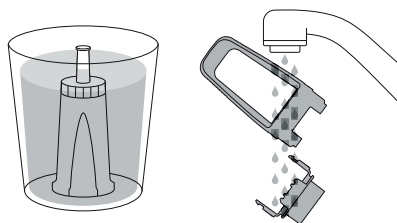
Retire el depósito de agua ubicado en la parte posterior del equipo tirando el mango del depósito de agua hacia abajo. Retire la bolsa de plástico que contiene el filtro de agua y el soporte del filtro de agua. Limpie las piezas y accesorios (depósito de agua, portafiltro, filtros, jarra) con agua tibia y un líquido lavaplatos no abrasivo. Enjuague bien y luego seque por completo.

#### CONSEJO

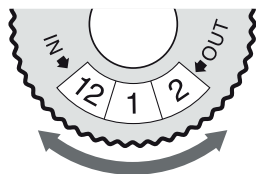
Use el pie giratorio desplegable que se encuentra debajo de la bandeja de goteo para manipular el equipo con facilidad. Cuando se gira a la posición UNLOCK (Desbloqueo), el pie giratorio baja y levanta el equipo hacia arriba, lo que facilita el acceso al depósito de agua extraíble o la reubicación del equipo.

#### INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

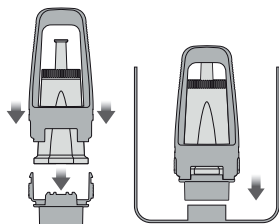
- Retire el filtro de agua y el soporte del mismo de su bolsa.
- Remoje el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Lave el soporte del filtro con agua fría.



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



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



- Llene el depósito con agua fría antes de volver a colocarlo en su posición en la parte posterior de la máquina y asegurarlo.



#### NOTA

Reemplazar el filtro de agua después de tres meses o 40 litros disminuye la necesidad de descalcificar la máquina. Puede comprar filtros en la página web de Breville.



#### NOTA

NO utilice agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Su uso puede alterar el sabor del café.

## PRIMER USO

1. Asegúrese de que el depósito esté lleno de agua fría. Puede hacerlo abriendo la tapa del depósito de agua superior (presione para abrir) o retirando el depósito de agua en la parte posterior del equipo.
2. Compruebe que la palanca de vapor (STEAM LEVER) y el dial de agua caliente (HOT WATER) estén en la posición CLOSED (Cerrado).
3. Presione el botón POWER (Encendido) para encender el equipo.
4. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'Hrd3' (Dureza) para solicitarle que establezca el nivel de dureza del agua. Esta programación determinará la frecuencia de la alerta 'NEW FILTER' (Cambiar filtro) que indica cuándo debe reemplazarse el filtro de agua en el depósito de agua.

### Ajuste de la dureza del agua

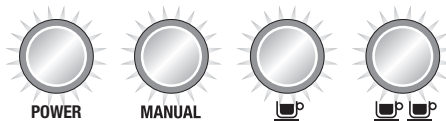
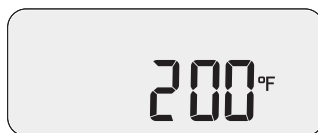
- Retire el empaque de la tira de prueba de dureza del agua incluida.
- Sumerja la tira de prueba en una muestra del agua con la que llena el depósito. Espere un minuto. El ajuste de la dureza del agua se indica mediante el número de cuadrados rojos que se muestran en la tira de prueba. Por ejemplo, 3 cuadrados rojos indican un ajuste de dureza del agua de 3.
- Presione las flechas hacia abajo o hacia arriba para seleccionar la configuración necesaria, de 'Hrd1' (agua menos dura) a 'Hrd5' (agua más dura). Presione el botón MENU (Menú) para seleccionar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.



### NOTA

Si no se realiza una selección dentro de 5 minutos, la máquina establecerá de manera predeterminada el ajuste 'Hrd3'.

5. Se escuchará un sonido de bombeo y vibración que indica que las calderas vacías se están llenando de agua por primera vez. La pantalla LCD principal mostrará la temperatura actual de la caldera a medida que se calienta.
6. Después de aproximadamente 10 minutos, el equipo alcanzará la temperatura de funcionamiento predeterminada (93 °C) y se iluminarán los 4 botones. El equipo ahora estará en el modo STANDBY (En espera) y disponible para continuar con el siguiente paso: 'Enjuague del equipo'.



### NOTA

No podrá seleccionar las funciones de 1 y 2 tazas, ni acceder al ciclo de limpieza en las opciones del menú, ni activar el vaporizador, hasta que el equipo haya alcanzado la temperatura de funcionamiento necesaria para el modo STANDBY (En espera). El equipo emitirá un pitido 3 veces si se selecciona una de estas funciones.

### ENJUAGUE DEL EQUIPO

Siga estos pasos cuando el equipo haya alcanzado el modo STANDBY (En espera).

1. Presione el botón de 2 tazas para que el agua pase por el grupo durante 30 segundos.
2. Gire el dial HOT WATER (Agua caliente) a la posición OPEN (Abierto) para que el agua pase por la salida de agua caliente. Después de 30 segundos, gire el dial HOT WATER (Agua caliente) hacia la posición CLOSED (Cerrado).



- Levante la palanca de vapor (STEAM LEVER) a la posición OPEN (Abierta) para liberar vapor a través del vaporizador. Después de 30 segundos, baje la palanca de vapor (STEAM LEVER) a la posición CLOSED (Cerrada).
- Repita los pasos del 1 al 3 dos veces.
- Vuelva a llenar el depósito de agua y vacíe la bandeja de goteo si es necesario.

## MODO POWER SAVE (AHORRO DE ENERGÍA)

La máquina ingresará al modo POWER SAVE (Ahorro de energía) después de permanecer inactiva durante 1 hora, y se apagará por completo si no se utiliza durante un período continuo de 4 horas.

Presionar cualquier botón durante el modo POWER SAVE (Ahorro de energía) u operar tanto la palanca de vapor como el dial de agua caliente hará que la máquina se caliente hasta alcanzar la temperatura de funcionamiento.

Presionar el botón POWER (Encendido) en el modo POWER SAVE (Ahorro de energía) apaga el equipo.

## INTERFAZ DE LA PANTALLA LCD

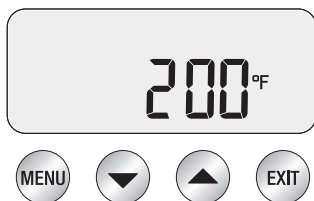
### Modos de visualización

Se pueden mostrar 3 modos de visualización en la pantalla LCD: Temperatura de la dosis, Reloj de dosis o Reloj.

Presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para cambiar el modo de visualización.

### 1. Temperatura de la dosis

Muestra la temperatura de extracción seleccionada. El valor predeterminado es de 93 °C, pero se puede cambiar de 86 °C a 96 °C. Consulte la sección 'Temperatura de extracción' (página 14).



### 2. Reloj de dosis

Muestra la duración de la extracción de espresso en segundos. Consulte la sección 'Guía de extracción' (página 24).



El reloj de dosis se mostrará durante y 10 segundos después de la extracción antes de volver al modo predeterminado de visualización de temperatura de dosis.

### 3. Reloj

Muestra la hora actual. La hora actual mostrará el valor por defecto de las 12:00 a.m. si no la ha ajustado. Consulte la sección 'Ajustar reloj' (página 15).



Si ajusta la hora, el reloj aparecerá durante 10 segundos antes de volver al modo predeterminado de temperatura de la dosis.

## FUNCIONAMIENTO GENERAL

Los botones de 1 taza y de 2 tazas controlan el volumen del espresso. Si bien los tiempos de extracción están predeterminados, también puede personalizarlos. Para más información, consulte la sección 'Cómo reprogramar la duración de la dosis' (página 14). Si prefiere utilizar controles volumétricos en lugar de la duración para determinar el volumen de café espresso, puede hacerlo accediendo a las funciones avanzadas (consulte la sección 'Control volumétrico (vOL)', página 18).

## BOTÓN DE 1 TAZA

Presione el botón de 1 taza una vez para extraer una dosis de espresso durante el tiempo preestablecido (25 segundos). La extracción comenzará utilizando la preinfusión a baja presión.



La máquina se detendrá luego de 25 segundos y volverá al modo STANDBY (En espera).

## CONSEJO

Para omitir la preinfusión a baja presión y así suministrar agua al grupo a la presión máxima, mantenga presionado el botón de 1 taza. Suelte el botón cuando haya extraído la cantidad deseada de espresso. Esta función se puede usar al purgar el grupo.

## BOTÓN DE 2 TAZAS

Presione el botón de 2 tazas una vez para extraer una dosis doble de espresso durante el tiempo preestablecido (30 segundos). La extracción comenzará utilizando la preinfusión a baja presión.



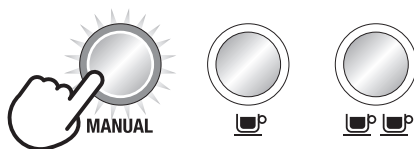
La máquina se detendrá luego de 30 segundos y volverá al modo STANDBY (En espera).

## CONSEJO

Para omitir la preinfusión a baja presión y así suministrar agua al grupo a la presión máxima, mantenga presionado el botón de 2 tazas. Suelte el botón cuando haya extraído la cantidad deseada de espresso. Esta función se puede usar al purgar el grupo.

## BOTÓN MANUAL

El botón MANUAL le permite controlar la duración o volumen del espresso según sus preferencias. Presione el botón MANUAL una vez para comenzar a extraer el espresso. La extracción comenzará utilizando la preinfusión a baja presión. Presione el botón MANUAL nuevamente para detener la extracción.

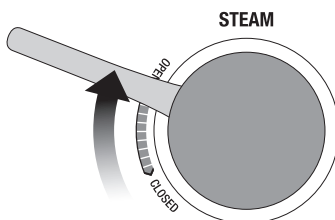


## CONSEJO

Mantenga presionado el botón MANUAL para controlar manualmente la duración de la preinfusión a baja presión. Cuando se cumpla la duración de preinfusión requerida, suelte el botón para activar la presión total de la bomba. Presione el botón MANUAL nuevamente para detener la extracción.

## VAPOR

Para producir vapor de forma instantánea, mueva la palanca de vapor (STEAM WAND) a la posición OPEN (Abierta). La luz LED STEAM (Vapor) se iluminará.



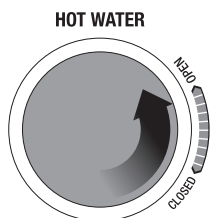
Para apagar la producción de vapor, mueva la palanca de vapor (STEAM WAND) a la posición CLOSED (Cerrada). El equipo volverá al modo STANDBY (En espera).

### ADVERTENCIA: PELIGRO DE QUEMADURAS

Todavía puede liberarse vapor a presión del equipo, incluso después de haberlo apagado. Los niños siempre deben ser supervisados.

### AGUA CALIENTE

Para obtener agua caliente al instante, gire el dial HOT WATER (Agua caliente) a la posición OPEN (Abierto). La luz LED HOT WATER (Agua caliente) se iluminará.



Para apagar el agua caliente, gire el dial HOT WATER (Agua caliente) a la posición CLOSED (Cerrado). La máquina volverá al modo STANDBY (En espera).

### NOTA

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

### NOTA

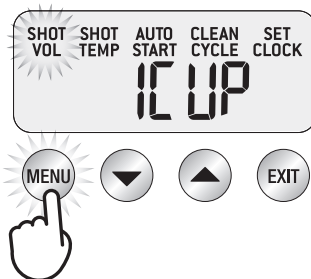
El agua caliente dejará de salir después de aprox. 30 segundos. Dependiendo del tamaño de su taza, es posible que deba cerrar y volver a abrir el dial HOT WATER (Agua caliente). Consulte la sección 'La luz LED HOT WATER (Agua caliente) está parpadeando' (página 19).

### FUNCIONES PROGRAMABLES

Para ingresar al modo de programación, presione el botón MENU (Menú). Continúe presionando el botón MENU (Menú) hasta que la función deseada parpadee en la pantalla LCD.

El modo de programación le permite programar lo siguiente:

- Volumen de dosis
- Temperatura de la dosis
- Encendido automático
- Ciclo de limpieza
- Ajuste del reloj



Para salir del modo de programación, presione el botón EXIT (Salir).

### NOTA

El botón MENU (Menú) se desactiva si se extrae café o al proporcionar agua caliente.

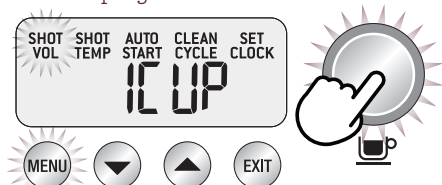
## CÓMO REPROGRAMAR LA DURACIÓN DE LA DOSIS

Los botones de 1 taza y de 2 tazas controlan el volumen del espresso utilizando la duración de la extracción. Puede reprogramar la duración predeterminada según sus preferencias.

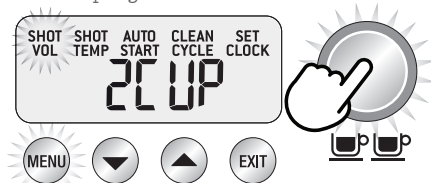
Presione el botón MENU (Menú) hasta que el ajuste 'SHOT VOL' parpadee y se muestre una de las opciones '1 CUP' o '2 CUP' (1 taza o 2 tazas) según el botón que desee reprogramar.

Procure que el portafiltro no esté en su lugar. Luego presione el botón que desea reprogramar (de 1 o 2 tazas) para que empiece a fluir agua desde el grupo. Usando el reloj de dosis de la pantalla LCD, presione el botón de 1 o 2 tazas cuando alcance la duración deseada.

### Reprogramación del botón de 1 taza



### Reprogramación del botón de 2 tazas



La máquina emitirá un pitido. Presione el botón EXIT (Salir) para establecer la nueva duración.

## CÓMO REPROGRAMAR EL VOLUMEN DE LA DOSIS

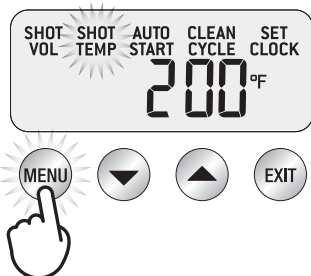
Los botones de 1 taza y de 2 tazas controlan el volumen del espresso utilizando la duración de la extracción. Si prefiere utilizar controles volumétricos en lugar de la duración para determinar el volumen de café espresso, puede hacerlo accediendo a las funciones avanzadas. Para más información, consulte la sección 'Control Volumétrico (vOL)' (página 18). Luego siga estas instrucciones:

Presione el botón MENU (Menú) hasta que el ajuste 'SHOT VOL' parpadee y se muestre una de las opciones '1 CUP' o '2 CUP' (1 taza o 2 tazas) según el botón que desee reprogramar.

Dosifique y preñe el portafiltro con café molido. Inserte el portafiltro en el grupo. Presione el botón que desea reprogramar (de 1 o 2 tazas) para que empiece la extracción del espresso. Presione el botón de 1 taza o de 2 tazas una vez que se haya extraído el volumen de espresso deseado. La máquina emitirá un pitido. Presione el botón EXIT (Salir) para establecer el volumen nuevo.

## TEMPERATURA DE EXTRACCIÓN

Presione el botón MENU (Menú) hasta que el mensaje 'SHOT TEMP' (Temperatura de la dosis) parpadee. La pantalla LCD principal mostrará la temperatura de la dosis actual.



Presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura. El valor predeterminado de la temperatura es de 93 °C, pero se puede cambiar de 86 °C a 96 °C.



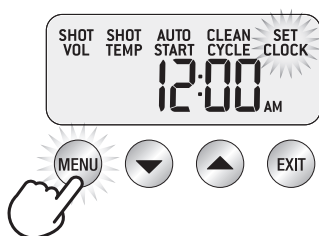
La temperatura óptima dependerá del origen de los granos de café, su frescura y el grado de tostado.

Recomendamos seleccionar un rango de temperatura de entre 90 y 95 °C para lograr un sabor óptimo.

La nueva temperatura aparecerá en la pantalla LCD. Presione el botón EXIT (Salir) para establecer el ajuste.

### SET CLOCK (AJUSTE DEL RELOJ)

Ajustar el reloj es opcional. Presione el botón MENU (Menú) hasta que el mensaje 'SET CLOCK' (Ajuste del reloj) parpadee. El valor que se mostrará será 12:00 a.m. si no ha ajustado el reloj con anterioridad.



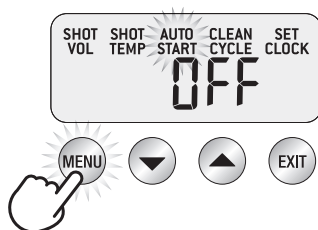
Presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo. Mantenga presionada la flecha hacia arriba o hacia abajo para desplazarse más rápido. Presione el botón EXIT (Salir) para establecer el ajuste.



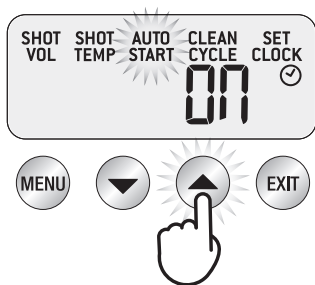
### AUTO START (ENCENDIDO AUTOMÁTICO)

El inicio automático es opcional. Este ajuste le permite programar la hora específica en que la máquina se encenderá automáticamente. Programar la máquina permite que no tenga que esperar a que se precaliente. Recomendamos programar la máquina para que se inicie 15 minutos antes de que planea usarla.

Presione el botón MENU (Menú) hasta que el mensaje 'AUTO START' parpadee y la configuración actual del encendido automático (ON u OFF, Encendido o Apagado) se muestre en la pantalla LCD.



Presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para encender o apagar el encendido automático.



Si selecciona la opción OFF (Apagado), presione el botón EXIT (Salir) para establecer el ajuste. Si selecciona la opción ON (Encendido), presione el botón MENU (Menú). Presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para seleccionar el tiempo de encendido automático que desee. Mantenga presionada la flecha hacia arriba o hacia abajo para desplazarse más rápido.



Presione el botón EXIT (Salir) para establecer el ajuste. Se mostrará un pequeño icono de reloj en la pantalla LCD cuando se haya programado la función de inicio automático.

## CICLO DE LIMPIEZA

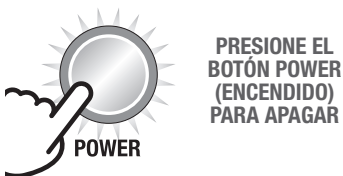
El ciclo de limpieza limpia la ducha y lava el grupo. Seleccione esta función cuando la pantalla LCD muestre el mensaje 'CLEAN ME!' (Límpieme). Consulte la sección 'Ciclo de limpieza' (página 25).



## FUNCIONES AVANZADAS

Solo los usuarios experimentados deben acceder a estas funciones. Para acceder a las funciones avanzadas, mantenga presionado el botón de 1 taza con la máquina apagada, y luego presione el botón POWER (Encendido). Presione la flecha hacia arriba hacia la función deseada y luego presione el botón MENU (Menú) para acceder a la configuración de la función.

Presione el botón EXIT (Salir) en cualquier momento para salir.

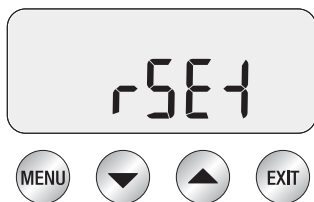


## Restablecer ajustes predeterminados (rSEt)

Use esta función para restablecer todos los valores programables a la configuración de defecto. La máquina posee la siguiente configuración predeterminada:

1. Temperatura: 93 °C
2. Preinfusión: Duración Pd07
3. Preinfusión: Potencia PP60
4. Temperatura del vapor: 135 °C
5. Volumen del sonido: LO (Bajo)
6. Apagado automático: ON (Encendido)
7. Encendido automático: OFF (Apagado)
8. Unidad de temperatura: Fahrenheit
9. Dureza del agua: Hrd3
10. Duración de la dosis:  
1 taza = 25 segundos  
2 tazas = 30 segundos

Mientras se muestra 'rSEt' (Reestablecer) en la pantalla LCD, presione el botón MENU (Menú) para reestablecer todos los ajustes a sus valores de fábrica. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.



El mensaje 'Hrd3' parpadeará en la pantalla LCD. La máquina ahora está en el modo de dureza del agua. Determine la dureza del agua con la tira de prueba de dureza del agua incluida. Consulte la sección 'Ajuste de la dureza del agua' (página 10). Presione las flechas hacia abajo o hacia arriba para seleccionar la configuración necesaria, de 'Hrd1' (agua menos dura) a 'Hrd5' (agua más dura). Presione el botón MENU (Menú) para seleccionar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección. El ajuste de la dureza del agua determinará la frecuencia

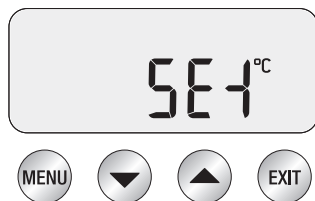
de la alerta 'NEW FILTER' (Cambiar filtro) que indica cuándo debe reemplazarse el filtro de agua en el depósito de agua.



## Descalcificar (dESC)

Seleccione esta función para acceder al procedimiento de descalcificación paso a paso en la pantalla LCD. Consulte la página 27 para acceder a las instrucciones adjuntas.

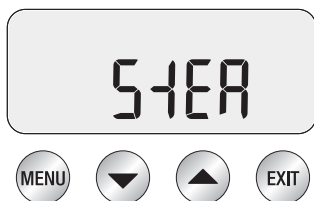
## Unidad de temperatura (°C/°F (SEt))



Permite que la máquina muestre unidades métricas o anglosajonas. Mientras se muestra 'SEt' (Ajustar) en la pantalla LCD, presione el botón MENU (Menú). Presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para seleccionar la unidad que desee. Presione el botón MENU (Menú)

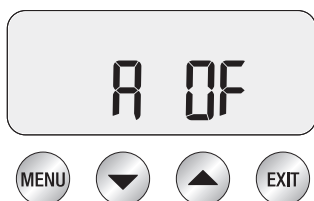
para seleccionar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

### Temperatura del vapor (StEA)



Ajusta la temperatura de la caldera de vapor, que a su vez controla la presión del vapor. Disminuya la temperatura del vapor para texturizar volúmenes más pequeños de leche, o para tener un mayor control del proceso. Aumente la temperatura del vapor para texturizar volúmenes más grandes de leche. Mientras se muestra 'StEA' (Vapor) en la pantalla LCD, presione el botón MENU (Menú). Presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para seleccionar la temperatura que desee. Presione el botón MENU (Menú) para seleccionar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

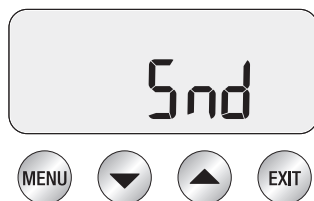
### Desactivar el apagado automático (A OF)



Use esta función para deshabilitar la función de apagado automático. Mientras se muestra 'A OF' (Apagado automático) en la pantalla LCD, presione el botón MENU (Menú). Presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para seleccionar el ajuste del apagado automático. Presione el botón MENU (Menú)

para seleccionar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

### Audio del equipo (Snd)



Ajusta el volumen de las alertas sonoras. Mientras se muestra 'Snd' (Sonido) en la pantalla LCD, presione el botón MENU (Menú). Presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para alternar entre los ajustes OFF (Apagado), LO (Bajo) o HI (Alto). Presione el botón MENU (Menú) para seleccionar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección dependiendo del ajuste seleccionado.

### Control volumétrico (vOL)



Permite seleccionar entre el método basado en el volumen (FLo) o en el tiempo (SEc) para la medición de la dosis de espresso. Mientras se muestra 'vOL' en la pantalla LCD, presione el botón MENU (Menú). Presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para seleccionar el método que desee. Presione el botón MENU (Menú) para seleccionar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

## PROGRAMACIÓN DE LA PREINFUSIÓN

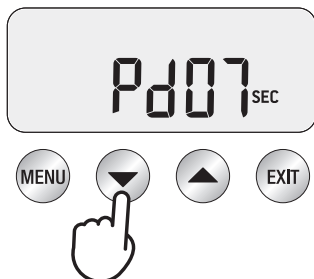
Con la máquina encendida y en el modo STANDBY (En espera), presione las flechas hacia arriba y hacia abajo al mismo tiempo para ingresar al modo de Programación de preinfusión. Presione el botón MENU (Menú)



para moverse entre los ajustes de duración (Pd) y potencia (PP) de la preinfusión.

### Duración de la preinfusión (Pd)

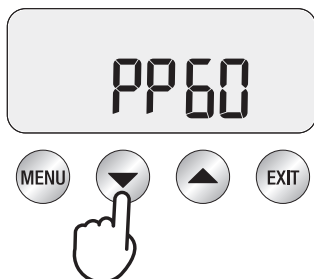
La pantalla LCD principal mostrará la duración de la preinfusión actual. Presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para cambiar la duración.



Recomendamos un rango de entre 5 y 15 segundos, pues es el rango de preinfusión óptimo. Presione el botón MENU (Menú) para acceder al ajuste de Potencia de la preinfusión, o presione el botón EXIT (Salir) para establecer el ajuste.

### Potencia de la preinfusión (PP)

La pantalla LCD mostrará la potencia de la preinfusión actual. Presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para modificar la potencia.



Recomendamos un rango de entre 55 y 65, pues es el rango de potencia óptimo. Presione el botón EXIT (Salir) para establecer el ajuste.

## ALERTAS

### La palanca de vapor (STEAM LEVER) emite un pitido durante el calentamiento

El equipo emitirá un pitido 3 veces y no alcanzará la temperatura de funcionamiento necesaria para estar en el modo STANDBY (En espera) si la palanca de vapor (STEAM LEVER) está en la posición OPEN (Abierta). Mueva la palanca de vapor (STEAM LEVER) a la posición CLOSED (Cerrada).

### La luz LED HOT WATER (Agua caliente) parpadea durante el calentamiento

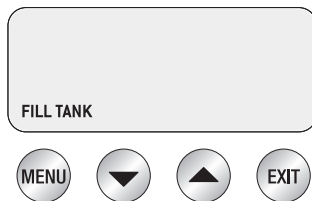
El equipo no alcanzará la temperatura de funcionamiento necesaria para estar en el modo STANDBY (En espera) si el dial de agua caliente (HOT WATER) está en la posición OPEN (Abierto). La luz LED HOT WATER (Agua caliente) empezará a parpadear. Mueva el dial de agua caliente (HOT WATER) a la posición CLOSED (Cerrado).

### La luz LED HOT WATER (Agua caliente) parpadea

Para garantizar que el agua se dispense a la temperatura correcta, el agua caliente dejará de salir después de aprox. 30 segundos y la luz LED HOT WATER (Agua caliente) empezará a parpadear. Mueva el dial de agua caliente (HOT WATER) a la posición CLOSED (Cerrado).

### Llene el depósito

La máquina puede detectar un nivel bajo de agua. La pantalla LCD mostrará el mensaje 'FILL TANK' (Llene el depósito).



Llene el depósito con agua fría y fresca. La máquina no podrá preparar café ni calentar agua mientras el depósito esté vacío.

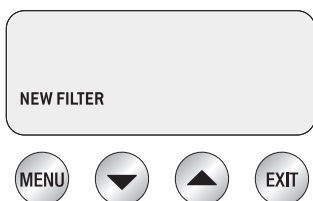
## Clean Me! (Límpieme)

Indica que se han realizado 200 extracciones desde el último ciclo de limpieza. El ciclo de limpieza limpia la ducha y lava el grupo. Para obtener información sobre cómo limpiar la máquina, consulte la sección 'Ciclo de limpieza' (página 25).



## Cambiar filtro

Indica que es necesario reemplazar el filtro de agua en el depósito de agua. Para obtener información sobre cómo cambiar el filtro, consulte 'Sustitución del filtro de agua' (página 25). La regularidad de esta alerta está determinada por el ajuste de dureza del agua (Hrd1-Hrd5) seleccionado. Para obtener más información, consulte la sección 'Ajuste de la dureza del agua' (página 10).



## El indicador de temperatura parpadea

Indica si la máquina se está calentando o si la temperatura baja excesivamente durante el uso.

## TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Recomendamos vaciar completamente ambas calderas antes de transportar el equipo o almacenarlo durante un período prolongado de tiempo. Este procedimiento también puede utilizarse como una medida anticongelante si la máquina se expone a temperaturas extremadamente bajas.



## Consejos para preparar café

### PRECALENTAMIENTO

#### Calentar una taza o vaso

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

#### Calentar el portafiltro y el filtro

Si el portafiltro y el filtro están fríos pueden reducir la temperatura de extracción lo suficiente como para afectar significativamente la calidad de su espresso. Siempre asegúrese de que el portafiltro y el filtro estén precalentados con agua caliente de la salida de agua caliente antes del primer uso.



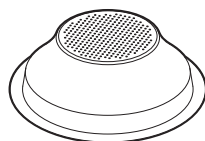
#### NOTA

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

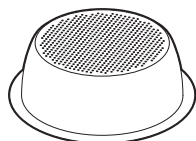
### SELECCIÓN DEL FILTRO

#### Filtro no presurizado

Use filtros no presurizados si va a usar café recién molido. Los filtros no presurizados le permiten experimentar con el molido, la dosificación y el prensado, para así poder crear un espresso más equilibrado.



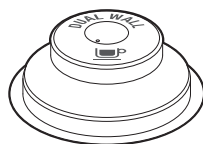
1 TAZA



2 TAZAS

#### Filtro presurizado

Use el filtro presurizado si usa café molido previamente. Los filtros presurizados regulan la presión y ayudan a optimizar la extracción, independientemente de la molienda, dosis o frescura del café.



1 TAZA



2 TAZAS



#### NOTA

Independientemente de si usa un filtro presurizado o no presurizado, use el filtro de 1 taza para preparar una sola taza, y el filtro de 2 tazas al preparar dos tazas, o si quiere una taza de café más fuerte.

### LA MOLIENDA

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

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

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

## DOSIS Y PRENSADO

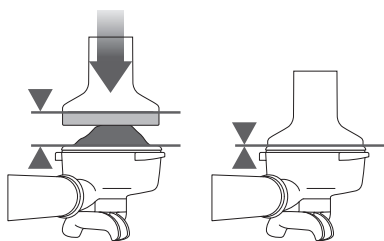
Limpie el filtro con un paño seco.

Si va a usar filtros no presurizados, solo muele suficiente café como para llenar el filtro. Es posible que necesite experimentar para saber cuánto tiempo debe funcionar el molinillo y así lograr la dosis correcta.

Golpee el portafiltro suavemente varias veces para distribuir el café de manera uniforme en el filtro.

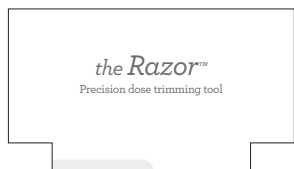
Prese firmemente usando entre 10 y 15 kg de presión. La cantidad de presión no es tan importante como presionar de forma constante cada vez.

Como referencia para la dosificación, el borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS de haber prensado el café.



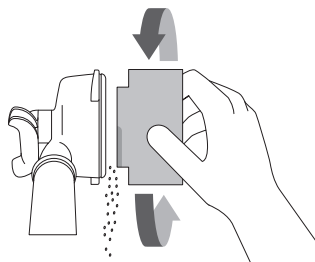
## AJUSTE DE LA DOSIS

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



- Inserte la herramienta para ajustar dosis the Razor™ en el filtro hasta que los extremos de la herramienta descansen sobre el borde del filtro. La cuchilla de la herramienta para ajustar dosis debe penetrar la superficie del café prensado.

- Gire la herramienta para ajustar dosis the Razor™ hacia adelante y hacia atrás mientras sostiene el portafiltro en ángulo sobre el recipiente para restos para retirar el exceso de café molido. Su filtro ahora contiene la dosis correcta de café.



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

## CONSEJO

Si la extracción es demasiado rápida, muele el café más fino y repita los pasos anteriores. Si la extracción es demasiado lenta, muele el café más grueso y repita los pasos anteriores.

## PURGA DEL GRUPO

Antes de insertar el portafiltro en el grupo, permita que el agua fluya brevemente a través del grupo manteniendo presionado el botón de 1 taza. Permita que el agua fluya por 5 segundos y luego suelte el botón de 1 taza para detener el flujo de agua. Esto purgará cualquier residuo de café molido del grupo y estabilizará la temperatura antes de la extracción.

## INTRODUCIR EL PORTAFILTRO

Coloque el portafiltro debajo del grupo de modo que la manija quede alineada con la posición INSERT (Insertar). Inserte el portafiltro en el grupo y gire hacia la derecha hasta que el asa quede bloqueada de forma segura en su lugar. Hacer que gire más allá del centro no dañará el sello de silicona.

## EXTRACCIÓN DE ESPRESSO

- Ponga la o las tazas precalentadas debajo del portafiltro y presione el botón MANUAL, de 1 taza o de 2 tazas.
- Como referencia, el café espresso debe comenzar a fluir en entre 8 y 12 segundos (lo que incluye el tiempo de preinfusión) y tener la consistencia de la miel cuando gotea.
- Si el espresso comienza a fluir antes de 7 segundos, entonces la dosis de café en el filtro es insuficiente y/o el molido es demasiado grueso. Esto quiere decir que la dosis de café no fue extraída lo suficiente.
- Si el espresso comienza a gotear o fluir después de 12 segundos, entonces la dosis de café en el filtro es excesiva y/o el molido es demasiado fino. Esto quiere decir que la dosis de café fue extraída en exceso.

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

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

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

## TEXTURIZACIÓN DE LA LECHE

- Siempre asegúrese de que la leche sea fresca y esté fría.
- Llene la jarra justo por debajo de la “V” de la boquilla.
- Coloque la punta de vapor sobre la bandeja de goteo y levante la palanca de vapor para purgar cualquier agua condensada en el vaporizador.
- Inserte la punta del vaporizador de 1 a 2 cm debajo de la superficie de la leche cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto.
- Mueva la palanca de vapor (STEAM LEVER) a la posición OPEN (Abierta).

- Mantenga la punta justo debajo de la superficie de la leche hasta que la leche gire a favor de los manecillas y produzca un vórtice (efecto de un remolino).
- Mientras la leche esté girando, baje lentamente la jarra. Esto llevará la punta del vaporizador a la superficie de la leche y hará que ingrese aire en ella. Es posible que tenga que romper suavemente la superficie de la leche con la punta para que la leche gire lo suficientemente rápido.
- Mantenga la punta en o ligeramente por debajo de la superficie, siempre procurando mantener el vórtice. Texturice la leche hasta obtener un volumen suficiente.
- Levante el asa de la jarra para bajar la punta hasta dejarla debajo de la superficie, pero no deje de girar el vórtice de la leche. La leche está a la temperatura correcta (entre 60 y 65 °C) cuando la jarra está caliente al tacto.
- Mueva la palanca de vapor a la posición CLOSED (Cerrada) ANTES de sacar la punta de la leche.
- Ponga la jarra a un lado. Limpie el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo. Ponga la punta del vaporizador sobre la bandeja de goteo y levante la palanca de vapor para purgar cualquier agua que permanezca en el equipo.
- Golpee el fondo de la jarra contra la mesa para eliminar posibles burbujas.
- Agite la jarra para “depurar” y reintegrar la textura.
- Vierta la leche directamente en el espresso.
- La clave es completar el proceso rápidamente para que la leche no comience a separarse.

## CLAVES Y CONSEJOS

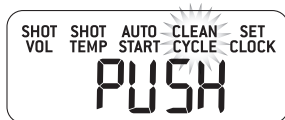
- Usar granos de café frescos y de calidad le brindará la mejor extracción posible.
- Recomendamos el uso de granos 100% arábica de buena calidad y cuya bolsa indique la fecha de tueste. Evite usar café cuya bolsa solo indique una fecha de expiración.
- El período óptimo de uso de los granos es de 5 a 20 días después de la fecha de tueste. Se sugiere moler los granos solamente antes de extraerlos para maximizar el sabor.
- Compre granos de café en lotes pequeños para reducir el tiempo de almacenamiento.
- Almacene los granos de café en un recipiente fresco, seco y con poca luz. Selle al vacío si es posible.

## GUÍA DE EXTRACCIÓN

	MOLIENDA	DOSIS DE MOLIENDA	PRENSADO	TIEMPO DE LA DOSIS
<b>EXTRACCIÓN EXCESIVA</b> <b>AMARGO • ASTRINGENTE</b>	DEMASIADO FINA	EXCESIVA USE LA HERRAMIENTA RAZOR PARA RETIRAR EL EXCESO	MUY PESADO	MÁS DE 35 SEGUNDOS
<b>EXTRACCIÓN BALANCEADA</b>	ÓPTIMA	ÓPTIMA	10 - 15 kg (22 - 33 lb)	25 - 30 SEGUNDOS
<b>EXTRACCIÓN INSUFICIENTE</b> <b>INSÍPIDO • AGRIO</b>	DEMASIADO GRUESA	INSUFICIENTE AUMENTE LA DOSIS Y USE LA HERRAMIENTA RAZOR PARA RETIRAR EL EXCESO	MUY LIVIANO	MENOS DE 20 SEGUNDOS



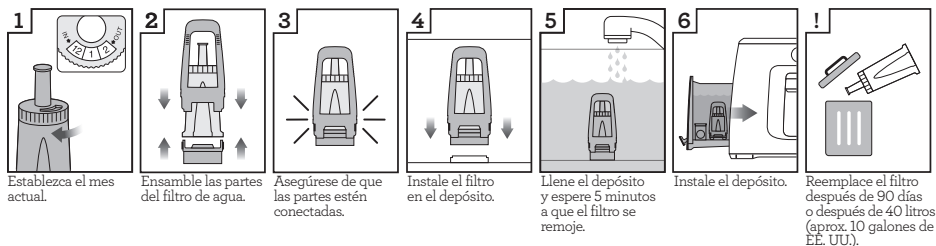
## Cuidado, limpieza y almacenamiento



### CICLO DE LIMPIEZA

- Se mostrará el mensaje **CLEAN ME!** (Límpieme) en la pantalla LCD para indicar que se requiere un ciclo de limpieza (luego de cerca de 200 dosis).
- Inserte el filtro de 1 taza en el portafiltro, seguido del disco de limpieza provisto y 1 pastilla limpiadora.
- Asegure el portafiltro en el grupo girando el asa a la derecha hasta que quede bloqueada de forma segura en su lugar.
- Asegúrese de que el depósito esté lleno de agua fría y de vaciar la bandeja de goteo.
- Presione el botón **MENU** (Menú) hasta que el mensaje **'CLEAN CYCLE'** (Ciclo de limpieza) parpadee y la pantalla LCD muestre el mensaje **'PUSH'** (Presionar).
- Presione el botón **MANUAL** iluminado para comenzar el ciclo de limpieza.
- El mensaje **'CLEAN CYCLE'** (Ciclo de limpieza) empezará a parpadear y el equipo comenzará una cuenta regresiva de 370 segundos.
- Cuando finalice el ciclo de limpieza, retire el portafiltro y asegúrese de que la pastilla se haya disuelto por completo. Si la pastilla no se ha disuelto, repita estos pasos. No inserte una pastilla nueva.
- Ahora el ciclo de limpieza se ha completado. Limpie el portafiltro y el filtro bien para retirar cualquier resto de la pastilla antes de usarlos.

### SUSTITUCIÓN DEL FILTRO DE AGUA



El filtro de agua provisto ayuda a prevenir la acumulación de cal en muchos de los componentes de funcionamiento interno. Reemplazar el filtro de agua después de tres meses o 40 litros disminuye la necesidad de descalcificar la máquina.

La limitación de 40 litros se basa en el nivel de dureza del agua 4. Si está en un área donde el nivel es 2, puede aumentar el límite a 60 litros.



### NOTA

Para comprar filtros de agua, visite la página web de Breville.



### ADVERTENCIA

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

## LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- Inmediatamente después de texturizar la leche, limpie el vaporizador con un paño húmedo y purgue levantando la palanca de vapor (STEAM LEVER) por unos segundos.
- Si alguno de los agujeros de la punta del vaporizador se bloquea, asegúrese de que la palanca de vapor (STEAM LEVER) se encuentre en la posición CLOSED (Cerrada) y limpie el o los agujeros con la punta en el extremo de la herramienta de limpieza incluida.
- Si el vaporizador continúa bloqueado, quite la punta, use la llave integrada en la herramienta de limpieza y remoje en agua caliente. Atornille la punta en el vaporizador utilizando la llave integrada en la herramienta de limpieza.

## LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTRO

- El filtro y el portafiltro deben enjuagarse con agua caliente inmediatamente después de cada uso para eliminar todos los aceites residuales de café.
- Si los orificios de los filtros se bloquean, disuelva una pastilla limpiadora en agua caliente y remoje tanto el filtro como el portafiltro en solución por cerca de 20 minutos. Enjuague bien.

## LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Limpie la máquina periódicamente con agua caliente para retirar cualquier resto de café. Inserte un filtro vacío en el portafiltro. Para omitir la preinfusión a baja presión y así suministrar agua al grupo a la presión máxima, mantenga presionado el botón de 2 tazas. Suelte el botón después de 20 segundos.

## LAVADO CON AGUA

Después de cada sesión de preparación de café, recomendamos lavar el equipo con agua limpia antes de apagarlo. Inserte el disco de limpieza en el filtro y luego monte el portafiltro en el grupo. Presione el botón de 2 tazas y permita que la presión aumente durante 20 segundos. Luego toque para detener y liberar la presión. Repita esto 5 veces para purgar cualquier café molido fino y aceites de café residuales de las rutas de agua para la preparación.

## LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y DE ALMACENAMIENTO

- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse tras cada uso o cuando aparezca el indicador de vaciado. Retire la rejilla de la bandeja de goteo. Lave la rejilla y la bandeja en agua jabonosa tibia. El indicador de vaciado también se puede quitar de la bandeja de goteo.
- La bandeja de almacenamiento se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo (no use limpiadores abrasivos, almohadillas o paños que puedan rayar la superficie).

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

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



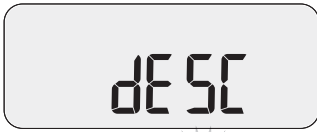
### NOTA

No limpie ninguna de las piezas o accesorios en el lavavajillas.



## DESCALCIFICAR (DESC)

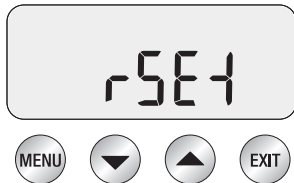
Use esta función para acceder al procedimiento de descalcificación cuando se muestra una alerta de descalcificación en la pantalla LCD.



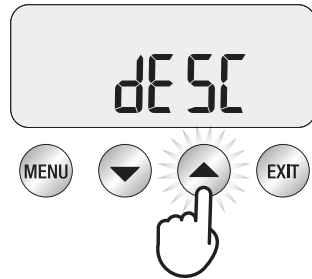
Asegúrese de esperar aproximadamente 90 minutos para completar todo el proceso de descalcificación y siga las instrucciones paso a paso. **Si acaba de terminar de usar el equipo, asegúrese de apagarlo y deje que se enfríe durante al menos 1 hora antes de comenzar el proceso de descalcificación.**

### 1. Preparación para la descalcificación

- Vacíe la bandeja de goteo y vuelva a insertarla en su posición.
- Apague el equipo y deje que se enfríe durante al menos 1 hora. Mantenga presionado el botón de 1 taza con la máquina apagada, y luego mantenga presionado el botón POWER (Encendido) durante 3 segundos. El mensaje rSEt aparecerá en la pantalla LCD.

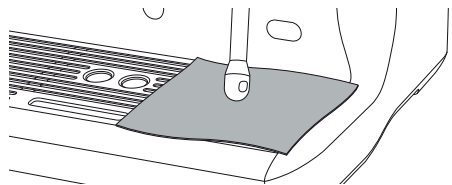
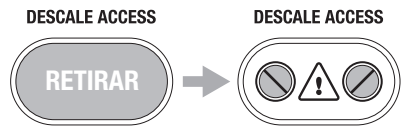


- Presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para establecer el modo. El mensaje 'dESC' aparecerá en la pantalla LCD. Presione el botón MENU (Menú) para ingresar al modo de descalcificación.



### 2. Vaciado de las calderas

- Retire la cubierta de silicona gris en el panel frontal inferior marcado con el rótulo DESCALE ACCESS (Acceso para la descalcificación). Ponga un paño sobre la bandeja de goteo para evitar que el vapor se escape.



- Use un destornillador de punta plana para girar el tornillo derecho en contra de las manecillas del reloj hasta que la válvula esté completamente abierta. Podría liberarse vapor a medida que se abre la válvula.



## NOTA

Si no se libera agua en la bandeja de goteo, mantenga presionado el botón de 1 taza o de 2 tazas durante 3 segundos. Esto liberará agua de la caldera.

Cuando el agua se vacíe por completo, cierre la válvula girando los tornillos a favor de las manecillas del reloj hasta que se selle. No apriete de más los tornillos para evitar ocasionar daños a las válvulas.

### DESCALE ACCESS



- c) Ahora repita el proceso anterior con el tornillo izquierdo.
- d) Vacíe la bandeja de goteo. Tenga cuidado, pues la bandeja de goteo puede estar caliente.
- e) Vacíe el depósito de agua y retire el filtro de agua.
- f) Vierta la solución de descalcificación al depósito de agua y llénelo con agua helada hasta la línea MAX. Si utiliza una solución de limpieza alternativa, siga las instrucciones que indique el fabricante. Inserte el depósito de agua nuevamente en su posición en la parte posterior del equipo.

## 3. Comenzar la descalcificación

Presione el botón de 1 taza para continuar.

La máquina llenará las calderas con solución descalcificadora y las calentará a la temperatura de trabajo. Puede fluir un poco de agua a través del grupo durante este tiempo. Espere a que la cuenta regresiva llegue a 0. Esto permite que la solución disuelva la acumulación de sarro. Sin embargo, puede continuar con el siguiente paso en cualquier momento presionando el botón de 1 taza.



- a) Ponga un paño sobre la bandeja de goteo para evitar que el vapor se escape.
- b) Vacíe las calderas repitiendo los pasos 2b y 2c.
- c) Vacíe la bandeja de goteo y vuelva a insertarla en su lugar.
- d) Vacíe el depósito de agua, luego enjuáguelo y llénelo con agua limpia hasta la línea MÁX. Inserte el depósito de agua nuevamente en su posición.

#### 4. Enjuague de las calderas

Presione el botón de 1 taza para continuar.

La pantalla LCD mostrará una cuenta regresiva de 20 minutos durante el procedimiento.



Durante este tiempo, la máquina llenará las calderas con agua fresca y limpia y las calentará a la temperatura de trabajo. Puede continuar con el siguiente paso en cualquier momento presionando el botón de 1 taza.

- a) Ponga un paño sobre la bandeja de goteo para evitar que el vapor se escape.
- b) Vacíe las calderas repitiendo los pasos 2b y 2c.
- c) Vacíe la bandeja de goteo y vuelva a insertarla en su lugar.
- d) Vacíe el depósito de agua, luego enjuáguelo y llénelo con agua limpia hasta la línea MÁX. Inserte el depósito de agua nuevamente en su posición.

#### 5. Repita el paso 4, Enjuague de las calderas

Recomendamos enjuagar las calderas nuevamente para garantizar que liberen cualquier solución residual de la descalcificación. Presione el botón POWER (Encendido) para salir del modo de descalcificación. Ahora el proceso de descalcificación está completo y listo para usar.



## Solucionar problemas

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
<b>La luz LED de agua caliente (HOT WATER) parpadea cuando el equipo está encendido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El dial de agua caliente (HOT WATER) está en la posición OPEN (Abierto).</li> </ul>	Gire el dial de agua caliente (HOT WATER) a la posición CLOSED (Cerrado).
<b>El equipo emite un pitido cuando se enciende</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La palanca de vapor (STEAM LEVER) está en la posición OPEN (Abierta) o se ha activado antes de que el equipo haya alcanzado la temperatura de funcionamiento.</li> </ul>	Mueva la palanca de vapor (STEAM LEVER) a la posición CLOSED (Cerrada).
<b>El agua no fluye desde el grupo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El equipo no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.</li> </ul>	Dé tiempo para que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.  El botón POWER (Encendido) dejará de parpadear cuando la máquina esté lista.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>El depósito de agua está vacío.</li> </ul>	Llene el depósito.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.</li> </ul>	Empuje completamente el depósito y cierre el pestillo.
<b>Aparece el mensaje FILL TANK (Llenar el depósito de agua) en la pantalla LCD, pero el depósito está lleno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.</li> </ul>	Empuje completamente el depósito y cierre el pestillo.
<b>No sale vapor ni agua caliente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El equipo no está encendido.</li> </ul>	Asegúrese de que el equipo esté enchufado y de que el botón POWER (Encendido) esté activado.
<b>No hay agua caliente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El depósito de agua está vacío.</li> </ul>	Llene el depósito de agua.

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSIBLES</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
<b>No se forma vapor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El vaporizador está bloqueado.</li> </ul>	<p>Use la punta del extremo de la herramienta de limpieza incluida con el equipo.</p> <p>Si el vaporizador continua bloqueado, quite la punta, use la llave integrada en la herramienta de limpieza y remoje en agua caliente.</p> <p>Atornille la punta en el vaporizador utilizando la llave integrada en la herramienta de limpieza.</p>
<b>El equipo indica que está encendido, pero no funciona</b>		<p>Apague el equipo. Espere 60 minutos y vuelva a encender la máquina. Si el problema persiste, llame al Centro de servicios de Breville.</p>
<b>El grupo emite vapor</b>		<p>Apague el equipo. Espere 60 minutos y vuelva a encender la máquina. Si el problema persiste, llame al Centro de servicios de Breville.</p>
<b>El espresso solo gotea de las boquillas del portafiltro, el flujo es limitado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La molienda del café es demasiado fina.</li> </ul>	<p>Utilice un molido más grueso.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> </ul>	<p>Disminuya la dosis de café prensando y retirando el exceso de molido usando the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café se está prensando con demasiada firmeza.</li> </ul>	<p>Preñe usando entre 10 y 15 kg de presión.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El filtro podría estar bloqueado.</li> </ul>	<p>Use la punta fina del extremo de la herramienta de limpieza incluida para desbloquear los agujeros de la parte inferior del filtro. Si los orificios de los filtros siguen bloqueados, disuelva una pastilla limpiadora en agua caliente y remoje tanto el filtro como el portafiltro en la solución por cerca de 20 minutos. Enjuague bien.</p>

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSIBLES</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
<b>El espresso cae demasiado rápido y/o</b>  <b>El manómetro no alcanza los 900000 Pa (9 bares)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La molienda del café es demasiado gruesa.</li> </ul>	Utilice un molido ligeramente más fino.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>No hay suficiente café en el filtro.</li> </ul>	Aumente la dosis de café. Preñe y retire el exceso de café molido usando the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>El café no se preñó con suficiente firmeza.</li> </ul>	Preñe firmemente usando entre 10 y 15 kg de presión.
		Si las sugerencias anteriores no logran su cometido, revise el equipo. Inserte un filtro presurizado vacío en el portafiltro (para 1 o 2 tazas). Presione el botón MANUAL. Si el manómetro registra más de 500000 Pa (5 bares), el equipo está funcionando correctamente. Intente volver a preparar una dosis, esta vez usando café y aplicando las tres sugerencias anteriores (molido más fino, aumento de la dosis, aumento del prensado). Si el manómetro registra menos de 500000 Pa (5 bares), llame al Centro de servicios de Breville.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los granos de café están rancios.</li> </ul>	Use granos de café recién tostados y con fecha de tueste, y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.
<b>El café no está lo suficientemente caliente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No se precalentaron las tazas.</li> </ul>	Enjuague las tazas debajo de la salida de agua caliente y déjelas en la bandeja de calentamiento de tazas.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La leche no está lo suficientemente caliente (si está haciendo capuchino, latte u otras bebidas con leche).</li> </ul>	Caliente leche hasta que la base de la jarra se vuelva caliente al tacto.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La temperatura de extracción es demasiado baja.</li> </ul>	Aumente la temperatura de extracción. Consulte la sección ‘Temperatura de extracción’ (página 14).

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSIBLES</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
<b>No se forma crema</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los granos de café están rancios.</li> </ul>	Use granos de café recién tostados y con fecha de tueste, y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use filtros presurizados con café molido previamente.</li> </ul>	Asegúrese de usar filtros presurizados con café molido previamente.
<b>El espresso sale por los bordes del portafiltro</b>  <b>y/o</b>  <b>El portafiltro se sale del grupo durante la extracción</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El portafiltro no se insertó en el grupo correctamente.</li> </ul>	Asegúrese de que el portafiltro gire hacia la derecha hasta que el asa quede bloqueada de forma segura en su lugar. Hacer que gire más allá del centro no dañará el sello de silicona.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay restos de café alrededor del borde del filtro.</li> </ul>	Limpie el exceso de café del borde del filtro para que el grupo se selle adecuadamente.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El borde del filtro está mojado o la parte inferior de las orejas del portafiltro está mojada. Las superficies húmedas reducen la fricción requerida para mantener el portafiltro en su lugar mientras se encuentra bajo presión durante una extracción.</li> </ul>	Asegúrese siempre de que el filtro y el portafiltro estén completamente secos antes de llenarlos con café, prensarlos e insertarlos en el grupo.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> </ul>	Después de prensar, retire el exceso de café con the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.
<b>No es posible establecer la hora de inicio automático</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El reloj no está configurado o el reloj está configurado con una hora incorrecta.</li> </ul>	Compruebe que el reloj y la hora del encendido automático se hayan programado correctamente. La pantalla LCD mostrará un ícono de reloj cuando se programe la hora de inicio automático.
<b>Se muestra el mensaje de error E1, E2 o E3 en la pantalla LCD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha producido un error que no es posible restablecer por medio de la intervención del usuario.</li> </ul>	Llame al Centro de servicios de Breville.

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSIBLES</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
<b>El disco de café molido se adhiere a la ducha</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal y sucede ocasionalmente. La función de disco seco crea un ligero vacío en la parte superior del disco de café que en ocasiones mantendrá el disco adherido a la superficie de la ducha y no al interior del filtro.</li> </ul>	
<b>Las bombas continúan funcionando, el vapor está muy húmedo, o hay fugas en la salida de agua caliente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada podría estar afectando la forma en que la máquina está diseñada para funcionar.</li> </ul>	Recomendamos usar agua fría y filtrada. No recomendamos usar agua con un contenido mineral nulo o bajo, como el agua desmineralizada o destilada. Si el problema persiste, contacte al Centro de servicios de Breville.
<b>El café se extrajo en exceso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La molienda del café es demasiado gruesa.</li> <li>• Es necesario volver a programar la duración o el volumen de la dosis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste el tamaño de molido para que sea un poco más fino. Preense y retire el exceso de café molido usando the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.</li> <li>• Reprograme la duración o volumen de la dosis. Consulte la sección 'Cómo reprogramar el volumen y la duración de la dosis' (página 14).</li> </ul>
<b>El café no se extrajo lo suficiente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La molienda del café es demasiado fina.</li> <li>• Es necesario volver a programar la duración o el volumen de la dosis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste el tamaño de molido para que sea un poco más grueso. Preense y retire el exceso de café molido usando the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.</li> <li>• Reprograme la duración o volumen de la dosis. Consulte la sección 'Cómo reprogramar el volumen y la duración de la dosis' (página 14).</li> </ul>



<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSIBLES</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
<b>La cantidad de café extraído cambió, si bien los ajustes son los mismos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A medida que los granos de café envejecen, la tasa de extracción cambia y puede afectar el volumen de la dosis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste el tamaño de molido para que sea un poco más fino. Prese y retire el exceso de café molido usando the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.</li> <li>• Reprograme la duración o volumen de la dosis. Consulte la sección ‘Cómo reprogramar el volumen y la duración de la dosis’ (página 14).</li> <li>• Use granos de café recién tostados y con fecha de tueste, y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.</li> </ul>
<b>El manómetro no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dosis incorrecta o café insuficiente en el filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usa la herramienta niveladora Razor para obtener una dosis de café correcta en el portafiltro.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Granos de café tostados caducados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usa café tostado fresco con una fecha de tueste que sea de hace 4 semanas como máximo.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café molido demasiado grueso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajusta el molido para que sea más fino.</li> <li>• Coloca un disco de goma dentro del filtro para una taza y selecciona la opción de preparar un café sencillo (sin café). Cuando la aguja se mueve, significa que el dial de presión funciona.</li> </ul>



## Cafés para probar



### **CAPUCHINO**

Una sola dosis de espresso con leche texturizada, adornado con chocolate para beber.



### **ESPRESSO**

También conocido como un café negro corto. Su perfil es intenso y aromático, y se sirve en una taza o vaso pequeño.



### **LATTE**

Un latte consiste en un solo espresso con leche texturizada y cerca de 10 mm de espuma.



### **MACCHIATO**

Aunque la tradición dicta que el macchiato se sirve corto, también puede prepararse como un Americano acompañado de un chorro de leche o una porción de leche texturizada.



### **AMERICANO**

Una dosis simple o doble de espresso con agua caliente. También conocido como un café negro alto.



### **RISTRETTO**

Un ristretto es un espresso extremadamente corto de aproximadamente 15 ml, que se distingue por su intenso sabor y retrogusto.



Notas

## Breville Service Center

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

## Atención al Consumidor Breville

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

# Breville®

Master Every Moment™

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2023.

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

BES920 Series • Séries • Serie

USCM – Y23