

the Barista Express™

Instruction Book - BES870XL /A



Breville®



Contents

- 2 Breville recommends safety first
- 9 Components
- 11 Functions
- 24 Care & Cleaning
- 29 Troubleshooting
- 35 Coffees to try
- 36 French

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels or stickers before using the espresso machine for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of the espresso machine.
- Do not place the espresso machine near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.

- Do not place the espresso machine on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
 - Do not use the espresso machine on metal surfaces, for example, a sink drain board.
 - Always ensure the espresso machine is properly assembled before connecting to a power outlet and operating.
 - Do not attempt to operate the espresso machine by any method other than those described in this book.
 - The espresso machine is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
 - We recommend using cold, filtered water.
- We do not recommend the use of de-mineralized or distilled water as this may affect the taste of the espresso and how the machine is designed to function. Do not use any other liquid.
- Never use the espresso machine without water in the water tank.
 - Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before using the machine.
 - Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
 - Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Allow the espresso machine to cool down before moving or cleaning any parts.
 - Do not place anything other than cups for warming on top of the espresso machine.

- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.
- Always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to off and unplug if appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the espresso machine and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Do not use espresso machine attachments other than those provided. The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces, or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately cease use and call Breville Consumer Support.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Support.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.

- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

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 countertop 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.



Fully unwind the cord before use.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

(Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

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

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER

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

ADJUSTABLE GRIND SIZE

Espresso grind settings from fine to coarse for optimal extraction.

ADJUSTABLE GRIND AMOUNT

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

AUTOMATIC DOSING

Use the FILTER SIZE button to tell the machine if you are using a 1 CUP or 2 CUP filter basket. The grinder will dispense the required amount of ground coffee for a single or double cup dose.

HANDS FREE GRINDING

Auto stop for hands free grinding directly into the portafilter.

THE RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

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

ADJUSTABLE TEMPERATURE CONTROL

For optimum coffee flavor.

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

THERMOCOIL HEATING SYSTEM

Integrated stainless steel water coil accurately controls water temperature.

COMMERCIAL STYLE STEAM WAND

Stainless steel 360° swivel-action steam wand for effortless milk texturing.

INSTANT HOT WATER

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

LOW PRESSURE PRE-INFUSION

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

ESPRESSO PRESSURE GAUGE

Monitors espresso extraction pressure.

VOLUMETRIC CONTROL

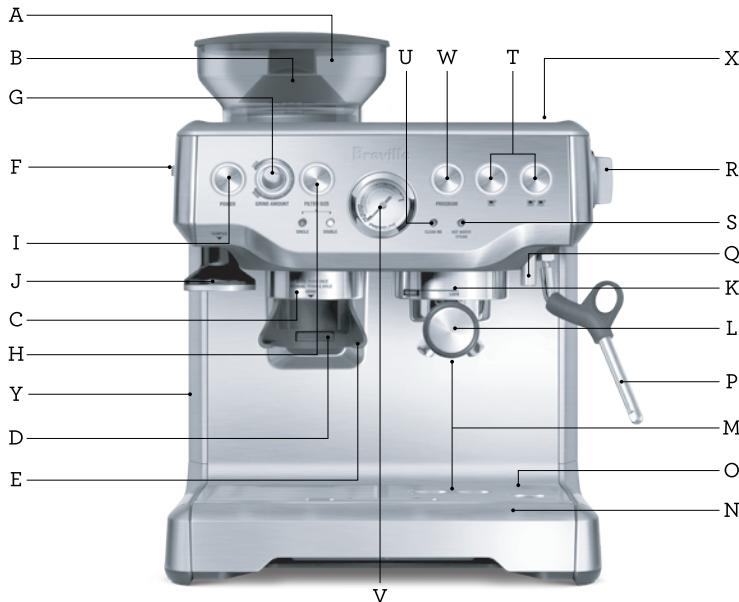
Preset 1 & 2 cup volumes, manual over-ride or re-programmable shot volumes.

DRY PUCK FEATURE

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



Components



A. ½lb bean hopper.

With locking system for easy removal, storage and transfer of coffee beans.

B. Integrated conical burr grinder.

C. Grind outlet.

D. Grinding activation switch.

E. Hands free grinding cradle.

F. GRIND SIZE selector.

Espresso grind settings from fine to coarse.

G. GRIND AMOUNT dial.

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

H. FILTER SIZE button.

Tell the machine if you are using a 1 CUP or 2 CUP filter basket and the grinder will dispense the required amount of ground coffee for a single or double cup dose.

I. POWER button.

J. Integrated removable 54mm tamper.

K. Group Head.

L. 54mm stainless steel portafilter.

With commercial style spouts.

M. Extra-tall cup clearance for tall mugs.

N. Removable wet & dry coffee separator drip tray.

With Empty Me! tray full indicator.

O. Storage tray.

(located behind drip tray)
Houses accessories when not in use.

P. 360° swivel-action steam wand.

Q. Dedicated hot water outlet.

Monitors espresso extraction pressure.

R. Steam/Hot Water dial.

Selector dial for steam and hot water.

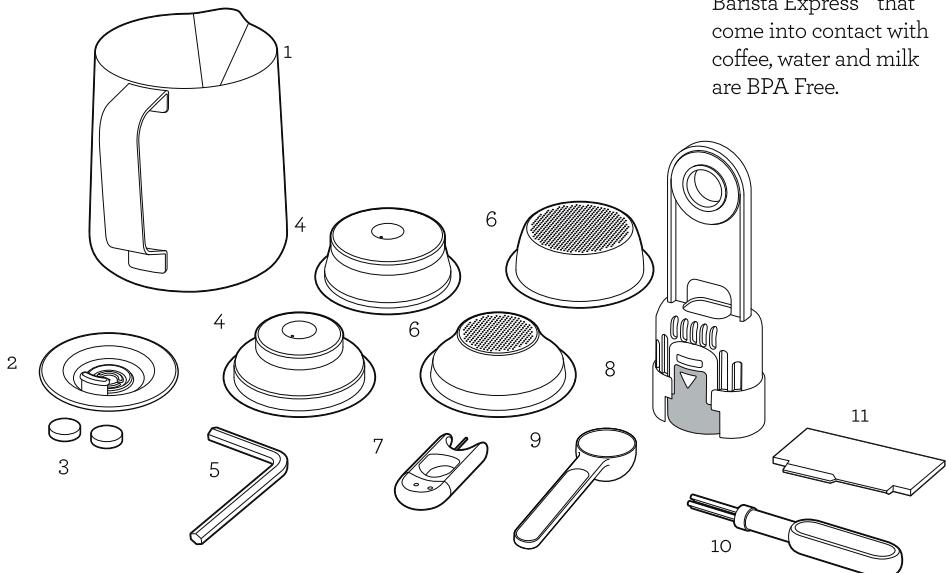
S. Steam/Hot Water light.

Illuminates to indicate that the steam or hot water function is selected.

T. 1 CUP and 2 CUP buttons.

With preset, manual over-ride or re-programmable shot volumes.

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



U. CLEAN / DESCALe light.

Illuminates when a cleaning cycle or descaling is required.

V. Espresso pressure gauge.

W. PROGRAM button.

Re-programmes the preset 1 CUP and 2 CUP shot volumes.

X. Cup warming tray.

Y. 67 fl.oz (2L) removable water tank.
With replaceable water filter to reduce impurities and scale.

ACCESSORIES

1. Stainless steel milk jug.
2. Cleaning disc.
3. Cleaning tablets.
4. Dual Wall filter baskets (1 cup & 2 cup).
Use with pre-ground coffee.
5. Allen key.
6. Single Wall filter baskets (1 cup & 2 cup).
Use when grinding fresh whole coffee beans.
7. Cleaning tool.
8. Water filter holder and filter.
9. Coffee scoop.
Measures the amount of pre-ground coffee when using dual wall filter baskets.
10. Cleaning brush.
11. The Razor™ precision dose trimming tool.



Functions

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

Remove and discard all labeling 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 lifting 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, milk jug) using warm water and a gentle dish washing liquid, then rinse and dry thoroughly. Wipe the outer housing, bean hopper and drip tray with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the outer housing, power cord or power plug in water or any other liquid.



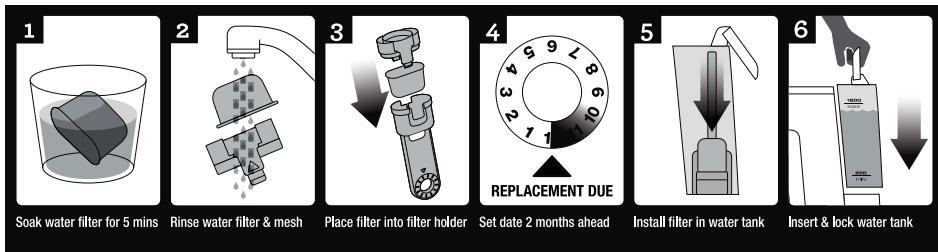
NOTE

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



NOTE

To purchase water filters contact Breville Consumer Support.



FIRST USE

Initial Start Up

- Ensure the water filter is securely fitted inside the water tank.
- Fill the water tank with cold, preferably filtered water up to the MAX mark. When replacing the water tank, ensure to push down completely to lock into place.



NOTE

Always check the water level before use and replace water daily. We recommend using cold, filtered water. We do not recommend the use of de-mineralized or distilled water or any other liquid as this may affect the taste of the espresso and how the machine is designed to function.

- Ensure the hopper is locked into position.
- Plug the power cord into a 110/120V power outlet.
- Press the POWER button to switch the machine on. The POWER button light will flash while the machine is heating.



NOTE

If the hopper is not correctly locked into position, the FILTER SIZE LED's will flash.

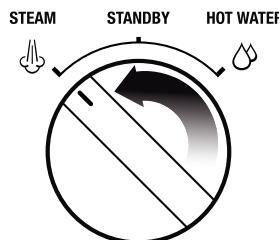
- A pumping sound will be heard. This is normal.
- When the machine has reached the correct operating temperature, the POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate. The machine is now in STANDBY mode, ready for the next step 'Flushing The Machine'.

Flushing the Machine

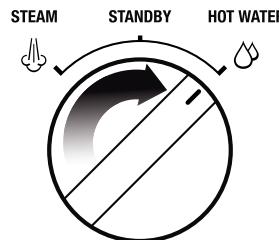
It is recommended to complete a water flushing operation, without ground coffee, to ensure the machine has been conditioned.

When the machine has reached STANDBY mode, follow these steps:

1. Press 2 CUP button to run hot water through the group head.
2. Position the steam wand tip over the drip tray. Rotate the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position and run steam through the steam wand for 10 seconds.



3. Rotate the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position and run water through the hot water outlet for 10 seconds.



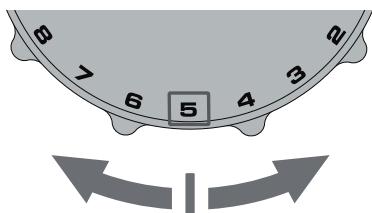
4. Repeat steps 1–3 until the water tank is empty.

GENERAL OPERATION

Setting the Grind Size

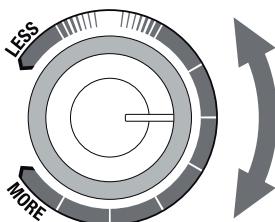
The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavor of the espresso. When setting the grind size, it should be fine but not too fine and powdery.

There are numbered settings on the GRIND SIZE selector. The smaller the number, the finer the grind size. The larger the number, the coarser the grind size. We recommend you start at setting 5 and adjust as required.



Setting the Grind Amount

Set the GRIND AMOUNT dial to the 3 o'clock position as a starting point. Adjust towards LESS or MORE as required to adjust the dose amount so the metal cap on the supplied tamper is level with the top edge of the filter basket rim, AFTER tamping.

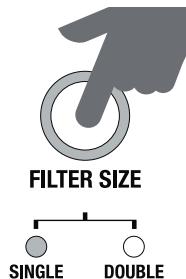


TIPS

It is normal that the GRIND SIZE selector and GRIND AMOUNT dial will need to be adjusted a few times to achieve the correct extraction rate. Start with the suggested settings, extract an espresso, then refer to the Extraction Guide, page 22, to determine what adjustments need to be made.

Selecting the Filter Size

Insert either the 1 CUP or 2 CUP filter basket into the portafilter (see 'Selecting a Filter Basket', page 19). Press the FILTER SIZE button to select SINGLE if using the 1 CUP filter basket, or DOUBLE if using the 2 CUP filter basket.



Automatic Dosing

- Ensure the hopper is locked into position and is filled with fresh coffee beans.
- Ensure the filter basket is completely dry before placing the portafilter into the grinding cradle.
- Push and release the portafilter to engage the grinding activation switch, then allow fresh ground coffee to fill the portafilter.
- Grinding will automatically stop, however if you wish to stop grinding before the cycle has finished, push and release the portafilter.



NOTE

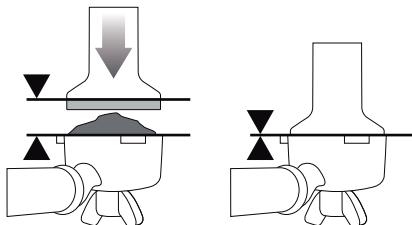
It is normal for the portafilter to appear overfilled with ground coffee. Untamped coffee is three times the volume of tamped coffee.

Manual Dosing

- If you prefer to manually dose, with the portafilter inserted in the grinding cradle, push and hold the portafilter to engage the grinding activation switch. Continue holding until the desired amount of ground coffee has been dosed.
- To stop grinding, release the portafilter. This will release the grinding activation switch and stop the grinding function.

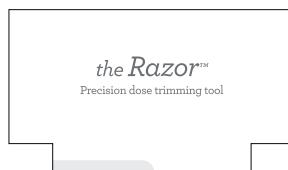
Tamping the Ground Coffee

- Once grinding is complete, carefully withdraw the portafilter from the grinding cradle.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Tamp down firmly using approx. 30–40lbs (15–20kgs) 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.

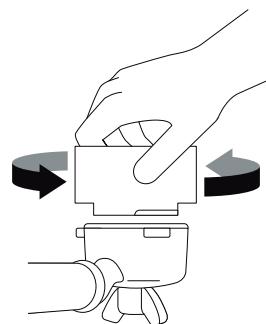


Trimming the Dose

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.



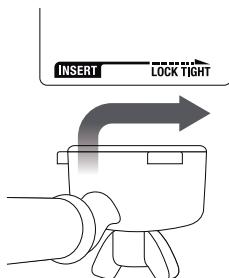
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

Purging the Group Head

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

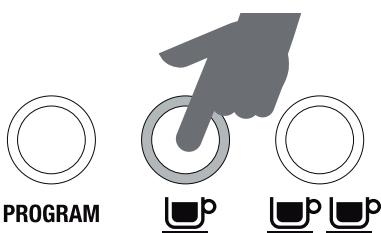
Inserting the Portafilter

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



Preset Shot Volume - 1 CUP button

Press the 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset volume (approx. 1oz / 30ml). The extraction will start using the low pressure pre-infusion (see page 16). The machine will stop after the preset volume has been extracted.



NOTE

The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind size and grind amount settings.

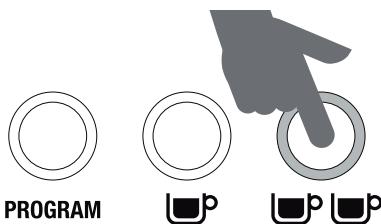


NOTE

Pressing the 1 CUP or 2 CUP button during a preset shot volume will immediately stop the extraction.

Preset Shot Volume - 2 CUP button

Press the 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the preset volume (approx. 2oz / 60ml). The extraction will start using the low pressure pre-infusion (see page 16). The machine will stop after the preset volume has been extracted.



Re-Programming

Shot Volume - 1 CUP Button

1. To begin programming, press the PROGRAM button once. The machine will beep once and the PROGRAM button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
2. Press 1 CUP button to start espresso extraction. Press 1 CUP button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 1 CUP volume has been set.

Re-Programming

Shot Volume - 2 CUP Button

1. To begin programming, press the PROGRAM button once. The machine will beep once and the PROGRAM button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
2. Press 2 CUP button to start espresso extraction. Press 2 CUP button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 2 CUP volume has been set.

Resetting Default Volumes

To reset the machine to the default 1 CUP and 2 CUP shot volumes, press and hold the PROGRAM button until the machine beeps three times. Release the PROGRAM button. The machine will return to its original default volume settings and default espresso water temperature (see ‘Advanced Temperature Mode’, page 18).



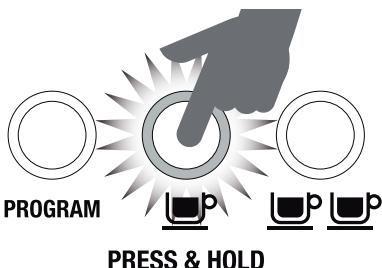
NOTE

Default settings: 1 CUP shot volume is approx. 1oz / 30ml. 2 CUP shot volume is approx. 2oz / 60ml.

Manual Shot Volume

Manually control low pressure pre-infusion time and shot volume without re-programming the presets shot volume.

Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button. The extraction will enter low pressure pre-infusion until the button is released. When the 1 CUP or 2 CUP button is released, extraction will continue at full pressure. Press the 1 CUP or 2 CUP button again once the desired volume of espresso has been extracted.



NOTE

For optimal flavor when using a 1 CUP filter basket, you should extract approx. 1oz / 30ml. When using a 2 CUP filter basket, you should extract approx. 2oz / 60ml.

ESPRESSO PRESSURE GAUGE

Low Pressure Pre-Infusion

The gauge needle will be positioned in the pre-infusion zone at the start of the extraction indicating the machine is in low pressure pre-infusion mode. The low pressure pre-infusion gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction before increasing to full pressure.



Ideal Espresso Zone

The gauge needle, when positioned anywhere within the solid grey zone during extraction, indicates the espresso has been extracted at the ideal pressure.



Under Extracted Zone

The gauge needle, when positioned in the lower zone during extraction, indicates the espresso has been extracted with insufficient pressure.



This occurs when the water flow through the ground coffee is too fast and results in an under extracted espresso that is watery and lacks crema and flavor.

Causes for under extraction include the grind being too coarse and/or insufficient coffee in the filter basket and/or under tamping.

Over Extracted Zone

The gauge needle, when positioned in the upper zone during extraction, indicates the espresso has been extracted with too much pressure.



This occurs when the water flow through the ground coffee is too slow and results in an over extracted espresso that is very dark and bitter with a mottled and uneven crema.

Causes for over extraction include the grind being too fine and/or too much ground coffee in the filter basket and/or over tamping.

USING THE STEAM/HOT WATER DIAL

Steam

- Position the steam wand tip over the drip tray.
- Turn the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal.



NOTE

When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 bar Italian pump.

- When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.
- Before inserting the wand into the milk, pause the steam by returning the dial back to the STANDBY position. Then within 8 seconds, insert the steam wand 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 and quickly turn the dial back to the STEAM position. Pausing the steam avoids the milk splashing out of the jug (this pause function lasts for 8 seconds only).
- Once the milk is at the correct temperature (140-149°F or 60-65°C) and the jug is hot to touch, return the dial to the STANDBY position BEFORE removing the jug.
- For more tips on milk texturing, refer to 'Texturing Milk', page 21.



NOTE

After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The STEAM/HOT WATER light will flash. When this occurs return the dial to the STANDBY position.

Hot Water

- Turn the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create hot water.
- When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the hot water is up to temperature. Hot water will pour from the hot water outlet and can be used for making Americanos and pre-heating cups.
- To stop the hot water, return the dial to the STANDBY position.

AUTO PURGE

Immediately after the espresso, hot water and steam functions, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature.



TIPS

Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the Empty Me! indicator is displayed.

SLEEP & AUTO OFF MODE

The machine automatically switches to SLEEP MODE after 1 hour. During this time, the POWER button light will flash slowly. After 3 hours, the machine will switch to AUTO OFF MODE.

To re-activate the machine, press any button except for the POWER button. The POWER button light will flash while the machine re-heats. A pumping sound will be heard. This is normal. When the machine has reached the correct operating temperature, the POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate.

ADVANCED TEMPERATURE MODE

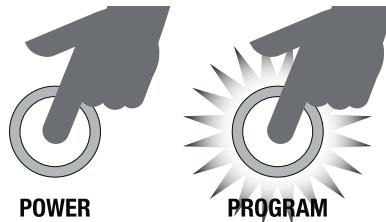
Adjusting Water Temperature

Different beans require a different water temperature to extract their optimum flavor.

The Barista Express™ allows you to adjust water temperature $\pm 4^{\circ}\text{F}$ in 2°F increments from the default temperature.

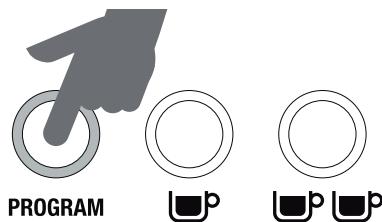
To enter Advanced Temperature Mode:

1. Press the POWER button to switch the machine off.
2. Press & hold the PROGRAM button, then press the POWER button. The machine will beep once. The illuminated button will indicate the current temperature selected. To adjust the water temperature, press one of the following buttons within 5 seconds of entering Advanced Temperature Mode. The machine will beep twice to confirm the change. If no buttons are pressed within 5 seconds after entering Advanced Temperature Mode, no change will be made & the machine will return to STANDBY mode.



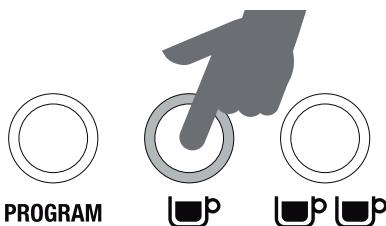
Default Temperature setting:

In Advanced Temperature Mode, press the PROGRAM button.



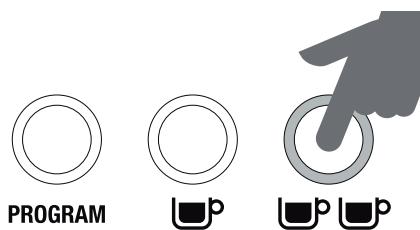
Increase Water Temperature $+2^{\circ}\text{F}$:

In Advanced Temperature Mode, press the 1 CUP button.



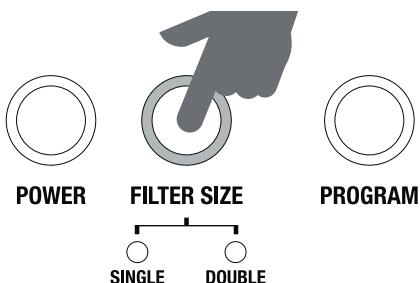
Increase Water Temperature $+4^{\circ}\text{F}$:

In Advanced Temperature Mode, press the 2 CUP button.



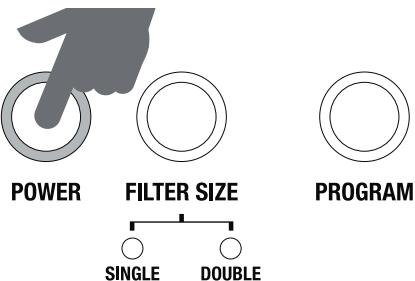
Decrease Water Temperature -2°F:

In Advanced Temperature Mode,
press the FILTER SIZE button.



Decrease Water Temperature -4°F:

In Advanced Temperature Mode,
press the POWER button.



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.



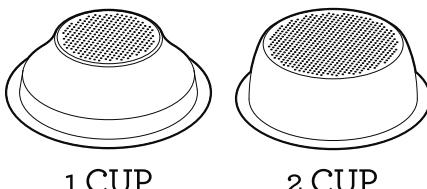
Always wipe the portafilter and filter basket dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channeling' where water bypasses the ground coffee during extraction.

SELECTING A FILTER BASKET

Single Wall Filter Baskets

Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans.

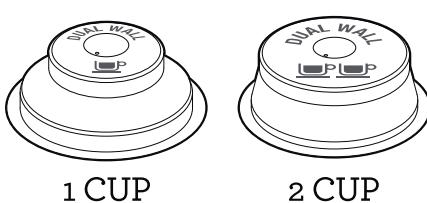
Single Wall filter baskets allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.



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, tamp pressure or freshness.



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.



NOTE

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

The provided filter baskets are designed for:

1 CUP basket = approx. 8–10g.

If using pre-ground coffee, this is approx.

2 level scoops of the provided coffee scoop.

2 CUP basket = approx. 15–18g.

If using pre-ground coffee, this is approx.

3 level scoops of the provided coffee scoop.

If using freshly ground coffee, this is approx.

4 level scoops of the provided coffee scoop.

The reason for this difference is that pre-ground coffee is often coarser and hence occupies more volume than coffee that is more finely ground.



NOTE

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

THE GRIND

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.

COFFEE DOSE AND TAMPING

Follow the instructions for:

1. Setting the Grind Size, page 13.
2. Setting the Grind Amount, page 13.
3. Selecting the Filter Size, page 13.
4. Automatic Dosing or Manual Dosing, page 13–14.
5. Tamping the Ground Coffee, page 14.
6. Trimming the Dose, page 14.

PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button.

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

EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and press the 1 CUP or 2 CUP button for the desired volume.
- Due to pre-infusion time, the espresso will not start to flow immediately.
- As a guide, the espresso will start to flow after 4–7 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow after less than 3 seconds you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an **UNDER-EXTRACTED** shot.
- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 8 seconds, then you have either over dosed the filter basket and/or the grind is too fine. This is an **OVER-EXTRACTED** shot.

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity and bitterness. The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure.

Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference, see ‘Extraction Guide,’ page 22.

TEXTURING MILK

There are two phases to texturing milk. The first is stretching the milk to aerate it and the second is swirling the milk to make it silky smooth. These two operations should blend into one.

- Always start with fresh cold milk.
- Fill the jug just below the “V” at the bottom of the spout.
- Position the steam wand tip over the drip tray and turn the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal. When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.



NOTE

When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 bar Italian pump.

- Before inserting the wand into the milk, pause the steam by returning the dial back to the STANDBY position. Then within 8 seconds, insert the steam wand 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 and quickly turn the dial back to the STEAM position. Pausing the steam avoids the milk splashing out of the jug (this pause function lasts for 8 seconds only).

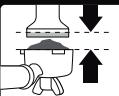
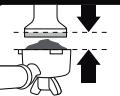
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break 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 jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (140-149°F or 60-65°C) when the jug is hot to touch.
- Turn off steam BEFORE taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side. Immediately wipe the steam wand with a damp cloth. Then, with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly turn steam on to clear any remaining milk from inside the steam wand.
- 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

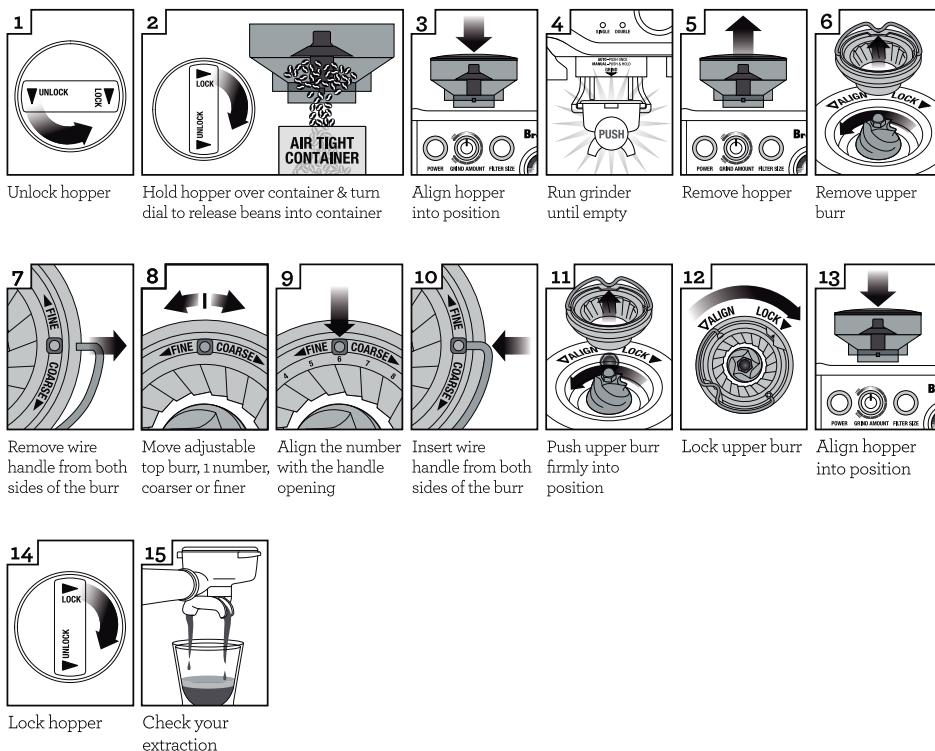
CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
 ✓ Within Espresso Range	 ✗ Under Espresso Range	 ✗ Over Espresso Range
		
<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 4–7 secs • Flow slow like warm honey • Crema is golden brown with a fine mousse texture • Espresso is dark brown • Extraction takes 25–35 secs 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 1–3 secs • Flow fast like water • Crema is thin and pale • Espresso is pale brown • Tastes bitter/sharp, weak and watery • Extraction takes up to 20 secs 	<ul style="list-style-type: none"> • Flow starts after 8 secs • Flow drips or not at all • Crema is dark and spotty • Espresso is very dark brown • Tastes bitter and burn • Extraction takes more than 40 secs
AFTER EXTRACTION	SOLUTIONS	SOLUTIONS
 REMOVE USED GRINDS Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.	 GRIND SIZE FINER Adjust & re-test	 GRIND SIZE COARSER Adjust & re-test
 RINSE FILTER BASKET Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.	 ALWAYS TAMP TO LINE Adjust & re-test	 ALWAYS TAMP TO LINE Adjust & re-test

GRIND GRIND DOSE TAMP SHOT TIME

OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH USE RAZOR TO TRIM	TOO HEAVY	OVER 40 SEC
BALANCED	OPTIMUM	8-10g (1 CUP) 15-18g (2 CUP)	30-40lbs (15-20kg)	25-35 SEC
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE INCREASE DOSE & USE RAZOR TO TRIM	TOO LIGHT	UNDER 20 SEC

ADJUSTING CONICAL BURRS

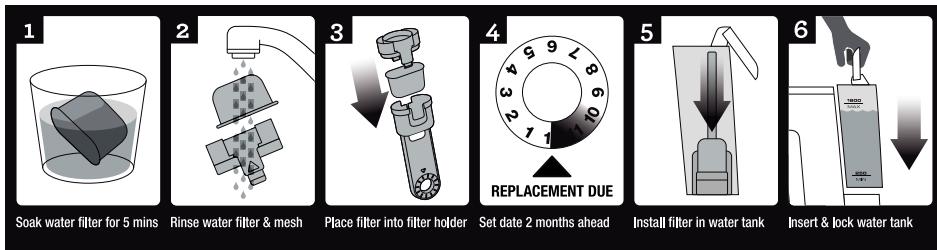
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Barista Express™ is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.





Care & Cleaning

REPLACING THE WATER FILTER



The provided water filter helps prevent scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter every two months will reduce the need to descale the machine.

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

- Remove the new water filter from the plastic bag.
- Soak the new water filter in a cup of water for 5 minutes, then rinse under cold running water.
- Wash the water filter holder with cold water, taking specific care to rinse the stainless steel mesh.
- Insert the new water filter into the two parts of the water filter holder.
- Set Date Dial 2 months ahead.
- To install the assembled water filter holder into the water tank, align the base of the water filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Slide the water tank back into position at the back of the machine, ensuring to push down completely to lock into place.

The water filter should be removed if using filtered or bottled water.



NOTE

To purchase water filters contact Breville Consumer Support.

CLEANING CYCLE

The CLEAN / DESCALING light will illuminate (flashing) when a cleaning cycle is required. This is a back-flushing cycle and is separate from descaling.

1. Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet.
2. Lock the portafilter into the group head and place a large container beneath the portafilter spouts.
3. Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
4. Press the POWER button to switch the machine off.
5. Press the 1 CUP and 2 CUP buttons simultaneously, then also press the POWER button. Hold all 3 buttons together for approximately 10 seconds.
6. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. During this time, water will intermittently flow from the portafilter spouts. Once complete, 3 beeps will sound.

7. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat until the tablet has dissolved.

DECALCIFYING

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

We advise decalcifying the machine every month and especially if not using the machine for an extended period eg. before going on vacation.

1. Press the POWER button to switch the machine off.
2. Pour a 50/50 mixture of white vinegar and cold tap water into the water tank.
3. Remove the portafilter from the group head and place a large container beneath the group head and steam wand.
4. Press the POWER button to switch the machine on. When the brewing temperature has been reached and all the button lights on the control panel have illuminated, press and hold the 1 CUP button to commence a manual pour. Release the button once half the mixture of white vinegar and water has run through the group head.
5. Set the STEAM/HOT WATER dial to the hot water position and allow hot water to run through the hot water outlet for approximately 30 seconds. Return the dial back to the STANDBY position.
6. Set the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position and allow steam to run through the steam wand for approximately 2 minutes. Return the dial back to the STANDBY position.
7. If any of the mixture remains in the water tank, press and hold the 1 CUP button to commence a manual pour. Release the button once the tank is empty and nothing runs through the group head.
8. In harder water environments, we recommend repeating this cycle.
9. After decalcifying, remove the water tank, rinse thoroughly then refill with fresh cold water only. To rinse the machine, repeat steps 3-7.

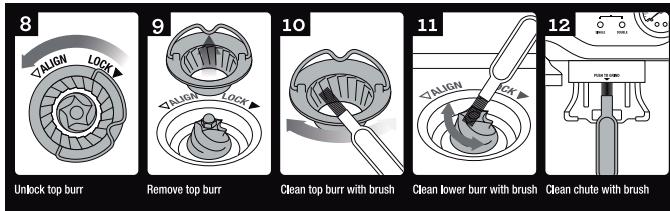
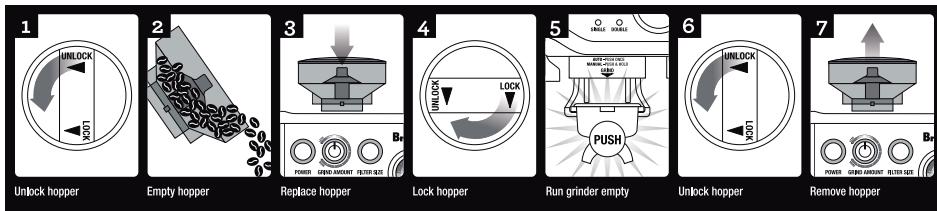


WARNING

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.

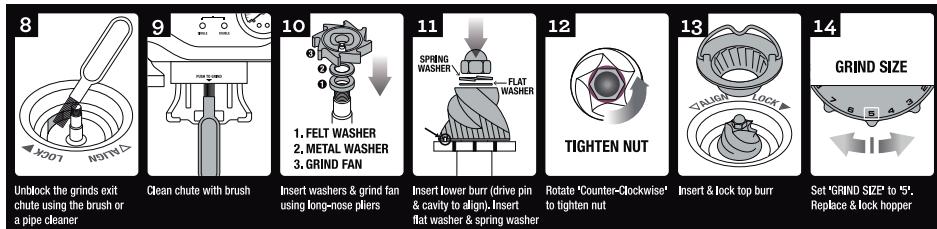
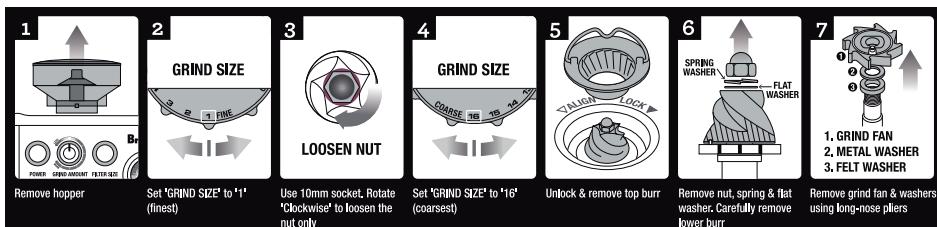
CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

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



ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

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



WARNING

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

CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth. Then with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly set the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM/HOT WATER dial is in the STANDBY position. Press the POWER button to switch the machine off and allow to cool. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
- If the steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s) before re-attaching to the steam wand.

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

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

CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

CLEANING THE DRIP & STORAGE TRAY

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



NOTE

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

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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

STORING YOUR MACHINE

Before storing, ensure the STEAM/HOT WATER dial is in the STANDBY position, press the POWER button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 26), empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



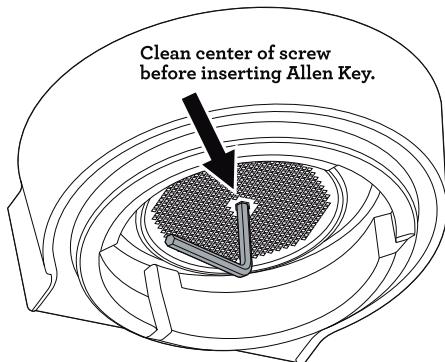
WARNING

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

USING THE ALLEN KEY

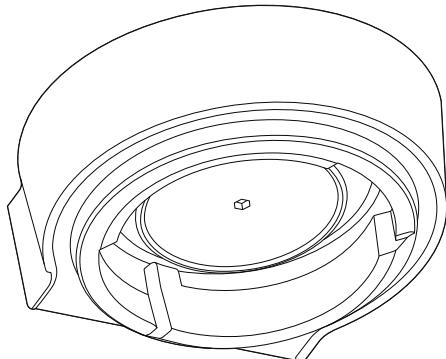
Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

1. Press the POWER button to switch the machine off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the water tank and drip tray, taking particular care if they are full.
3. Using a skewer or similar, clean the center of the screw of any residual coffee.
4. Insert the shorter end of the Allen Key into the center of the screw. Turn counter-clockwise to loosen the screw.



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw and the stainless steel shower screen. Make note of the side of the shower screen that is downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen in warm soapy water, then dry thoroughly.

6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



7. Re-insert the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions then insert the Allen Key to tighten until the screw is flush with the shower screen. Do not overtighten screw.

8. Re-insert the drip tray and water tank.

Contact Breville Consumer Support or visit www.breville.com for replacement silicone seals or for advice.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Machine does not heat up. STEAM/HOT WATER light flashes when the machine is turned on.	<ul style="list-style-type: none">STEAM/HOT WATER dial is not in the STANDBY position.	<ul style="list-style-type: none">Turn the Steam dial to 'STANDBY' position. Machine will commence normal heat up procedure.
Water does not flow from the group head. No hot water.	<ul style="list-style-type: none">Machine has not reached operating temperature.Water tank is empty.Water tank is not fully inserted and locked into position.Machine needs to be descaled.Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	<ul style="list-style-type: none">Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate when ready.Fill tank.Push water tank down completely to lock into place.Refer to 'Descaling', page 25.See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	<ul style="list-style-type: none">Coffee is ground too finely.Too much coffee in the filter basket.Coffee tamped too firmly.Water tank is empty.Water tank is not fully inserted and locked into position.	<ul style="list-style-type: none">Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 13 and 'Over Extraction', page 22.Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 13 and 'Over Extraction', page 22. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.Tamp between 30–40lbs or 15–20kg of pressure.Fill tank.Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> The filter basket may be blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Descaling', page 25.
Espresso runs out too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 13 and 'Under Extraction', page 22.
	<ul style="list-style-type: none"> Not enough coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Increase dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 13 and 'Under Extraction', page 22. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee tamped too lightly. 	<ul style="list-style-type: none"> Tamp between 30–40lbs or 15–20kg of pressure.
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not inserted in the group head correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds around the filter basket rim. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	<ul style="list-style-type: none"> Too much coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 13. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	<ul style="list-style-type: none"> The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Using the Allen Key', page 28.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
No steam.	<ul style="list-style-type: none"> Machine has not reached operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow time for the machine to reach operating temperature. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal. When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank down completely to lock into place.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Descaling', page 25.
	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 27.
	<ul style="list-style-type: none"> STEAM/HOT WATER dial is not in the STEAM position. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the STEAM/HOT WATER dial is completely rotated to the STEAM position.
Coffee not hot enough.	<ul style="list-style-type: none"> Cups not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	<ul style="list-style-type: none"> Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc). 	<ul style="list-style-type: none"> Heat milk until base of the jug becomes hot to touch.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Descaling', page 25.
	<ul style="list-style-type: none"> Water temperature needs to be adjusted. 	<ul style="list-style-type: none"> Increase the water temperature. Refer to 'Advanced Temperature Mode', page 18.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
No crema.	<ul style="list-style-type: none"> Coffee tamped too lightly. Coffee is ground too coarsely. Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh. The filter basket may be blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Tamp between 30–40lbs or 15–20kg of pressure. Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 13 and 'Under Extraction', page 22. If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
Drip tray fills too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee. Auto purge feature. Immediately after the espresso, hot water and steam functions, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee. No action required as this is the normal operation of the machine.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	<ul style="list-style-type: none"> The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar Italian pump. Water tank is empty. Water tank is not fully inserted and locked into position. 	<ul style="list-style-type: none"> No action required as this is the normal operation of the machine. Fill tank. Push water tank down completely to lock into place.
Water leaking.	<ul style="list-style-type: none"> Auto purge feature. Immediately after the espresso, hot water and steam functions, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature. Water tank is not fully inserted and locked into position. The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafilter is properly secured into the group head. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the Empty Me! indicator is displayed. Push water tank down completely to lock into place. Refer to 'Using the Allen Key', page 28.
Machine is on but ceases to operate.	<ul style="list-style-type: none"> The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating. 	<ul style="list-style-type: none"> Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. If problem persists, call Breville Consumer Support.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
No ground coffee coming from grinder.	<ul style="list-style-type: none"> • No coffee beans in hopper. • Blocked grinder chamber or chute. 	<ul style="list-style-type: none"> • Filler hopper with fresh coffee beans. • Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 26.
	<ul style="list-style-type: none"> • Water / moisture in grinder chamber and chute. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 25. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
FILTER SIZE LED's are flashing.	<ul style="list-style-type: none"> • Bean hopper is not attached correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove hopper, check for debris and then re-lock hopper into position.
Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket.	<ul style="list-style-type: none"> • Grind amount settings are incorrect for particular grind size. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 13 and 'Extraction Guide', page 22.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	<ul style="list-style-type: none"> • Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment. 	<ul style="list-style-type: none"> • Try the following, one at a time: • Reset the machine to its original default settings. Refer to 'Resetting Default Volumes', page 18. • Re-program the shot volumes. Refer to 'Re-Programming Shot Volume', page 15. • Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 13, 'Setting the Grind Amount', page 13 and 'Extraction Guide', page 22.
Grinder is making a loud noise.	<ul style="list-style-type: none"> • Blockage or foreign object in grinder. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 26.



Coffees to try

CAPPUCCINO

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



ESPRESSO

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



LATTÉ

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



MACCHIATO

Traditionally served short, the macchiato is also poured as a long black 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 Barista Express™

Manual de Instrucciones - BES870XL / A



Breville®



Contenido

- 2 Breville Recomienda la Seguridad Primero
- 9 Componentes
- 11 Funciones
- 24 Cuidado y Limpieza
- 29 Solución de Problemas
- 35 Cafés Para Probar
- 36 Español

BREVILLE RECOMIENDA LA SEGURIDAD PRIMERO

En Breville somos muy conscientes de la seguridad. Diseñamos y fabricamos productos de consumo con la seguridad de usted, nuestro valioso cliente, en primer lugar. Además, le pedimos que tenga mucho cuidado al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR Y GUARDE PARA FUTURA REFERENCIA

- Lea atentamente todas las instrucciones antes de operar y guárdelas para futuras referencias.
- Retire cualquier material de empaque y etiquetas o calcomanías promocionales antes de usar la máquina de café espresso por primera vez.
- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de la máquina de café espresso.
- No coloque la máquina de café espresso cerca del borde de un banco o mesa durante el funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias.

- No coloque la máquina de café espresso sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni donde pueda tocar un horno caliente.
 - No utilice la máquina de café espresso sobre superficies metálicas, por ejemplo, una placa de drenaje del fregadero.
 - Asegúrese siempre de que la máquina de café espresso esté correctamente ensamblada antes de conectarla a una toma de corriente y de operarla.
 - No intente operar la máquina de café espresso por ningún otro método que no sea el descrito en este libro.
 - La cafetera espresso no está diseñada para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
 - Recomendamos usar agua fría y filtrada.
- No recomendamos el uso de agua desmineralizada o destilada, ya que esto puede afectar el sabor del espresso y la forma en que la máquina está diseñada para funcionar. No use ningún otro líquido.
- Nunca use la máquina de café espresso sin agua en el tanque de agua.
 - Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente insertado y asegurado en el cabezal del grupo antes de usar la máquina.
 - Nunca retire el portafiltro durante la operación de preparación, ya que la máquina está bajo presión.
 - No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas. Deje que la máquina de café espresso se enfrie antes de mover o limpiar cualquier pieza.
 - No coloque nada que no sean tazas para calentar encima de la máquina de café espresso.

- No opere la trituradora sin la tapa de la tolva en posición. Mantenga los dedos, manos, cabello, ropa y utensilios alejados de la tolva durante la operación.
- Siempre apague la máquina de café espresso presionando el botón de ENCENDIDO para apagarla y desenchufela si el electrodoméstico debe dejarse desatendido, si no está en uso, antes de limpiarlo, antes de intentar mover el electrodoméstico, desarmarlo, ensamblarlo y guardarla.
- Mantenga la máquina de café espresso y los accesorios limpios. Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas en este libro.
- No utilice accesorios para máquinas de café espresso que no sean los provistos. El uso de accesorios no recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTE PARA TODOS LOS ELECTRODOMÉSTICOS

- Desenrolle completamente el cable antes de usarlo.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- No permita que el cable cuelgue del borde de un banco o mesa, toque superficies calientes o se anude.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en uso.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad .

- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este electrodoméstico se recomienda solo para uso doméstico. No utilice este electrodoméstico para otra cosa que no sea su uso previsto. No utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No utilizar al aire libre.
- Se recomienda inspeccionar regularmente el aparato. No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe o el aparato se dañan de alguna manera. Deje de usarlo inmediatamente y llame al servicio de asistencia al consumidor de Breville.
- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, llame al Soporte al consumidor de Breville.
- Este electrodoméstico está equipado con un cable de alimentación que tiene un cable de conexión con un enchufe de conexión a tierra. El electrodoméstico debe estar conectado a tierra utilizando un tomacorriente con conexión a tierra de 3 pines. En caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica.
- Si el aparato es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
- Si el tomacorriente es un tomacorriente de pared estándar de 2 clavijas, es su responsabilidad personal y obligación reemplazarlo con un tomacorriente de pared de 3 clavijas debidamente conectado a tierra.
- No corte, bajo ninguna circunstancia, ni retire la tercera punta (tierra) del cable de alimentación ni utilice un adaptador.

- Consulte a un electricista calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existen dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

Su electrodoméstico Breville está equipado con un cable de alimentación corto para reducir lesiones personales o daños a la propiedad como resultado de tirar, tropezar o enredarse con un cable más largo. Se encuentran disponibles cables de alimentación o cables de extensión desmontables más largos y se pueden usar si se tiene cuidado. Si se utiliza un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato,

(2) el cable debe estar dispuesto de manera que no se caiga el mostrador o la mesa donde los niños pueden jalarlo o tropezar sin querer y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.



ADVERTENCIA

Desenrolle completamente el cable antes de usarlo.

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA:

(Aplicable solo a los residentes de California).

Este producto contiene productos químicos que el Estado de California sabe que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

ENCHUFE BREVILLE ASSIST™

Su electrodoméstico Breville viene con un único enchufe Assist™, convenientemente diseñado con un agujero para los dedos para facilitar la extracción de la toma de corriente.

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES**

MOLINO INTEGRADO DE FRESAS CÓNICAS

Las fresas cónicas de acero inoxidable maximizan el área de la superficie del café molido para un sabor espresso completo. Las rebabas superiores e inferiores son extraíbles para su limpieza.

TAMAÑO DE MOLINO AJUSTABLE

Ajustes de molido espresso de fino a grueso para una extracción óptima.

CANTIDAD DE MOLINO AJUSTABLE

Ajuste la cantidad de café recién molido dosificado en la canasta del filtro para adaptarlo a la finura o aspereza de la molienda.

DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Use el botón TAMAÑO DEL FILTRO para decirle a la máquina si está usando una canasta de filtro de 1 TAZA o 2 TAZAS. El molinillo dispensará la cantidad requerida de café molido para una dosis de taza simple o doble.

RECTIFICACIÓN DE MANOS LIBRES

Parada automática para la molienda con manos libres directamente en el portafiltro.

LA HERRAMIENTA DE CORTE THE RAZOR™

La cuchilla giratoria patentada recorta el disco al nivel correcto para una dosificación precisa y una extracción consistente.

CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE

Para un sabor de café óptimo.

CONTROL DE TEMPERATURA PID

Control electrónico de temperatura PID para mayor estabilidad de temperatura.

SISTEMA DE CALEFACCIÓN POR TERMOCOIL

La batería de agua de acero inoxidable integrada controla con precisión la temperatura del agua.

VARITA DE VAPOR DE ESTILO COMERCIAL

Varilla de vapor de acción giratoria de 360 ° de acero inoxidable para texturizar la leche sin esfuerzo.

AGUA CALIENTE INSTANTÁNEA

Salida de agua caliente dedicada para hacer americanos y tazas de precalentamiento.

PREINFUSIÓN DE BAJA PRESIÓN

Aplica baja presión de agua al comienzo de la extracción para expandir suavemente el molido para una extracción uniforme.

MEDIDOR DE PRESIÓN ESPRESSO

Monitorea la presión de extracción del espresso.

CONTROL VOLUMÉTRICO

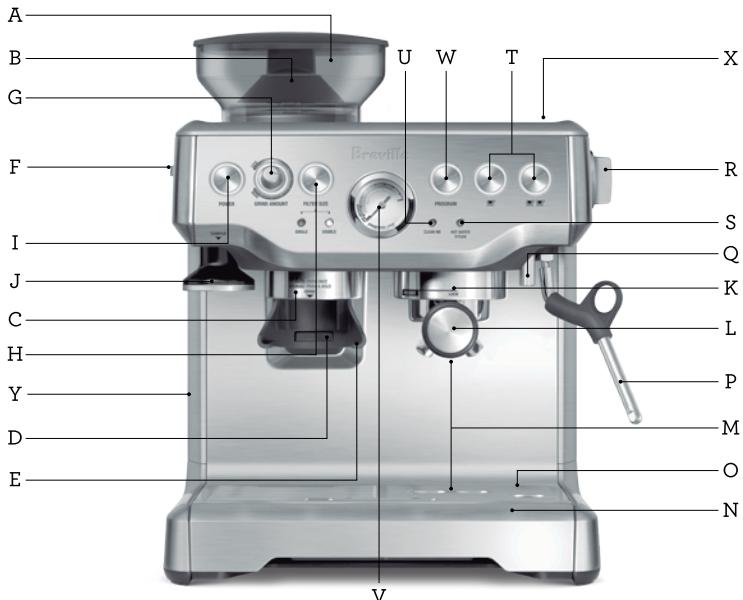
Volúmenes preestablecidos de 1 y 2 tazas, anulación manual o volúmenes de disparos reprogramables.

FUNCIÓN DE DISCO SECO

Elimina el exceso de agua del café molido en la cesta del filtro después de la extracción para eliminar fácilmente el disco de café.



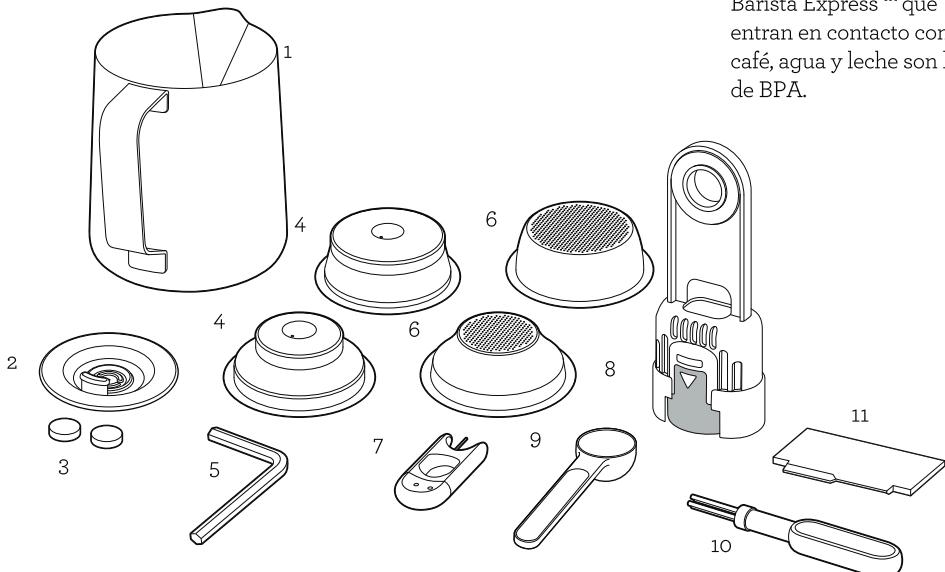
Componentes



- A. TOLVA de $\frac{1}{2}$ lb de granos
Con sistema de bloqueo para facilitar la extracción, almacenamiento y transferencia de granos de café.
- B. Fresadora cónica integrada.
- C. Salida de molienda.
- D. Interruptor de activación de molienda.
- E. Cuna de molienda manos libres.
- F. Selector de TAMAÑO DE MOLIENDA
Ajustes de molido espresso de fino a grueso.
- G. Dial de CANTIDAD DE MOLIENDA.
Ajuste la cantidad de café recién molido dosificado en la canasta del filtro para adaptarlo a la finura o aspereza de la molienda.
- H. Botón TAMAÑO DEL FILTRO.
Informa a la máquina si está utilizando una canasta de filtro de 1 TAZA o 2 TAZAS y el molinillo dispensará la cantidad requerida de café molido para una dosis de taza simple o doble.
- I. Botón de encendido.

- J. Manija integrada extraíble de 54 mm.
- K. Cabezal de grupo.
- L. Portafiltro de acero inoxidable de 54 mm.
Con boquillas de estilo comercial.
- M. Espacio extra alto para tazas altas.
- N. Bandeja de goteo separador de café húmedo y seco extraíble. Con Indicador de bandeja llena (¡Vaciarme!).
- O. Bandeja de almacenamiento. (ubicado detrás de la bandeja de goteo)
Contiene accesorios cuando no está en uso.
- P. Varilla de vapor de acción giratoria de 360° .
- Q. Salida de agua caliente dedicada.
Monitorea la presión de extracción del espresso.
- R. Dial de vapor / Agua caliente.
Selector para vapor y agua caliente.
- S. Luz de vapor / Agua caliente.
Se ilumina para indicar que la función de vapor o agua caliente está seleccionada.
- T. Botones 1 TAZA y 2 TAZAS.
Con volúmenes de disparo preestablecidos, manuales o reprogramables.

Todas las partes del Barista Express™ que entran en contacto con café, agua y leche son libres de BPA.



- U. LIMPIAR / DESCALCIFICAR la luz.**
Se ilumina cuando se requiere un ciclo de limpieza o descalcificación.
- V. Manómetro espresso.**
- W. Botón PROGRAMA.**
Reprograma los volúmenes de disparo preestablecidos 1 TAZA y 2 TAZAS.
- X. Bandeja de calentamiento de tazas.**
- Y. Tanque de agua extraíble de 67 fl.oz (2L).**
Con filtro de agua reemplazable para reducir impurezas y escamas.

ACCESORIOS

1. Jarra de leche de acero inoxidable.
2. Limpieza de disco.
3. Tabletas de limpieza.
4. Cestas de filtro de doble pared (1 taza y 2 tazas). Úselo con café molido previamente.
5. Llave Allen.
6. Cestas de filtro de pared simple (1 taza y 2 tazas). Úselo al moler granos de café enteros frescos.
7. Herramienta de limpieza.
8. Portafiltro de agua y filtro.
9. Cuchara de café.
Mide la cantidad de café premolido cuando se utilizan cestas de filtro de doble pared.
10. Cepillo de limpieza.
11. La herramienta de ajuste de dosis de precisión Razor™.



Funciones

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación de la Máquina

Retire y deseche todos los materiales de etiquetado y embalaje adjuntos a su máquina de café espresso. Asegúrese de haber retirado todas las piezas y accesorios antes de desechar el embalaje.

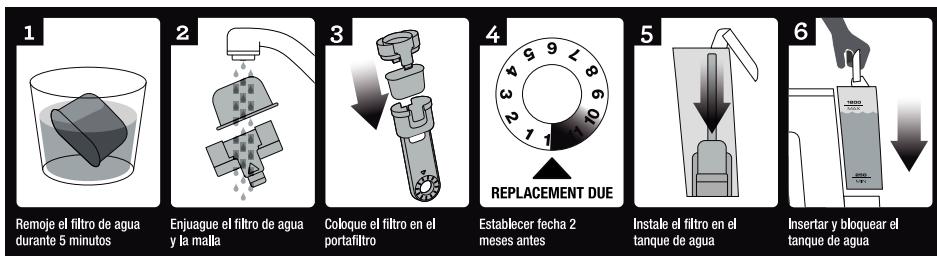
Retire el tanque de agua ubicado en la parte posterior de la máquina levantando la manija del tanque de agua. Retire la bolsa de plástico que contiene el filtro de agua y el soporte del filtro de agua. Limpie las piezas y accesorios (tanque de agua, portafiltro, cestas de filtro, jarra de leche) con agua tibia y un líquido suave para lavar platos, luego enjuague y seque completamente. Limpie la carcasa exterior, la tolva de frijoles y la bandeja de goteo con un paño suave y húmedo y séquelo bien. No sumerja la carcasa exterior, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

NOTA

Todas las partes deben limpiarse a mano con agua tibia y un líquido suave para lavar platos. No utilice limpiadores abrasivos, almohadillas o paños que puedan rayar la superficie. No limpie ninguna de las piezas o accesorios en el lavavajillas.

NOTA

Para comprar filtros de agua, comuníquese con Soporte al consumidor de Breville.



PRIMER USO

Puesta en Marcha Inicial

- Asegúrese de que el filtro de agua esté bien instalado dentro del tanque de agua.
- Llene el tanque de agua con agua fría, preferiblemente filtrada, hasta la marca MAX. Cuando reemplace el tanque de agua, asegúrese de empujar hacia abajo por completo para bloquearlo en su lugar.



NOTA

Siempre revise el nivel del agua antes de usar y reemplace el agua diariamente. Recomendamos usar agua fría y filtrada. No recomendamos el uso de agua desmineralizada o destilada ni ningún otro líquido, ya que esto puede afectar el sabor del espresso y la forma en que la máquina está diseñada para funcionar.

- Asegúrese de que la tolva esté bloqueada en su posición.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente de 110 / 120V.
- Presione el botón de ENCENDIDO para encender la máquina. La luz del botón de ENCENDIDO parpadeará mientras la máquina se está calentando.



NOTA

Si la tolva no está correctamente bloqueada en su posición, los LED de TAMAÑO DEL FILTRO parpadearán.

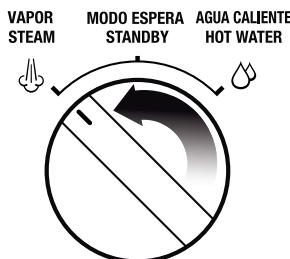
- Se escuchará un sonido de bombeo. Esto es normal.
- Cuando la máquina haya alcanzado la temperatura de funcionamiento correcta, la luz del botón de ENCENDIDO dejará de parpadear y se iluminarán todas las luces del botón en el panel de control. La máquina ahora está en modo EN ESPERA, lista para el siguiente paso "Enjuagar la Máquina".

Enjuagar la Máquina

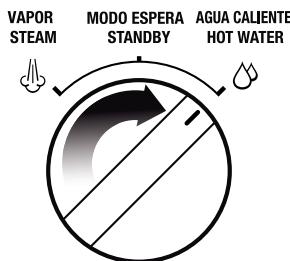
Se recomienda completar una operación de lavado con agua, sin café molido, para garantizar que la máquina haya sido acondicionada.

Cuando la máquina haya alcanzado el modo EN ESPERA, siga estos pasos:

1. Presione el botón 2 CUP para hacer correr agua caliente a través del cabezal del grupo.
2. Coloque la punta del tubo de vapor sobre la bandeja de goteo. Gire el dial VAPOR / AGUA CALIENTE a la posición VAPOR (STEAM) y pase vapor a través de la varilla de vapor durante 10 segundos.



3. Gire el dial VAPOR / AGUA CALIENTE a la posición AGUA CALIENTE y haga correr agua por la salida de agua caliente durante 10 segundos.



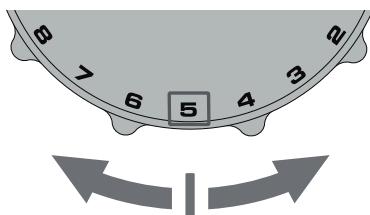
4. Repita los pasos 1-3 hasta que el tanque de agua esté vacío.

OPERACIÓN GENERAL

Establecer el Tamaño de Molienda

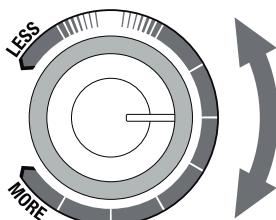
El tamaño del molido afectará la velocidad del flujo de agua a través del café en la canasta del filtro y el sabor del espresso. Al establecer el tamaño de molido, debe estar bien pero no demasiado fino y en polvo.

Hay configuraciones numeradas en el selector TAMAÑO DE MOLIDO. Cuanto más pequeño es el número, más fino es el tamaño del molido. Cuanto mayor sea el número, más grueso será el tamaño del molido. Le recomendamos comenzar en la configuración 5 y ajustar según sea necesario.



Establecer la Cantidad de Molienda

Coloque el dial CANTIDAD DE MOLIENDA en la posición de las 3 en punto como punto de partida. Ajuste hacia MENOS o MÁS según sea necesario para ajustar la cantidad de la dosis de manera que la tapa de metal en el tamper suministrado esté nivelada con el borde superior del borde de la canasta del filtro, DESPUÉS de apisonar.



TIPS

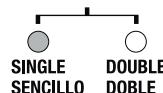
Es normal que el selector TAMAÑO DE MOLIDO y el dial CANTIDAD DE MOLIENDA tengan que ajustarse varias veces para lograr la velocidad de extracción correcta. Comience con la configuración sugerida, extraiga un café exprés, luego consulte la Guía de extracción, página 22, para determinar qué ajustes deben hacerse.

Seleccionar el Tamaño del Filtro

Inserte la cesta del filtro 1 CUP o 2 CUP en el portafiltro (consulte "Selección de una cesta del filtro", página 19). Presione el botón TAMAÑO DEL FILTRO para seleccionar INDIVIDUAL si usa la canasta de filtro de 1 TAZA, o DOBLE si usa la canasta de filtro de 2 TAZAS.



FILTER SIZE/TAMAÑO DEL FILTRO



Dosificación Automática

- Asegúrese de que la tolva esté bloqueada en su posición y esté llena de granos de café frescos.
- Asegúrese de que la cesta del filtro esté completamente seca antes de colocar el portafiltro en la base de molienda.
- Presione y suelte el portafiltro para activar el interruptor de activación de molienda, luego permita que el café molido fresco llene el portafiltro.
- La molienda se detendrá automáticamente; sin embargo, si desea detenerla antes de que finalice el ciclo, presione y suelte el portafiltro.



NOTA

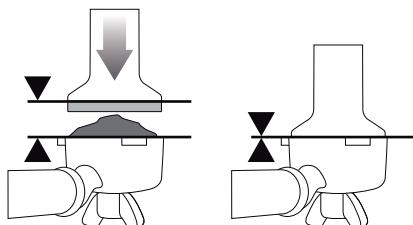
Es normal que el portafiltro aparezca sobrellenado con café molido. El café sin adherir es tres veces el volumen del café apisonado.

Dosificación Manual

- Si prefiere dosificar manualmente, con el portafiltro insertado en la base de molienda, presione y sostenga el portafiltro para activar el interruptor de activación de molienda. Continúe sosteniendo hasta que se haya dosificado la cantidad deseada de café molido.
- Para dejar de moler, suelte el portafiltro. Esto liberará el interruptor de activación de molienda y detendrá la función de molienda.

Apisonar el Café Molido

- Una vez que se completa la molienda, retire con cuidado el portafiltro de la base de molienda.
- Toque el portafiltro varias veces para colapsar y distribuir el café de manera uniforme en la canasta del filtro.
- Apriete firmemente usando aprox. 30-40 lb (15-20 kg) de presión. La cantidad de presión no es tan importante como la presión constante cada vez.
- Como guía para dosificar, el borde superior de la tapa de metal en el tamper debe estar nivelado con la parte superior de la canasta del filtro DESPUES de que el café haya sido manipulado.

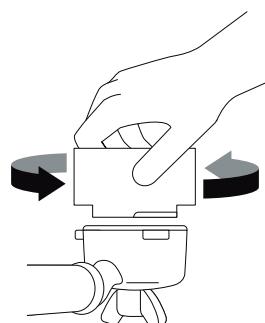


Ajustar la Dosis

La herramienta de ajuste de dosis de precisión Razor™ le permite recortar el disco al nivel correcto para una extracción consistente.



- Inserte la herramienta de ajuste de dosis Razor™ en la cesta del filtro hasta que los hombros de la herramienta descansen en el borde de la cesta. La cuchilla de la herramienta de ajuste de dosis debe penetrar en la superficie del café apisonado.
- Gire la herramienta de ajuste de dosis Razor™ hacia adelante y hacia atrás mientras sostiene el portafiltro en ángulo sobre una caja de golpe para recortar el exceso de café molido. Su cesta de filtro ahora está dosificada con la cantidad correcta de café.



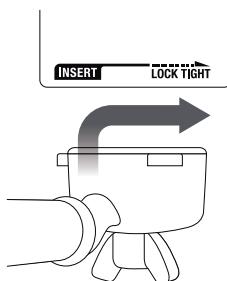
- Limpie el exceso de café del borde de la canasta del filtro para asegurar que se logre un sellado adecuado en el cabezal del grupo.

Purgar la Cabeza de Grupo

Antes de colocar el portafiltro en el cabezal del grupo, ejecute un flujo corto de agua a través del cabezal del grupo presionando el botón 1 TAZA. Esto estabilizará la temperatura antes de la extracción.

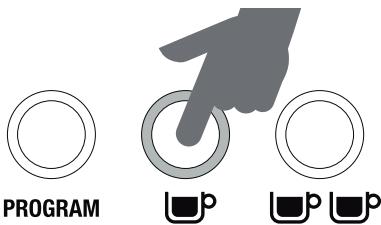
Insertar el Portafiltro

Coloque el portafiltro debajo del cabezal del grupo de modo que el mango quede alineado con la posición **INSERTAR**. Inserte el portafiltro en el cabezal del grupo y gire el mango hacia el centro hasta que sienta resistencia.



Volumen de disparo preestablecido - 1 botón CUP

Presione el botón 1 TAZA una vez para extraer un solo trago de espresso en el volumen preestablecido (aprox. 1 oz / 30 ml). La extracción comenzará utilizando la preinfusión de baja presión (consulte la página 16). La máquina se detendrá después de que se haya extraído el volumen preestablecido.



NOTA

La cantidad de espresso extraído en la taza variará según el tamaño de molido y la configuración de la cantidad de molido.



NOTA

Al presionar el botón 1 TAZA o 2 TAZAS durante un volumen de disparo preestablecido, se detendrá inmediatamente la extracción.

Volumen de Disparo Preestablecido

- Botón 2 CUP

Presione el botón 2 TAZAS una vez para extraer una doble dosis de espresso en el volumen preestablecido (aprox. 2 oz / 60 ml). La extracción comenzará utilizando la preinfusión de baja presión (consulte la página 16). La máquina se detendrá después de que se haya extraído el volumen preestablecido.



Reprogramación

Volumen de Disparo - 1 Botón CUP

1. Para comenzar a programar, presione el botón PROGRAMA una vez. La máquina emitirá un pitido y el botón PROGRAMA comenzará a parpadear. Esto indica que la máquina está en modo de programación.
2. Presione el botón 1 TAZA para comenzar la extracción del espresso. Presione el botón 1 TAZA nuevamente una vez que se haya extraído el volumen deseado de espresso. La máquina emitirá dos pitidos para indicar que se ha configurado el nuevo volumen de 1 TAZA.

Reprogramación

Volumen de Disparo - Botón 2 CUP

1. Para comenzar a programar, presione el botón PROGRAMA una vez. La máquina emitirá un pitido y el botón PROGRAMA comenzará a parpadear. Esto indica que la máquina está en modo de programación.
2. Presione el botón 2 TAZAS para comenzar la extracción del café exprés. Presione el botón 2 TAZAS nuevamente una vez que se haya extraído el volumen deseado de espresso. La máquina emitirá dos pitidos para indicar que se ha configurado el nuevo volumen de 2 TAZAS.

Restablecer Volúmenes Predeterminados

Para restablecer la máquina a los volúmenes de disparo predeterminados de 1 TAZA y 2 TAZAS, presione y mantenga presionado el botón PROGRAMA hasta que la máquina emita tres pitidos. Suelte el botón PROGRAMA. La máquina volverá a su configuración de volumen predeterminada original y a la temperatura predeterminada del agua espresso (consulte "Modo de temperatura avanzada", página 18).



NOTA

Configuración predeterminada: 1 volumen de disparo CUP es de aprox. 1oz / 30ml. El volumen de disparo de 2 TAZAS es de aprox. 2oz / 60ml.

Volumen de Disparo Manual

Controle manualmente el tiempo de preinfusión a baja presión y el volumen de disparo sin reprogramar el volumen de disparo preestablecido.

Mantenga presionado el botón 1 CUP o 2 CUP. La extracción ingresará a la preinfusión a baja presión hasta que se suelte el botón. Cuando se suelta el botón 1 CUP o 2 CUP, la extracción continuará a plena presión. Presione el botón 1 CUP o 2 CUP nuevamente una vez que se haya extraído el volumen deseado de espresso.



PRESS & HOLD/MANTENER PRESIONADO



NOTA

Para un sabor óptimo al usar una canasta de filtro de 1 TAZA, debe extraer aprox. 1oz / 30ml. Cuando use una canasta de filtro de 2 TAZAS, debe extraer aprox. 2oz / 60ml.

MEDIDOR DE PRESIÓN ESPRESSO

Pre-infusión a Baja Presión

La aguja del medidor se colocará en la zona de preinfusión al comienzo de la extracción, lo que indica que la máquina está en modo de preinfusión a baja presión. La preinfusión a baja presión aumenta gradualmente la presión del agua para expandir suavemente el molido para una extracción uniforme antes de aumentar a presión total.



Zona Espresso Ideal

La aguja del medidor, cuando se coloca en cualquier lugar dentro de la zona gris sólida durante la extracción, indica que el espresso se ha extraído a la presión ideal.



Zona de Baja Extracción

La aguja del medidor, cuando se coloca en la zona inferior durante la extracción, indica que el espresso se ha extraído con presión insuficiente.



Esto ocurre cuando el flujo de agua a través del café molido es demasiado rápido y da como resultado un espresso subextraído que es acusoso y carece de crema y sabor.

Las causas de la extracción insuficiente incluyen que el molido sea demasiado grueso y / o café insuficiente en la canasta del filtro y / o bajo apisonamiento.

Zona Extraída

La aguja del medidor, cuando se coloca en la zona superior durante la extracción, indica que el espresso se ha extraído con demasiada presión.



Esto ocurre cuando el flujo de agua a través del café molido es demasiado lento y da como resultado un espresso sobreextraído que es muy oscuro y amargo con una crema moteada e irregular.

Las causas de la extracción excesiva incluyen que el molido sea demasiado fino y / o demasiado café molido en la canasta del filtro y / o apisonamiento excesivo.

USO DEL DIAL DE VAPOR / AGUA CALIENTE

Vapor

- Coloque la punta del tubo de vapor sobre la bandeja de goteo.
- Gire el dial STEAM / HOT WATER a la posición STEAM. La luz de VAPOR / AGUA CALIENTE parpadeará para indicar que la máquina se está calentando para crear vapor. Durante este tiempo, el agua condensada puede purgarse del tubo de vapor. Esto es normal.

NOTA

Cuando la máquina crea vapor, se puede escuchar un ruido de bombeo. Este es el funcionamiento normal de la bomba italiana de 15 bares.

- Cuando la luz de VAPOR / AGUA CALIENTE deja de parpadear, la barra de vapor está lista para su uso.
- Antes de insertar la varita en la leche, pause el vapor volviendo a colocar el dial en la posición de ESPERA. Luego, dentro de 8 segundos, inserte la punta del tubo de vapor $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ " (1-2 cm) debajo de la superficie de la leche, cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto y gire rápidamente el dial hacia la Posición de VAPOR. Pausar el vapor evita que la leche salpique de la jarra (esta función de pausa dura solo 8 segundos).
- Una vez que la leche esté a la temperatura correcta ($140\text{--}149^\circ\text{F}$ o $60\text{--}65^\circ\text{C}$) y que la jarra esté caliente al tacto, regrese el dial a la posición de ESPERA ANTES de retirar la jarra.
- Para obtener más consejos sobre la textura de la leche, consulte "Texturizar la leche", página 21.

NOTA

Después de 5 minutos de vapor continuo, la máquina desactivará automáticamente la función de vapor. La luz de VAPOR / AGUA CALIENTE parpadeará. Cuando esto ocurra, regrese el dial a la posición STANDBY.

Agua Caliente

- Gire el dial VAPOR / AGUA CALIENTE a la posición AGUA CALIENTE. La luz de VAPOR / AGUA CALIENTE parpadeará para indicar que la máquina se está calentando para crear agua caliente.
- Cuando la luz de VAPOR / AGUA CALIENTE deja de parpadear, el agua caliente está a temperatura. Saldrá agua caliente de la salida de agua caliente y puede usarse para hacer tazas americanas y de precalentamiento.
- Para detener el agua caliente, regrese el dial a la posición de ESPERA.

AUTO PURGA

Inmediatamente después de las funciones de espresso, agua caliente y vapor, la máquina purgará agua en la bandeja de goteo. Esto asegura que la bobina térmica esté a la temperatura óptima.



TIPS

Asegúrese de que la bandeja de goteo esté firmemente presionada en su lugar y se vacíe cuando Empty Me! Se muestra el indicador.

MODO DORMIR & AUTO APAGADO

La máquina cambia automáticamente al MODO DE DORMIR después de 1 hora. Durante este tiempo, la luz del botón de ENCENDIDO parpadeará lentamente. Después de 3 horas, la máquina cambiará al MODO DE APAGADO AUTOMÁTICO.

Para reactivar la máquina, presione cualquier botón excepto el botón ENCENDIDO. La luz del botón de ENCENDIDO parpadeará mientras la máquina se recalienta. Se escuchará un sonido de bombeo. Esto es normal. Cuando la máquina haya alcanzado la temperatura de funcionamiento correcta, la luz del botón de ENCENDIDO dejará de parpadear y se iluminarán todas las luces del botón en el panel de control.

MODO AVANZADO DE TEMPERATURA

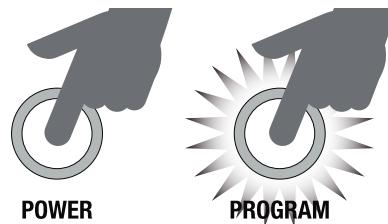
Ajuste de Temperatura del Agua

Granos diferentes requieren una temperatura de agua diferente para extraer su sabor óptimo.

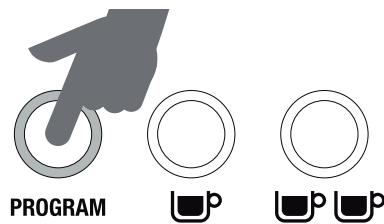
El Barista Express™ le permite ajustar la temperatura del agua $\pm 4^{\circ}\text{F}$ en incrementos de 2°F de la temperatura predeterminada.

Para ingresar al modo de temperatura avanzada:

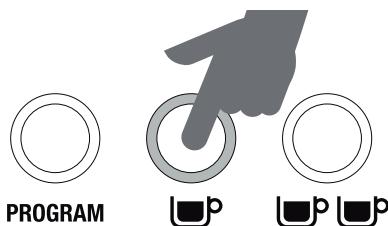
1. Presione el botón POWER para apagar la máquina.
2. Presione y mantenga presionado el botón PROGRÁMICA, luego presione el botón POWER. La máquina emitirá un pitido una vez. El botón iluminado indicará la temperatura actual seleccionada. Para ajustar la temperatura del agua, presione uno de los siguientes botones dentro de los 5 segundos de ingresar al modo de temperatura avanzada. La máquina emitirá dos pitidos para confirmar el cambio. Si no se presiona ningún botón dentro de los 5 segundos después de ingresar al modo de temperatura avanzada, no se realizará ningún cambio y la máquina volverá al modo de ESPERA.



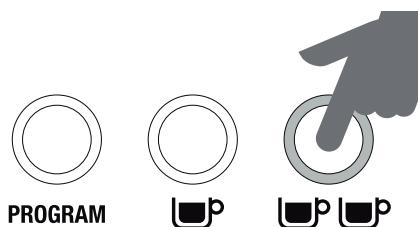
Configuración de Temperatura Predeterminada:
En el modo de temperatura avanzada, presione el botón 1 TAZA.



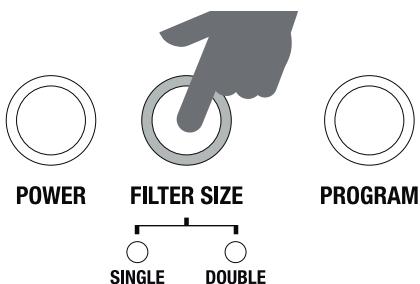
Aumente la Temperatura del Agua + 2°F:
En el modo de temperatura avanzada, presione el botón 1 TAZA.



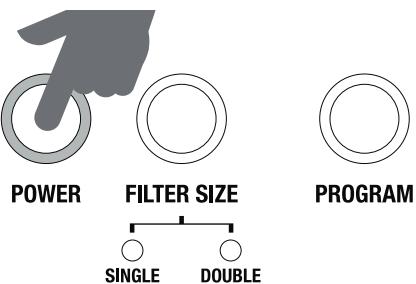
Aumente la Temperatura del Agua + 4°F:
En el modo de temperatura avanzada, presione el botón 2 TAZAS.



Disminuya la Temperatura del Agua -2°F:
En el modo de temperatura avanzada,
presione el botón TAMAÑO DEL FILTRO.



Disminuya la Temperatura del Agua -4°F:
En el modo de temperatura avanzada,
presione el botón de ENCENDIDO.



PRE-CALENTADO

Calentar tu Taza o Vaso

Una taza tibia ayudará a mantener la temperatura óptima del café. Precaliente su taza enjuagando con agua caliente de la salida de agua caliente y colóquela en la bandeja de calentamiento de la taza.

Calentar el Portafiltro y la Cesta del Filtro

Un portafiltro frío y una cesta de filtro pueden reducir la temperatura de extracción lo suficiente como para afectar significativamente la calidad de su espresso. Asegúrese siempre de que el portafiltro y la cesta del filtro estén precalentados con agua caliente de la salida de agua caliente antes del uso inicial.

NOTA

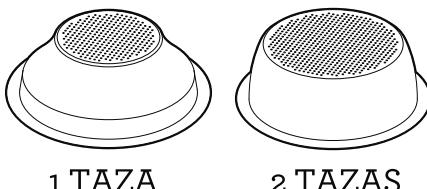
Siempre seque el portafiltro y la canasta del filtro antes de dosificarlo con café molido, ya que la humedad puede favorecer la "canalización" donde el agua pasa por el café molido durante la extracción.

SELECCIONAR UNA CESTA DE FILTRO

Cestas de Filtro de Pared Simple

Use cestas de filtro de pared simple si muele granos de café enteros frescos.

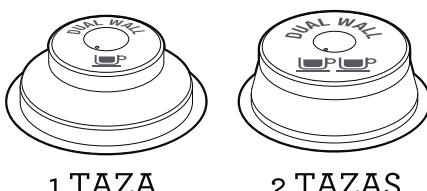
Las cestas de filtro de pared simple le permiten experimentar con molido, dosificación y apisonado para crear un espresso más equilibrado.



Cestas de Filtro de Doble Pared

Use cestas de filtro de doble pared si usa café premolido.

Las cestas de filtro de doble pared regulan la presión y ayudan a optimizar la extracción, independientemente de la molienda, la dosis, la presión de apisonamiento o la frescura.



NOTA

Independientemente de si usa cestas de filtro de pared simple o de pared doble, use la cesta de 1 TAZA al preparar una taza individual y la cesta de 2 TAZAS al preparar dos tazas o una taza o taza individual más fuerte.



NOTA

Tendrá que ajustar la cantidad y el tamaño del molido si cambia de una sola cesta a una doble, o viceversa.

Las cestas de filtro proporcionadas están diseñadas para:

1 canasta de taza = aprox. 8-10g.

Si usa café molido, esto es aprox.

2 cucharadas niveladas de la cucharada de café proporcionada.

2 canasta de taza = aprox. 15-18g.

Si usa café molido, esto es aprox.

Cucharadas de 3 niveles de la cucharada de café proporcionada.

Si usa café recién molido, esto es aprox.

4 cucharadas niveladas de la cucharada de café proporcionada.

La razón de esta diferencia es que el café molido a menudo es más grueso y, por lo tanto, ocupa más volumen que el café molido más finamente.



NOTA

Es posible que necesite experimentar con la cantidad de café que se inserta en la canasta del filtro o cuánto tiempo debe funcionar el molinillo para lograr la dosis correcta. Por ejemplo, cuando se utiliza un molido de café espresso más fino con las cestas de filtro de pared simple, es posible que deba aumentar la cantidad de molido para garantizar que la cesta del filtro se dosifique correctamente.

LA MOLIENDA

Si muele granos de café, el tamaño de la molienda debe ser fino pero no demasiado fino. El tamaño del molido afectará la velocidad a la que el agua fluye a través del café molido en la canasta del filtro y el sabor del espresso.

Si la molienda es demasiado fina (parece polvo y se siente como harina cuando se frota entre los dedos), el agua no fluirá a través del café incluso bajo presión. El espresso resultante se EXTRACTARÁ EN EXCESO, de color oscuro y sabor amargo.

Si la molienda es demasiado gruesa, el agua fluirá a través del café molido en la canasta del filtro demasiado rápido. El espresso resultante se EXTRACTARÁ y carecerá de color y sabor.

DOSIS DE CAFÉ Y APISONADO

Siga las instrucciones para:

1. Configuración del tamaño de molienda, pág. 48.
2. Configuración de la cantidad de molienda, página 48.
3. Selección del tamaño del filtro, página 48.
4. Dosificación automática o dosificación manual, páginas 48-49.
5. Apisonar el café molido, página 49.
6. Ajustar la dosis, página 49.

PURGANDO EL CABEZAL DEL GRUPO

Antes de colocar el portafiltro en el cabezal del grupo, ejecute un flujo corto de agua a través del cabezal del grupo presionando el botón 1 CUP. Esto purgará cualquier residuo de café molido del cabezal del grupo y estabilizará la temperatura antes de la extracción.

INSERTAR EL PORTAFILTRO

Coloque el portafiltro debajo del cabezal del grupo de modo que el mango quede alineado con la posición INSERTAR. Inserte el portafiltro en el cabezal del grupo y gire el mango hacia el centro hasta que sienta resistencia.

EXTRACCIÓN DE ESPRESSO

- Coloque las tazas precalentadas debajo del portafiltro y presione el botón 1 TAZA o 2 TAZAS para obtener el volumen deseado.
- Debido al tiempo de preinfusión, el espresso no comenzará a fluir inmediatamente.
- Como guía, el espresso comenzará a fluir después de 4-7 segundos (tiempo de infusión) y debería ser la consistencia de goteo de miel.
- Si el café exprés comienza a fluir después de menos de 3 segundos, ya haya dosificado la cesta del filtro y / o la molienda es demasiado gruesa. Este es un tiro BAJO EXTRACTO.
- Si el café exprés comienza a gotear pero no fluye después de 8 segundos, entonces ha dosificado en exceso la canasta del filtro y / o el molido es demasiado fino. Esta es una toma EXTRACTADA.

Un gran espresso se trata de lograr el equilibrio perfecto entre dulzura, acidez y amargor. El sabor de su café dependerá de muchos factores, como el tipo de granos de café, el grado de tostado, la frescura, la tosquedad o la finura de la molienda, la dosis de café molido y la presión de apisonamiento.

Experimente ajustando estos factores solo uno a la vez para lograr el gusto de su preferencia, consulte la "Guía de extracción", página 57.

TEXTURIZAR LECHE

Hay dos fases para texturizar la leche. El primero es estirar la leche para airearla y el segundo es girar la leche para que quede suave como la seda. Estas dos operaciones deben combinarse en una.

- Comience siempre con leche fresca y fría.
- Llene la jarra justo debajo de la "V" en la parte inferior de la boquilla.
- Coloque la punta del tubo de vapor sobre la bandeja de goteo y gire el dial VAPOR / AGUA CALIENTE a la posición VAPOR. La luz de VAPOR / AGUA CALIENTE parpadeará para indicar que la máquina se está calentando para crear vapor. Durante este tiempo, el agua condensada puede purgarse del tubo de vapor. Esto es normal. Cuando la luz de VAPOR / AGUA CALIENTE deja de parpadear, la barra de vapor está lista para su uso.



NOTA

Cuando la máquina crea vapor, se puede escuchar un ruido de bombeo. Este es el funcionamiento normal de la bomba italiana de 15 bar.

- Antes de insertar la varita en la leche, pause el vapor volviendo a colocar el dial en la posición de ESPERA. Luego, dentro de 8 segundos, inserte la punta del tubo de vapor a $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ "(1-2 cm) debajo de la superficie de la leche, cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto y gire rápidamente el dial hacia la Posición de VAPOR. Pausar el vapor evita que la leche salpique de la jarra (esta función de pausa dura solo 8 segundos).

- Mantenga la punta justo debajo de la superficie de la leche hasta que la leche gire en sentido horario, produciendo un vórtice (efecto de remolino).
- Con la leche girando, baje lentamente la jarra. Esto llevará la punta de vapor a la superficie de la leche y comenzará a introducir aire en la leche. 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 a la superficie o ligeramente por debajo de ella, y continúe manteniendo el vórtice. Texturice la leche hasta obtener un volumen suficiente.
- Levante la jarra para bajar la punta debajo de la superficie, pero mantenga el vórtice de la leche girando. La leche está a la temperatura correcta (140-149 ° F o 60-65 ° C) cuando la jarra está caliente al tacto.
- Apague el vapor ANTES de sacar la punta de la leche.
- Pon la jarra a un lado. Limpie inmediatamente la varita de vapor con un paño húmedo. Luego, con la punta de la varilla de vapor dirigida sobre la bandeja de goteo, encienda brevemente el vapor para eliminar la leche restante del interior de la varilla de vapor.
- Toque la jarra en el banco para colapsar cualquier burbuja.
- Agite la jarra para "pulir" y reintegrar la textura.
- Vierte la leche directamente en el espresso.
- La clave es trabajar rápidamente, antes de que la leche comience a separarse.



TIPS & SUGERENCIAS

- Los granos de café frescos y de calidad le brindarán la mejor extracción posible.
- Recomendamos frijoles 100% Arábica de calidad con una fecha de "asado" estampada en la bolsa, no una fecha de "Mejor antes" o "Usar antes de".
- Los granos de café se consumen mejor entre 5 y 20 días después de la fecha de "tostado". Idealmente, solo muele directamente antes de la extracción 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, oscuro y seco. Selle al vacío si es posible.

GUÍA DE EXTRACCIÓN

EXTRACCIÓN CORRECTA



✓ Dentro del rango Espresso



- El flujo comienza después de 4-7 segundos
- Fluye lento como la miel tibia
- Crema es marrón dorado con una fina textura de mousse
- El espresso es de color marrón oscuro.
- La extracción tarda de 25 a 35 segundos

DESPUÉS DE LA EXTRACCIÓN



RETIRE LOS GRANOS USADOS

Las moliendas usadas formarán un 'disco' de café. Si el disco está mojado, consulte la sección 'Bajo extracción'.



ENJUGAR LA CESTA DEL FILTRO

Mantenga limpia la cesta del filtro para evitar bloqueos. Sin café molido en la cesta del filtro, bloquee el portafiltro en la máquina y pase agua caliente.

BAJO EXTRACCIÓN



✗ Bajo el rango de espresso



- El flujo comienza después de 1 a 3 seg.
- Fluye rápido como el agua
- Crema es delgada y pálida
- El espresso es de color marrón pálido.
- Sabe amargo / fuerte, débil y acusoso.
- La extracción lleva hasta 20 segundos

SOLUCIONES



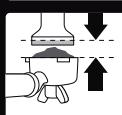
MOLIENDA MÁS FINA

Ajustar y volver a probar

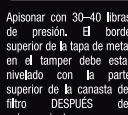


AUMENTAR LA CANTIDAD DE MOLIENDA

Ajustar y volver a probar



Ajustar y volver a probar



Ajustar y volver a probar

SOBRE EXTRACCIÓN



✗ Sobre el rango de espresso



- El flujo comienza después de 8 segundos
- El flujo gotea o nada
- Crema es oscura y manchada
- El espresso es de color marrón muy oscuro.
- Sabe amargo y quemado
- La extracción lleva más de 40 segundos

SOLUCIONES



MOLIENDA MÁS GRANDE

Ajustar y volver a probar



DISMINUYA LA CANTIDAD DE MOLIENDA

Ajustar y volver a probar



Ajustar y volver a probar

MOLÍDO

DOSIS DE MOLIENDA

APISONAR

TIEMPO DE DISPARO

SOBREEXTRAÍDO

AMARGO • ASTRINGENTE

DEMAISADO FINO

DEMAISADO UTILIZA EL RAZOR PARA PICAR

MUY PESADO

MÁS DE 40 SEG

EQUILIBRADO

8-10g (1 TAZA)
15-18g (2 TAZA)

30-40 lbs
(15-20 kg)

25-35 SEG

EXTRACTO BAJO

SUBDESARROLLADO • AGRI

DEMAISADO GRUESO

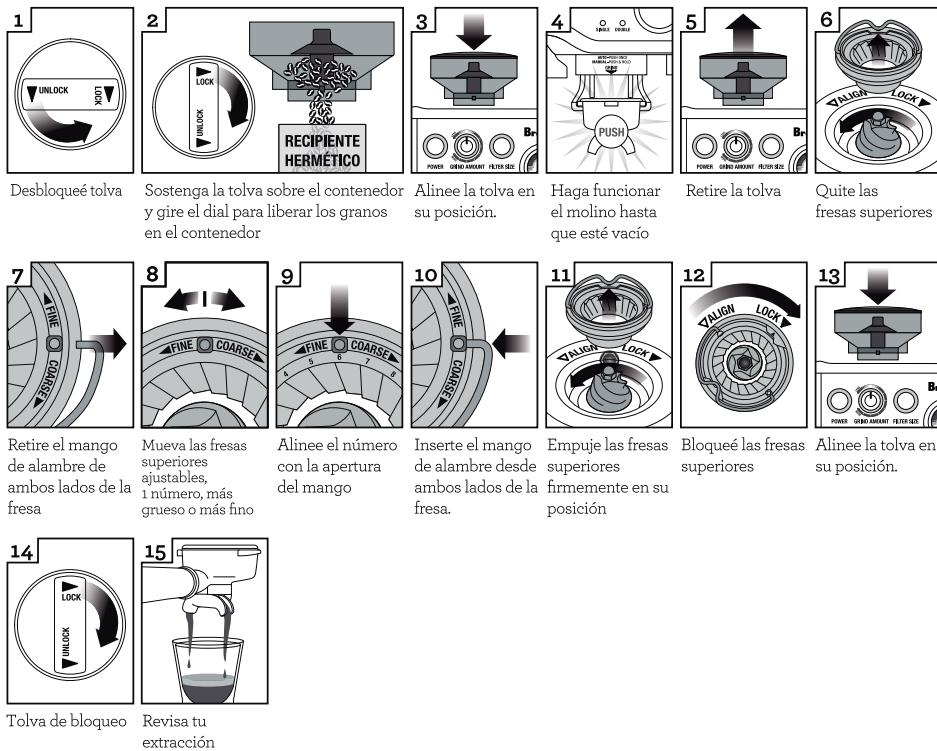
MUY POCO
AUMENTA LA DOSIS Y UTILIZA RAZOR PARA RECORTAR

MUY LIGERO

MENOS DE 20 SEG

AJUSTE DE LAS FRESAS CÓNICAS

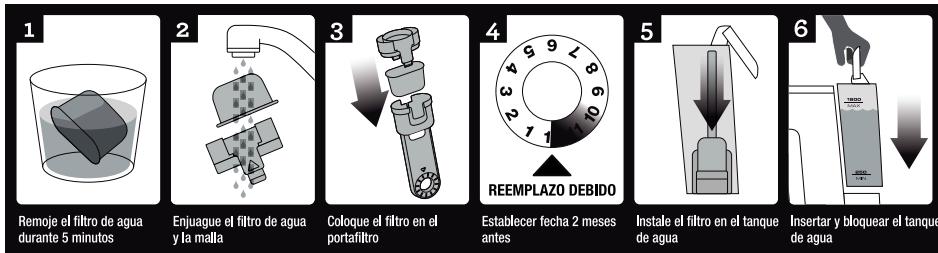
Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molienda más amplio para lograr una extracción o preparación ideal. Una característica de su Barista Express™ es la capacidad de extender este rango con una fresa superior ajustable. Recomendamos hacer solo un ajuste a la vez.





Cuidado y limpieza

REEMPLAZO DEL FILTRO DE AGUA



El filtro de agua provisto ayuda a prevenir la acumulación de incrustaciones en muchos de los componentes de funcionamiento interno. Reemplazar el filtro de agua cada dos meses reducirá la necesidad de descalcificar la máquina.

Si vive en un área de agua dura, le recomendamos que cambie el filtro de agua con más frecuencia.

- Retire el nuevo filtro de agua de la bolsa de plástico.
- Remoje el nuevo filtro de agua en una taza de agua durante 5 minutos, luego enjuague con agua fría.
- Lave el soporte del filtro de agua con agua fría, teniendo especial cuidado de enjuagar la malla de acero inoxidable.
- Inserte el nuevo filtro de agua en las dos partes del soporte del filtro de agua.
- Establecer fecha Marque con 2 meses de anticipación.
- Para instalar el soporte del filtro de agua montando en el tanque de agua, alinee la base del soporte del filtro de agua con el adaptador dentro del tanque de agua. Empuje hacia abajo para bloquear en su lugar.
- Deslice el tanque de agua nuevamente a su posición en la parte posterior de la máquina, asegurándose de empujarlo completamente hacia abajo para bloquearlo.

El filtro de agua debe retirarse si se usa agua filtrada o embotellada.



NOTA

Para comprar filtros de agua, comuníquese con Soporte al consumidor de Breville.

CICLO DE LIMPIEZA

La luz LIMPIAR / DESCALCIFICAR se iluminará (parpadeará) cuando se requiera un ciclo de limpieza. Este es un ciclo de retrolavado y está separado de la descalcificación.

1. Inserte la cesta del filtro 1 CUP en el portafiltro, seguido del disco de limpieza suministrado, seguido de la tableta de limpieza.
2. Bloquee el filtro de puerto en el cabezal del grupo y coloque un recipiente grande debajo de las boquillas del filtro de porta.
3. Asegúrese de que el tanque de agua esté lleno de agua fría y que la bandeja de goteo esté vacía.
4. Presione el botón POWER para apagar la máquina.
5. Presiona los botones 1CUP y 2CUP simultáneamente, luego también presiona el botón POWER. Mantenga los 3 botones juntos durante aproximadamente 10 segundos.
6. El ciclo de limpieza comenzará y durará aproximadamente 5 minutos. Durante este tiempo, el agua fluirá intermitentemente desde las boquillas del portafiltro. Una vez completado, sonarán 3 pitidos.

7. Retire el porta filtro y asegúrese de que la tableta se haya disuelto completamente. Si la tableta no se ha disuelto, repita hasta que la tableta se haya disuelto.
5. Coloque el dial VAPOR / AGUA CALIENTE en la posición de agua caliente y permita que el agua caliente pase por la salida de agua caliente durante aproximadamente 30 segundos. Vuelva a colocar el dial en la posición de ESPERA.

DESCALCIFICAR

Después del uso regular, el agua de las manos puede causar la acumulación de minerales en y sobre muchos de los componentes de funcionamiento interno, reduciendo el flujo de preparación, la temperatura de preparación, la potencia de la máquina y el sabor del espresso.

Recomendamos descalcificar la máquina todos los meses y, especialmente, si no la utiliza durante un período prolongado, por ejemplo, antes de irse de vacaciones.

1. Presione el botón POWER para apagar la máquina.
2. Vierta una mezcla 50/50 de vino blanco y agua fría del grifo en el tanque de agua.
3. Retire el portafiltro del cabezal del grupo y coloque un recipiente grande debajo del cabezal del grupo y la varilla de vapor.
4. Presione el botón de ENCENDIDO para encender la máquina. Cuando se haya alcanzado la temperatura de preparación y todas las luces del botón en el panel de control se hayan iluminado, mantenga presionado el botón 1 CUP para comenzar un vertido manual. Suelte el botón una vez que la mitad de la mezcla de vinagre blanco y agua pase por la cabeza del grupo.
5. Coloque el dial VAPOR / AGUA CALIENTE en la posición VAPOR y permita que el vapor corra por el tubo de vapor durante aproximadamente 2 minutos. Vuelva a colocar el dial en la posición de ESPERA.
6. Si queda algo de la mezcla en el tanque de agua, presione y mantenga presionado el botón 1 CUP para comenzar un vertido manual. Suelte el botón una vez que el tanque esté vacío y nada pase por la cabeza del grupo.
7. En ambientes de aguas más duras, recomendamos repetir este ciclo.
8. Despues de descalcificar, retire el tanque de agua, enjuague bien y luego vuelva a llenar con agua fría fresca. Para enjuagar la máquina, repita los pasos 3-7.

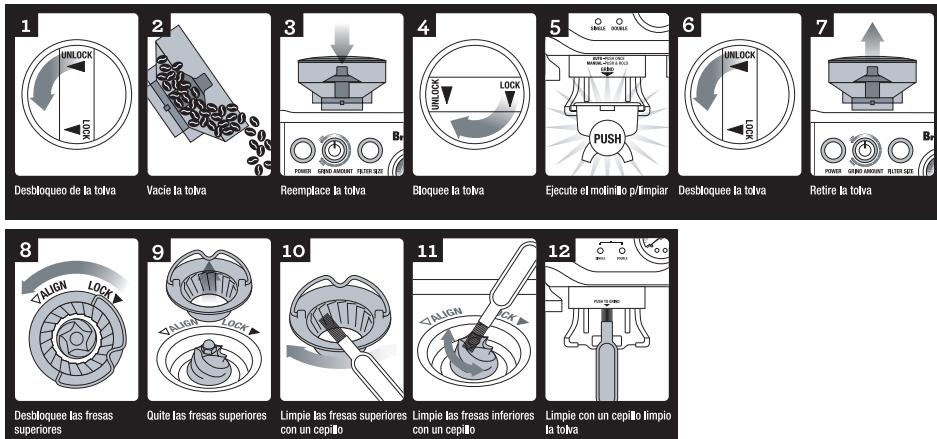


ADVERTENCIA

No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el electrodoméstico en agua o cualquier otro líquido. El tanque de agua nunca debe retirarse o vaciarse completamente durante la descalcificación.

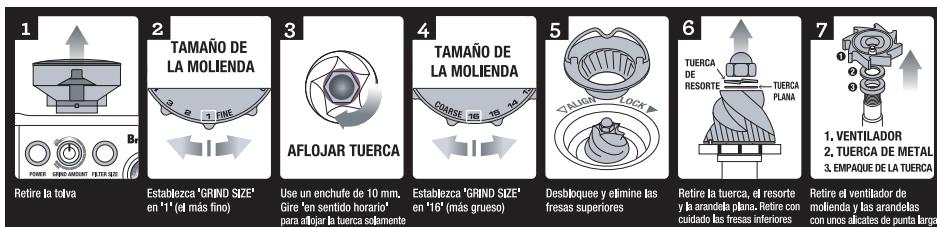
LIMPIEZA DEL MOLINO CÓNICO

Este ciclo de limpieza del molinillo elimina la acumulación de aceite en las fresas, lo que puede impedir el rendimiento.



LIMPIEZA AVANZADA PARA EL MOLINO CÓNICO

Este paso solo es necesario si hay un bloqueo entre las fresas del molinillo y la salida del molinillo.



ADVERTENCIA

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

LIMPIEZA DE LA VARILLA DE VAPOR

- La varilla de vapor siempre debe limpiarse después de texturizar la leche. Limpie la varita de vapor con un paño húmedo. Luego, con la punta del tubo de vapor dirigida sobre la bandeja de goteo, coloque brevemente el dial STEAM / HOT WATER (VAPOR / AGUA CALIENTE) en la posición STEAM (VAPOR). Esto eliminará la leche restante del interior del tubo de vapor.
- Si alguno de los agujeros en la punta de la barra de vapor se bloquea, asegúrese de que el dial STEAM / HOT WATER (VAPOR / AGUA CALIENTE) esté en la posición STANDBY (modo de espera). Presione el botón POWER para apagar la máquina y dejar que se enfrie. Use el pasador en el extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear los orificios.
- Si la barra de vapor permanece bloqueada, retire la punta con la llave integrada en la herramienta de limpieza y sumérjala en agua caliente. Use el pasador en el extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear los orificios antes de volver a colocarlos en la varilla de vapor.

LIMPIEZA DE LAS CESTAS DE FILTRO Y PORTAFILTRO

- Las cestas del filtro y el portafiltro deben enjuagarse con agua caliente inmediatamente después de su uso para eliminar todos los aceites de café residuales.
- Si alguno de los orificios en la canasta del filtro se bloquea, use el pasador en el extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear los orificios.
- Si los orificios permanecen bloqueados, disuelva una tableta de limpieza en agua caliente y remoje la cesta del filtro y el portafiltro en solución durante aprox. 20 minutos. Enjuague bien.

LIMPIEZA DE LA MAMPARA DE DUCHA

- El interior del cabezal del grupo y la mampara de la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Periódicamente purgue la máquina. Coloque una cesta de filtro vacía y un filtro de puerto en el cabezal del grupo. Mantenga presionado el botón 1 CUP y haga correr un pequeño flujo de agua para enjuagar cualquier café residual.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y ALMACENAMIENTO

- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse a intervalos regulares, especialmente cuando el indicador de bandeja de goteo lleno muestra EMPTY ME! (VACIARME!) El indicador también se puede quitar de la bandeja de goteo tirando hacia arriba para liberar los pestillos laterales. Lave todas las partes en agua jabonosa tibia con un paño suave. Enjuague y seque completamente.
- Retire la rejilla de la bandeja de goteo. Levante el separador de café molido y deseche cualquier café molido. EMPTY ME! (VACIARME!) El indicador también se puede quitar de la bandeja de goteo tirando hacia arriba para liberar los pestillos laterales. Lave todas las partes en agua jabonosa tibia con un paño suave. Enjuague y seque completamente.
- La bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo) se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos, almohadillas o paños que puedan rayar la superficie.



NOTA

Todas las partes deben limpiarse a mano con agua tibia y un líquido suave para lavar platos. No utilice limpiadores abrasivos, almohadillas o paños que puedan rayar la superficie. No limpie ninguna de las piezas o accesorios en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR Y 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 utilice limpiadores abrasivos, almohadillas o paños que puedan rayar la superficie.

ALMACENANDO SU MÁQUINA

Antes de guardar, asegúrese de que el dial STEAM / HOT WATER (VAPOR / AGUA CALIENTE) esté en la posición STANDBY (modo de espera), presione el botón POWER para apagar la máquina y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Retire los frijoles no utilizados de la tolva, limpie el molinillo (consulte la página 26), vacíe el tanque de agua y la bandeja de goteo. Asegúrese de que la máquina esté fría, limpia y seca. Inserte todos los accesorios en la bandeja de almacenamiento. Almacenar en posición vertical. No coloque nada encima.



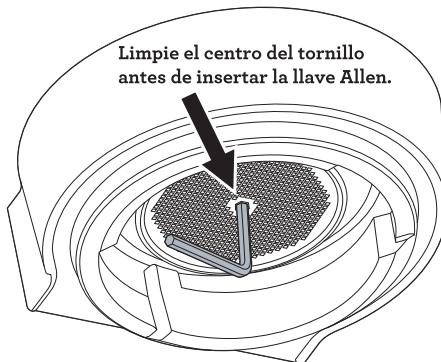
ADVERTENCIA

No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el electrodoméstico en agua o cualquier otro líquido.

UTILIZANDO LA CLAVE ALLEN

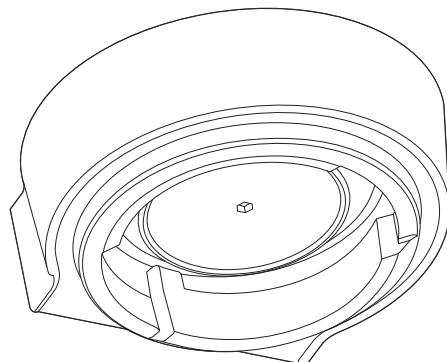
Con el tiempo, será necesario reemplazar el sello de silicona que rodea la mampara de la ducha para garantizar un rendimiento óptimo de preparación.

- Presione el botón POWER para apagar la máquina y desconecte el cable de la toma de corriente.
- Retire con cuidado la bandeja de agua y el depósito de goteo, con especial cuidado si están llenos.
- Usando askeorsorsimilar, limpiar el centro del tornillo de cualquier café residual.
- Inserte el acortador al final de la llave Allen en el centro del tornillo. Gire en sentido antihorario para aflojar el tornillo.



- Una vez aflojado, retire con cuidado y retenga el tornillo y la mampara de ducha de acero inoxidable. Tome nota del lado de la mampara de ducha que está hacia abajo. Esto facilitará el reensamblaje. Lave la mampara de ducha con agua jabonosa tibia, luego séquela bien.

- Quite el sello de silicona con sus dedos o un par de alicates de punta larga. Inserte el nuevo sello, el lado plano primero, de modo que el lado acanalado quede hacia usted.



- Vuelva a insertar la mampara de ducha, luego el tornillo. Con los dedos, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj durante 2-3 revoluciones, luego inserte la llave Allen para apretar hasta que el tornillo quede al ras con la mampara de la ducha. No apriete demasiado el tornillo.
- Vuelva a insertar la bandeja de arrastre y el tanque de agua.

Póngase en contacto con el Servicio al consumidor de Breville o visite www.breville.com para obtener sellos de silicona de reemplazo o para recibir asesoramiento.



Solución de problemas

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	FÁCIL SOLUCIÓN
La máquina no se calienta. La luz de VAPOR / AGUA CALIENTE (STEAM/HOT WATER) parpadea cuando se enciende la máquina.	• El dial VAPOR / AGUA CALIENTE (STEAM/HOT WATER) no está en la posición ESPERA (STANDBY).	• Gire el dial de vapor a la posición "STANDBY". La máquina comenzará el procedimiento normal de calentamiento.
El agua no fluye desde la cabeza del grupo.	• La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.	• Permita que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento. La luz del botón POWER dejará de parpadear y todas las luces del botón en el panel de control se iluminarán cuando esté listo.
No hay agua caliente		
	• El tanque de agua está vacío.	• Llene el tanque.
	• El tanque de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	• Empuje el tanque de agua hacia abajo por completo para bloquearlo en su lugar.
	• La máquina necesita ser descalcificada.	• Consulte "Descalcificación", página 25.
	• El café está molido muy finamente y / o demasiado café en la canasta del filtro y / o el apisonamiento excesivo y / o la canasta del filtro está bloqueada.	• Vea a continuación, "Espresso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no".
El espresso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no gotea en absoluto.	• El café está molido demasiado fino. • Demasiado café en la canasta del filtro.	• Utilice un molido ligeramente más grueso. Consulte "Configuración del tamaño de molido", página 13 y "Extracción excesiva", página 22. • Menor dosis de café. Consulte "Configuración de la cantidad de molida", página 13 y "Extracción excesiva", página 22. Después de apisonar, recorte la dosis de café con la herramienta de recorte de cantidad Razor TM.
	• Café apisonado con demasiada firmeza.	• Apriete entre 30-40 lb o 15-20 kg de presión.
	• El tanque de agua está vacío.	• Llene el tanque.
	• El tanque de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	• Empuje el tanque de agua hacia abajo por completo para bloquearlo en su lugar.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	FÁCIL SOLUCIÓN
	<ul style="list-style-type: none"> • La cesta del filtro puede estar bloqueada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use el pasador en el extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear los orificios. Si los orificios permanecen bloqueados, disuelva una tableta de limpieza en agua caliente y remoje la cesta del filtro y el portafiltro en solución durante aprox. 20 minutos. Enjuague bien.
El espresso se agota demasiado rápido.	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina necesita ser descalcificada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte "Descalcificación", página 25.
	<ul style="list-style-type: none"> • El café está molido demasiado fino. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice un molido ligeramente más fino. Consulte "Configuración del tamaño de molido", página 13 y "En extracción", página 22.
	<ul style="list-style-type: none"> • No hay suficiente café en la canasta del filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentar la dosis de café. Consulte "Configuración de la cantidad de molido", página 13 y "En extracción", página 22. Apisonar y luego usar la herramienta de recorte de dosis RazorTM para recortar el exceso de café.
	<ul style="list-style-type: none"> • Café apisonado muy ligeramente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apriete entre 30-40 lb o 15-20 kg de presión.
Espresso se agota alrededor del borde del portafiltro.	<ul style="list-style-type: none"> • Portafiltro no insertado en la cabeza del grupo correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el portafiltro esté completamente insertado y girado hasta sentir resistencia.
	<ul style="list-style-type: none"> • Hay café molido alrededor del borde de la canasta del filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el exceso de café del borde de la canasta del filtro para asegurar un sellado adecuado en el cabezal del grupo.
	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado café en la canasta del filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menor dosis de café. Consulte "Configuración de la cantidad de molido", página 13. Despues de apisonar, recorte la dosis de café con la herramienta de recorte de dosis RazorTM.
	<ul style="list-style-type: none"> • El sello de silicona que rodea la pantalla de la ducha debe ser reemplazado para asegurar que el portafilter esté asegurado adecuadamente en el cabezal del grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte "Uso de la llave Allen", página 28.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	FÁCIL SOLUCIÓN
Sin vapor	<ul style="list-style-type: none"> La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> Permita que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento. La luz de VAPOR / AGUA CALIENTE (STEAM/HOT WATER) parpadeará para indicar que la máquina se está calentando para crear vapor. Durante este tiempo, el agua condensada puede purgarse del tubo de vapor. Esto es normal. Cuando la luz de VAPOR / AGUA CALIENTE deja de parpadear, la barra de vapor está lista para su uso.
	<ul style="list-style-type: none"> El tanque de agua está vacío. El tanque de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición. La máquina necesita ser descalcificada. La barra de vapor está bloqueada. El dial VAPOR / AGUA CALIENTE (STEAM/HOT WATER) no está en la posición VAPOR (STEAM). 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el tanque Empuje el tanque de agua hacia abajo por completo para bloquearlo en su lugar. Consulte "Descalcificación", página 25. Consulte "Limpieza de la barra de vapor", página 27. Asegúrese de que el dial VAPOR / AGUA CALIENTE esté completamente girado a la posición VAPOR.
El Café no está suficientemente caliente.	<ul style="list-style-type: none"> Tazas no precalentadas. Portafiltro no precalentado. Leche no lo suficientemente caliente (si hace un capuchino o un latté, etc.) La máquina necesita ser descalcificada. La temperatura del agua necesita ser ajustada. 	<ul style="list-style-type: none"> Enjuague los vasos debajo de la salida de agua caliente y colóquelos en la bandeja de calentamiento de vasos. Enjuague el portafiltro debajo de la salida de agua caliente. Secar bien. Caliente la leche hasta que la base de la jarra se caliente al tacto. Consulte "Descalcificación", página 25. Aumenta la temperatura del agua. Consulte "Modo de temperatura avanzada", página 18.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	FÁCIL SOLUCIÓN
No hay crema.	<ul style="list-style-type: none"> Café aplastado demasiado ligero. El café está molido demasiado grueso. Los granos de café o el café molido no son frescos. La cesta del filtro puede estar bloqueada. Las cestas de filtro de pared simple se utilizan con café premolido. 	<ul style="list-style-type: none"> Apisonar entre 30-40 lb o 15-20 kg de presión. Utiliza un molido ligeramente más fino. Consulte "Configuración del tamaño de molido", página 13 y "En extracción", página 22. Si muele granos de café enteros frescos, use granos de café recién tostados con una fecha de "tostado" y consuma entre 5 y 20 días después de esa fecha. Si usa café premolido, úselo dentro de una semana de molido. Use el pasador en el extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear los orificios. Si los orificios permanecen bloqueados, disuelva una tableta de limpieza en agua caliente y remoje la cesta del filtro y el portafiltro en solución durante aprox. 20 minutos. Enjuague bien. Asegúrese de usar cestas de filtro de doble pared con café molido.
La bandeja de goteo se llena demasiado rápido.	<ul style="list-style-type: none"> Función de purga automática. Inmediatamente después de las funciones de espresso, agua caliente y vapor, la máquina purgará agua en la bandeja de goteo. Esto asegura que la bobina térmica esté a la temperatura óptima. 	<ul style="list-style-type: none"> No se requiere acción ya que este es el funcionamiento normal de la máquina.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	FÁCIL SOLUCIÓN
Sonido de pulsación / bombeo mientras se extrae café expreso o leche al vapor.	<ul style="list-style-type: none"> La máquina está llevando a cabo el funcionamiento normal de la bomba italiana de 15 bares. El tanque de agua está vacío. El tanque de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición. 	<ul style="list-style-type: none"> No se requiere acción ya que este es el funcionamiento normal de la máquina. Llene el tanque Empuje el tanque de agua hacia abajo por completo para bloquearlo en su lugar.
Fuga de agua.	<ul style="list-style-type: none"> Función de purga automática. Inmediatamente después de las funciones de espresso, agua caliente y vapor, la máquina purgará agua en la bandeja de goteo. Esto asegura que la bobina térmica esté a la temperatura óptima. El tanque de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición. El sello de silicona que rodea la mampara de la ducha debe reemplazarse para garantizar que el portafilter esté asegurado correctamente en el cabezal del grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la bandeja de goteo esté firmemente presionada en su lugar y se vacíe cuando Empty Me! Se muestra el indicador. Empuje el tanque de agua hacia abajo por completo para bloquearlo en su lugar. Consulte "Uso de la llave Allen", página 28.
La máquina está encendida pero deja de funcionar.	<ul style="list-style-type: none"> El corte térmico de seguridad puede haberse activado debido al sobrecalentamiento de la bomba o la moledora. 	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón de ENCENDIDO para apagar la máquina y desenchufela de la toma de corriente. Dejar enfriar durante unos 30-60 minutos. Si el problema persiste, llame al Soporte al consumidor de Breville.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	FÁCIL SOLUCIÓN
No sale café molido del molinillo.	<ul style="list-style-type: none"> • No hay granos de café en la tolva. • Bloqueado cámara de el molinillo o conducto. • Agua / humedad en la cámara de molienda y en la tolva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rellene la tolva con granos de café frescos. • Limpie y despeje la cámara y el canal del molinillo. Consulte "Limpieza avanzada para el molino cónico de rebabas", página 26. • Limpie y despeje la cámara y el canal de el molinillo. Consulte "Limpieza avanzada para el molino cónico de rebabas", página 25. Asegúrese de que las rebabas estén completamente secas antes de volver a armar. Es posible utilizar un secador de pelo para soplar aire en la cámara del molinillo.
Los LED de TAMAÑO DEL FILTRO parpadean.	<ul style="list-style-type: none"> • La tolva de frijoles no está conectada correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire la tolva, verifique que no haya residuos y luego vuelva a bloquear la tolva en su posición.
Se está entregando demasiado / muy poco café molido a la canasta del filtro.	<ul style="list-style-type: none"> • La configuración de la cantidad de molienda es incorrecta para un tamaño de molienda particular. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use el dial GRIND AMOUNT para aumentar o disminuir la cantidad de molienda. Consulte "Configuración de la cantidad de molienda", página 13 y "Guía de extracción", página 22.
Se está entregando demasiado / muy poco café expreso a la taza.	<ul style="list-style-type: none"> • La cantidad de molienda y / o los ajustes de tamaño de molienda y / o los volúmenes de disparo requieren ajustes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pruebe lo siguiente, uno a la vez: • Restablezca la máquina a su estado original. • Configuración por defecto. Consulte "Restablecer" • Volúmenes predeterminados", página 18. Vuelva a programar los volúmenes de disparo. Consulte "Reprogramación del volumen del disparo", página 15. • Ajuste la cantidad de molienda y / o la configuración del tamaño de molienda. Consulte "Configuración del tamaño de molienda", página 13, "Configuración de la cantidad de molienda", página 13 y "Guía de extracción", página 22.
El molinillo está haciendo un ruido fuerte.	<ul style="list-style-type: none"> • Bloqueo u objeto extraño en el molinillo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire la tolva, verifique si hay escombros o bloqueos. Si es necesario, limpie y limpíe la cámara de molienda y el canal. Consulte "Limpieza del molino cónico de rebabas", página 26.



Cafés para probar

CAPPUCCINO

Un solo trago de espresso con leche con textura, adornado con chocolate para beber.



ESPRESSO

Intenso y aromático, también se conoce como un negro corto y se sirve en una taza o vaso pequeño.



LATTÉ

Un latté consiste en un solo espresso con leche texturizada y aprox. 10 mm de espuma.



MACCHIATO

Tradicionalmente se sirve corto, el macchiato también se vierte como un negro largo con una pizca de leche o una cucharada de leche con textura.



AMERICANO

Un trago de espresso (simple o doble) con agua caliente. También conocido como un negro largo.



RISTRETTO

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





Notas

Apoyo al consumidor de Breville

USA

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

Tel: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Web: www.brevilleusasupport.com

Canada

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

Tel: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: www.breville.ca/support

Breville®
Thought for food

Breville es una marca registrada de Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2016.

Debido a la mejora continua del producto, los productos ilustrados /
fotografiados en este folleto pueden variar ligeramente del producto real.

BES870XL /A F16