the Bambino® Plus

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

Breville®

Contents

2 Breville Recommends Safety First
2 Limited Product Warranty
7 Components
9 Features
9 Assembly
10 Functions
17 Care & Cleaning
20 Troubleshooting

Limited Product Warranty

Breville's warranty for this product covers the repair or replacement if it's found to be defective due to faulty materials, workmanship, or function within the warranty period. All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our warranty. For details on length of warranty, to obtain a printed copy or to read full terms and conditions please scan the QR code or visit **www.breville.com** Alternatively, call the Breville Service Center (see back cover for contact details).

QR149

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions instructions before operating and save for future reference.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs as advised in this instruction book.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse the

power cord, plug, or appliance itself in water or other liquids.

- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- Position the appliance on a stable, heat and water resistant, level, dry surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top, or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near the edge of a table or counter-top. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner. Do not place it in, or allow it to come in contact with a heated oven.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

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

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES500

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

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

- Do not use any other liquid apart form cold mains/tap water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting the extraction. Never remove the portafilter during the brewing process. Failure to follow this instruction may lead to scalding by hot steam or hot coffee.
- Do not leave the product unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.
- Use caution when operating the machine, as metal surfaces are liable to get hot during use.
- Use caution when descaling as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions.
- Improper use of the machine such as brewing coffee in the portafilter without one of the provided filter baskets, may cause injury and/or damage to surfaces surrounding the machine.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

Misuse may cause injury.

⚠ WARNING

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

BREVILLE ASSIST™ PLUG

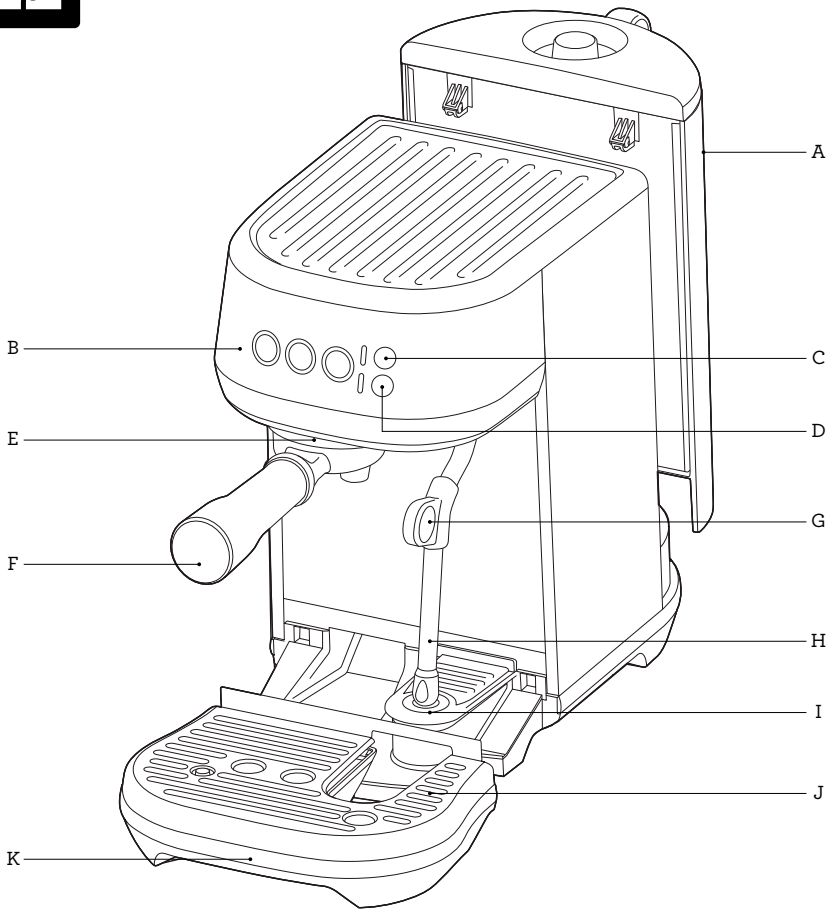
Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

CSA DUTY CYCLE MARKING

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components



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

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

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

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

E. Group head

F. 54mm stainless steel portafilter

G. Steam wand grip

H. Steam wand
With automatic milk texturing

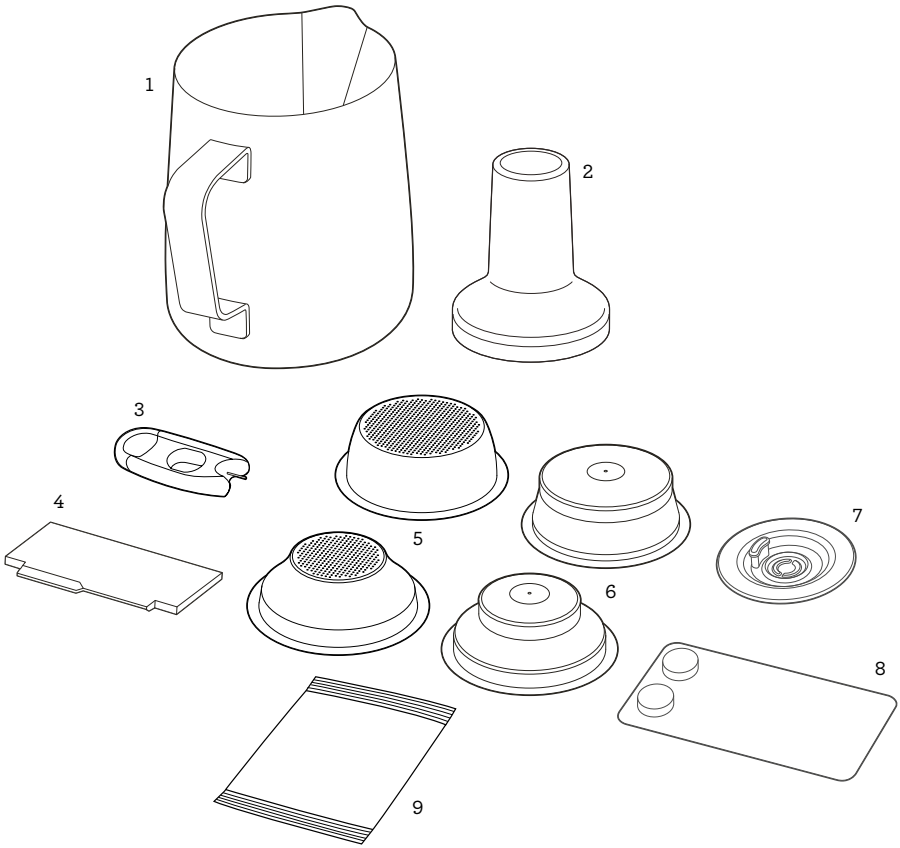
I. Milk jug temperature sensor

J. Removable drip tray grid

K. Removable drip tray
With full indicator

Rating Information

120 V~ 60 Hz 1560 W



ACCESSORIES

1. Stainless steel milk jug
   With MIN and MAX markings
2. 54mm tamper
3. Steam wand tip cleaning tool
   (Located under water tank)
4. The Razor™ precision trimming tool

* 2 cup single wall filter basket comes installed in the portafilter.

5. Single Wall filter baskets * (1 cup & 2 cup)
   Use when grinding fresh whole coffee beans.
6. Dual wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
   Use with pre-ground coffee.
7. Cleaning disc
8. Cleaning tablets
9. Descaling powder

Bambino® Plus Features

COMPACT FOOTPRINT

Cafe quality coffee in a compact machine.

AUTOMATIC HANDS FREE MILK TEXTURING

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

THERMOJET® TECHNOLOGY

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

LOW PRESSURE PRE-INFUSION

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

VOLUMETRIC CONTROL

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

THE RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

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

Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

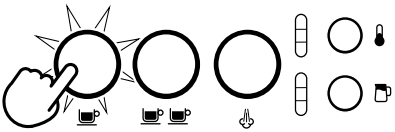
Remove and discard all labels and packaging materials attached to your machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

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

Functions

FIRST USE

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



5. Once complete, the machine will go into ready mode and all lights will be illuminated.

NOTE

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

TURNING OFF MACHINE

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

FILLING THE WATER TANK

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

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

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

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

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

FILTER BASKETS

This machine includes both single and dual wall 1 Cup and 2 Cup filter baskets. Use the 1 cup filter basket when brewing a single cup and the 2 cup filter baskets when brewing 2 cups or a stronger single cup or mug.

Adjust the grind amount and size if switching from a single basket to a double basket, or vice versa.

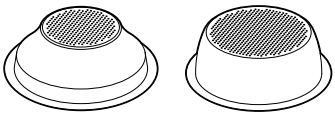
The provided filter baskets are designed for:

1 Cup filter basket = 8-11g

2 Cup filter basket = 16-19g

Single Wall Filter Baskets

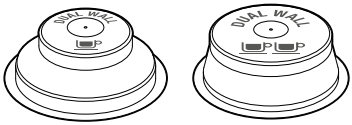
Single Wall filter baskets should be used when grinding fresh whole coffee beans roasted less than 30 days. These single wall filter baskets allows you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.



1 CUP 2 CUP

Dual Wall Filter Baskets

Dual Wall filter baskets should be used when using pre-ground coffee and older beans that are past the 30 day roast date. These dual wall filter baskets regulate the pressure and helps to optimise the extraction regardless of the grind, dose and tamp pressure or freshness.



1 CUP 2 CUP

NOTE

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

THE GRIND

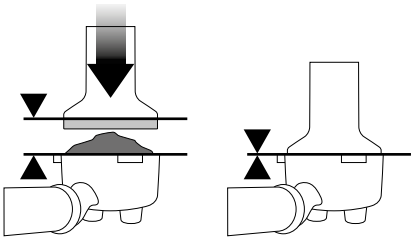
When grinding coffee beans, the grind size should be fine but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

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

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

COFFEE DOSE AND TAMPING

- Insert the filter basket into the portafilter.
- Grind enough coffee to fill the filter basket.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly (approx. 22-33 lbs (10-15kgs) of pressure). The amount of pressure is not as important as the consistent pressure every time.



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

NOTE

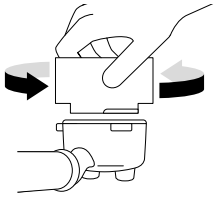
We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date. Coffee beans are best consumed between 5–20 days

after the 'Roasted On' date. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter spouts and taste bitter and watery.

TRIMMING THE DOSE

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

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



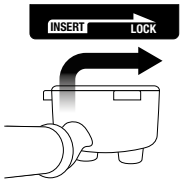
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

PURGING THE GROUP HEAD

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

INSERTING THE PORTAFILTER

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



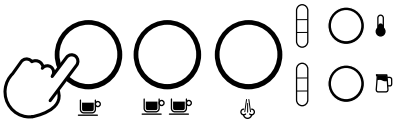
Place your cup/s under the portafilter on the drip tray.

EXTRACTING ESPRESSO

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

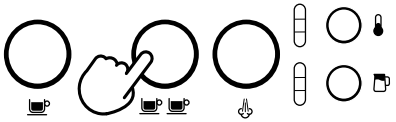
PRE-PROGRAMED SHOT VOLUME – 1 CUP

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



PRE-PROGRAMED SHOT VOLUME – 2 CUP

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



NOTE

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

MANUAL PRE-INFUSION AND SHOT VOLUME

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

PROGRAMMING SHOT VOLUME

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

To set the 1 CUP volume:

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

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

SETTING THE MILK TEMPERATURE

The machine has 3 milk temperature settings;

1 – Warm
2 – Ideal
3 – Hot

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

SETTING THE MILK FOAM

The machine has 3 milk foam settings;

1 – Low
2 – Medium
3 – High

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

TEXTURING MILK

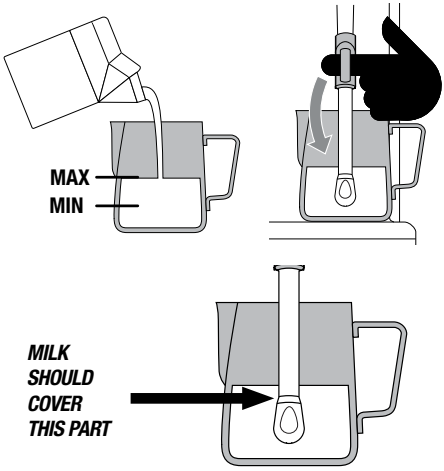
Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the foam level according.

NOTE

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

TO TEXTURE MILK

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



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

CAUTION: BURN HAZARD

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

NOTE

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

NOTE

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

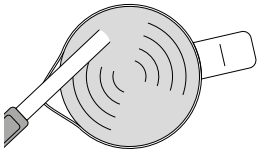
MANUAL MILK TEXTURING

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

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

- Keep the steam wand tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam wand tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk.
- Gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the steam wand tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.

- Lift the jug to lower the tip beneath the surface but keep the vortex spinning. The milk is at the correct temperature (60-65°C) when the jug is hot to touch.



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

STEAM WAND PURGING

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

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

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

STEAM WAND BLOCKED

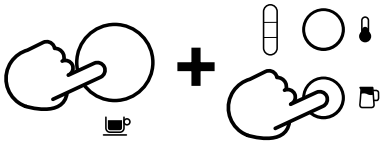
During milk texturing, if the machine detects that the steam wand is blocked, it will immediately stop operating and the STEAM button light will be off. Both the MILK TEMP and MILK FOAM lights will fully illuminate and flash. These lights will flash until a steam tip clean cycle has been complete, see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

HOT WATER OPERATON

Hot water through the steam wand:

Position the steam wand tip over the drip tray.

When the machine is on ‘ready mode’, lift the steam wand, press 1 CUP and MILK FOAM buttons, and hot water flow will start through the steam wand. Press the 1 cup button button to stop the hot water flow.



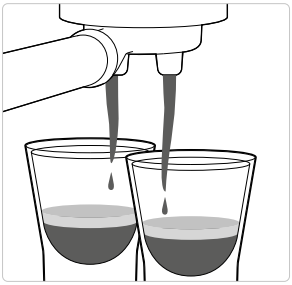
WARNING

Be careful in handling hot beverages.

EXTRACTION TIPS

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

CORRECT EXTRACTION

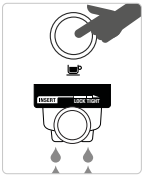


- Flow starts after 8–12 secs
- Flow slow like warm honey
- Crema is golden brown with a fine mousse texture
- Espresso is dark brown

AFTER EXTRACTION

REMOVE USED GRINDS

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



RINSE FILTER BASKET

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

UNDER EXTRACTION

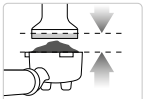
- Flow starts after 1–6 secs
- Flow fast like water
- Crema is thin and pale
- Espresso is pale brown
- Tastes bitter/sharp, weak and watery

SOLUTIONS

EXPERIMENT WITH GRIND:

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

Adjust & re-test



Adjust & re-test

Tamp using 22-33 lbs (10-15kgs) of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Trim the puck to the right level using the Razor™ precision dose trimming tool.

OVER EXTRACTION

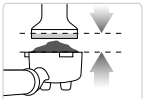
- Flow starts after 12 secs
- Flow drips or not at all
- Crema is dark and spotty
- Espresso is very dark brown
- Tastes bitter and burnt

SOLUTIONS

EXPERIMENT WITH GRIND:

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

Adjust & re-test



Adjust & re-test

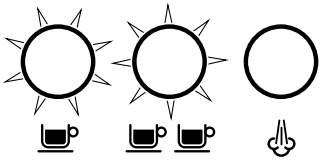
Tamp using 22-33 lbs (10-15kgs) of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping. Trim the puck to theright level using the Razor™ precision dose trimming tool.

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP
OVER EXTRATED BITTER • ASTRINGENT	Too fine	Too much Use Razor™ to trim	Too heavy
BALANCED	Optimum	8-11g (1 cup) 16–19g (2 cup)	22-33 lbs (10-15kgs)
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	Too coarse	Too little Increase dose & use Razor™ to trim	Too light

Care & Cleaning

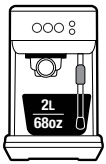
CLEANING CYCLE

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



TO PERFORM A CLEANING CYCLE

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



5. Fill the water tank to the MAX line then reattach to the machine, ensuring it is correctly attached.
6. Press and hold the 1 CUP and 2 CUP buttons for 5 seconds to enter the cleaning cycle mode.

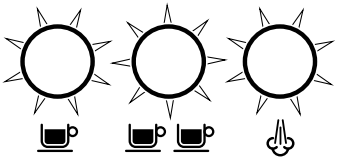
7. The 1 CUP and 2 CUP buttons will remain illuminated. Press either 1 CUP or 2 CUP to begin the cleaning cycle. When the cycle is in progress, the lights will alternatively flash.
8. Once the cycle is complete the machine will go back to ready mode.
9. Remove and rinse the portafilter, cleaning disc,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

NOTE

The user can also manually enter the cleaning cycle mode before the cleaning cycle alert is triggered. Press and hold 2 CUP and STEAM buttons simultaneously for five seconds when the unit is at off mode (all lights are off).

DESCALING

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



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

WARNING

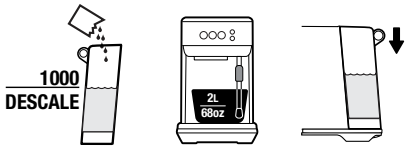
Do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during descaling.

NOTE

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

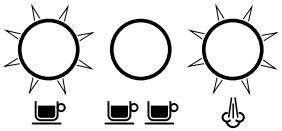
TO DESCALE

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



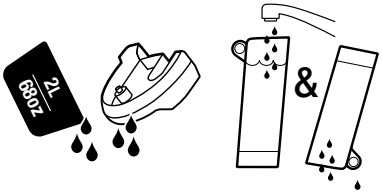
3. Place a 2L / 68 fl.oz container under the portafilter and steam wand.
4. Turn the machine off by simultaneously pressing the 1 CUP and STEAM buttons, and allow it to completely cool before descaling.

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



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

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



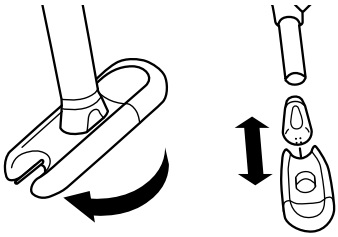
11. Remove and empty the waste water container. Rinse the drip tray and water tank and dry thoroughly before replacing them back onto the machine.

STEAM WAND BLOCKED

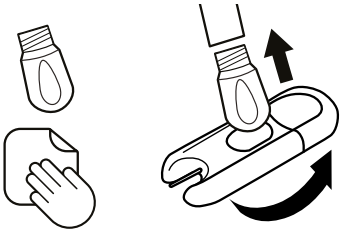
During milk texturing, if the machine detects that the steam wand is blocked, it will immediately stop operating and the STEAM button light will be off. Both the milk temperature and milk foam lights will fully illuminate and flash. These lights will flash until a manual steam purge has been completed.

CLEANING THE STEAM WAND

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



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



CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

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

CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

CLEANING THE DRIP TRAY

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

CLEANING THE OUTER HOUSING

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

NOTE

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

NOTE

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

WARNING

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

STORING YOUR MACHINE

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

Do not place anything on top of machine.

RESET FACTORY ESPRESSO VOLUME SETTINGS

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

NOTE

Press any other button to exit factory reset mode.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Water does not flow from the group head. **No hot water.**	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
	Coffee is ground too finely and/ or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' and 'Extraction Tips'.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' and 'Extraction Tips'.
	Coffee tamped too firmly.	Tamp between or 22-33 lbs (10-15kgs) of pressure.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
	Machine needs to be descaled.	Perform descale cycle.
Water doesn't come through (the machine makes loud noise).	Water tank is empty or water level is below MIN.	Fill tank.
Froth and temperature lights flashes together.	Steam function error. Water tank may be empty.	Press and hold steam button for 3 seconds to purge the system.
		Fill tank.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Espresso runs out too quickly.	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' and 'Extraction Tips' .
	Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' and 'Extraction Tips'.
	Coffee tamped too lightly.	Tamp between or 22-33 lbs (10-15kgs) of pressure.
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	Portafilter not inserted in the group head correctly.	Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	There are coffee grounds around the filter basket rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping'. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
No steam.	Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be decalcified.	Perform descale cycle.
	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand' section.
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	The machine is carrying out the normal operation of the pump.	No action required as this is the normal operation of the machine.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Coffee not hot enough.	Portafilter not pre-heated.	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
Milk too hot.	Jug incorrectly positioned.	Ensure milk jug is correctly positioned on sensor. Adjust milk temperature setting.
No crema.	Coffee tamped too lightly.	Tamp betweens or 22-33 lbs (10-15kgs) of pressure.
	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' and 'Extraction Tips'.
	Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.	If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
Water leaking.	Auto purge feature. Immediately after the steam function, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature.	Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the indicator is displayed.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
Machine is on but ceases to operate.	The safety thermal-cut out may have activated due to the pump overheating.	Press the 1 CUP and STEAM button simultaneously for 0.5 seconds to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. If problem persists, call Breville Support.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment.	Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Coffee Dose and Tamping'. 'The Grind' and 'Extraction Tips'.

the Bambino® Plus

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®

Table des matières

2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
2 Garantie limitée du produit
7 Composants
9 Caractéristiques
9 Assemblage
10 Fonctions
17 Entretien & nettoyage
21 Guide de dépannage

Garantie limitée du produit

La garantie de Breville pour ce produit couvre la réparation ou le remplacement, s'il s'avère défectueux en raison d'un défaut de matériel, de fabrication ou de fonctionnement pendant la période de garantie. Tous les droits légaux de garantie en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas altérés par notre garantie. Pour plus de détails sur la durée de la garantie, pour obtenir une copie imprimée ou pour lire les conditions générales complètes, numérisez le code QR ou visitez le site **www.breville.com** Vous pouvez également appeler le centre de service Breville (voir les coordonnées au verso).

QR149

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner la machine et sauvegardez-les à titre de référence.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou

boutons, tel que suggéré dans le manuel d'instructions.

- Pour vous protéger contre les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une attention particulière est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'assembler ou de retirer les pièces ou avant de le nettoyer.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou s'il présente un problème de dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.
- Disposez l'appareil sur une surface stable, sèche et résistante à la chaleur et à l'eau, loin du bord du comptoir. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou sur celle-ci, comme une plaque chauffante, un four ou une plaque à gaz.
- L'usage d'accessoires non recommandés par Breville peut provoquer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau ou de tout autre substance.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique. Ne le placez pas dans un four chaud et évitez qu'il n'y touche.
- Cet appareil est

recommandé pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues ni à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE

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

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LA BES500

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

éteignez-le toujours en appuyant simultanément sur

les touches 1 TASSE et VAPEUR, puis débranchez-le.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT

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

COURT CORDON D'ALIMENTATION

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

FICHE ASSIST™ DE BREVILLE

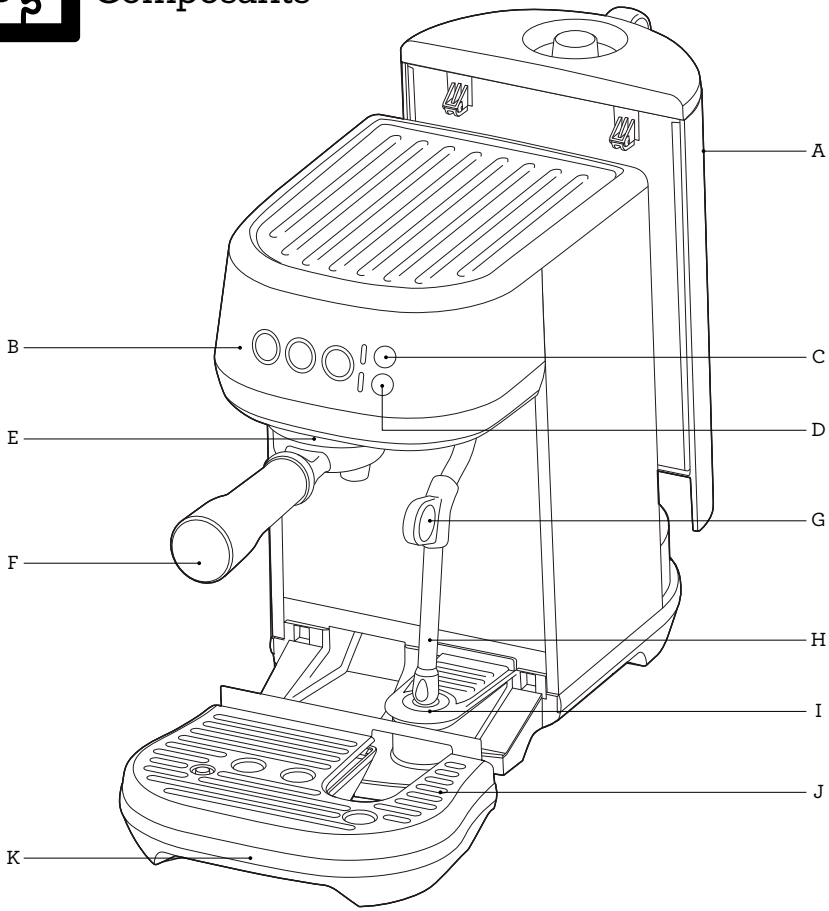
Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist™ conçue spécialement avec anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait de la prise électrique.

MARQUAGE DU FACTEUR D'UTILISATION CSA

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

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants



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

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

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

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

E. Tête d'infusion

F. Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm

G. Poignée de la buse vapeur

H. Buse vapeur
Avec moussage automatique du lait

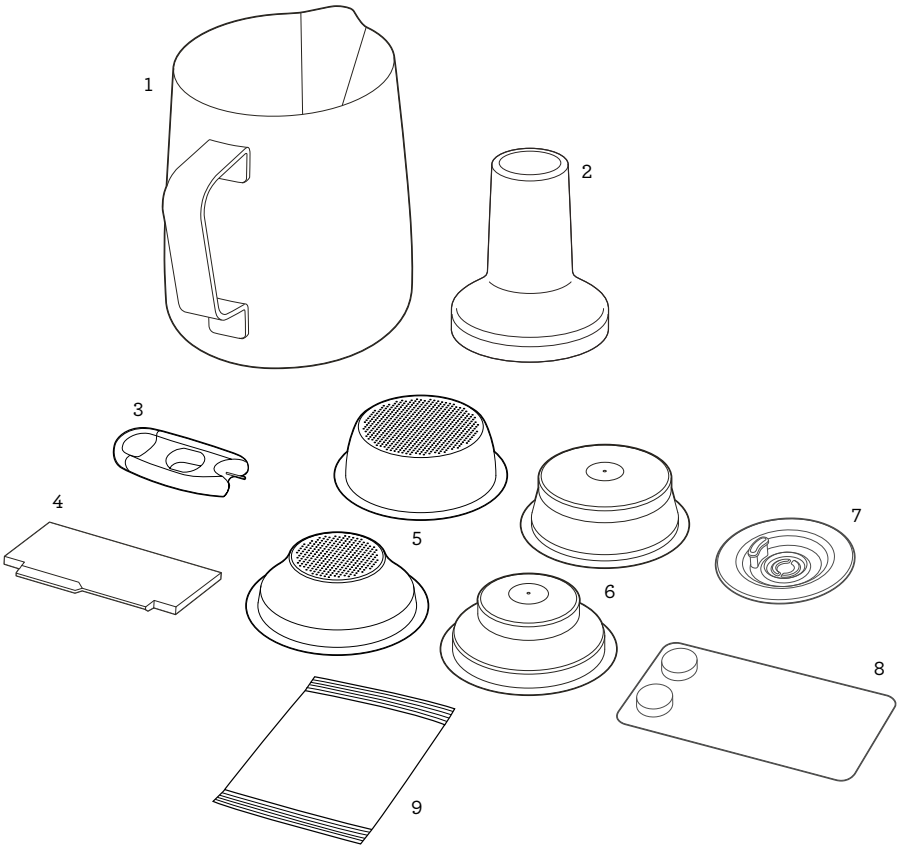
I. Capteur de température du pichet à lait

J. Grille amovible du plateau d'égouttage

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

Informations énergétiques

120 V~ 60 Hz 1560 W



ACCESSOIRES

1. Pichet à lait en acier inoxydable
   Avec indicateurs MIN et MAX
2. Bourroir de 54 mm
3. Outil de nettoyage de la buse vapeur
   (Localisé sous le réservoir d'eau amovible)
4. Outil de dosage de précision Razor™

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

5. Paniers-filtres à simple paroi
   * (1 tasse & 2 tasses)
   Utiliser avec des grains de café frais moulus.
6. Paniers-filtres à double paroi
   (1 tasse & 2 tasses)
   Utiliser avec le café prémoulu.
7. Disque de nettoyage
8. Pastilles de nettoyage
9. Détartrant en poudre

Caractéristiques de la Bambino® Plus

FORMAT COMPACT

Café de bistro dans une machine compacte.

MOUSSAGE AUTOMATIQUE DU LAIT MAINS LIBRES

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

TECHNOLOGIE THERMOJET®

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

RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE PID

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

PRÉINFUSION À BASSE PRESSION

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

CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE

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

OUTIL DE DOSAGE THE RAZOR™

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

Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

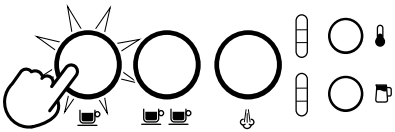
Retirez et jetez tout le matériel d'emballage et les étiquettes attachés à votre machine. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et accessoires avant de jeter l'emballage.

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

Fonctions

PREMIÈRE UTILISATION

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



5. Une fois le cycle complété, la machine passera en mode de fonctionnement et tous les voyants s'allumeront.

NOTE

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

ÉTEINDRE LA MACHINE

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

REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

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

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

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

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

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

PANIERS FILTRES

Cette machine comprend des paniers-filtres à paroi simple et double pour 1 et 2 tasses. Utilisez le panier-filtre de 1 tasse lorsque vous préparez une seule tasse et le panier-filtre de 2 tasses lorsque vous préparez 2 tasses ou une seule tasse plus concentrée.

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

Les paniers-filtres fournis sont conçus pour :

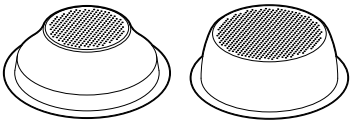
Panier-filtre pour 1 tasse = 8-11 g

Panier-filtre pour 2 tasses = 16-19 g

PANIERS-FILTRES À SIMPLE PAROI

Utilisez les paniers-filtres à simple paroi si vous moulez des grains de café frais.

Les paniers-filtres à simple paroi vous permettent d'expérimenter diverses moutures, quantités et tassages afin d'obtenir un espresso plus équilibrése.

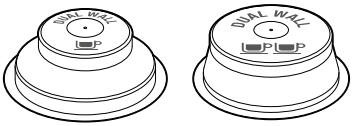


1 TASSE 2 TASSES

PANIERS-FILTRES À DOUBLE PARO

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

Les paniers-filtres à double paroi régularisent la pression et contribuent à optimiser l'extraction, peu importe la mouture, la quantité, la pression de tassage ou la fraîcheur.



1 TASSE 2 TASSES

NOTE

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

LA MOUTURE

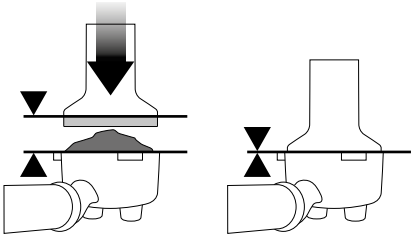
Lorsque vous broyez des grains de café, la mouture doit être fine, mais pas trop. La grosseur de la mouture affectera le débit de l'eau passant dans le panier filtre et le goût de l'espresso.

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

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

DOSAGE ET TASSAGE DE CAFÉ

- Insérez le panier filtre dans le porte-filtre.
- Broyez suffisamment de café pour remplir le panier filtre.
- Tapotez le porte-filtre sur le comptoir à plusieurs reprises pour répartir le café uniformément dans le panier-filtre.
- À l'aide du bourroir, tassez fermement (environ 10-15 kg 22-33 lb de pression). La force de pression n'est pas aussi importante que la constance de pression à chaque fois.



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

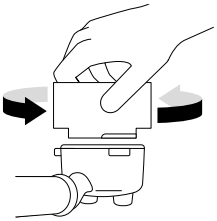
NOTE

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

ARASER LA DOSE

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

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



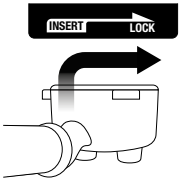
- Pour assurer une bonne étanchéité dans la tête d'infusion, essuyez l'excès de café sur le bord du panier filtre.

PURGER LA TÊTE D'INFUSION

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

INSÉRER LE PORTE-FILTRE

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



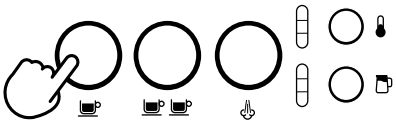
Placez votre (vos) tasse(s) sur le plateau d'égouttage, sous le porte-filtre.

EXTRAIRE L'ESPRESSO

- À titre indicatif, l'écoulement de l'espresso commencera après 8-12 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel chaud.
- Si l'espresso commence à s'écouler en moins de 7 minutes, c'est que la dose est insuffisante dans le panier filtre et/ou la mouture est trop grossière. Vous obtiendrez un espresso SOUS-EXTRAIT.
- Si l'espresso s'égoutte mais ne coule pas après 12 secondes, la mouture est trop fine. Vous obtiendrez un espresso SUREXTRAIT.

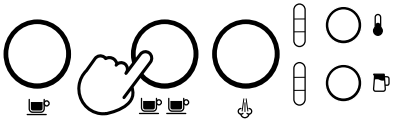
VOLUME PRÉPROGRAMMÉ - 1 TASSE

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



VOLUME PRÉPROGRAMMÉ - 2 TASSES

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



NOTE

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

PRÉINFUSION MANUELLE ET VOLUME DE L'ESPRESSO

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

PROGRAMMER LE VOLUME DE L'ESPRESSO

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

Pour régler le volume 1 TASSE :

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

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

RÉGLER LA TEMPÉRATURE DU LAIT

La machine offre 3 réglages de température du lait :

1 – Chaud
2 – Idéal
3 – Très chaud

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

RÉGLER LA MOUSSE DE LAIT

La machine offre 3 réglages de mousse de lait :

1 – Bas
2 – Moyen
3 – Haut

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

MOUSSAGE DU LAIT

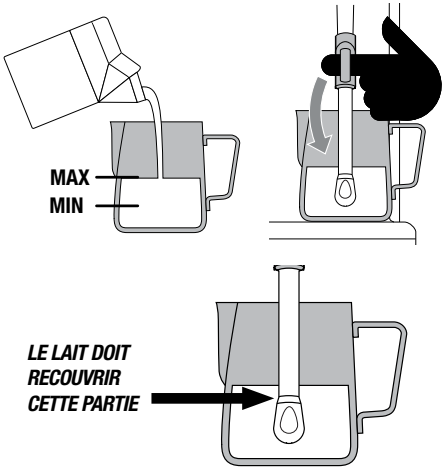
Les différentes marques et types de lait et de substituts du lait mousseront différemment. Vous devrez peut-être ajuster le niveau de mousse en conséquence.

NOTE

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

POUR MOUSSER LE LAIT

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



- Appuyez sur les touches TEMP. DU LAIT et MOUSSE DE LAIT pour sélectionner les réglages désirés.
- Appuyez sur la touche VAPEUR. Le contour de la touche clignotera durant le moussage.
- Le moussage du lait s'arrêtera automatiquement lorsque la température sélectionnée sera atteinte.
- Soulevez la buse vapeur pour retirer le pichet à lait.
- Essuyez la buse vapeur et son embout avec un chiffon propre et humide.
- Abaissez la buse vapeur en position verticale, elle se purgera automatiquement.

ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE

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

NOTE

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

NOTE

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

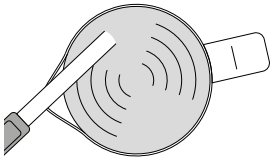
MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

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

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

- Une fois le moussage terminé, appuyez sur la touche VAPEUR.
- Retirez la buse vapeur du pichet.

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



PURGE DE LA BUSE VAPEUR

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

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

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

BUSE VAPEUR BLOQUÉE

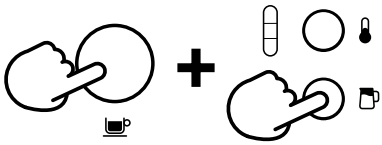
Si la machine détecte que la buse vapeur est bloquée durant le moussage, elle s'arrêtera immédiatement et la touche VAPEUR ne sera plus illuminée. Les touches TEMP. DU LAIT et MOUSSE DE LAIT clignoteront jusqu'à ce qu'un cycle de nettoyage de 'embout de la buse soit complété. Pour en savoir plus, consultez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

MANIPULATION DE L'EAU CHAUDE

Écoulement de l'eau chaude à travers la buse à vapeur :

Alignez l'embout de la buse vapeur audessus du plateau d'égouttement.

Lorsque la machine est en mode Prêt, soulevez la buse vapeur, appuyez sur les boutons 1 tasse et Mousse de lait, et l'eau chaude s'écoulera à travers la buse à vapeur. Appuyez sur le bouton 1 tasse pour interrompre le flot d'eau chaude.



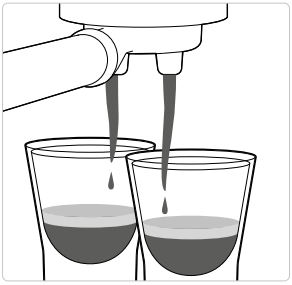
AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous manipulez des boissons chaudes.

TRUCS D'EXTRACTION

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

BONNE EXTRACTION

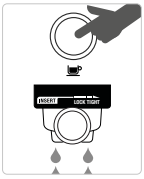


- Débit commence après 8-12 sec
- Débit lent comme du miel chaud
- Crema dorée avec mousse fine
- Espresso brun foncé

APRÈS L'EXTRACTION

RETIRER LE MARC DE CAFÉ

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



RINCER LE PANIER FILTRE

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

SOUS-EXTRACTION

- Débit commence après 1-6 sec
- Débit rapide comme de l'eau
- Crema mince et pâle
- Espresso brun pâle
- Goût amer/âcre, fade et aqueux

SOLUTIONS

SOUS-EXTRACTION:

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

AJUSTER & REPRENDRE

AJUSTER & REPRENDRE

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

SUREXTRACTION

- Débit commence après 12 sec
- Coule goutte à goutte ou pas du tout
- Crema foncée et tachetée
- Espresso très foncé
- Goût amer et brûlé

SOLUTIONS

VÉRIFIER LA MOUTURE:

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

AJUSTER & REPRENDRE

AJUSTER & REPRENDRE

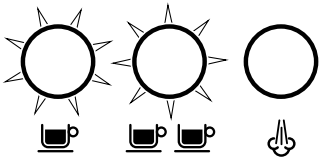
Tassez avec 15-20 kg de pression. Le bord supérieur du capuchon métallique du bourroir doit être au même niveau que le haut du panier filtre APRÈS le tassage. Arasez la rondelle au bon niveau à l'aide de l'outil de précision.

	MOUTURE	DOSE DE MOUTURE	TASSAGE
SUREXTRAIT AMER • ASTRINGENT	Trop fine	Trop de mouture Utiliser le Razor™ pour araser	Trop de pression
ÉQUILIBRÉ	Optimale	8-11g (1 tasse) 16–19g (2 tasses)	22-33 lbs (10-15 kgs)
SOUS EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • SÛR	Trop grossière	Trop peu de mouture Augmenter la dose et utiliser le Razor™ pour araser	Pression trop faible

Entretien & nettoyage

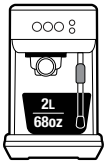
CYCLE DE NETTOYAGE

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



POUR EFFECTUER UN CYCLE DE NETTOYAGE

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



5. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX et remettez-le en place en vous assurant qu'il est bien sécurisé.
6. Appuyez et maintenez les touches 1 TASSE et 2 TASSES durant 5 secondes pour passer au mode cycle de nettoyage.

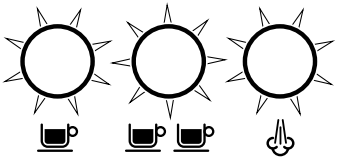
7. Les touches 1 TASSE et 2 TASSES resteront allumées. Appuyez sur l'une ou l'autre des touches pour amorcer le cycle de nettoyage. Tout au long du cycle, les voyants clignoteront en alternance.
8. Une fois le cycle terminé, la machine passera en mode de fonctionnement.
9. Retirez et rincez le porte-filtre,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

NOTE

L'utilisateur peut également entrer manuellement le mode de cycle de nettoyage avant le déclenchement de l'alerte de cycle de nettoyage. Appuyez et maintenez simultanément 2 boutons CUP et STEAM pendant cinq secondes lorsque l'appareil est en mode arrêt (tous les voyants sont éteints).

DÉTARTRAGE

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



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

AVERTISSEMENT

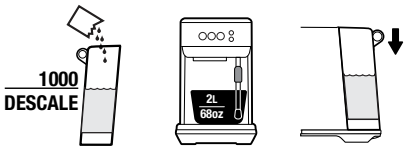
N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Le réservoir d'eau ne doit jamais être retiré ou complètement vidé durant le détartrage.

REMARQUE

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

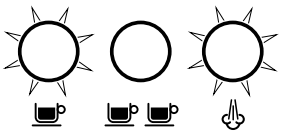
POUR DÉTARTRER

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



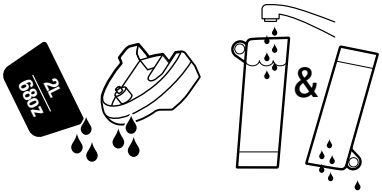
3. Placez un contenant de 2 L (68 oz) sous le porte-filtre et la buse vapeur.
4. Éteignez la machine en appuyant simultanément sur les touches 1 TASSE et 2 TASSES, puis laissez-la refroidir complètement avant le détartrage.

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



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

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



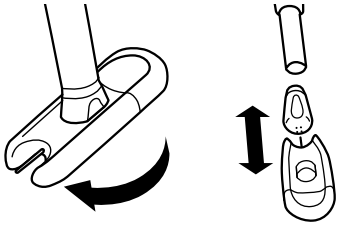
11. Retirez et videz le contenant d'eau usée. Rincez le plateau d'égouttage et le réservoir et séchez-les soigneusement avant de les replacer dans la machine.

BUSE VAPEUR BLOQUÉE

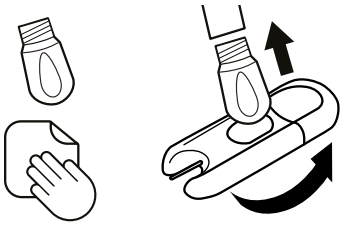
Si la machine détecte un blocage de la buse vapeur durant le moussage, elle cessera immédiatement de fonctionner et la touche VAPEUR s'éteindra. Les touches TEMP. DU LAIT et MOUSSE DE LAIT seront illuminées et clignoteront jusqu'à ce qu'une purge manuelle de la buse vapeur soit effectuée.

NETTOYER LA BUSE VAPEUR

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



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



NETTOYER LES PANIERS FILTRES ET LE PORTE-FILTRE

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

NETTOYER LA DOUCHETTE

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

NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

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

NOTE

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

NOTE

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

AVERTISSEMENT

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

RANGER LA MACHINE

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

Ne placez aucun objet sur le dessus de la machine.

RÉINITIALISER LES RÉGLAGES D'USINE

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

NOTE

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

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'eau ne s'écoule pas de la tête d'infusion. **Il n'y a pas d'eau chaude.**	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau n'est par parfaitement inséré et bien verrouillé dans la machine.	Appuyez sur le réservoir pour bien le sécuriser en place.
	La machine doit être détartrée.	Effectuez un cycle de détartrage.
	Le café est moulu trop finement et/ou il y a trop de café dans le panier filtre et/ou le café est tassé trop fermement et/ou le panier filtre bloqué.	Référez-vous à «L'espresso s'égoutte du porte-filtre ou ne coule pas du tout».
L'espresso s'égoutte ou ne coule pas du tout.	Le café est moulu trop finement.	Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Référez-vous à «Dosage et tassage du café» et à «Trucs d'extraction».
	Il y a trop de café dans le panier filtre.	Diminuez la dose de café. Après le tassage, arasez le café avec l'outil de dosage Razor™. Référez-vous à «Dosage et tassage du café» et à «Trucs d'extraction».
	Le café est tassé trop fermement.	Tassez avec 10-15 kg (22-33 lb) de pression.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est par parfaitement inséré et bien verrouillé dans la machine.	Appuyez sur le réservoir pour bien le sécuriser en place.
	Le panier filtre est peut-être bloqué.	Utilisez la pointe de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les orifices.
	La machine doit être détartrée.	Effectuez un cycle de détartrage.
L'eau ne s'écoule pas (la machine fait du bruit).	Le réservoir est vide ou le niveau d'eau est sous la ligne MIN.	Remplissez le réservoir.
Les voyants des boutons Mousse de lait et Température clignotent.	Erreur de la fonction Vapeur. Le réservoir d'eau est peut-être vide.	Appuyez sur le bouton Vapeur et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour vider le système.
		Remplissez le réservoir.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'espresso s'écoule trop rapidement.	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Référez-vous à «Dosage et tassage du café» et à «Trucs d'extraction>».
	Il n'y a pas assez de café dans le panier filtre.	Augmentez la dose de café. Tassez, puis enlevez l'excès de café à l'aide de l'outil de dosage Razor™. Référez-vous à «Dosage et tassage du café» et à «Trucs d'extraction».
	Le café est tassé trop légèrement.	Tassez avec 10-15 kg (22-33 lb) de pression.
L'espresso déborde du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans la tête d'infusion.	Assurez-vous que le porte-filtre est parfaitement inséré et tourné jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.
	Il y a de la mouture sur le rebord du panier filtre.	Enlevez l'excès de café sur le rebord du panier filtre afin d'assurer une bonne adhésion dans la tête d'infusion.
	Il y a trop de café dans le panier filtre.	Diminuez la dose de café. Référez-vous à «Dosage et tassage du café». Après le tassage, arasez le café avec l'outil de dosage Razor™.
Il n'y a pas de vapeur.	La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Laissez la machine atteindre la température de fonctionnement.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et sécurisé dans la machine.	Appuyez sur le réservoir pour bien le sécuriser en place.
	La machine doit être détartrée.	Effectuez un cycle de détartrage.
	La buse vapeur est bloquée.	Référez-vous à «Nettoyer la buse vapeur» section.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
Un son de pompage/ pulsation se fait entendre durant l'extraction de l'espresso ou le moussage du lait.	Il s'agit du fonctionnement normal de la pompe.	Rien à faire, c'est le fonctionnement normal de la machine.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et sécurisé en place.	Appuyez sur le réservoir pour bien le sécuriser en place.
Le café n'est pas assez chaud.	Le porte-filtre n'a pas été préchauffé.	Rincez le porte-filtre sous la sortie d'eau chaude et séchez-le soigneusement.
Le lait est trop chaud.	Le pichet n'est pas bien placé.	Assurez-vous que le pichet à lait est bien placé sur le capteur. Ajustez le réglage de température du lait.
Il n'y a pas de crema.	Le café est tassé trop légèrement.	Tassez avec 10-15 kg (22-33 lb) de pression.
	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Référez-vous à «Dosage et tassage du café» et à «Trucs d'extraction».
	Le café moulu ou les grains de café ne sont pas frais.	Si vous utilisez des grains de café frais, vérifiez la «Date de torréfaction» et consommez-les entre 5-20 jours de cette date. Si vous utilisez du café prémoulu, utilisez-le dans la semaine suivant la date de broyage.
	Le panier filtre est peut-être bloqué.	Utilisez la tige de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les orifices.
De l'eau s'écoule.	Fonction de purge automatique. Immédiatement après la fonction de vapeur, une purge de la machine s'effectue dans le plateau d'égouttage. Cela assure une température optimale de la bobine thermique.	Assurez-vous que le plateau d'égouttage est parfaitement inséré et vidé lorsque l'indicateur de trop plein apparaît sur la grille.
	Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et sécurisé dans la machine.	Appuyez sur le réservoir d'eau pour bien le sécuriser en place.

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

the Bambino® Plus

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Contenido

2 Breville recomienda anteponer la seguridad
2 Garantía limitada
7 Componentes
9 Características de la Bambino® Plus
9 Montaje
10 Funciones
17 Cuidado y limpieza
21 Solución de problemas

Garantía limitada

La garantía de Breville para este producto cubre la reparación o sustitución si se encuentra defectuoso debido a fallas en los materiales, mano de obra o funcionamiento dentro del periodo de garantía. Todos los derechos de garantía legales según la legislación nacional aplicable serán respetados y no se verán anulados por nuestra garantía. Para ver más detalles sobre la duración de la garantía, obtener una copia por escrito o leer todos los términos y condiciones, escanee el código QR o visite **www.breville.com** También puede llamar al Centro de Servicios de Breville (consulte la información de contacto en el dorso).

QR149

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

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

CONSIDERA-CIONES IMPORTANTES

ANTES DE USAR ESTE EQUIPO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este equipo, y guárdelas por si necesita consultarlas más adelante.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas tal como se indica

en este manual de instrucciones.

- Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas o lesiones, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el equipo en agua u otros líquidos.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que no empleen el aparato como juguete.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños), cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento.
- Desconecte el equipo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el equipo se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- Se recomienda inspeccionar el equipo y el cable de alimentación regularmente. No use el equipo si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe, si dejó de funcionar correctamente o si se dañó de alguna manera. En ese caso, detenga inmediatamente el uso del equipo y contacte al Centro de servicios de Breville.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y seca, resistente al calor y al agua, lejos del borde del mostrador, y no lo utilice sobre o cerca de una fuente de calor, como una placa caliente, un horno o una estufa de gas.
- El uso de accesorios no recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- No deje el equipo cerca del borde de una mesa o mostrador. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias.
- No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente. Tampoco lo deje sobre un

horno caliente ni permita que entre en contacto con él.

- Se recomienda que el equipo se utilice solamente en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al previsto. No use el equipo al aire libre. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento.

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

Tenga en cuenta que el equipo incluye almacenamiento de memoria interna a fin de dar un mejor servicio a nuestros clientes. Este almacenamiento de memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta información sobre su dispositivo, incluida la frecuencia de uso del dispositivo y la forma en que se utiliza. La información que recopila el chip nos permite brindarle un servicio rápido y eficiente en caso de que su equipo necesite ser reparado. La información recopilada también sirve como un recurso valioso en el desarrollo de dispositivos futuros para satisfacer mejor las necesidades de nuestros consumidores. El chip no recopila ninguna información sobre las personas que usan el producto ni sobre el hogar donde se usa. Si tiene alguna pregunta sobre el chip de almacenamiento de memoria, contáctenos en privacy@breville.com

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL MODELO BES500

- Se recomienda que el equipo se utilice solamente en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al previsto. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento. No use el equipo al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
- Si el equipo se va a:
  - dejar desatendido
  - limpiar
  - mover
  - ensamblar o
  - almacenar,

  siempre apague la máquina de expreso presionando simultáneamente los botones de 1 taza y de vapor. Desenchufe el equipo del tomacorriente.

- Asegúrese de que el equipo esté correctamente ensamblado antes de usarlo por primera vez.
- No use ningún otro líquido que no sea agua fría de la red de agua corriente o del grifo. No recomendamos el uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Su uso puede afectar el sabor del café y el funcionamiento de la máquina de expreso.
- Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente insertado y asegurado en el grupo antes de comenzar la extracción.
  Nunca retire el portafiltro durante el proceso de preparación. Si no sigue esta instrucción, puede sufrir quemaduras por el vapor o el café calientes.
- No deje el equipo sin supervisión mientras está en uso.
- No toque las superficies calientes. Deje que el producto se enfríe antes de mover o limpiar cualquier pieza.
- Tenga cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el uso.
- Debe realizar el proceso de descalcificación con precaución, ya que se podría liberar vapor caliente. Antes de descalcificar, asegúrese de que la bandeja de goteo esté insertada. Consulte la sección 'Cuidado y limpieza' para más detalles.
- El uso inadecuado de la máquina, como preparar café en el portafiltro sin uno de los portafiltros proporcionados, puede provocar lesiones y/o daños a las superficies que rodean la máquina.

⚠ ADVERTENCIA

No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.

⚠ ADVERTENCIA

El mal uso puede causar lesiones.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

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

ENCHUFE BREVILLE ASSIST™

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

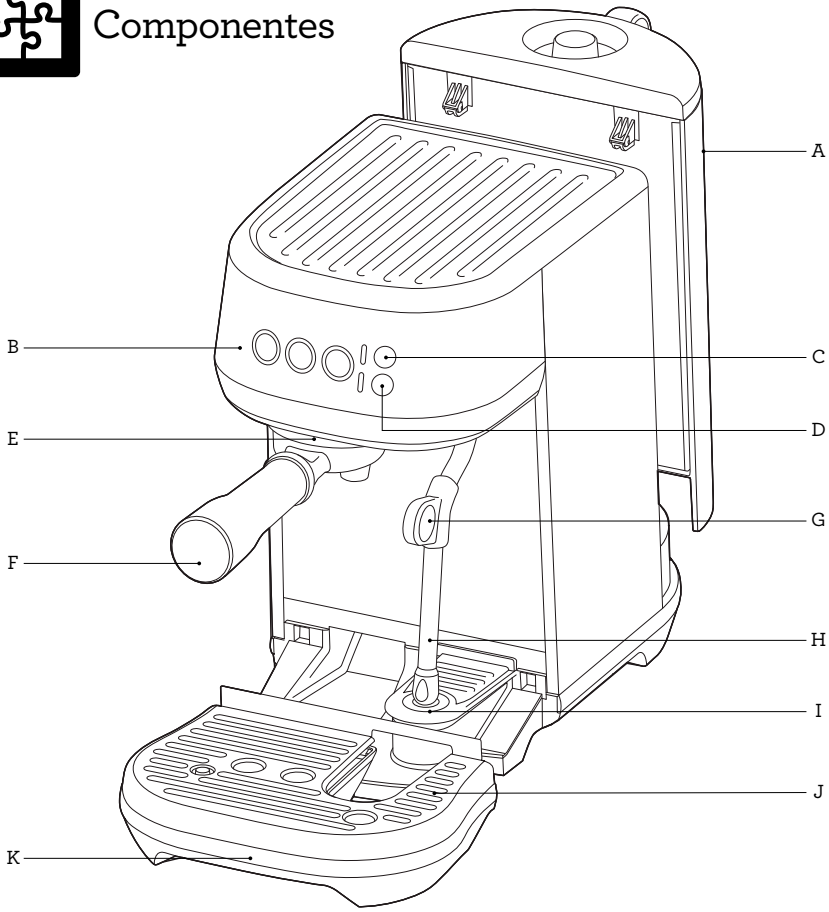
RÓTULO DE CICLO DE SERVICIO DE LA CSA

La Asociación Canadiense de Normas (CSA, por sus siglas en inglés) exige que cualquier aparato capaz de consumir más de 1 500 W se rotule con un “ciclo de servicio” en minutos.

Para el modelo BES500, este “ciclo de servicio” representa el tiempo máximo durante el cual el equipo consume más de 1 500 W durante cualquier período de 2 horas de uso.

PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Componentes



A. Depósito de agua extraíble de 1.9 L

B. Panel de control de botones de 1 y 2 tazas, y botón de vapor
Con dosis preestablecidas, anulación manual o duraciones y volúmenes programables.

C. Configuración de la temperatura de la leche
Seleccione entre tibia, óptima y caliente.

D. Configuración de la espuma de leche
Seleccione entre poca, media o mucha.

E. Grupo

F. Portafiltro de acero inoxidable de 54 mm

G. Mango del vaporizador

H. Vaporizador
Para texturizar leche de forma automática.

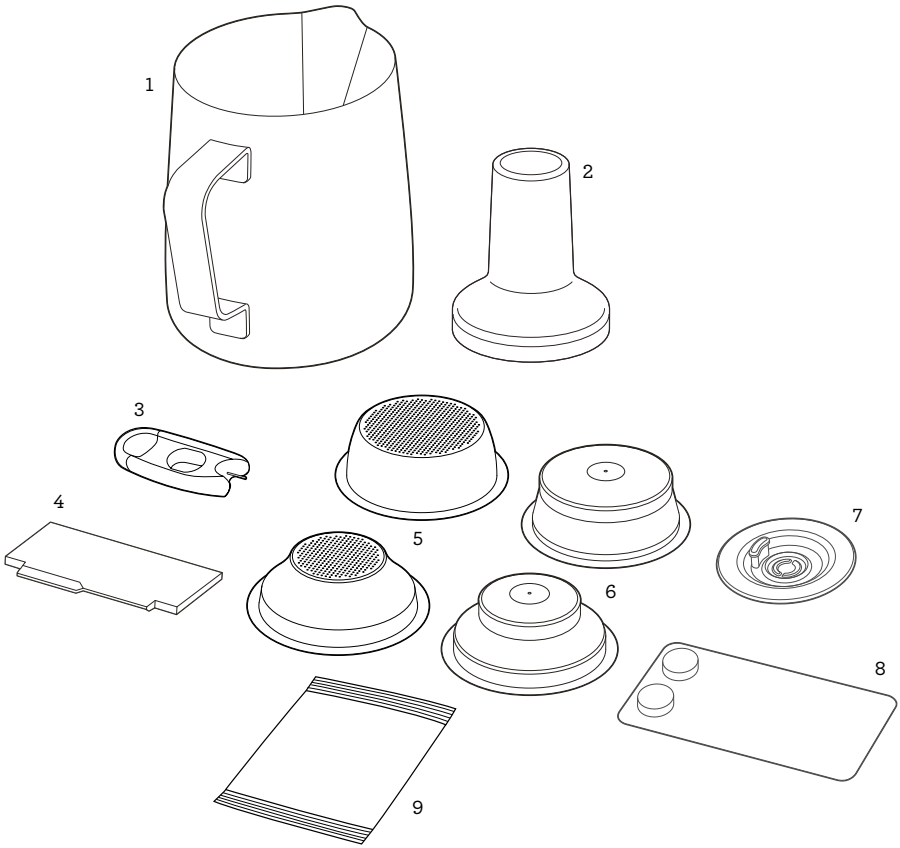
I. Jarra para leche con sensor de temperatura

J. Rejilla de la bandeja de goteo extraíble

K. Bandeja de goteo extraíble
Con indicador de bandeja llena

Datos técnicos

120 V~ 60 Hz 1 560 W



ACCESORIOS

1. Jarra para leche de acero inoxidable
   Con marcas MIN y MAX
2. Prensador de 54 mm
3. Herramienta de limpieza para la punta del vaporizador
   (Ubicada debajo del depósito de agua)

* El filtro no presurizado para 2 tazas viene instalado en el portafiltro.

4. The Razor™, la herramienta precisa para ajustar dosis
5. Filtros no presurizados *
   (1 taza y 2 tazas).
   Para uso con granos de café recién molido.
6. Filtro presurizado (1 taza y 2 tazas)
   Para uso con café premolido.
7. Disco de limpieza
8. Pastillas de limpieza para máquina de expreso
9. Polvo descalcificador

Características de la Bambino® Plus

DISEÑO COMPACTO

Café de calidad con una máquina compacta.

TEXTURIZACIÓN DE LECHE AUTOMÁTICA DE PRINCIPIO A FIN

Texturiza automáticamente la leche a la temperatura y según el estilo seleccionados, desde una textura sedosa para un latte hasta una cremosa para un capuchino. La purga automática elimina los residuos de leche del vaporizador cuando vuelve a la posición inicial.

TECNOLOGÍA THERMOJET®

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

CONTROLADOR DE TEMPERATURA PID

Controlador electrónico de temperatura PID para brindar una mayor estabilidad de temperatura.

PRE-INFUSIÓN A BAJA PRESIÓN

Aplica baja presión de agua al comienzo de la extracción para expandir el molido de forma pausada y lograr que la extracción sea uniforme.

CONTROL VOLUMÉTRICO

Volúmenes preestablecidos de 1 y 2 tazas, anulación manual o volúmenes de dosis programables.

THE RAZOR™, LA HERRAMIENTA PARA AJUSTAR DOSIS

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

Montaje

TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

Preparación de la máquina

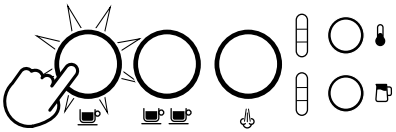
Retire y deseche todas las etiquetas y materiales de empaque adheridos a la máquina. Asegúrese de haber retirado todas las piezas y accesorios antes de desechar el empaque.

Limpie la bandeja de goteo, la rejilla de la bandeja de goteo, el portafiltro, los filtros y las jarras para leche con agua tibia y un líquido lavaplatos no abrasivo. Enjuague y seque completamente antes de usar.

Funciones

PRIMER USO

1. Quite el depósito de agua y llénelo con agua potable hasta la línea MÁX. Vuelva a poner el depósito de agua en la máquina.
2. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté en la posición correcta en la máquina.
3. Conecte el cable de alimentación al tomacorriente. Presione el botón de 1 taza, de 2 tazas o de vapor para encender la máquina.
4. Presione el botón de 1 taza y la máquina empezará su primer ciclo.



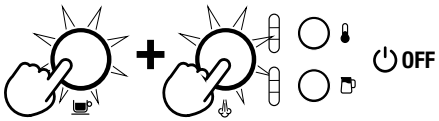
5. Una vez completado, la máquina entrará en el modo listo y todas las luces se iluminarán.

NOTA

El ciclo de primer uso es para enjuagar la máquina y preparar el sistema de calefacción.

APAGADO DE LA MÁQUINA

Para apagar la máquina, presione el botón de 1 taza y el botón de vapor al mismo tiempo.



LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

Levante el depósito de agua de la máquina. Retire la tapa del depósito de agua y agregue agua potable hasta llenar el depósito hasta la marca MAX.

Vuelva a poner el depósito de agua en la máquina y asegúrese de que esté correctamente fijado y alineado contra la parte posterior de la máquina.

Si los botones de 1 taza, 2 tazas o vapor están iluminados, significa que el depósito de agua está fijado correctamente.

La máquina detectará si hay un bajo nivel de agua. Los botones de 1 taza, 2 tazas o vapor no se iluminarán.

Si esto ocurre, agregue agua al depósito de agua. Una vez que el nivel de agua sea suficiente, todos los botones se iluminarán y la máquina estará lista para ser utilizada.

FILTROS

Esta máquina incluye filtros presurizados y no presurizados para 1 taza y 2 tazas. Use el filtro de 1 taza cuando prepare una taza individual y el filtro de 2 tazas cuando prepare 2 tazas o una taza individual más fuerte.

Tendrá que ajustar la cantidad y el tamaño del café molido si cambia de un filtro único a uno doble, o viceversa.
Los filtros proporcionados están diseñados para lo siguiente:

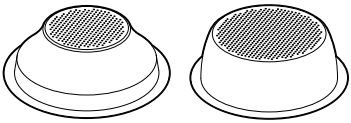
Filtro para 1 taza = 8-11 g

Filtro para 2 tazas = 16-19 g

FILTRO NO PRESURIZADO

Use filtros no presurizados si va a usar café recién molido.

Los filtros no presurizados le permiten experimentar con el molido, la dosificación y el prensado, para así poder crear un expreso más equilibrado.

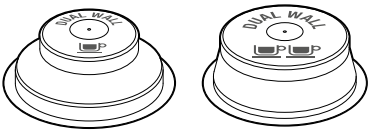


1 TAZA 2 TAZAS

FILTRO PRESURIZADO

Use el filtro presurizado si usa café molido previamente.

Los filtros presurizados regulan la presión y ayudan a optimizar la extracción, independientemente de el molido, dosis, presión de prensado o frescura del café.



1 TAZA 2 TAZAS

NOTA

Use la herramienta the Razor™ para ajustar el control de la dosis de café molido de forma precisa después del prensado.

EL MOLIDO

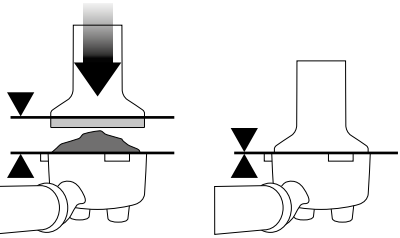
Cuando muela granos de café, el molido debe ser fino, pero no demasiado. El tamaño del molido incide en la velocidad con la que el agua fluye por el café molido en el filtro y en el sabor del expreso.

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

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

DOSIS Y PRENSADO DEL CAFÉ

- Inserte el filtro en el portafiltro.
- Muela suficiente café para llenar el filtro.
- Golpee el portafiltro suavemente varias veces para hacer caer y distribuir el café de manera uniforme en el filtro.
- Usando el prensador, prense el café con firmeza, aplicando aprox. 10-15 kg de presión. La cantidad de presión no es tan importante como presionar de forma constante cada vez.



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

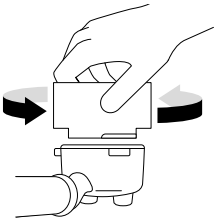
NOTA

Recomendamos el uso de granos 100% arábica de buena calidad y cuya bolsa indique la fecha de tueste. Evite usar café cuya bolsa solo indique una fecha de expiración. El período óptimo de uso de los granos es de 5 a 20 días después de la fecha de tueste. El café rancio puede salir de las boquillas del portafiltro demasiado rápido y tener un sabor amargo y acuoso.

AJUSTE DE LA DOSIS

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

- Inserte la herramienta the Razor™ en el filtro hasta que los extremos de la herramienta descansen sobre el borde del filtro. La cuchilla de la herramienta para ajustar dosis debe penetrar la superficie del café prensado.
- Gire la herramienta para ajustar dosis the Razor™ hacia adelante y hacia atrás mientras sostiene el portafiltro en ángulo sobre el recipiente para restos para retirar el exceso de café molido. Su filtro ahora contiene la dosis correcta de café.



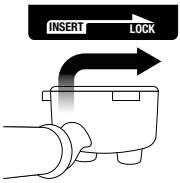
- Limpie el exceso de café del borde del filtro para que el grupo pueda sellarse adecuadamente.

PURGA DEL GRUPO

Antes de insertar el portafiltro en el grupo, permita que el agua fluya brevemente a través del grupo presionando el botón de 1 taza. Esto estabilizará la temperatura antes de la extracción.

INSERCIÓN DEL PORTAFILTRO

Ponga el portafiltro debajo del grupo de modo que el asa quede alineada con la posición INSERT (Insertar). Introduzca el portafiltro en el grupo y gire el asa hacia el centro hasta que sienta resistencia.



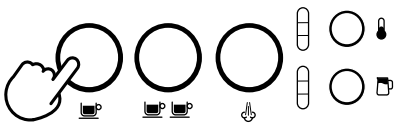
Coloque su taza o tazas debajo del portafiltro en la bandeja de goteo.

EXTRACCIÓN DE EXPRESO

- Como referencia, el café expreso debe comenzar a fluir tras un periodo de infusión de entre 8 y 12 segundos y tener la consistencia de la miel caliente cuando gotea.
- Si el expreso comienza a fluir antes de 7 segundos, entonces la dosis de café en el filtro es insuficiente o el molido es demasiado grueso. En este caso, la dosis de café no fue extraída lo suficiente.
- Si el expreso comienza a gotear, pero no fluye tras 12 segundos, entonces el molido es demasiado fino. En este caso, la dosis de café fue extraída en exceso.

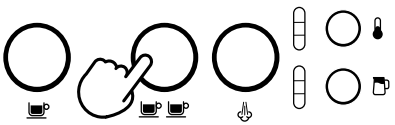
VOLUMEN DE DOSIS PRE-PROGRAMADO – 1 TAZA

Presione el botón de 1 taza una vez. El botón parpadea para indicar que ha sido seleccionado. Se extrae un volumen de expreso individual preestablecido de aprox. 30 ml. La máquina se detiene automáticamente una vez que se ha extraído el volumen preestablecido.



VOLUMEN DE DOSIS PRE-PROGRAMADO – 2 TAZAS

Presione el botón de 2 tazas una vez. El botón parpadea para indicar que ha sido seleccionado. Se extrae un volumen de expreso individual preestablecido de aprox. 60 ml. La máquina se detiene automáticamente una vez que se ha extraído el volumen preestablecido.



NOTA

Si presiona los botones de 1 taza o de 2 tazas mientras se prepara un expreso programado, la extracción se detendrá inmediatamente.

PREINFUSIÓN MANUAL Y VOLUMEN DE LA DOSIS

Mantenga presionado el botón de 1 taza o de 2 tazas para seleccionar el tiempo de preinfusión deseado. Suelte el botón para comenzar la extracción. Presione el botón parpadeante nuevamente para detener la extracción.

PROGRAMAR EL VOLUMEN DE LA DOSIS

Presione y mantenga presionado los botones de 1 taza y de 2 tazas durante 2 segundos. Los botones se iluminarán y parpadearán.

Para establecer el volumen de la dosis para 1 taza:

- Presione el botón de 1 taza para iniciar la extracción.
- Presione el botón de 1 taza nuevamente para detener la extracción. El volumen modificado se guardará.

Para establecer el volumen de la dosis para 2 tazas, siga los pasos anteriores, pero seleccione el botón de 2 tazas para iniciar y detener la extracción.

CONFIGURAR LA TEMPERATURA DE LA LECHE

La máquina tiene 3 configuraciones de temperatura de leche;

1 – Tibia

2 – Óptima

3 – Caliente

Al encender la máquina de expreso, la configuración de temperatura de la leche se ajustará por defecto a la última configuración elegida. Presione el botón de temperatura de la leche hasta que se ilumine la temperatura deseada.

CONFIGURAR LA ESPUMA DE LA LECHE

La máquina tiene 3 configuraciones de espuma de leche;

1 – Poca

2 – Media

3 – Mucha

Al encender la máquina, la configuración de la espuma de leche se ajustará por defecto a la última configuración elegida. Presione el botón de la espuma de la leche hasta que se ilumine la configuración de la espuma deseada.

TEXTURIZACIÓN DE LA LECHE

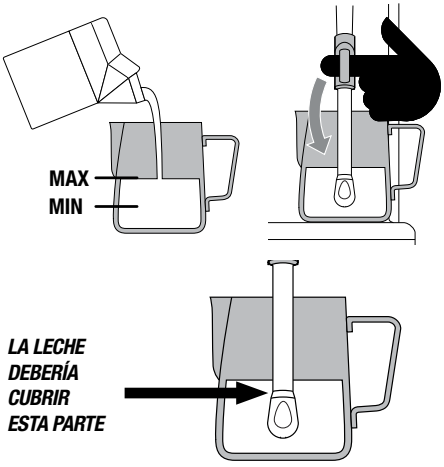
Las diferentes marcas, tipos de leche y alternativas lácteas forman una textura diferente. Puede ser necesario ajustar el nivel de espuma para una leche en particular.

NOTA

Se recomienda purgar momentáneamente el vaporizador antes de texturizar la leche. Para hacer esto, presione el botón de vapor para comenzar a purgar y presione nuevamente para detener.

PARA TEXTURIZAR LA LECHE

- Asegúrese de que la leche sea fresca y esté fría.
- Llene la jarra para leche entre las marcas MIN y MAX.
- Levante el vaporizador e introdúzcalo en la jarra para leche.
- Baje el vaporizador y asegúrese de que llegue lo más abajo posible.
- La jarra para leche debe permanecer sobre el sensor de temperatura de la leche, ubicado sobre la bandeja de goteo. Además, la leche debe cubrir la punta del vaporizador.



- Presione el botón de temperatura de la leche y el botón de espuma de la leche para seleccionar la configuración deseada.
- Presione el botón de vapor, el botón parpadeará mientras texturiza.
- La texturización de la leche se detendrá automáticamente cuando se alcance la temperatura de leche seleccionada.
- Levante el vaporizador para quitar la jarra para leche.
- Limpie el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo.
- Lleve el vaporizador a su posición inicial para iniciar la purga de forma automática.

ADVERTENCIA: PELIGRO DE QUEMADURAS

Todavía puede liberarse vapor a presión de la máquina, incluso después de haberla apagado. Los niños siempre deben ser supervisados.

NOTA

Es posible escuchar un ruido de bombeo cuando la máquina crea vapor. Esto es parte del funcionamiento normal de la máquina.

NOTA

Use solo la jarra para leche de acero inoxidable incluida cuando espume leche con esta máquina. El uso de otros recipientes puede conllevar condiciones de riesgo.

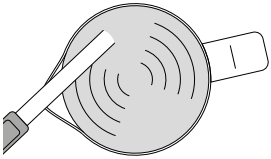
TEXTURIZACIÓN DE LECHE MANUAL

La texturización automática de leche y el apagado automático se desactivan cuando se selecciona el modo de texturización manual de leche.

- Llene la jarra para leche de acero entre las marcas MÍN y MÁX.
- Levante el vaporizador e introdúzcalo en la jarra para leche con la punta de 1 a 2 cm debajo de la superficie de la leche, cerca del lado derecho de la jarra y en la posición de las 3 en punto del reloj.
- Presione el botón de vapor para comenzar a texturizar.

- Mantenga la punta del vaporizador justo debajo de la superficie de la leche hasta que la leche gire en sentido de las manecillas del reloj y produzca un vórtice (efecto de remolino).
- Mientras la leche esté girando, baje lentamente la jarra. Esto llevará la punta del vaporizador a la superficie de la leche y hará que comience a ingresar aire en ella.

- Rompa suavemente la superficie de la leche con la punta para que la leche gire lo suficientemente rápido.
- Mantenga la punta del vaporizador en la superficie o ligeramente por debajo de ella, siempre procurando mantener el vórtice. Texturice la leche hasta obtener un volumen suficiente.
- Levante la jarra para bajar la punta hasta dejarla debajo de la superficie, pero no deje de hacer girar el vórtice. La leche está a la temperatura correcta (entre 60 y 65 °C) cuando la jarra está caliente al tacto.



- Cuando la texturización de la leche haya finalizado, presione el botón de vapor.
- Retire el vaporizador de la jarra para leche.
- Limpie el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo.
- Lleve el vaporizador a su posición inicial para iniciar la purga de forma automática.

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

Después de texturizar la leche, el vaporizador debe volver a la posición baja y purgarse automáticamente. Si no lo hace, podría bloquear el vaporizador.

Si el vaporizador permanece en la posición elevada, la máquina mostrará una alerta indicando que el vaporizador debe estar más bajo; iluminando las luces de temperatura de la leche y espuma de la leche en un patrón descendente, identificando que el vaporizador necesita cambiar a una posición más baja.

Para comenzar la purga del vaporizador de forma manual, ponga el vaporizador en posición baja y luego presione y mantenga presionado el botón de vapor durante 5 segundos.

VAPORIZADOR BLOQUEADO

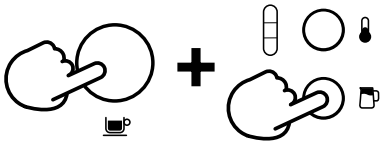
Durante la texturización de la leche, si la máquina detecta que el vaporizador está bloqueado, dejará de funcionar inmediatamente y la luz del botón de vapor se apagará. Las luces de temperatura de la leche y de espuma de la leche se iluminarán completamente y parpadearán. Estas luces parpadearán hasta que se haya completado un ciclo de limpieza del vaporizador, consulte 'Limpieza del vaporizador' para obtener más instrucciones.

USO DE AGUA CALIENTE

Para que el agua caliente fluya por el vaporizador:

Ponga la punta del vaporizador sobre la bandeja de goteo.

Cuando la máquina esté en modo listo, levante la varilla de vaporizador, presione el botón de 1 taza y el de la espuma de leche, y empezará a correr agua caliente por el vaporizador. Presione el botón de 1 taza para detener el flujo de agua caliente.



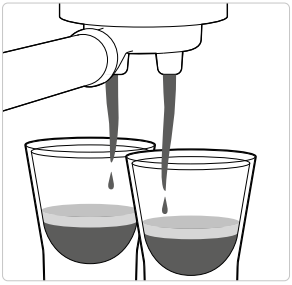
ADVERTENCIA

Tenga cuidado al manipular bebidas calientes.

CONSEJOS DE EXTRACCIÓN

Para lograr un gran expreso se debe buscar el equilibrio perfecto entre dulzor, acidez y amargor. El sabor de su café dependerá de muchos factores, como el tipo de grano, el grado de tueste, la frescura, qué tan grueso o fino sea el molido, la dosis de café y la presión del prensado. Experimente ajustando estos factores de forma individual para lograr el sabor de su preferencia.

EXTRACCIÓN CORRECTA

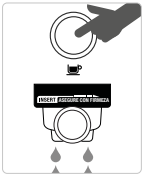


- El flujo comienza después de entre 8 y 12 segundos.
- El flujo es lento como el de la miel cuando está tibia.
- La crema es de color café dorado con una fina textura de mousse.
- El espresso es de color café oscuro.

DESPUÉS DE LA EXTRACCIÓN

RETIRE EL CAFÉ MOLIDO USADO

El café molido usado formará un 'disco'. Si el disco está mojado, consulte la sección 'Extracción insuficiente'.



ENJUAGUE EL FILTRO

Mantenga el filtro limpio para evitar obstrucciones. Sin café molido en el filtro, introduzca el portafiltro en el equipo y haga que corra agua caliente.

EXTRACCIÓN INSUFICIENTE

- El flujo comienza después de entre 1 y 6 segundos.
- El flujo es rápido como el agua.
- La crema es delgada y pálida.
- El espresso es de un color café apagado.
- Sabe amargo, débil y acuoso.

SOLUCIONES

EXPERIMENTE CON LA MOLIENDA:

- La molienda debe ser más fina para que la extracción sea más lenta.
- Asegúrese de ajustar la dosis con la herramienta the Razor™.

Ajuste y vuelva a probar

Prense usando entre 10 y 15 kg de presión. El borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del prensado. Retire cualquier exceso de café hasta lograr la dosis ideal usando la herramienta de precisión para ajustar dosis Razor™.

EXTRACCIÓN EXCESIVA

- El flujo comienza después de 12 segundos.
- El flujo gotea o no se produce.
- La crema es oscura y presenta manchas.
- El espresso es de un color café muy oscuro.
- Tiene un sabor amargo y quemado.

SOLUCIONES

EXPERIMENTE CON LA MOLIENDA:

- La molienda debe ser más gruesa para que la extracción sea más rápida.
- Asegúrese de ajustar la dosis con la herramienta the Razor™.

Ajuste y vuelva a probar

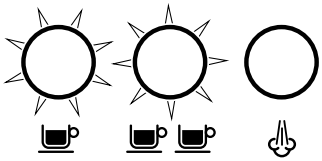
Prense usando entre 10 y 15 kg de presión. El borde superior de la tapa de metal del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del prensado. Retire el exceso de café hasta alcanzar el nivel ideal con the Razor™, la herramienta precisa para ajustar dosis.

	MOLIDO	DOSIS DE MOLIENDA	PRENSADO
EXTRACCIÓN EXCESIVA AMARGO • ASTRINGENTE	Demasiado fina	Demasiado Use la herramienta Razor™ para retirar el exceso	Muy pesado
EXTRACCIÓN BALANCEADA	Óptima	8–11 g (1 taza) 16–19 g (2 tazas)	10–15kg
EXTRACCIÓN INSUFICIENTE INSÍPIDO • AGRIO	Demasiado gruesa	Muy poco Aumente la dosis y use la herramienta Razor™ para retirar el exceso	Muy liviana

Cuidado y limpieza

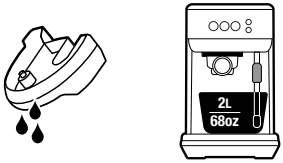
CICLO DE LIMPIEZA

La máquina detectará que se han realizado 200 extracciones desde el último ciclo de limpieza. Esto se podrá ver, ya que los botones de 1 taza y de 2 tazas parpadearán de forma alternada. Esto indica que el grupo necesita limpieza. Este es un ciclo de lavado, y es distinto al ciclo de descalcificación.



PARA REALIZAR UN CICLO DE LIMPIEZA

1. Inserte el disco de limpieza incluido en el filtro que está en el portafiltro.
2. Coloque una pastilla limpiadora sobre el disco de limpieza.
3. Inserte el portafiltro en el grupo.
4. Vacíe la bandeja de goteo y vuelva a colocarla en la máquina. Ponga un recipiente de 2 L debajo del portafiltro y el vaporizador orientado hacia la bandeja de goteo.

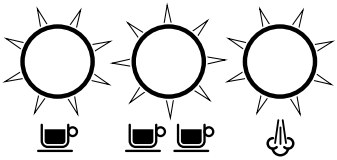


5. Llene el depósito de agua hasta la línea MÁX y luego vuelva a conectarlo a la máquina. Asegúrese de que está posicionado correctamente.
6. Presione y mantenga presionado los botones de 1 taza y de 2 tazas durante 5 segundos para entrar al modo ciclo de limpieza.

7. Los botones de 1 taza y de 2 tazas permanecerán iluminados. Presione el botón de 1 taza o de 2 tazas para comenzar el ciclo de limpieza. Cuando el ciclo se esté llevando a cabo, las luces parpadearán de forma alternada.
8. Una vez completado el ciclo, la máquina volverá al modo listo.
9. Quite y enjuague el portafiltro, disco de limpieza, bandeja de goteo y el recipiente.

DESCALCIFICACIÓN

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



La máquina indicará que requiere descalcificación cuando los botones de 1 taza, 2 tazas y de vapor parpadean de forma alternada durante 15 segundos. Al presionar cualquiera de estos botones, se cancelará la alerta y la máquina volverá al modo listo.

ADVERTENCIA

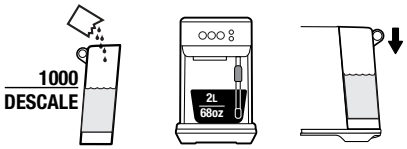
No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido. El depósito de agua nunca debe retirarse o vaciarse completamente durante la descalcificación.

NOTA

Antes de anadir el polvo descalcificador, debe retirar el filtro de agua del deposito.

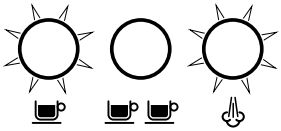
PARA DESCALCIFICAR

1. Vacíe la bandeja de goteo y vuelva a insertarla en la máquina.
2. Llene el depósito de agua hasta la línea DESCALE (Descalcificar) indicada y agregue el agente descalcificador al agua.



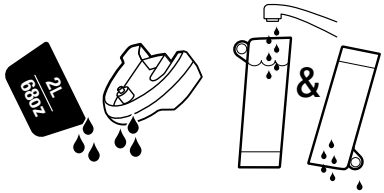
3. Ponga un recipiente de 2 L debajo del portafiltro y el vaporizador.
4. Apague la máquina presionando el botón de 1 taza y de vapor al mismo tiempo, y deje que se apague completamente antes de descalcificar.

5. Con la máquina apagada, presione el botón de 1 taza y el botón de vapor al mismo tiempo durante 5 segundos para entrar al modo de descalcificación.



6. Los botones de 1 taza y de vapor se iluminarán, lo que indica que la máquina está lista para comenzar la descalcificación.

7. Presione el botón de 1 taza o de vapor para comenzar el ciclo de descalcificación. Estos botones parpadearán de forma alternada durante todo el ciclo.
8. Una vez que la solución de descalcificación se haya agotado, el modo de descalcificación entrará en pausa. Llene nuevamente el depósito de agua hasta la línea MÁX. y vacíe el recipiente con el agua sucia, luego, vuelva a posicionar ambas partes de la máquina.
9. Los botones de 1 taza y de vapor se iluminarán, lo que indica que la máquina está lista. Presione el botón de 1 taza o de vapor para volver al modo de descalcificación.
10. Cuando la descalcificación esté completa, los botones de 1 taza y de vapor parpadearán de forma alternada. Luego, la máquina entrará en un modo de espera.



11. Retire y vacíe el recipiente con el agua sucia. Enjuague la bandeja de goteo y el depósito de agua, y seque completamente antes de volver a ponerlos en la máquina.

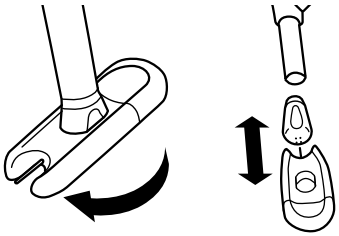
VAPORIZADOR BLOQUEADO

Durante la texturización de la leche, si la máquina detecta que el vaporizador está bloqueado, dejará de funcionar inmediatamente y la luz del botón de vapor se apagará. Las luces de temperatura de la leche y espuma de la leche se iluminarán completamente y parpadearán. Estas luces parpadearán hasta que se haya limpiado el vaporizador de forma manual.

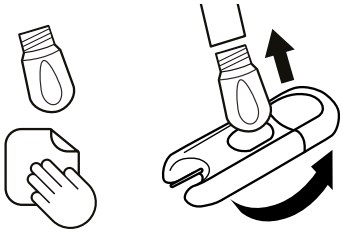
LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- El vaporizador siempre debe limpiarse después de texturizar la leche. Limpie el vaporizador con un paño húmedo.
- Si alguno de los agujeros del vaporizador se bloquea, puede que la texturización de la leche se vea afectada. Purgue manualmente el vaporizador para intentar limpiar los agujeros.
- Si el vaporizador sigue bloqueado, desenrosque la punta utilizando la herramienta para la limpieza de la punta del vaporizador y luego úsela para desbloquear los agujeros. La herramienta está ubicada en la parte

posterior de la máquina, debajo del depósito de agua.



- Enjuague la punta de vaporizador y limpie con un paño limpio y seco. Vuelva a poner el vaporizador enroscando la punta. Purgue el vaporizador después de limpiarlo.



LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTRO

- El filtro y el portafiltro deben enjuagarse con agua caliente inmediatamente después de cada uso para eliminar todos los aceites residuales de café.
- Si los agujeros en los filtros se bloquean, use la herramienta de limpieza del vaporizador para desbloquearlos.

LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Periódicamente, haga que fluya agua caliente a través de la máquina con el filtro y el portafiltro en su lugar, pero sin café molido, para así limpiar cualquier residuo de café.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse tras cada uso o cuando el indicador de vaciado sobresalga de la rejilla de la bandeja de goteo.
- Quite la rejilla de la bandeja de goteo y lave ambas partes en agua jabonosa tibia.

LIMPIEZA DE LA PARTE EXTERIOR

- Limpie la parte exterior con un paño suave y húmedo y luego frótela con un paño suave y seco.

NOTA

No use limpiadores abrasivos, almohadillas o paños que puedan rayar la superficie de la máquina.

NOTA

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

ADVERTENCIA

No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la máquina en agua u otro líquido.

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

Antes de guardar, apague la máquina y retire el enchufe del tomacorriente. Vacíe el depósito de agua y la bandeja de goteo. Asegúrese de que la máquina esté fría, limpia y seca. Almacene la máquina en posición vertical.

No ponga nada encima de la máquina.

RESTABLECER LOS VALORES DE FÁBRICA DE VOLUMEN DE EXPRESO

1. Apague la máquina presionando el botón de 1 taza y el botón de vapor al mismo tiempo durante 5 segundos.
2. Presione y mantenga presionado los botones de 1 taza y de 2 tazas durante 5 segundos. Los botones se iluminarán.
3. Presione el botón de 1 taza o de 2 tazas y la luz parpadeará 3 veces para indicar que todos los volúmenes se han reiniciado.
4. La máquina volverá al modo listo.

NOTA

Presione cualquier otro botón para salir del modo de restablecimiento de fábrica.

Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
El agua no fluye desde el grupo. **No hay agua caliente.**	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
	Es necesario descalcificar la máquina.	Realice el ciclo de descalcificación.
	El café está molido muy fino, o hay demasiado café en el filtro, o se prensó demasiado, o el filtro está bloqueado, o alguna combinación de las anteriores.	Consulte el problema 'El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no gotea en absoluto'.
El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltro o no gotea en absoluto.	El molido del café es demasiado fina.	Utilice un molido más grueso. Consulte la sección 'Dosis y prensado del café' y 'Consejos de extracción'.
	Hay demasiado café en el filtro.	Disminuya la dosis de café. Después de prensar, retire el exceso de café con the Razor™, la herramienta para ajustar dosis. Consulte la sección 'Dosis y prensado del café' y 'Consejos de extracción'.
	El café se está prensando con demasiada firmeza.	Prense usando entre 10 y 15 kg de presión.
	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
	El filtro podría estar bloqueado.	Use la punta en el extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear el o los agujeros.
	Es necesario descalcificar la máquina.	Realice el ciclo de descalcificación.
No pasa agua (la máquina hace mucho ruido).	El depósito de agua está vacío o el nivel de agua está por debajo de la marca MIN.	Llene el depósito.
Las luces de espuma y temperatura parpadean al mismo tiempo.	Error en la función de vapor. El depósito de agua de agua puede estar vacío.	Mantenga presionado el botón de vapor durante 3 segundos para purgar el sistema.
		Llene el depósito.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
El expreso fluye demasiado rápido.	El molido del café es demasiado gruesa.	Utilice un molido ligeramente más fino. Consulte la sección 'Dosis y prensado del café' y 'Consejos de extracción'
	No hay suficiente café en el filtro.	Aumente la dosis de café. Prense y retire el exceso de café molido usando the Razor™, la herramienta para ajustar dosis. Consulte la sección 'Dosis y prensado del café' y 'Consejos de extracción'.
	El café se está prensando con demasiada ligereza.	Prense usando entre 10 y15 kg de presión.
El expreso sale por los bordes del portafiltro.	El portafiltro no se insertó en el grupo correctamente.	Asegúrese de que el portafiltro esté completamente insertado y girado hasta el punto en que sienta resistencia.
	Hay restos de café alrededor del borde del filtro.	Limpie el exceso de café del borde del filtro para que el grupo se selle adecuadamente.
	Hay demasiado café en el filtro.	Disminuya la dosis de café. Consulte la sección 'Dosis y prensado del café'. Después de prensar, retire el exceso de café con the Razor™, la herramienta para ajustar dosis.
No se forma vapor.	El equipo no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.	Dé tiempo para que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.
	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
	Es necesario descalcificar la máquina.	Realice el ciclo de descalcificación.
	EL vaporizador está bloqueado.	Consulte la sección 'Limpieza del vaporizador'.
Se escucha un sonido de bombeo intermitente mientras se extrae expreso o se vaporiza la leche.	La máquina está llevando a cabo el funcionamiento normal de la bomba.	No se requiere ninguna acción ya que este es el funcionamiento normal de la máquina.
	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito.
	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
El café no está lo suficientemente caliente.	El portafiltro no está precalentado.	Enjuague el portafiltro bajo la salida dedicada de agua caliente. Seque bien.
La leche está muy caliente.	Jarra mal posicionada.	Asegúrese de que la jarra para leche esté colocada correctamente en el sensor. Ajuste la temperatura de la leche.
No se forma crema.	El café se está prensando con demasiada ligereza.	Prense usando entre 10 y 15 kg de presión.
	El molido del café es demasiado gruesa.	Utilice un molido ligeramente más fino. Consulte la sección 'Dosis y prensado del café' y 'Consejos de extracción'.
	Los granos de café o el café molido no son frescos.	Si va a moler café de grano entero, use granos de café recién tostados y con fecha de tueste, y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha. Si usa café premolido, consúmalo dentro de una semana después de haber sido molido.
	El filtro podría estar bloqueado.	Use la punta en el extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear el o los agujeros.
Hay una fuga de agua.	Función de purga automática. Inmediatamente después de la función de vaporizado la máquina purgará agua en la bandeja de goteo. Esto asegura que la bobina térmica esté a la temperatura óptima.	Asegúrese de que la bandeja de goteo esté firmemente encajada en su lugar y vacía cada vez que el indicador aparezca.
	El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.	Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.
La máquina indica que está encendida, pero deja de funcionar.	El corte térmico de seguridad puede haberse activado debido al sobrecalentamiento de la bomba.	Presione los botones de 1 taza y de vapor simultáneamente durante 0.5 segundos para apagar la máquina y luego desenchúfela del tomacorriente. Deje que se enfríe entre 30 y 60 minutos. Si el problema persiste, llame al Centro de servicios de Breville.
Está cayendo demasiado o muy poco café expreso en la taza.	Debe hacer cambios a los ajustes de la cantidad de molido, la configuración de tamaño de molido, los volúmenes de dosis o una combinación de los anteriores.	Ajuste la cantidad de molido, la configuración de tamaño de molido o ambas. Consulte las secciones 'Dosis y prensado del café', 'El molido', y 'Consejos de extracción'.

Notas

Notas

Notas

Breville Service Center

USA	**Mail:**	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	Phone:	1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	Web:	**breville.com/us/support**
Canada	**Mail:**	Breville Canada 300 Town Centre Blvd, Suite 201, Markham, Ontario, L3R 5Z6, Canada
	Phone:	1-855-683-3535
	Web:	**breville.ca/support**

Atención al Consumidor Breville

Mexico	**Dir.:**	Breville México, S.A. de C.V. Montes Urales 360 Piso 2 Col. Lomas de Chapultepec III Sección Miguel Hidalgo Ciudad de México C.P. 11000 México
	Tel.:	800-649-0543
	Sitio web:	**breville.mx/support**

Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2025.

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

BES500 Series • Séries • Serie

USCM – X25