

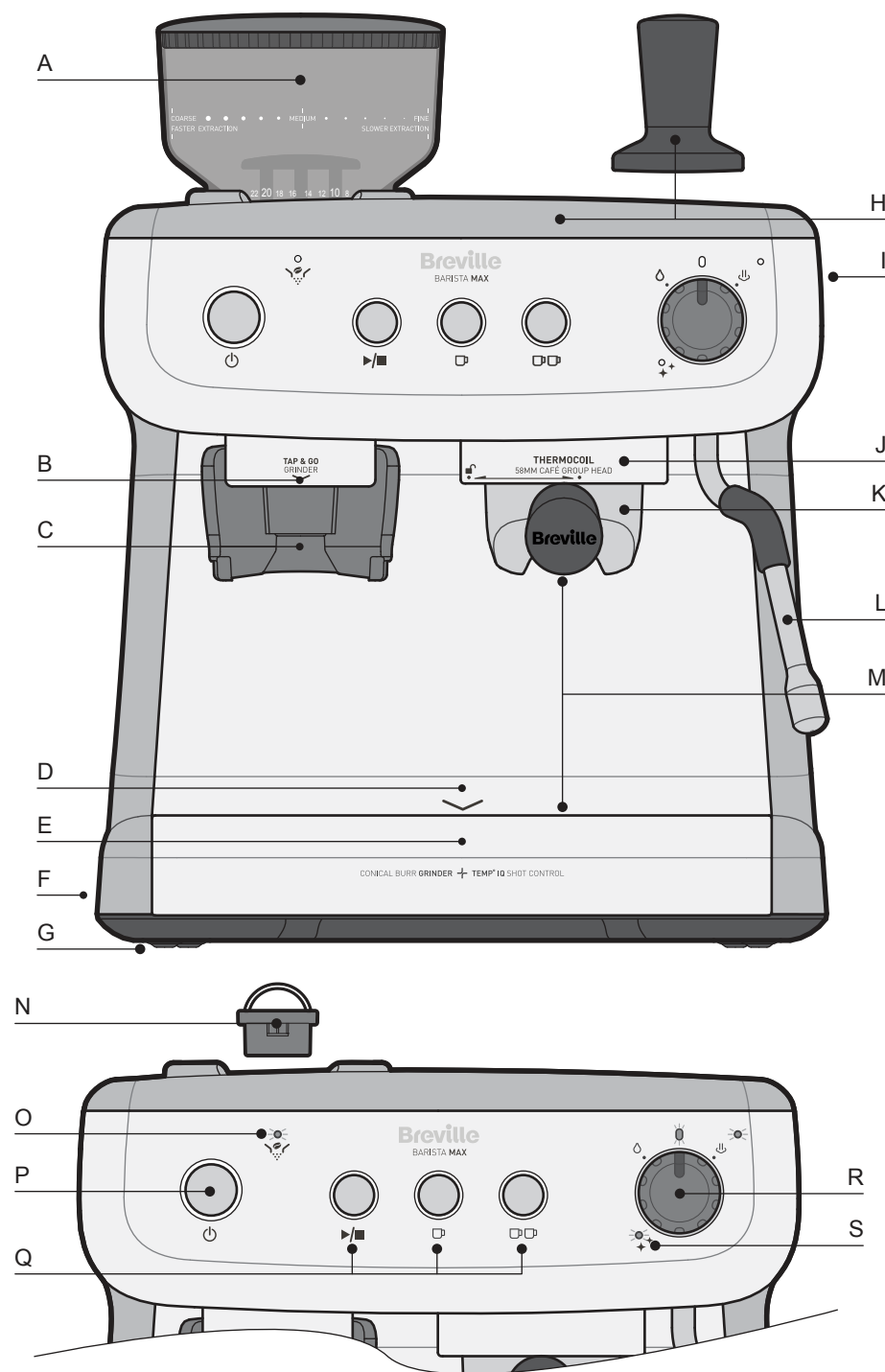
Breville®

Turn **on** your creativity®



Breville Barista Max Espresso Machine With Integrated Grinder VCF126X

EN	Instructions for Use	4
FR	Instructions	33
PL	Instrukcja użytkowania	67
DE	Bedienungsanleitung	103
NL	Gebruiksaanwijzing	135
SV	Bruksanvisning	171
ES	Instrucciones de uso	201
RO	Instrucțiuni de utilizare.....	237



BREVILLE'S SAFETY PRECAUTIONS

SAFETY PRECAUTIONS FOR YOUR BREVILLE ESPRESSO MACHINE

- Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.
- Do not remove the Group Handle during the espresso pour or water flow as the unit is under pressure. Removing the Group Handle during either of these operations can lead to a scalding or injury.
- The Steam & Hot Water Wand becomes very hot during texturing milk and water flow. This may cause burns in case of contact, therefore avoid any direct contact with the wand.
- Always disconnect the plug from the power outlet prior to cleaning the espresso machine or if there is any problem during the coffee making process.
- Do not place hands directly under the steam, hot water or espresso pour as this can lead to a scalding or injury.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Even after use, the heating element surface is subject to residual heat after use.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use. Injury could occur from misuse.
- Do not immerse the appliance or power cord and plug in water or any other liquid. Wash the following 10 parts in warm water with a mild detergent; milk jug, drip tray grill, one cup and two cup filter baskets, group handle/portafilter, drip tray, tamper, top burr, bean hopper and water reservoir. Rinse and dry each part thoroughly before replacing. Wipe the steam wand with a damp cloth. See Care & Cleaning section for full details.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than

8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Children shall not play with the appliance.

- Always place the unit on a flat, level surface.
- Do not operate without water in reservoir. Fill reservoir with only clean and cold water. Observe the maximum filling volume is 2 litres.
- Do not allow the Power Cord to come into contact with the hot parts of the espresso machine, including the Cup Warming Plate and the Steam & Hot Water Wand.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Breville is very safety conscious when designing and manufacturing consumer products, but it is essential that the product user also exercise care when using an electrical appliance. Listed below are precautions which are essential for the safe use of an electrical appliance:

- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
- Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
- Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
- Never leave an appliance unattended while in use.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven.
- Do not place on top of any other appliance.
- Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.

If you have any concerns regarding the performance and use of your appliance, please visit the Breville Website or contact Breville Consumer Care - details are on the back page. Ensure the above safety precautions are understood.

Do not use any accessory not recommended by the manufacturer as this may result in injury or damage to the appliance.

FEATURES OF YOUR BREVILLE BARISTA MAX

A. Removable Bean Hopper

The removable 250g capacity Bean Hopper features 30 easily adjustable Grind Settings. Turn the Hopper from coarse to fine to adjust the Grind Setting & maximise the taste of your espresso.

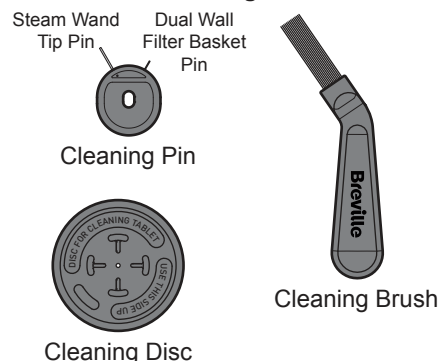
B. Illuminated Grind Area

LED illumination starts when grinding begins. The coffee grinds are illuminated as they are delivered directly into the Filter Basket. The light automatically fades when grinding is complete.

C. Tap & Go™ Grinding Cradle

The unique Tap & Go™ Grinding Cradle holds the Group Handle to provide seamless one-touch on-demand grinding. This helps you to control the amount of coffee grinds straight into the Filter Basket.

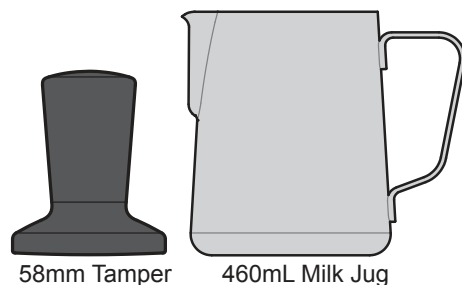
D. Accessories Storage Home



Area behind the Drip Tray, for storing the One & Two Cup Filter Baskets, Cleaning Disc, Cleaning Brush & Cleaning Pin.

E. Removable Drip Tray, Grill & Grind Bin

Includes a Water Level Indicator which floats through the Stainless Steel Grill to indicate when the tray is full of water & requires emptying.



A removable Grind Bin for collecting overflowed coffee grinds, separate from the water, is located in the Drip Tray. Simply remove the Grind Bin & discard grinds as required.

F. Cord Storage

Conveniently stow excess cord by pushing the cord inside the machine to keep benchtop tidy.

G. Non-slip Feet

The non-slip silicone feet ensure that the Barista Max remains stable on the benchtop during use.

H. Warming Plate with Tamper Home

Preheats cups & glasses which helps to retain the essential characteristics of true espresso aroma & a rich, sweet taste. Tamper home located on the top of the Warming Plate for convenient access & storage.

I. Removable 2.8L Water Reservoir

Push back the lid & fill with cold water, or remove the Water Reservoir by opening the Lid, lifting upwards using the Handle located inside.

FEATURES OF YOUR BREVILLE BARISTA MAX

J. Group Head - 58mm Commercial Size

The wider size allows more even extraction of the tamped coffee grinds.

K. Group Handle/ Portafilter - 58mm Commercial Size

The wider size ensures the coffee grinds are more evenly spread, and easier to tamp.

L. Steam & Hot Water Wand

Ball joint movement with silicone cover, allows movement of the Steam Wand to desired position without burning fingers.

M. Extra Tall Cup Height

A large 105mm space for extracting coffee directly into tall mugs & glasses.

N. Removable Top Burr

Easily removable by lifting the Burr handles when cleaning.

O. GRINDER Light

- Fully illuminated white when ready. Flashes whilst attempting to grind to indicate the Hopper Gates are not completely open.
- Fully illuminated red when Grinder Motor is in protection mode.

P. ☺ Button & Light

Press button to turn on the machine. The ☺ LIGHT will illuminate & pulse to indicate it is heating up. The ☺ LIGHT stays fully illuminated when ready. The machine will automatically enter sleep mode after 20 minutes, the ☺ LIGHT will stop illuminating.

Q. Espresso Extraction Buttons

▶ Button

Allows for shot volumes in addition to one & two shot presets. Press button to start extraction, when

desired pour volume is reached press button again to stop.

Automatically stops after 200mL

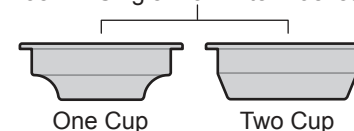
☑ ONE CUP Button

Pours 1 shot of espresso - 30mL then automatically stops.

☑☑ TWO CUP Button

Pours 2 shots of espresso - 60mL then automatically stops.

58mm Single Wall Filter Baskets



R. DIAL Features & Lights

☼ DIAL Light

- Fully illuminated when ready. Flashes when DIAL needs to be returned to the vertical position.

☼ Steam Light

- Fully illuminated when ready to steam. Flashes when warming up to steam temperature & when cooling down (purging water) to espresso temperature.

☼ STEAM

Use to heat & texture milk.

☼ HOT WATER

Pours 200mL then automatically stops. Use for long black coffee, hot drinks such as tea, instant soups and to warm cups prior to making espresso.

S. CLEAN Light

- Fully illuminated blue when a cleaning cycle for the Group Head & Shower Head is required.

MORE DETAILS ABOUT YOUR BREVILLE BARISTA MAX

Temp° IQ Shot Control™

Optimum temperature
The Temp° IQ Shot Control™ is an exclusive technology developed by Breville for your Barista Max. This 3 way system delivers the accurate & stable water temperature that is needed for consistently great tasting coffee.

• Thermoblock Technology

The Thermoblock ensures fast heat up, and precise water temperature for the best espresso extraction & milk steaming. Only the required amount of water is heated for speed and efficiency. The Thermoblock heats water so that espresso extracts at 92°C for the optimum extraction of oils from the tamped coffee grinds. Temperatures above or below will result in burnt/bitter or weak tasting espresso.

• Advanced PID Controller

The PID monitors and controls the Thermoblock to ensure water is always delivered to tamped coffee grinds at the precise temperature needed.

• Gentle Pre-infusion

Small amounts of water are gently introduced onto the tamped coffee grinds prior to the steady flow of water, for a richer flavoured espresso.

Café 58mm

Group Head & Handle

Extract the maximum amount of flavour

The Group Head and the Group Handle are commercial sized, 58mm, just like local café.

- The wider size ensures the coffee grinds are more evenly spread in the Filter Baskets. The coffee grinds are easier to fill, tamp and remove after use.
- The 58mm Group Handle allows a more even extraction of the tamped coffee grinds, resulting in a true café tasting coffee.



Tap&Go™ Integrated Grinder

Easy on-demand grinding experience

• Tap&Go™ Technology

The Tap&Go™ on-demand grinding technology developed by Breville delivers coffee grinds directly into the Group Handle with one touch. Simply push down on the Group Handle to activate the Grinder.

• Conical Burr Grinder

The integrated Grinder offers all-in-one grinding experience. The hardened Stainless Steel Conical Burr achieves consistent grind particle sizes, which minimises heat transfer & reduces friction due to its gentle & slow rotation.

• Bean Hopper

The 250g Hopper features anti-spill gates which prevents coffee beans from escaping onto the benchtop when removing. The on-board Grinder offers all-in-one grinding experience with Grinder integrated in the Espresso Machine.



Auto Shot & Customisable

Volumetric Control

Right quantity of espresso in your cup

- Auto Shot is the easiest way to create a great espresso. Press the ONE or TWO CUP BUTTONS to pour the right amount.
- All Extraction Buttons can be customised to deliver the shot volumes preferred.



Customisable

Extraction Temperature

Temperature just like you want

- The Barista Max allows water temperature to be changed from the recommended 92°C (in 2°C increments) to cater for personal preferences.



BEFORE FIRST USE OF THE BREVILLE BARISTA MAX

Step 1. Remove Packaging

- Ensure all packaging has been removed.
Important: Remove the red plug found at the base of the Water Reservoir.

Step 2. Position Machine

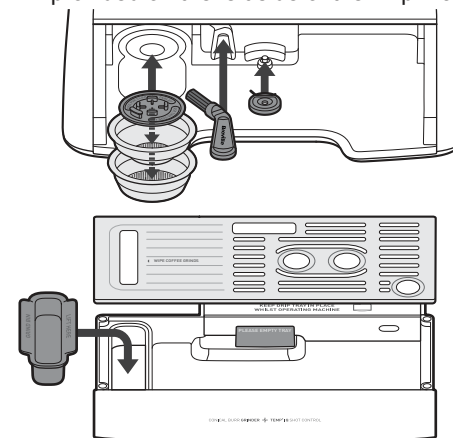
- Ensure the machine is positioned onto a dry, stable, flat & horizontal benchtop.

Step 3. Wash & Dry Parts

- Do not immerse appliance, power cord and plug in water or any other liquid. Wash the parts listed below in warm water with a mild detergent:
Stainless Steel Milk Jug
Stainless Steel One Cup Filter Basket
Stainless Steel Two Cup Filter Basket
Hardened Stainless Steel Top Burr
Water Reservoir
Group Handle
Bean Hopper
Tamper
- Rinse & allow thorough air drying.

Step 4. Place Accessories

- Accessories Storage Home behind the Drip Tray for the Cleaning Brush & Cleaning Pin. On the left is storage space for nesting the Cleaning Disc, One & Two Cup Filter Baskets.
- Insert the Grind Bin in the space provided on the left side of the Drip Tray.

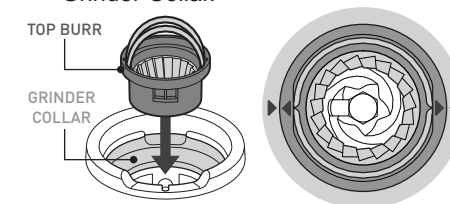


- Place the Tamper in the detail provided on the Warming Plate.

Step 5. Insert Parts into the Grinder

• Removable Top Burr

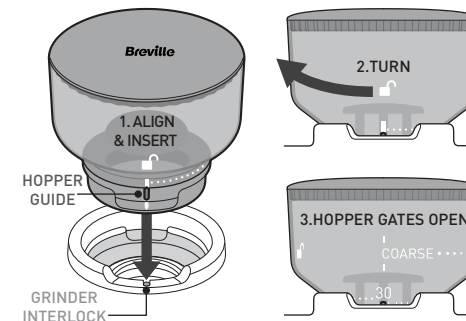
- Using the two handles insert the Top Burr into the Grinder Collar.
- The arrows on the Top Burr should align to arrows on the Grinder Collar.
- When correctly seated, the Top Burr will be flush with the surface of the Grinder Collar.



- Place handles down, one on each side.

• Removable Bean Hopper

- Align the Hopper Guide with the red Grinder Interlock.
- Insert Bean Hopper into the Grinder Collar.
- Lightly pushing down, turn the Bean Hopper in a clockwise direction to lock the Hopper into place.
- This opens the Hopper Gates (to release coffee beans onto the Burrs). At Grind Setting 30, Hopper Gates are fully open.



- Continue to turn the Bean Hopper in a clockwise direction to set the Grind Setting.
- As a starting point for espresso extraction try Grind Setting 20.
- Fill the Bean Hopper with freshly roasted coffee beans.

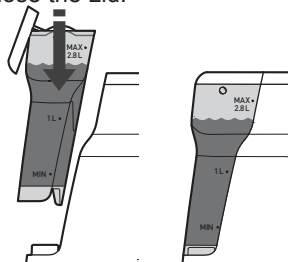
BEFORE FIRST USE OF THE BREVILLE BARISTA MAX

Step 6. Preparing to Prime Machine

Important: This priming step must be completed prior to first use.

• Fill Water Reservoir

- Open the Lid and lift upwards using the Handle inside.
- Fill with cold water from the tap.
- Insert the Water Reservoir into position & close the Lid.



Note: Make sure that the Water Reservoir is clean & free of any debris, as any fine particles can block the water flow.

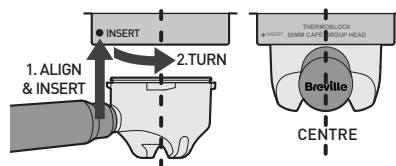
• Power

- Ensure that the Steam ☺ & Hot Water ☺ DIAL is in the vertical position.
- Insert the Power Plug into a 230-240V AC power outlet & switch the power on.
- Press the ☺ BUTTON to turn on the machine.
- The ☺ LIGHT will illuminate & pulse to indicate the Thermoblock is heating up.
- The GRINDER LIGHT will be fully illuminated from turn on.
- When the ☺, EXTRACTION BUTTONS & DIAL LIGHTS are all fully illuminated, the machine is in the READY state for EXTRACTION & DIAL features.



• Insert Group Handle

- Insert the Two Cup Filter Basket in the Group Handle.
- Align the Group Handle with the 'INSERT' position located on the left of the Group Head.
- Insert the Group Handle flat against the Group Head, then turn the Group Handle right all the way to the centre position.



Note: Turning the Group Handle to the centre position might be tight for the first few uses.

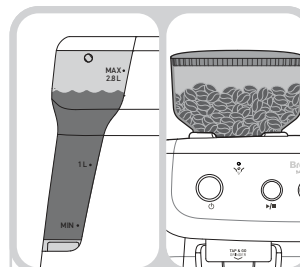
Step 7. Prime Espresso Machine

- Press the ☺ BUTTON & water should start flowing from the Group Head.
- Allow water to run through until it stops.
- The machine will return to the READY state.

- Note:** For the first few seconds the Pump will make a louder than usual noise as it begins pumping the water through.
- Position Steam Wand over the Drip Tray.
 - Turn DIAL to ☺.
 - Allow water to run through for 20 sec.
 - Return DIAL to vertical position.
 - The machine will return to the READY state.
 - Now the Espresso Machine should be thoroughly primed.
 - Wash Group Handle & Filter Basket in warm water & dry before making your first coffee.
 - If water is not flowing from the Group Head or Steam Wand, repeat Step 7.
 - If water is still not running through, contact Breville Customer Care. Details are on the back page.

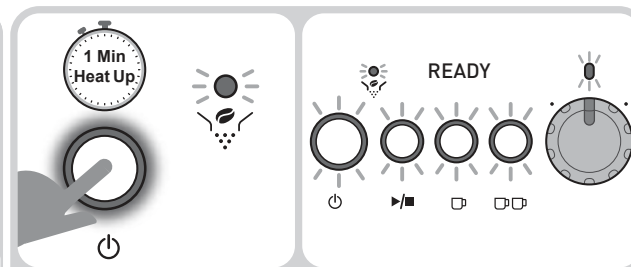
BREVILLE BARISTA MAX COFFEE MAKING GUIDE

1. Check Water & Beans



Barista Tip: For best espresso results, use filtered water & freshly roasted coffee beans.

2. Start Up

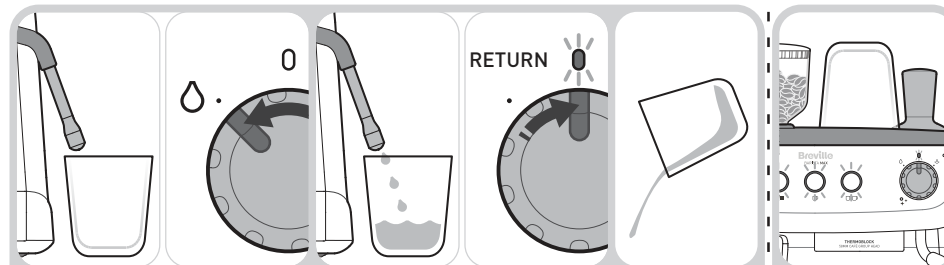


Press ON/OFF BUTTON, LIGHT pulses = heating up. GRINDER LIGHT fully illuminated = Grinder ready to use.

ON/OFF, EXTRACTION BUTTONS & DIAL LIGHTS all fully illuminated = Espresso Machine ready to use.

3. Warm Cup - by Hot Water

OR by Warming Plate



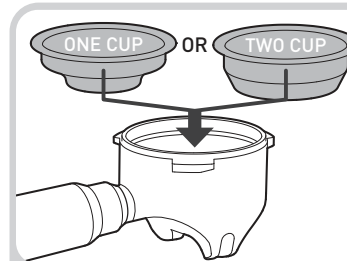
Place cup on benchtop and position Steam Wand. Turn DIAL to HOT WATER.

Quarter fill cup with hot water. Return DIAL to vertical position.

Empty cup after 20-30 sec.

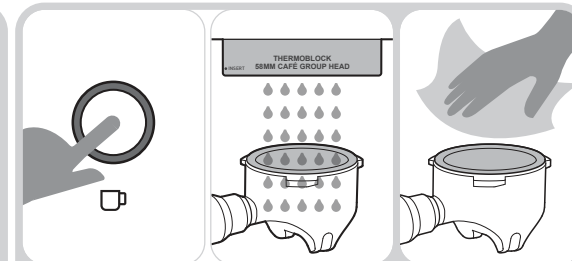
Cup can be warmed on the top of the machine when it is ON.

4. Select Filter Baskets



Select either:
- One Cup Filter Basket.
- Two Cup Filter Basket.

5. Warm Group Head, Handle & Filter Basket



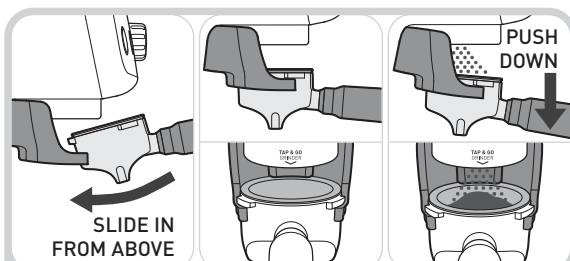
Press ☺ BUTTON.

Hold Group Handle under Group Head while water flows.

Wipe Filter Basket with a dry cloth.

BREVILLE BARISTA MAX COFFEE MAKING GUIDE

6. Fill Coffee Grinds

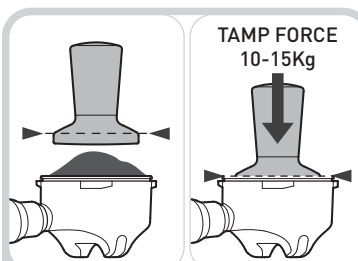


Insert Group Handle into Grinding Cradle.

Group Handle will sit flat, unsupported, in the Grinding Cradle.

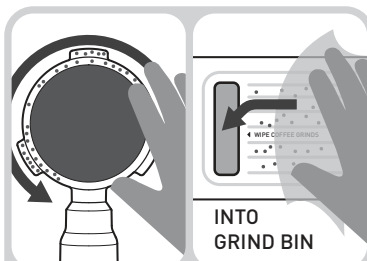
Push down Group Handle to grind into Filter Basket.

7. Tamp



- One Cup = 13-15g coffee grinds.
- Two Cup = 20-22g coffee grinds.
Evenly tamp (press) grinds to level indicated.

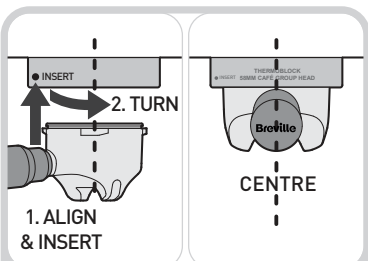
8. Wipe Excess Grinds



Wipe away any excess grinds to clear edges.

Wipe fallen grinds on the Drip Tray into the Grind Bin.

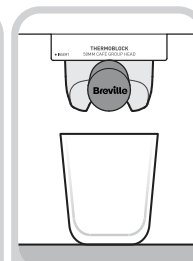
9. Insert Group Handle



Keep Group Handle flat, align, insert & turn into Group Head.

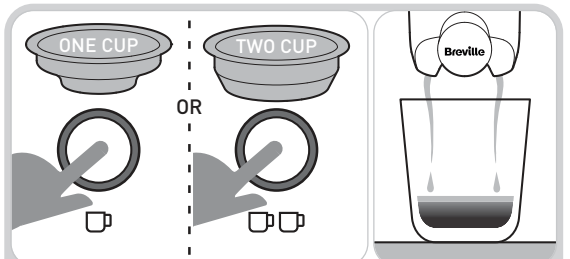
Group Handle should be in the centre position.

10. Position Cup



Position cup on Drip Tray, under Group Handle.

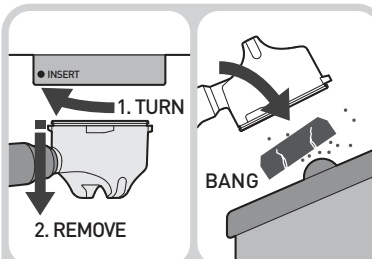
11. Espresso Extraction



Press either:
- BUTTON = 30mL shot.
- BUTTON = 60mL shot.

Extraction begins and will automatically stop.

12. Remove Coffee Cake

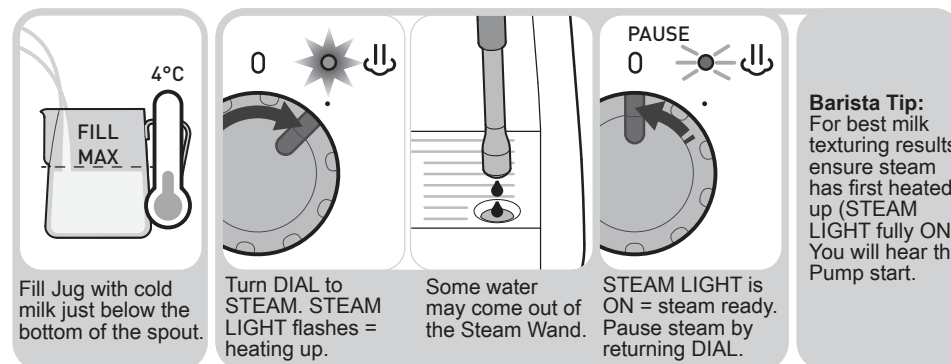


Turn Group Handle and remove from Group Head.

Remove spent (used) coffee cake from Group Handle.

BREVILLE BARISTA MAX COFFEE MAKING GUIDE

13. Prep Milk Jug 14. Before Texturing Milk



Fill Jug with cold milk just below the bottom of the spout.

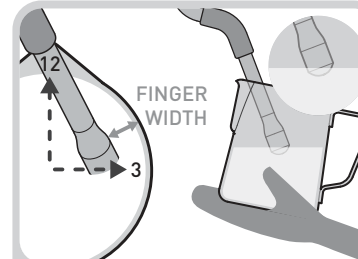
Turn DIAL to STEAM. STEAM LIGHT flashes = heating up.

Some water may come out of the Steam Wand.

STEAM LIGHT is ON = steam ready. Pause steam by returning DIAL.

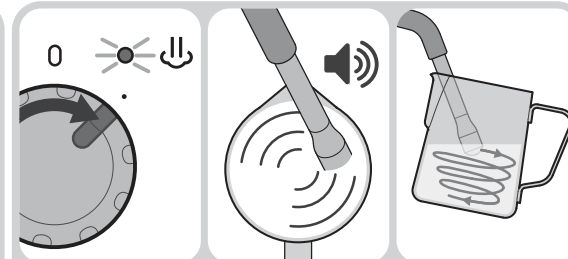
Barista Tip:
For best milk texturing results, ensure steam has first heated up (STEAM LIGHT fully ON). You will hear the Pump start.

15. Position Steam Wand



Insert Steam Wand Arm at 12 o'clock. Tip at 3 o'clock, finger width from edge and just below the surface of the milk.

16. Start Texturing Milk

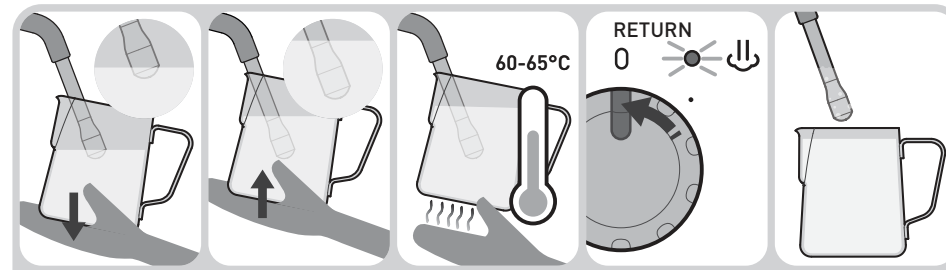


Turn DIAL back to STEAM position to start texturing milk.

Texturing makes a smooth hissing noise.

Check milk is moving in a whirlpool action.

17. Milk Texturing



As milk level rises, lower Jug to keep Tip just below surface.

When desired microfoam achieved, immerse Steam Wand half way.

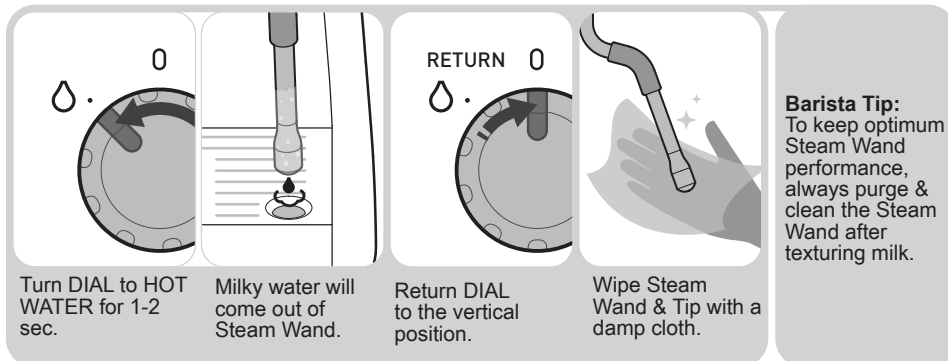
Milk ready when Milk Jug base is too hot to touch for 3 sec.

Return DIAL to vertical position.

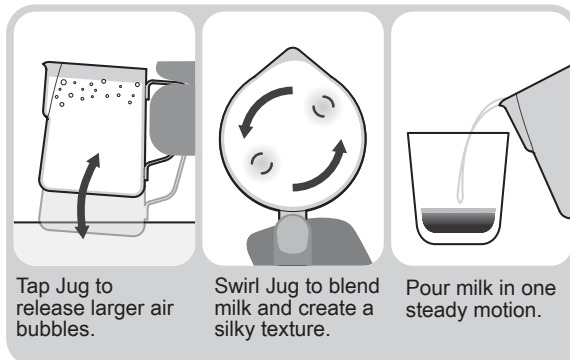
Remove Jug from Steam Wand.

BREVILLE BARISTA MAX COFFEE MAKING GUIDE

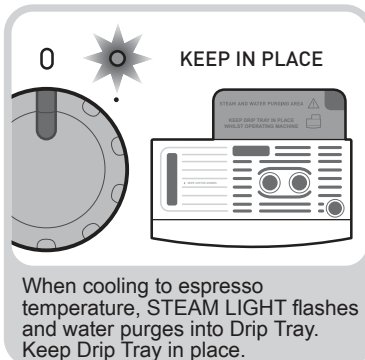
18. Purge & Clean Steam Wand



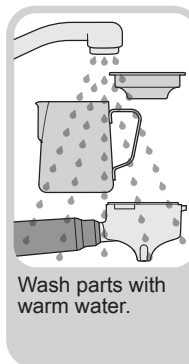
19. Milk Finishing Touches



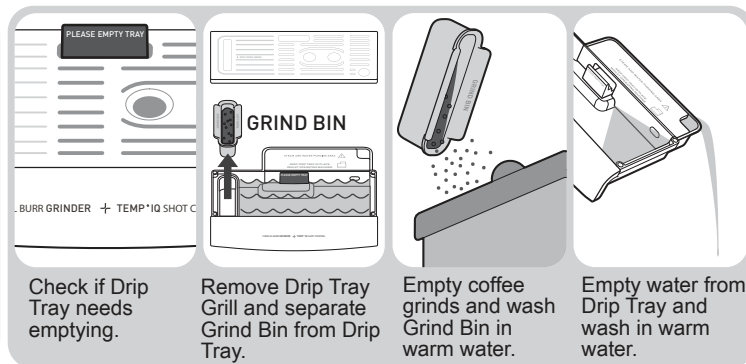
20. Thermoblock Auto Purge



21. Wash Parts



22. Drip Tray Clean Up



CUSTOMISABLE - SHOT VOLUMES

The Barista Max features Auto Shot Volumetric Control. It extracts just the right amount of espresso then automatically stops.

- Pours 1 shot of espresso = 30mL
- Pours 2 shots of espresso = 60mL
- Pours up to = 200mL

At any point during espresso extraction you can stop the pour by pressing the same button again.

You can adjust the default shot volumes to suit how you like your coffee.

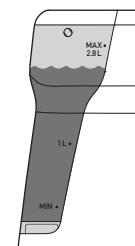
Note: Maximum allowed shot volumes:

- BUTTON 100mL
- BUTTON 200mL
- BUTTON 400mL

Preparing to Customise Shot Volume(s)

• Check Water Reservoir

- Ensure there is enough water in the Reservoir.



• Check Power

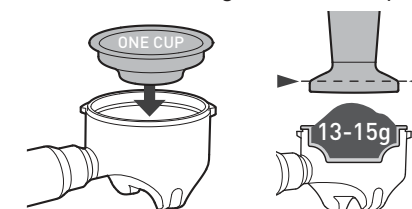
Ensure that:

- The Power Plug is inserted into the outlet & switched on.
- The DIAL is in the vertical position.
- The machine is on and in the READY state.



Customise - One Cup Shot Volume

- Insert One Cup Filter Basket into the Group Head.
- Fill with coffee grinds then tamp.



- Insert Group Handle into the Group Head.
- Press & hold the BUTTON for 4 seconds.
- The LIGHT will flash to indicate it is in custom mode.

PRESS & HOLD 4 SEC

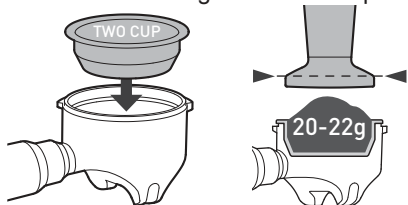


- Espresso will start to pour.
- When you reach your desired 1 shot volume, press the BUTTON.
- The espresso pour will stop.
- The machine will beep & the LIGHT will stop flashing.
- The new espresso shot volume has been saved.
- The machine will return to the READY state.

CUSTOMISABLE - SHOT VOLUMES

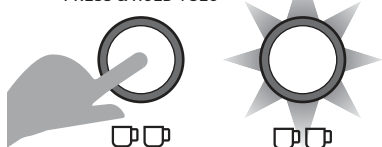
Customise - Two Cup Shot Volume

- Insert Two Cup Filter Basket into the Group Handle.
- Fill with coffee grinds then tamp.



- Insert Group Handle into the Group Head.
- Press & hold the ☐☐ BUTTON for 4 seconds.
- The ☐☐ LIGHT will flash to indicate it is custom mode.

PRESS & HOLD 4 SEC

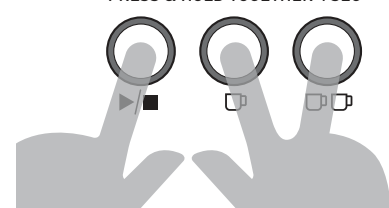


- Espresso will start to pour.
- When you reach your desired 2 shots volume, press the ☐☐ BUTTON.
- The espresso pour will stop.
- The machine will beep and the ☐☐ LIGHT will stop flashing.
- The new ☐☐ espresso shot volume has been saved.
- The machine will return to the READY state.

Restore - All Default Shot Volumes

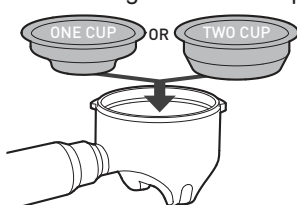
- Press & hold all 3 EXTRACTION BUTTONS at the same time for 4 seconds.

PRESS & HOLD TOGETHER 4 SEC



Customise - Manual Shot Volume

- Insert your desired Filter Basket into the Group Handle.
- Fill with coffee grinds then tamp.



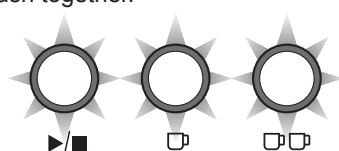
- Insert Group Handle into the Group Head.
- Press & hold the ►/■ BUTTON for 4 seconds.
- The ►/■ LIGHT will flash to indicate it is in custom mode.

PRESS & HOLD 4 SEC



- Espresso will start to pour.
- When you reach your desired shot volume, press the ►/■ BUTTON.
- The espresso pour will stop.
- The machine will beep & the ►/■ LIGHT will stop flashing.
- The new ►/■ espresso volume has been saved.
- The machine will return to the READY state.

- The machine will beep and all 3 EXTRACTION BUTTON LIGHTS will flash together.



- The default espresso volumes have been restored.
- The machine will return to the READY state.

CUSTOMISABLE - EXTRACTION TEMPERATURE

The Thermoblock heats water so that espresso extracts at 92°C. For the best tasting espresso, balancing bitterness and acidity.

You can adjust the water temperature used for espresso extraction, in 2°C increments between 88°C - 96°C, to cater for different types of roasted coffee beans and for personal preference.

- Higher temperatures increase bitterness and decrease acidity.
- Lower temperatures decrease bitterness and increase acidity.

Check Power

Ensure that:

- The Power Plug is inserted into the outlet & switched on.
- The DIAL is in the vertical position.
- The machine is on and in the READY state.



Access Extraction Temperature Custom Mode

- Simultaneously press & hold the ☐ & ☐☐ BUTTONS for 4 seconds. The machine will beep and the ☐ LIGHT begins to flash.

PRESS & HOLD TOGETHER 4 SEC



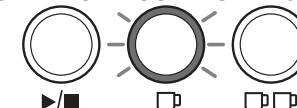
Note: The ☐ LIGHT will continue to flash to indicate you are in a custom mode.

Important: If no buttons are pressed within 1 minute of entering a custom mode, the machine will exit and go back to the READY state.

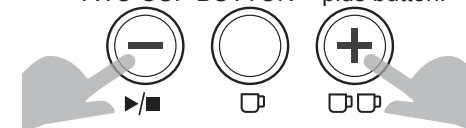
Adjusting Extraction Temperature

The combination of EXTRACTION LIGHTS illuminated signals the temperature selected. The default setting is:

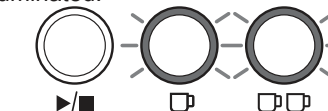
- 92°C = ONE CUP LIGHT illuminated.



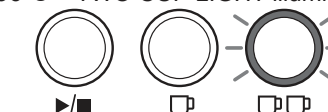
- To adjust extraction temperature press:
- MANUAL SHOT BUTTON = minus button.
- TWO CUP BUTTON = plus button.



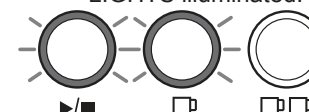
- 94°C = ONE & TWO CUP LIGHTS illuminated.



- 96°C = TWO CUP LIGHT illuminated.



- 90°C = MANUAL SHOT & TWO CUP LIGHTS illuminated.



- 88°C = MANUAL SHOT LIGHT illuminated.



Confirm Extraction Temperature

- Press the ☐ BUTTON to save your selection. The machine will beep & exit the custom mode.
- The machine will return to the READY state.

CUSTOMISABLE - EXTRACTION PRE-INFUSION PROFILE

You can select from three Pre-infusion Profiles to cater for personal preferences.

- **Gentle Pre-infusion:** Small defined amounts of water are introduced into the tamped coffee grinds, gently adding moisture to bloom the coffee grinds in preparation for a steady water flow. For a balanced tasting espresso. This is the default profile setting.
- **Distinct Pre-infusion:** A single distinct dose of water is released into the tamped coffee grinds, followed by a brief rest period, then a steady water flow. For a more bright tasting espresso.
- **Constant Pre-infusion:** Delivers a constant, steady water flow from start to finish. For a more sharp tasting espresso.
- **Access Pre-infusion Custom Mode**
 - The machine is ON and in the READY state.
 - Simultaneously press & hold the ☺, ONE & TWO CUP BUTTONS for 4 seconds. The machine will beep and the ☺ LIGHT begins to flash.

PRESS & HOLD TOGETHER 4 SEC



RESTORE ALL DEFAULT SETTINGS

You can easily reset all settings to the factory defaults.

Restore All Default Settings

- The machine is on and in the READY state.
- Press & hold the ☺ & all 3 EXTRACTION BUTTONS at the same time for 4 seconds.

PRESS & HOLD TOGETHER 4 SEC



Selecting Pre-infusion Profiles

The EXTRACTION LIGHT illuminated signals the Pre-infusion Profile selected. The default setting is:

- **Gentle** = ☺ BUTTON.

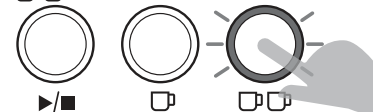
The ☺ LIGHT is illuminated.



- To select a Pre-infusion Profile press:

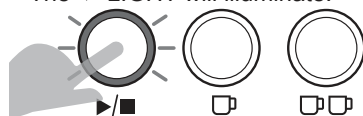
- **Distinct** = ☺☺ BUTTON.

The ☺☺ LIGHT will illuminate.



- **Constant** = ☺/■ BUTTON.

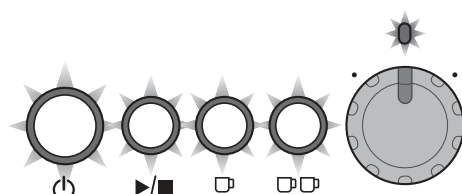
The ☺/■ LIGHT will illuminate.



Confirm Pre-infusion Profile

- Press the ☺ BUTTON to save your selection. The machine will beep & exit the custom mode.
- The machine will return to the READY state.

- The machine will beep and the ☺, EXTRACTION BUTTONS & DIAL LIGHTS will all flash together three times.



- All default settings have been restored.
- The machine will return to the READY state.

CARE & CLEANING - ESPRESSO MACHINE

The espresso making process involves extracting oils out of coffee grinds. Deposits of grinds & oils build up over time, affecting the taste of the coffee & operation of the Espresso Machine.

Purging water through the Group Head & Steam Wand, before & after making each coffee, is the easiest way to keep your Espresso Machine clean. (See Coffee Making Guide)

Cleaning Accessories & Removable Parts

- Do not immerse the appliance, power and plug in water or any other liquid.
- Clean parts in warm water with a mild detergent, rinse & dry.

Note: Do not use alkaline cleaning agents, abrasives or metal scourers, as these will scratch the surfaces of parts.

Dishwasher Safe parts:

- Stainless Steel Milk Jug
- Stainless Steel Drip Tray Grill
- Stainless Steel One Cup Filter Basket
- Stainless Steel Two Cup Filter Basket
- Cleaning Disc

Dishwasher Safe TOP SHELF ONLY parts:

- Hardened Stainless Steel Top Burr
- Grind Bin

NON Dishwasher Safe parts:

- Water Reservoir
- Group Handle / Portafilter
- Bean Hopper
- Drip Tray
- Tamper
- Cleaning Pin
- Cleaning Brush

Cleaning Warming Plate & Exterior

- **When Required**

Wipe over the machine with a soft damp cloth with a mild detergent and wipe dry.

CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents, abrasives or metal scourers.

Cleaning Drip Tray & Grind Bin

- **When Required**

Empty if the red Water Level Indicator appears through the Stainless Steel Grill, otherwise water will overflow.

Note: Over time it is normal for the inside of the Drip Tray & Grind Bin to be stained by the oils in the coffee grinds.

- **Weekly**

Clean in warm water with a mild detergent, rinse & dry.

Cleaning Group Handle & Filter Basket

- **Every Time**

Wash after each use by rinsing them with warm water under the tap.

- **Regular Intervals**

In warm soapy water using a mild detergent, rinse & dry.

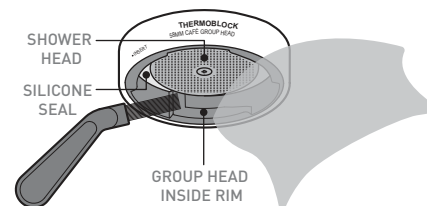
Cleaning Shower & Group Head

- **Every Time**

Run water through before making an espresso. (See Coffee Making Guide)

- **Weekly**

- Purge water through the Group head by pressing the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.
- With the Cleaning Brush remove any coffee grinds from around the Group Head inside rim and Silicone Seal. Wipe the Shower Head with a damp cloth.



Cleaning Tablet

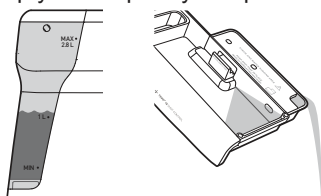
Espresso Machine Cleaning Tablets can be purchased online.

CARE & CLEANING - ESPRESSO MACHINE

Cleaning Cycle

The CLEAN LIGHT will illuminate blue to indicate a Cleaning Cycle is required. The Cleaning Cycle takes approximately 7 minutes to complete.

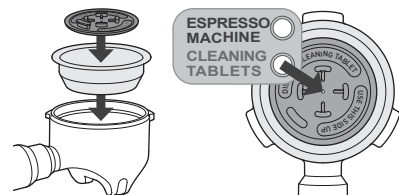
- **Preparing for Cleaning Cycle**
 - Ensure there is at least 1 Litre of water in the Reservoir.
 - Empty the Drip Tray & replace.



- The machine is on and in the READY state.

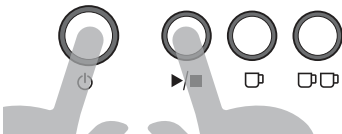


- Place the Two Cup Filter Basket & the Cleaning Disc into the Group Handle.
- Place one Cleaning Tablet in the middle of the Cleaning Disc in the space provided.



- Insert Group Handle into the Group Head.
- **Start the Cleaning Cycle**
 - Simultaneously press & hold the ON/OFF & MANUAL SHOT BUTTONS for 4 seconds. The machine will beep and the Cleaning Cycle will start.

PRESS & HOLD TOGETHER 4 SEC



Note: The Cleaning Cycle can be exited at any point by pressing the ON/OFF BUTTON.

- The ON/OFF & CLEAN LIGHTS will flash during the cleaning cycle.
- Water will purge into the Drip Tray and small amounts of water will pour from the Group Handle spouts.
- **Cleaning Cycle Complete**
 - The machine will beep and the ON/OFF & CLEAN LIGHTS will stop flashing.
 - The machine will return to the READY state.
 - Remove the Group Handle from the Group Head. Check tablet has been dissolved.

Note: If the tablet has not been dissolved, insert the Group Handle back into the Group Head, empty the Drip Tray & replace. Repeat the 'Start the Cleaning Cycle' section.

Cleaning Cycle Clean Up

- Purge the Group Head by pressing the ONE CUP BUTTON and water should flow.
- Allow water to run through until it stops.
- Wash the Drip Tray, Group Handle & Cleaning Disc in warm water with a mild detergent, rinse & dry.

Group Head Silicone Seal

A Silicone Seal is located in the Group Head and creates a seal against the Filter Basket when making an espresso.

Important: When not being used, we recommend not to leave the Group Handle inserted into the Group Head, as this will reduce the life of the Silicone Seal.

Over time this Seal loses its elasticity and may require replacement. The seal may need replacing when watery espresso leaks from around the Group Handle during extraction, or if the Group Handle is loose when fully turned to the centre position.

Note: Contact Breville should you think that the Group Head Seal needs replacing. Do not attempt to change the Silicone Seal without first consulting Breville.

CARE & CLEANING - ESPRESSO MACHINE

Cleaning Steam Wand

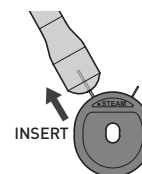
- **Every time**
 - After texturing milk purge the Steam Wand by turning the DIAL to HOT WATER for just 1-2 seconds.
 - Wipe the Steam Wand with a damp cloth. (See Coffee Making Guide)
- **2-3 Months**
 - Soak the Steam Wand overnight in the Milk Jug with warm water & one Cleaning Tablet.



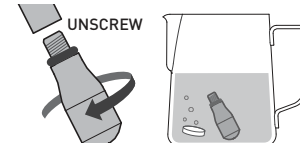
- In the morning remove the Jug and rinse ensuring that all traces of the solution have been removed.
- Wipe Steam Wand with a damp cloth ensuring that all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Run Hot Water through the Steam Wand for 40 seconds.
- **Unblocking Steam Wand**

If the Steam Wand Tip becomes clogged with milk residue:

 - Insert the thicker 'STEAM' Cleaning Pin up the Steam Wand Tip hole and remove.



- Run Hot Water through the Steam Wand for 40 seconds.
- **Steam Wand Remains Blocked:**
 - Unscrew the Steam Wand Tip and soak overnight in the Milk Jug with warm water & one Breville Cleaning Tablet.



- In the morning rinse the Jug & Steam Wand Tip under running water ensuring all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Use the thicker 'Steam' Cleaning Pin to clean the Steam Wand Tip.
- Ensure red O-ring is present & undamaged.
- Screw the Steam Wand Tip back into the Steam Wand Arm.
- Run Hot Water through the Steam Wand for 40 seconds.

Cleaning Filter Baskets

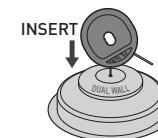
- **2-3 Months**
 - Soak the Filter Basket(s) overnight in the Milk Jug with warm water & one Cleaning Tablet.



- In the morning rinse the Jug & Filter Basket(s) under running water ensuring all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Place a Filter Basket into Group Handle (without coffee grinds) and insert into Group Head.
- Press the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.
- **Unblocking Dual Wall Filter Baskets**

If the Dual Wall Filter Basket (not supplied with the Barista Max) becomes clogged with coffee grinds:

 - Insert the thinner 'FILTER' Cleaning Pin in the exit hole and remove.



- Place Filter Basket into Group Handle (without coffee grinds) and insert into Group Head.
- Press the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.
- Repeat if needed.

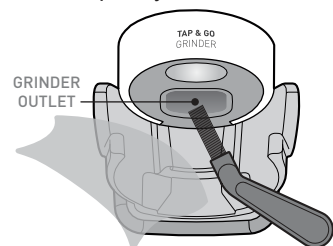
CARE & CLEANING - GRINDER

Conical Burrs are used to grind coffee beans to a suitable size for espresso extraction. Deposits of grinds & oils build up over time, affecting the taste of the espresso & operation of the integrated Grinder.

Cleaning Grinding Cradle & Grind Outlet

• Weekly

Remove any coffee grinds from the Grinding Cradle & Grind Outlet with the Cleaning Brush and wipe with a damp cloth, wipe dry.



Cleaning the Bean Hopper

• 2-3 Months

If the Grinder is used frequently (everyday), the Bean Hopper needs to be cleaned to ensure best performance.

CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents, abrasives or metal scourers.

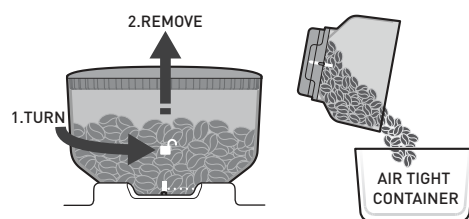
WARNING: Do not immerse the machine in water.

• Preparing to Clean Bean Hopper

- Turn off the machine, switch off & unplug at power outlet.
- Make note of the current Grind Setting (to use as the starting point after cleaning).

• Remove and Clean Bean Hopper

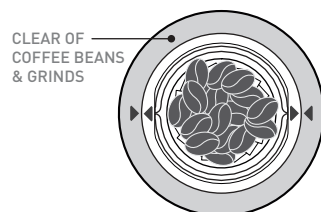
- Turn Bean Hopper fully anti-clockwise, to close the Hopper Gates and unlock the Bean Hopper.
- Remove the Bean Hopper from the Grinder Collar and store any remaining beans in an airtight container to preserve their freshness.



- Wash the Bean Hopper in warm soapy water, then rinse & dry. Let the Bean Hopper stand to allow thorough air drying before replacing.

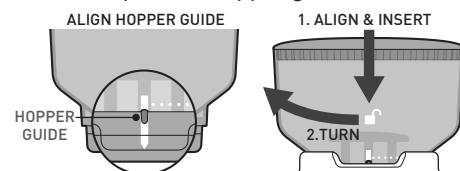
• Replace Bean Hopper

- Ensure the Grinder Collar is clear of coffee beans or grinds.



Note: Coffee grinds caught under the Top Burr may prevent the Bean Hopper from seating correctly. If this happens grind off excess coffee beans.

- Ensure the Hopper Guide is aligned with the vertical white lines on the Hopper base.
- Align & insert the Bean Hopper into the Grinder Collar and firmly pushing down turn clockwise to lock into place and open the hopper gates.



- Reset to the Grind Setting noted prior to cleaning.

Note: After cleaning, the optimum Grind Setting may have changed. To find the optimum Grind Setting use the information.

CARE & CLEANING - GRINDER

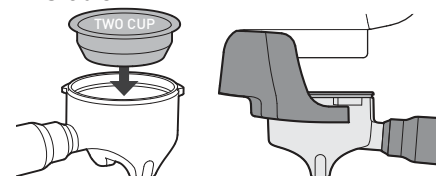
Cleaning & Unblocking Grinder Burrs, Collar, Grind Chamber and Outlet

• 1-2 Months

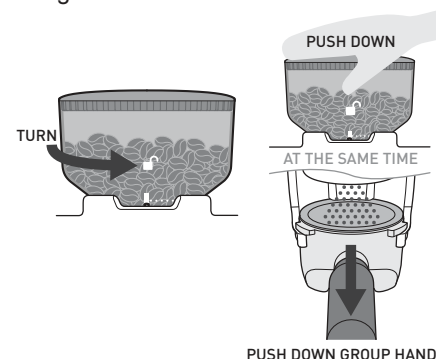
If the Grinder is used frequently (everyday), the Burrs need to be cleaned to ensure best performance of the integrated Grinder. Regular cleaning helps the Burrs achieve consistent grinding results, which is especially important when grinding coffee beans for espresso.

• Grind Off Excess Coffee Beans

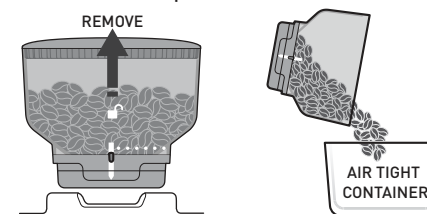
- The machine is on and in the READY state.
- Make note of the current Grind Setting (to use as the starting point after cleaning).
- Insert Two Cup Filter Basket into the Group Handle.
- Insert Group Handle into Grinding Cradle.



- Turn Bean Hopper fully anti-clockwise to close the Hopper Gates and unlock the Bean Hopper. The Bean Hopper will pop up slightly.
- Place your hand on top of the Bean Hopper and push down lightly. At the same time push down the Group Handle to activate the Grinder. Continue grinding until no more coffee grinds are emitted from the Grinder.



- Remove the Group Handle and dispose of the waste grinds as these will be too coarse for espresso coffee.
- Remove the Bean Hopper from the Grinder Collar and store any remaining coffee beans in an airtight container to preserve their freshness.



• Preparing to Clean

- Turn off the machine, switch off & unplug at power outlet.

CAUTION: Care should be taken when cleaning Grinder Burrs as they are sharp.

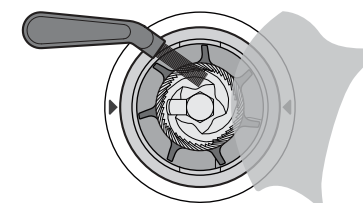
• Cleaning Top Burr

- Fold the two handles up and lift the Top Burr from the Grinder Collar.
- Wash the Top Burr in warm soapy water with a mild detergent, rinse & dry.

Note: Spots & marks on the surface of the Burrs are part of the hardening process (for extra-long life). These marks do not affect the performance of the Grinder or the taste of the espresso.

• Cleaning & Unblocking Bottom Burr and Grind Chamber

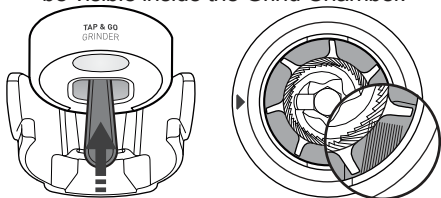
- Use the Cleaning Brush or a Vacuum Cleaner to thoroughly clear the parts and surfaces in the Grind Chamber of fine coffee grinds. A damp cloth can be used to wipe the inside of the Grind Collar.
- Allow thorough air drying.



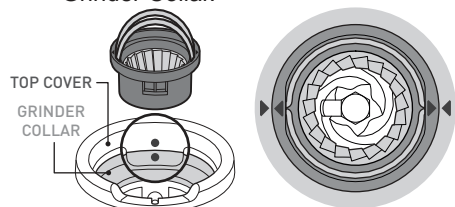
CARE & CLEANING - GRINDER

WARNING: Do not pour water or any other liquid into the Grind Chamber.

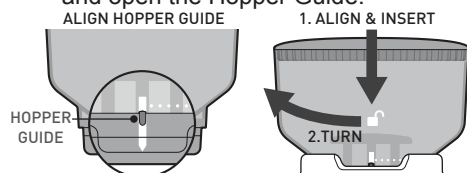
- **Cleaning & Unblocking Grind Outlet**
 - Feed the Cleaning Brush up into the Grind Outlet from below, wiping & brushing the inside surfaces.
 - If the Grind Outlet is clear the bristles will be visible inside the Grind Chamber.



- **Replace Top Burr**
 - Ensure the dot on the Top Cover aligns with the dot on the Grinder Collar.
 - Using the two handles insert the Top Burr into the Grinder Collar.
 - The arrows on the Top Burr should align to arrows on the Grinder Collar.
 - When correctly seated, the Top Burr will be flush with the surface of the Grinder Collar.



- Place handles down, one on each side.
- **Replace Bean Hopper**
 - Ensure the Hopper Guide is aligned with the vertical white lines on the Hopper base.
 - Align & insert the Bean Hopper into the Grinder Collar and firmly pushing down turn clockwise to lock into place and open the Hopper Guide.



- Reset to the Grinder Setting noted prior to cleaning.
- Refill the Bean Hopper with coffee beans.

Note: After cleaning, the optimum Grind Setting may have changed. To find the optimum Grind Setting use the information.

Adjusting Bottom Burr

The Conical Burrs are made of hardened Stainless Steel for extra-long life. However, after prolonged use, the Bottom Burr may require adjustment to compensate for wear. If the coffee grinds are too coarse when the Grind Setting is below 2 and the espresso is consistently under extracted, the Bottom Burr may need adjusting.

Contact Breville (details are on the back page) should you think that the Bottom Burr needs adjustment.

Prior to contacting Breville Customer Care, please ensure that you are using freshly roasted beans and that the Top Burr is seated correctly.

Important: Old coffee beans, no matter the Grind Setting, will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.

Important: If the Top Burr is not seated correctly the Grinder will produce coarse coffee grinds. Grind off excess coffee beans and clean the Top Burr & Grind Chamber.

Note: Breville Customer Care may determine that Bottom Burr adjustment shims are required. Do not attempt to add shims without first consulting Breville.

TROUBLESHOOTING GUIDE - ESPRESSO MACHINE

Problem	Possible Cause	What To Do
Group Handle is tight to turn in the Group Head	The Group Head Silicone Seal is new and needs bedding in.	Keep using. This Seal will bed in during the first few uses and become easier to turn.
	Too many coffee grinds used	Fill with less coffee grinds.
Group Handle is loose or comes off during espresso extraction	Group Handle is not attached correctly or has not been tightened sufficiently.	Ensure all three tabs of the Group Handle are fully inserted into the Group Head and rotated to the centre position. See Coffee Making Guide.
	No Filter Basket inserted in the Group Handle.	Ensure a Filter Basket is inserted into the Group Handle before using in the Group Head.
	Group Head Silicone Seal is damaged or worn.	See Care & Cleaning. Contact Breville Customer Care.
Espresso squirts or trickles down the side of the Group Head during extraction	Coffee grind is too fine.	Change to a coarser Grind Setting.
	Too many coffee grinds used.	Fill with less coffee grinds.
	Coffee grinds tamped too hard.	Apply less force during tamping.
	Top edge of Filter Basket has not been cleaned of loose coffee grinds.	Wipe around top edge of the Filter Basket before inserting into Group Head. See Coffee Making Guide.
	Group Head inside rim, Silicon Seal or Shower Head is dirty.	Clean the parts with the Cleaning Brush and damp cloth. See Care & Cleaning.
	Group Head Silicone Seal is damaged or worn.	See Care & Cleaning. Contact Breville Customer Care.
Espresso is too cold	Coffee beans being stored in the fridge or freezer.	Store coffee beans in a dry, airtight container. Place in a cool dark cupboard.
	Custom extraction temperature being used.	Use the default 92°C extraction temperature. See Customisable - Extraction Temperature.
	Cup or glass was cold prior to espresso pour.	Pour hot water from the Steam Wand into the cup before extracting espresso. See Coffee Making Guide.
	Group Head or Handle not warmed before use.	Hold the Group Handle under the Group Head and press the ONE CUP BUTTON. Allow water to run through. See Coffee Making Guide.

TROUBLESHOOTING GUIDE - ESPRESSO MACHINE

Problem	Possible Cause	What To Do
No espresso pours	No water in the Water Reservoir.	Fill reservoir with water. Prime water through the Group Head, press the ONE CUP BUTTON. Allow water to run through.
	Coffee grind is too fine.	Change to a coarser Grind Setting.
	Too many coffee grinds used.	Fill with less coffee grinds.
	Coffee grinds tamped too hard.	Apply less force during tamping.
	Custom shot volume being used.	Reset to the default shot volumes. See Customisable - Shot Volumes Temperature.
	The Filter Basket is blocked.	See Care & Cleaning.
	Group Head is dirty.	A Cleaning Cycle is required. See Cleaning Cycle.
	Group Head is blocked.	A Descaling Cycle is required. See Descaling Cycle.
Espresso pours out in drips (Over Extracted)	Coffee grinds are too fine.	Change to a coarser Grind Setting.
	Too many coffee grinds used.	Fill with less coffee grinds.
	Coffee grinds tamped too hard.	Apply less force during tamping.
	Espresso Machine has scale build up.	A Descaling Cycle is required. See Descaling Cycle.
Espresso does not have any crema, or crema is thin (Under Extracted)	Coffee beans are old or dry.	Use freshly roasted coffee beans. See Tips for Grinding.
	Coffee grinds too coarse.	Change to a finer Grind Setting.
	Not enough coffee grinds used.	Fill with more coffee grinds.
	Grinds not tamped (compacted) enough.	Tamp more firmly. See Espresso Extraction Guide section.
Espresso shot volume too much or too little	Custom shot volumes being used.	Restore to default shot volumes or change your custom shot volume(s). See Customisable - Shot Volumes.
Espresso tastes bitter	Type of coffee beans being used.	Try different brands of coffee beans.
	Custom extraction temperature being used.	Use the default 92°C extraction temperature. See Customisable - Extraction Temperature.
	Steam function has been used just before extracting espresso.	Allow time for water to purge the Thermoblock and cool down before extracting espresso. The STEAM LIGHT should have finished flashing.

TROUBLESHOOTING GUIDE - ESPRESSO MACHINE

Problem	Possible Cause	What To Do
Spent (used) coffee cake is wet	A little water will remain on top of the used coffee cake.	Rest Group Handle on the Drip Tray for 5 sec to allow the water to dissipate before disposing cake.
	Too many coffee grinds used.	Fill with less coffee grinds.
	Dual Wall Filter Baskets being used.	Dual Wall Filter Baskets will keep the coffee cake wetter than Single Wall Filter Baskets.
Espresso pours into cup unevenly	Uneven tamping.	Ensure coffee grinds are tamped evenly.
	Obstruction in the Group Head or Handle.	Check there is nothing obstructing the Group Head or Handle & clean.
Pump makes an unusual noise	No water in the reservoir.	Fill reservoir with water. Let the machine return to the READY state if it is cooling down after steam. Prime water through the Group Head, press the ONE CUP BUTTON. Allow water to run through.
	Water Reservoir is not correctly positioned.	Insert the Water Reservoir into the back of the unit.
	Red Plug from the packaging may still be inserted.	Remove the red packaging plug found at the base of the Water Reservoir.
	New Pre-infusion Profiles has been selected.	Different Pre-infusion Profiles make different noise at the start of an espresso extraction. See Customisable - Pre-infusion Profiles.
Water around Drip Tray area or on benchtop	Water overflowing from Drip Tray.	Empty if the red Water Level Indicator appears through the Drip Tray Stainless Steel Grill.
	Drip Tray not present when Thermoblock is auto purging.	Keep Drip Tray in place, when cooling to espresso temperature. The STEAM LIGHT flashes and water purges into Drip Tray. See Coffee Making Guide.

TROUBLESHOOTING GUIDE - ESPRESSO MACHINE

Problem	Possible Cause	What To Do
Milky coffee is too cold	Milk may not be heated enough.	Ensure that milk is heated properly during texturing, but be sure not to heat too much and boil the milk.
No steam from the Steam Wand	Steam Wand Tip is blocked.	See Care & Cleaning.
	No water in the Water Reservoir.	Fill reservoir with water. Run hot water through the Steam Wand to ensure water flows.
	Espresso Machine has scale build up.	A Descaling Cycle is required. See Descaling Cycle.
Steam Wand making a screeching noise	Steam Wand Tip too deep.	Lower Milk Jug. Ensure the Steam Wand Tip is positioned correctly when texturing.
Not enough foam when texturing	Milk is not fresh.	Ensure the milk being used is fresh.
	Milk temperature is too warm.	Ensure you start texturing with milk that is around 4°C.
	Type of Milk Jug being used.	For best texturing results use a chilled Stainless Steel Milk Jug.
	Milk has been boiled.	Start again with fresh, chilled milk. Heat till the Milk Jug can only be held for approximately 3 second, 60-65°C.
	The milk is making bubbles rather than microfoam.	Ensure the Steam Wand Tip is positioned correctly when texturing. Tap the Jug on the benchtop when finished to release trapped air bubbles.
	Milk is not taking in enough air.	Keep the Steam Wand Tip just under the surface of the milk. This will help introduce air into the milk to create microfoam.

TROUBLESHOOTING GUIDE - GRINDER

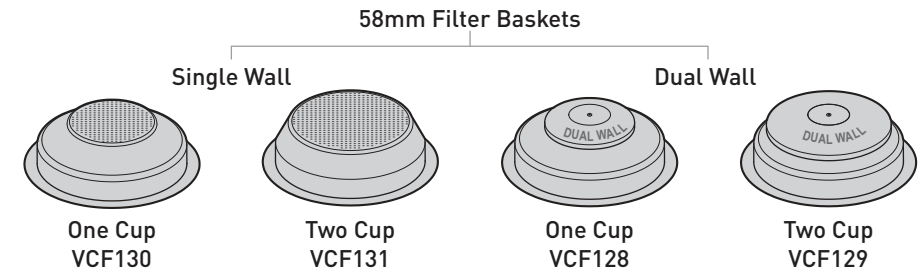
Problem	Possible Cause	What To Do
Optimum Grind Setting is producing an under extracted espresso	New Burrs are bedding in. This is normal for the first few uses.	Turn the Bean Hopper clockwise in small increments to a finer Grind Setting to keep an optimum espresso extraction. Use the information to help.
	Beans are losing freshness.	
	Not enough coffee grinds used.	Fill with more coffee grinds.
	Grinds not tamped (compacted) enough.	Tamp more firmly. See Espresso Extraction Guide section.
GRINDER LIGHT does not illuminate after pressing ON/OFF BUTTON	The machine is not plugged into the power outlet.	Insert in the Power Plug into power outlet & switch on.
	The Bean Hopper is not seated correctly & not activating the red Interlock Pin.	Turn the Bean Hopper in a clockwise direction to lock into place. See Care & Cleaning.
GRINDER LIGHT flashes when trying to grind beans.	Hopper Gates are closed or not fully open.	Turn the Bean Hopper in a clockwise direction to a Grind Setting between 30-0 to fully open the Hopper Gates. See Removable Bean Hopper section.
GRINDER LIGHT illuminated red	Grinder Motor in protection mode to prevent overheating. Grinder has been used for long periods in a short space of time.	Leave the Grinder for 5 minutes. The GRINDER LIGHT will illuminate white to indicate normal use can be resumed.
No coffee grinds coming from the Grinder Outlet	No coffee beans in the Bean Hopper.	Fill the Bean Hopper with freshly roasted coffee beans.
	Hopper Gates are closed or not fully open.	Turn the Bean Hopper in a clockwise direction. At Grind Setting 30, Hopper Gates are fully open. See Removable Bean Hopper section.
	The Grind Chamber or Outlet is blocked.	Grinder needs cleaning. See Care & Cleaning.
Coffee grinds are coarse when on a fine Grind Setting	Grind Setting not correct.	Adjust the Grind Settings by turning the Bean Hopper. See Tips for Grinding, & Extraction.
	Top Burr not seated correctly. Coffee beans or grinds are caught around & under the Top Burr.	Top Burr needs cleaning. See Care & Cleaning.
	Bottom Burrs needs adjusting.	See Adjusting the Bottom Burr section.

TROUBLESHOOTING GUIDE - GRINDER

Problem	Possible Cause	What To Do
Espresso is under extracted even with a fine coffee grind	Not enough coffee grinds used.	Fill with more coffee grinds.
	Beans are too old.	Use freshly roasted beans. Old coffee beans, no matter the Grind Setting, will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.
	Bottom Burrs needs adjusting.	See Adjusting the Bottom Burr section.
Grind Setting cannot be adjusted	The Bean Hopper is not seated correctly.	Remove the Bean Hopper & replace. See Replace Bean Hopper section.
	Coffee beans or grinds are caught around the Top Burr or Grinder Collar.	Remove the Bean Hopper & Top Burr. Use the Cleaning Brush or Vacuum Cleaner as necessary to clear loose coffee beans or grinds. See Replace Bean Hopper section.
Bean Hopper cannot be locked into position	Grinder Collar not aligned to the Top Cover.	Ensure the dot on the Top Cover aligns with the dot on the Grinder Collar. See Replace Top Burr section.
	Coffee beans or grinds are caught in the Top Burr or Grinder Collar.	Remove the Bean Hopper & Top Burr. Use the Cleaning Brush or Vacuum Cleaner as necessary to clear loose coffee beans or grinds. See Replace Bean Hopper section.
	The Top Burr is not seated correctly.	Make sure the Top Burr is correctly aligned and that the two handles are placed one on each side. See Replace Top Burr section.
Top Burr does not sit in the Grinder Collar correctly	Grinder Collar not aligned to the Top Cover.	Ensure the dot on the Top Cover aligns with the dot on the Grinder Collar. See Replace Top Burr section.
	Coffee beans or grinds are caught around & under the Top Burr	Remove the Top Burr and replace the Bean Hopper. Hold the Bean Hopper down with your hand, do not turn. Insert the Group Handle into the Grinding Cradle and push down to activate the Grinder. The coffee grinds will fall out the Grind Outlet.
	The Top Burr is not seated correctly.	Make sure the Top Burr is correctly aligned and that the two handles are placed one on each side. See Replace Top Burr section.

ACCESSORIES AVAILABLE FOR PURCHASE

Contact Breville Customer care on:
0800 028 7154 or email BrevilleEurope@newellco.com



Visit Breville website to see full Espresso Machine range & accessories available.

www.breville.co.uk

TROUBLESHOOTING

For troubleshooting and FAQs visit:
www.breville.co.uk/faqs

ELECTRICAL SAFETY

⚠ This appliance must be earthed.

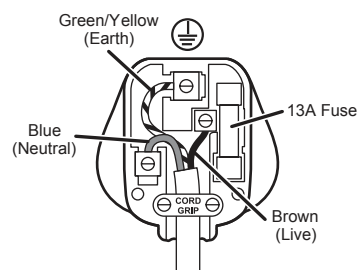
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

Plug should be ASTA approved to BS1363
Fuse should be ASTA approved to BS1362



Ensure that the outer sheath of the cable is firmly held by the cord grip

AFTER SALES SERVICE & REPLACEMENT PARTS

In the case the appliance does not operate but is under warranty, return the product to the place it was purchased for a replacement. Please be aware that a valid form of proof of purchase will be required. For additional support, please contact our Consumer Service Department at **0800 028 7154** or email: BrevilleEurope@newellco.com.

WASTE DISPOSAL

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at BrevilleEurope@newellco.com for further recycling and WEEE information.



FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE BREVILLE

PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVEC VOTRE MACHINE À EXPRESSO BREVILLE

- Lisez attentivement et conservez toutes les instructions fournies avec l'appareil.
- Ne retirez pas le porte-filtre pendant que l'expresso est versé ou que l'eau coule, car l'appareil est alors sous pression, et une brûlure ou une blessure risquerait de s'ensuivre.
- Quand vous montez une mousse de lait et lorsque l'eau coule, la buse à lait et à eau chaude devient assez chaude pour causer des brûlures. Évitez donc tout contact direct avec la buse à lait.
- Débranchez toujours la prise de la prise secteur avant de nettoyer la machine à expresso ou si un problème survient pendant la préparation du café.
- Ne placez pas les mains directement sous le flux de vapeur, d'eau chaude ou d'expresso, car vous pourriez ainsi vous brûler ou vous blesser.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée en cours de fonctionnement. Notez aussi qu'après l'emploi, la surface de l'élément chauffant prend du

temps à se refroidir.

- N'utilisez l'appareil pour aucun autre usage que celui auquel il est destiné. Une blessure pourrait résulter d'une utilisation à mauvais escient.
- Ne plongez pas l'appareil ou son cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Lavez les 10 pièces suivantes à l'eau chaude et au détergent doux : le pichet à lait, la grille du ramasse-gouttes, les filtres simple et double, le porte-filtre, le ramasse-gouttes, le tasseur, le broyeur supérieur, la trémie à grains et le réservoir d'eau. Rincez et séchez complètement chaque pièce avant de la remettre en place. Essuyez la buse à lait avec un chiffon humide. Voir la section Entretien et nettoyage pour obtenir des détails.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications semblables, telles que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et d'autres milieux de travail ; les fermes ; les cuisines destinées aux clients dans les hôtels, les motels, les B&B et d'autres lieux d'hébergement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités

physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune expérience du produit, à condition que ces personnes soient supervisées ou formées à son utilisation sécuritaire et qu'elles comprennent les risques encourus. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et soient surveillés par un adulte. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- Ne faites pas fonctionner le réservoir sans eau. Remplissez uniquement le réservoir avec de l'eau propre et froide. Respectez la limite de remplissage maximal, qui est de 2 litres.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de la machine à expresso, notamment le chauffe-tasse et la buse à lait.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou prise sont endommagés ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

- Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec un minuteur externe ou un autre dispositif de commande à distance.

Breville conçoit et fabrique ses produits de consommation dans le plus grand souci de la sécurité, mais il est essentiel que l'utilisateur du produit fasse également preuve de prudence et prenne les précautions suivantes lorsqu'il utilise un appareil électrique.

- Coupez toujours l'alimentation de la prise avant d'insérer ou de retirer une prise. Saisissez la prise pour la débrancher ; ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
- Coupez l'alimentation et débranchez prise quand vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
- Connectez toujours votre appareil à une prise de la tension indiquée sur l'appareil (c.a. seulement).
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.
- N'utilisez l'appareil pour aucun autre usage que celui auquel il est destiné.

- Ne déposez pas l'appareil sur un brûleur ou un élément électrique chaud ou à proximité. Ne l'insérez pas non plus dans un four chaud.
- Ne déposez sur aucun autre appareil.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation d'un appareil pendre dans le vide, au bord d'une table ou d'un plan de travail, ou toucher des surfaces chaudes.

Si la performance et l'utilisation de votre appareil vous causent des soucis, consultez le site Web de Breville ou contactez le service client de Breville (ces informations figurent à la dernière page). Assurez-vous de comprendre les consignes de sécurité ci-dessus. N'utilisez aucun accessoire non recommandé par le fabricant, car des blessures ou des dommages à l'appareil sont susceptibles d'en découler.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BREVILLE BARISTA MAX

A. Trémie à grains amovible

La trémie à grains amovible avec une capacité de 250 g possède 30 réglages de broyage faciles à ajuster. Tournez la trémie pour ajuster le réglage d'une mouture grossière à fine et maximiser la saveur de votre expresso.

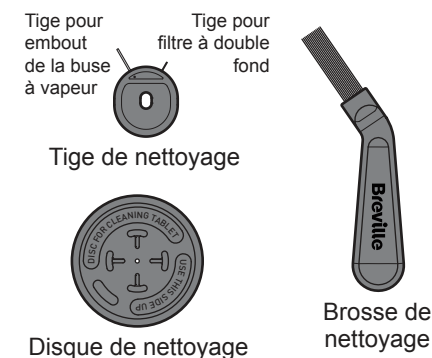
B. Éclairage de la mouture

Quand le broyeur entre en marche, un éclairage à DEL est dirigé vers le filtre, dans lequel la mouture tombe directement. L'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le broyage est terminé.

C. Étrier de broyage Tap & Go™

L'étrier de broyage Tap & Go™ unique reçoit le porte-filtre et permet d'activer le moulin d'un seul mouvement. Vous pouvez ainsi contrôler la quantité de mouture de café qui est dispensée dans le filtre.

D. Rangement des accessoires

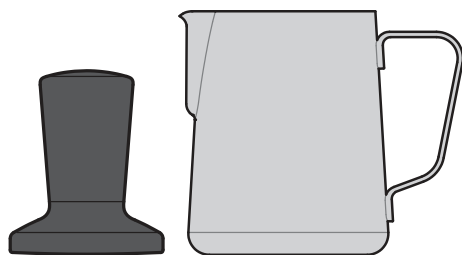


Derrière le ramasse-gouttes, il y a un rangement pour les filtres simple et double et le disque, la brosse et la tige de nettoyage.

E. Ramasse-gouttes, grille et bac récupérateur de mouture amovibles

Un indicateur du niveau de remplissage émerge à travers la grille en inox lorsque le ramasse-gouttes est plein d'eau et a besoin d'être vidé.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BREVILLE BARISTA MAX



Tasseur de 58 mm

Pichet à lait de 460 ml

Un bac récupérateur de mouture amovible, qui sert à séparer la mouture du liquide, est situé dans le ramasse-gouttes. Vous n'avez qu'à extraire le bac récupérateur de mouture pour jeter les résidus au besoin.

F. Rangement du cordon

Ce rangement pratique permet de pousser l'excédent de cordon à l'intérieur de la machine pour ne pas encombrer la surface de travail.

G. Patins antidérapants

Les patins antidérapants en silicone assurent la stabilité de la Barista Max sur la surface de travail pendant l'utilisation.

H. Chauffe-tasse avec espace pour tasseur

Préchauffer les tasses et les verres aide à préserver les caractéristiques essentielles d'un vrai expresso : son arôme et une saveur riche et sucrée.

Un espace pour tasseur est prévu dans le haut du chauffe-tasse pour fournir un rangement facile d'accès.

I. Réservoir d'eau amovible de 2,8 L

Ouvrez le couvercle et remplissez d'eau froide ou extrayez le réservoir d'eau en ouvrant le couvercle et en le soulevant par la poignée située à l'intérieur.

J. Tête de groupe : format commercial de 58 mm

Le grand format permet de réaliser une infusion uniforme de la mouture de café tassée.

K. Porte-filtre : format commercial de 58 mm

Puisque la mouture de café s'étale plus uniformément dans une poignée de cette taille, elle est plus facile à tasser.

L. La buse à lait et à eau chaude

Le joint à rotule et le manchon en silicone vous permettent de mettre la buse à lait dans la position désirée sans vous brûler les doigts.

M. Niche extra-haute pour tasse

Une niche spacieuse de 105 mm permet de verser le café directement dans les tasses et les verres hauts.

N. Broyeur supérieur amovible

Levez simplement le broyeur par les poignées pour le nettoyer.

O. Voyant « MOULIN »

Reste allumé en blanc lorsque l'appareil est prêt.

Clignote lors d'une tentative de broyage pour indiquer que les clapets de la trémie ne sont pas complètement ouverts.

Reste allumé en rouge lorsque le moteur du moulin est en mode de protection.

P. Bouton et voyant

Appuyez sur le bouton pour allumer l'appareil. Le VOYANT clignote pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Le VOYANT reste allumé lorsque l'appareil est prêt. L'appareil passe automatiquement en mode de veille au bout de 20 minutes, et le VOYANT s'éteint.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BREVILLE BARISTA MAX

Q. Boutons d'infusion expresso

► Bouton

Vous pouvez contrôler le volume dispensé au lieu des pré-réglages d'une tasse et de deux tasses.

Appuyez sur le bouton pour démarrer l'infusion. Lorsque le volume désiré est atteint, appuyez de nouveau sur le bouton pour arrêter.

Arrêt automatique après 200 ml.

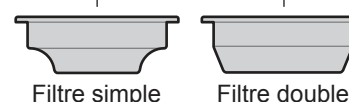
☐ Bouton « UNE TASSE »

Verse 1 tasse d'expresso (30 ml), puis s'arrête automatiquement.

☐☐ Bouton « DEUX TASSES »

Verse 2 tasses d'expresso (60 ml), puis s'arrête automatiquement.

Filtres à fond simple de 58 mm



Filtre simple

Filtre double

R. Caractéristiques et voyants de la MOLETTE

☼ Voyant « MOLETTE »

Reste allumé lorsque l'appareil est prêt.

Clignote lorsque la MOLETTE doit être remise en position verticale.

☼ Témoign de vapeur

Reste allumé lorsque le jet de vapeur est prêt à utiliser.

Clignote pendant que la température monte en vue de l'émission de vapeur et baisse à la température de l'expresso (de l'eau étant alors évacuée).

☼ VAPEUR

Sert à chauffer le lait et à le monter en mousse.

☼ EAU CHAUDE

Verse 200 ml, puis s'arrête automatiquement.

Sert à préparer un café noir long, des boissons chaudes comme le thé et des soupes instantanées et permet de chauffer les tasses avant d'y verser un expresso.

☼ S. Voyant « NETTOYER »

Reste allumé en bleu lorsqu'un cycle de nettoyage de la tête de groupe et de la douchette est nécessaire.

DÉTAILS SUPPLÉMENTAIRES SUR VOTRE BREVILLE BARISTA MAX

Temp° IQ Shot Control™

Une température optimale
La technologie

Temp° IQ Shot Control™, conçue par Breville, est exclusive à votre Barista Max. Il s'agit d'un système à 3 voies capable de générer une température de l'eau précise et stable, car cela est nécessaire pour toujours réussir son café.

• Technologie du bloc thermique

Le bloc thermique assure un chauffage rapide de l'eau à une température précise pour optimiser l'infusion de l'expresso et l'incorporation d'air dans le lait. L'opération de chauffage est rapide et efficace, car elle se limite à la quantité d'eau requise. Le bloc thermique



chauffe l'eau à 92 °C pour optimiser l'extraction des huiles de la mouture de café tassée lors de l'infusion expresso. Les températures trop faibles ou trop élevées vous donneront un expresso faible ou brûlé/amer.

• Régulateur PID avancé

Le régulateur PID surveille et contrôle le bloc thermique pour que l'eau soit toujours dispensée sur la mouture de café tassée à la température exacte requise.

• Pré-infusion délicate

De petites quantités d'eau sont déposées délicatement sur la mouture tassée avant d'émettre un flux régulier d'eau, pour enrichir la saveur de l'expresso.

DÉTAILS SUPPLÉMENTAIRES SUR VOTRE BREVILLE BARISTA MAX

Tête et le porte-filtre professionnels de 58 mm

Extrayez le maximum de saveur

La tête et le porte-filtre ont un format commercial de 58 mm, comme dans votre café local.

- Une poignée de cette taille est plus facile à remplir. La mouture de café s'étale plus uniformément dans le filtre, et elle est plus facile à tasser et à éliminer après l'emploi.
- Le porte-filtre de 58 mm permet de réaliser une infusion uniforme de la mouture de café tassée, ce qui vous procure la saveur d'un café préparé dans le commerce.

Moulin intégré Tap&Go™

Une expérience de broyage sur demande facile

- **Technologie Tap&Go™**
Avec la technologie de broyage sur demande Tap&Go™ conçue par Breville, vous pouvez dispenser de la mouture de café directement dans la le porte-filtre d'un seul mouvement. Appuyez simplement sur le porte-filtre pour activer le moulin.
- **Moulin à broyeur conique**
Le moulin intégré propose une expérience de broyage tout-en-un. Grâce à son mouvement doux et lent, le broyeur conique en inox durci produit

des particules de taille homogène, ce qui minimise le transfert de chaleur et réduit la friction.

• Trémie à grains

La trémie de 250 g est munie de clapets anti-déversement, qui empêchent les grains de café de se répandre sur la surface de travail lorsque vous détachez la trémie. Le moulin intégré à la machine à espresso propose une expérience de broyage tout-en-un.

Contrôle automatique du volume et personnalisation

Recevez la bonne quantité d'espresso dans votre tasse

- Avec le contrôle automatique, la préparation d'un espresso fantastique est un jeu d'enfant. Appuyez sur le bouton « UNE TASSE » ou « DEUX TASSES » pour verser tout juste la bonne quantité.
- Le volume dispensé est personnalisable pour tous les boutons d'infusion.

Température d'infusion personnalisable

Fixez la température que vous désirez

- La machine à café Barista Max vous permet de vous écarter de la température recommandée de 92 °C (par pas de 2 °C) en fonction de vos préférences personnelles.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA BREVILLE BARISTA MAX

Étape 1. Retirez l'emballage

- Assurez-vous que tout l'emballage a été retiré.

Important : enlevez le bouchon rouge qui se trouve à la base du réservoir d'eau.

Étape 2. Mettez la machine en place

- Assurez-vous que la machine est placée sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.

Étape 3. Nettoyez et séchez les pièces

- Ne plongez pas l'appareil, le cordon

d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Lavez les pièces ci-dessous avec de l'eau chaude et un détergent doux.

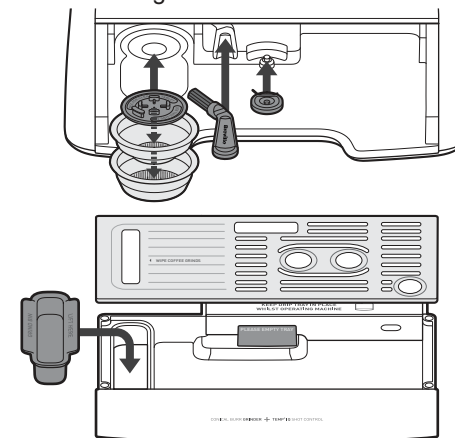
Pichet à lait en inox
Filtre simple en inox
Filtre double en inox
Broyeur supérieur en inox durci
Réservoir d'eau
Porte-filtre
Trémie à grains
Tasseur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA BREVILLE BARISTA MAX

- Rincez et laissez sécher complètement à l'air.

Étape 4. Mettez les accessoires à leur place

- La brosse et la tige de nettoyage se rangent derrière le ramasse-gouttes. Les filtres simple et double et le disque de nettoyage s'imbriquent ensemble et se placent dans l'espace prévu à gauche.
- Insérez le bac récupérateur de mouture dans l'espace prévu à gauche du ramasse-gouttes.

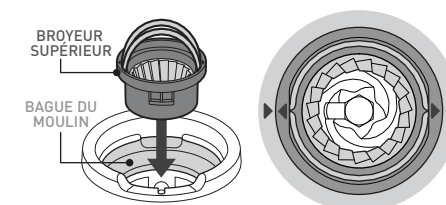


- Déposez le tasseur à l'emplacement qui lui est réservé sur le chauffe-tasse.

Étape 5. Insérez les pièces dans le moulin

• Broyeur supérieur amovible

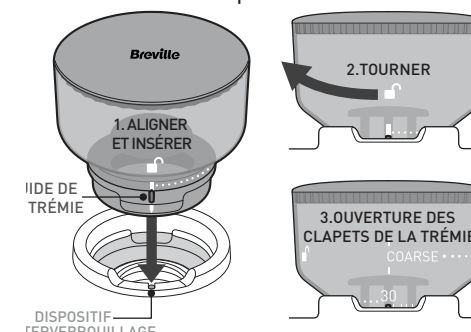
- En tenant les deux poignées, insérez le broyeur supérieur dans la bague du moulin.
- Alignez les flèches du broyeur supérieur sur les flèches de la bague du moulin.
- Lorsque le broyeur supérieur est correctement monté, il affleure à la surface de la bague du moulin.



- Abaissez les poignées de chaque côté.

• Trémie à grains amovible

- Alignez le guide de la trémie sur le dispositif d'interverrouillage rouge du moulin.
- Insérez la trémie à grains dans la bague du moulin.
- En pressant légèrement vers le bas, tournez la trémie à grains dans le sens horaire pour verrouiller la trémie en place.
- Les clapets de la trémie s'ouvrent alors, et les grains de café se déversent sur les broyeurs. Au réglage 30 du moulin, les clapets de la trémie sont complètement ouverts.



- Continuez à tourner la trémie à grains dans le sens horaire pour fixer le réglage de broyage.
- Pour votre première infusion espresso, essayez le réglage de broyage 20.
- Remplissez la trémie de grains de café fraîchement moulus.

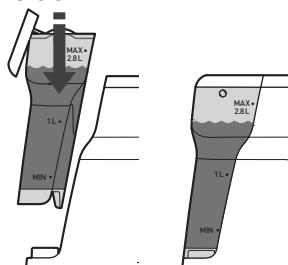
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA BREVILLE BARISTA MAX

Étape 6. Préparatifs à l'amorçage de l'appareil

Important : l'étape de l'amorçage doit être accomplie avant la première utilisation.

• Remplissez le réservoir d'eau

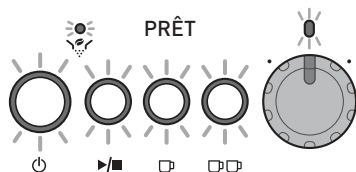
- Ouvrez le couvercle et soulevez-le par la poignée située à l'intérieur.
- Remplissez d'eau froide du robinet.
- Insérez le réservoir d'eau et fermez le couvercle.



Remarque : assurez-vous que le réservoir d'eau est propre et exempt de tous débris, car même les particules fines peuvent bloquer le flux d'eau.

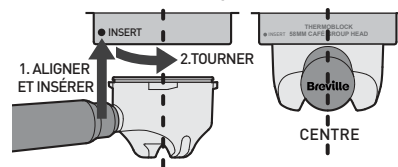
• Puissance

- Assurez-vous que la MOLETTE à vapeur et à eau chaude est en position verticale.
- Insérez la prise dans une prise murale de 230-240 V c.a., puis mettez le courant.
- Appuyez sur le BOUTON pour allumer l'appareil.
- Le VOYANT clignote pour indiquer que le bloc thermique est en train de chauffer.
- Le VOYANT « MOULIN » s'allume (sans clignotement) dès la mise sous tension.
- Lorsque les BOUTONS et et les VOYANTS DE LA MOLETTE sont tous allumés et ne clignotent pas, l'appareil est à l'état PRÊT pour l'INFUSION et les fonctions de la MOLETTE.



• Insérez le porte-filtre

- Insérez le filtre double dans le porte-filtre.
- Alignez la poignée sur la marque « INSÉRER », qui est située à gauche de la tête de groupe.
- Insérez le porte-filtre à plat contre la tête de groupe, puis tournez le porte-filtre vers la droite, jusqu'au centre.



Remarque : les premières fois que vous tournez le porte-filtre au centre, vous pouvez rencontrer de la résistance.

Étape 7. Amorcez la machine à expresso

- Appuyez sur le BOUTON , et de l'eau devrait commencer à couler de la tête de groupe.
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

Remarque : pour les quelques premières secondes, la pompe fera davantage de bruit, car elle commence à faire circuler l'eau.

- Placez la buse à lait au-dessus du ramasse-gouttes.
- Mettez la MOLETTE sur .
- Laissez couler l'eau pendant 20 s.
- Remettez la MOLETTE en position verticale.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.
- La machine à expresso devrait maintenant être bien amorcée.
- Lavez le porte-filtre et le filtre à l'eau chaude et séchez avant de préparer votre premier café.
- Si l'eau ne coule pas de la tête de groupe ou de la buse à vapeur, répétez l'étape 7.
- Si l'eau ne coule toujours pas, contactez le service client de Breville. Ces informations figurent à la dernière page.

MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX

1. Vérifiez qu'il y a de l'eau et des grains 2. Démarrage

Conseil de pro : utilisez de l'eau filtrée et des grains de café fraîchement moulus pour parfaire la saveur de l'expresso.

3. Chauffez la tasse avec de l'eau chaude

OU avec le chauffe-tasse

Déposez la tasse sur le comptoir et insérez-y la buse à lait. Mettez la MOLETTE sur EAU CHAUDE.

Remplissez la tasse au quart d'eau chaude. Remettez la MOLETTE en position verticale.

Videz la tasse au bout de 20 à 30 s.

La tasse peut être chauffée sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.

4. Sélectionnez les filtres

5. Chauffez la tête de groupe, la poignée et le filtre

Sélectionnez soit :
- le filtre simple ou
- le filtre double.

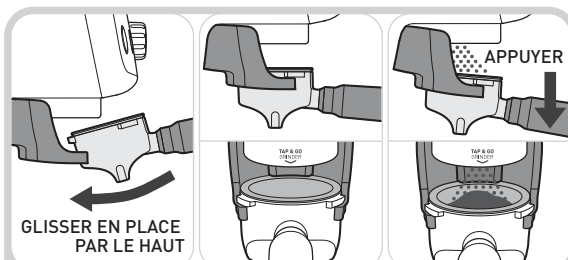
Appuyez sur le BOUTON .

Laissez le porte-filtre sous la tête de groupe pendant que l'eau coule.

Essuyez le filtre avec un chiffon sec.

MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX

6. Remplissez de mouture de café

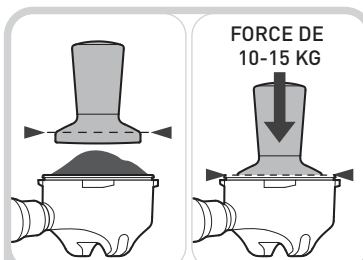


Insérez le porte-filtre dans l'étrier de broyage.

L'étrier soutiendra la poignée sans aide à l'horizontale.

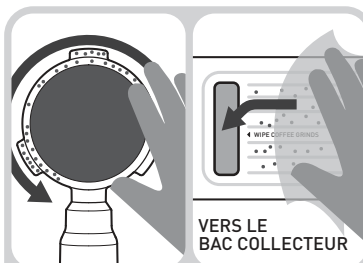
Appuyez sur la poignée pour dispenser de la mouture dans le filtre.

7. Tasseur



- Une tasse = 13-15 g de mouture de café.
- Deux tasses = 20-22 g de mouture de café.
Tassez uniformément la mouture jusqu'au niveau indiqué.

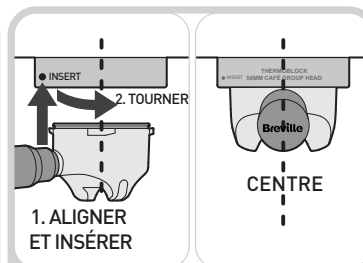
8. Essayez l'excès de mouture



Essayiez tout excédent de mouture sur les bords.

Essayiez la mouture tombée dans le ramasse-gouttes vers le bac récupérateur.

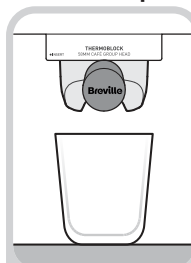
9. Insérez le porte-filtre



Tenez le porte-filtre à l'horizontale, alignez-le, puis insérez-le et tournez-le dans la tête de groupe.

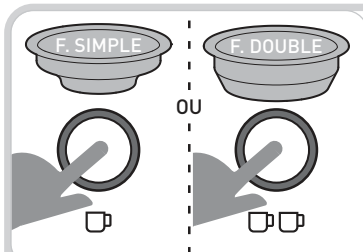
Le porte-filtre doit être centré.

10. Mettez la tasse en place

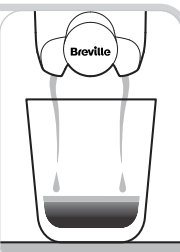


Mettez la tasse en place sur le ramasse-gouttes, sous la poignée.

11. Infusion expresso

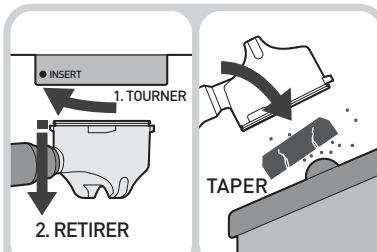


Appuyez soit sur :
- le BOUTON = tasse de 30 ml ou
- le BOUTON = tasse de 60 ml.



L'infusion commence et s'arrête automatiquement.

12. Éliminez le marc

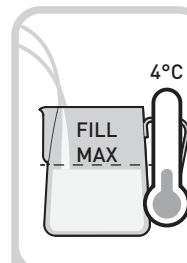


Tournez le porte-filtre et retirez-le de la tête de groupe.

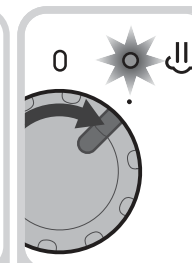
Videz le marc du porte-filtre.

MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX

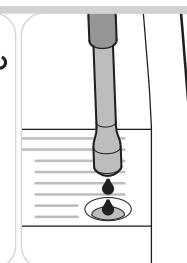
13. Préparez le pichet à lait 14. Avant de monter votre mousse de lait



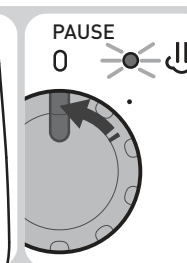
Remplissez le pichet de lait froid jusqu'en dessous du bec.



Mettez la MOLETTE sur VAPEUR. Le VOYANT « VAPEUR » clignote = chauffage en cours.



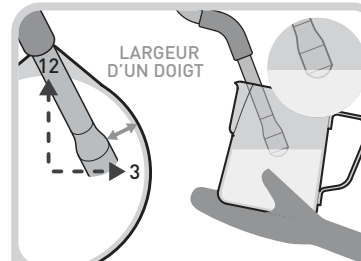
De l'eau peut sortir de la buse à lait.



Le VOYANT « VAPEUR » est allumé = la vapeur est prête. Interrompez l'émission de vapeur en tournant la MOLETTE.

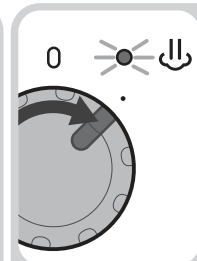
Conseil de pro :
Pour réussir votre mousse de lait, assurez-vous d'abord que la vapeur est chaude (le VOYANT « VAPEUR » doit rester allumé). Vous entendrez la pompe démarrer.

15. Insérez la buse à lait



Insérez le bras de la buse à lait à 12 h. Embout à 3 h, à un doigt du bord et juste en dessous de la surface du lait.

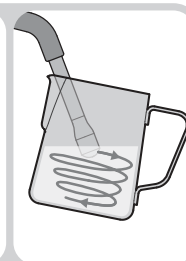
16. Commencez à monter une mousse de lait



Remettez la MOLETTE en position VAPEUR pour commencer à monter une mousse de lait.

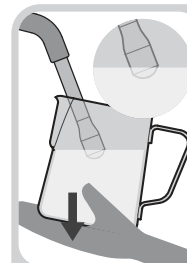


Un chuintement accompagne la montée en mousse.

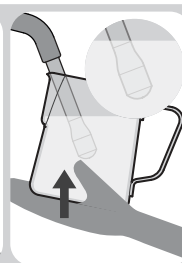


Vérifiez que le lait tourbillonne.

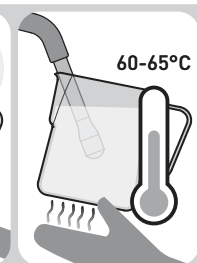
17. Montez une mousse de lait



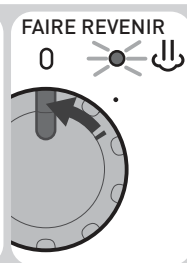
Quand le volume du lait augmente, abaissez le pichet de façon à garder l'embout juste sous la surface.



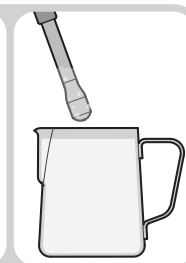
Lorsque la micromousse désirée est obtenue, immergez la buse à lait à demi.



Le lait est prêt quand la base du pichet à lait est trop chaude pour être touchée pendant 3 s.



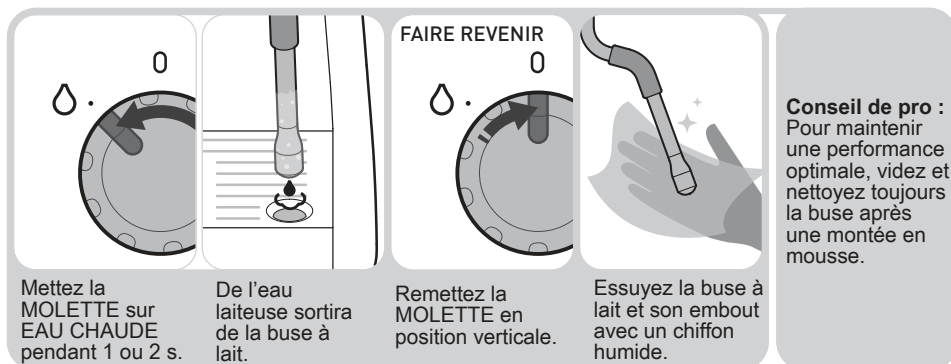
Remettez la MOLETTE en position verticale.



Sortez la buse à lait du pichet.

MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX

18. Videz et nettoyez la buse à lait



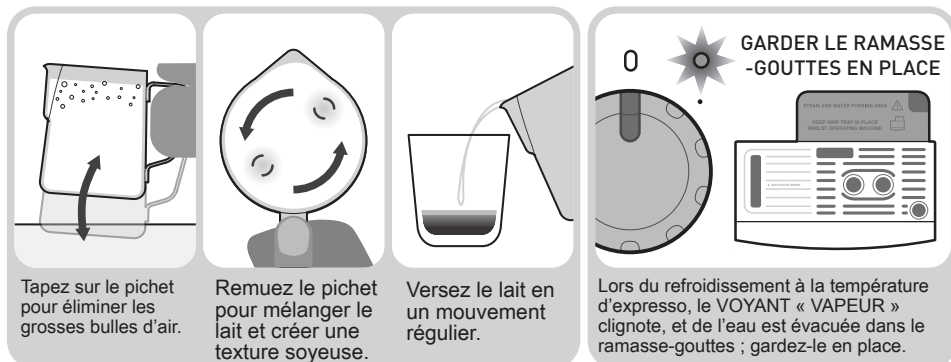
Mettez la MOLETTE sur EAU CHAUDE pendant 1 ou 2 s.

De l'eau laiteuse sortira de la buse à lait.

Remettez la MOLETTE en position verticale.

Essuyez la buse à lait et son embout avec un chiffon humide.

19. Mettez la dernière touche de lait 20. Purge automatique du bloc thermique

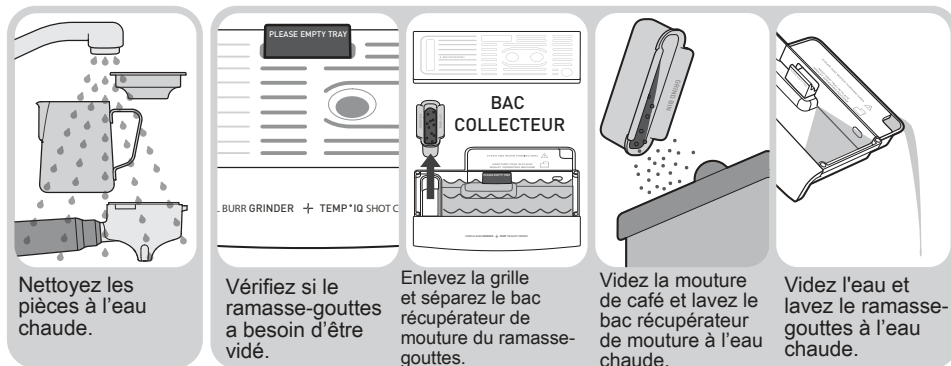


Tapez sur le pichet pour éliminer les grosses bulles d'air.

Remuez le pichet pour mélanger le lait et créer une texture soyeuse.

Versez le lait en un mouvement régulier.

21. Nettoyez les pièces 22. Nettoyage du ramasse-gouttes



Nettoyez les pièces à l'eau chaude.

Vérifiez si le ramasse-gouttes a besoin d'être vidé.

Enlevez la grille et séparez le bac récupérateur de mouture du ramasse-gouttes.

Videz la mouture de café et lavez le bac récupérateur de mouture à l'eau chaude.

Videz l'eau et lavez le ramasse-gouttes à l'eau chaude.

VOLUMES DISPENSÉS PERSONNALISABLES

Grâce au contrôle automatique du volume, la machine à café Barista Max s'arrête automatiquement après avoir infusé une quantité précise d'expresso.

- ☐ - Verse 1 tasse d'expresso = 30 ml
- ☐☐ - Verse 2 tasses d'expresso = 60 ml
- ▶/■ - Verse jusqu'à = 200 ml

Vous pouvez interrompre le versage quand bon vous semble en appuyant encore une fois sur le même bouton.

Vous pouvez ajuster le volume dispensé par défaut selon vos préférences.

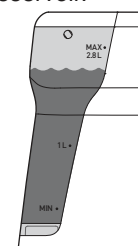
Remarque : volumes dispensés maximaux autorisés :

- ☐ BOUTON 100 ml
- ☐☐ BOUTON 200 ml
- ▶/■ BOUTON 400 ml

Préparatifs à la personnalisation des volumes dispensés

• Vérifiez le réservoir d'eau

- Assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans le réservoir.



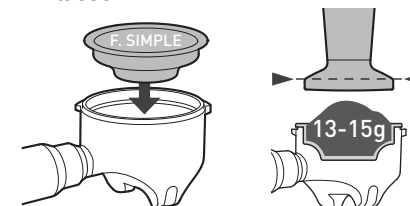
• Vérifiez l'alimentation

- Assurez-vous de ce qui suit.
- La prise est insérée dans la prise murale, et le courant est mis.
- La MOLETTE est en position verticale.
- L'appareil est allumé et à l'état PRÊT.



Personnalisation du volume d'une tasse

- Insérez le filtre simple dans le porte-filtre.
- Remplissez de mouture de café et tassez.



- Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe.
- Maintenez enfoncé le BOUTON ☐ pendant 4 secondes.
- Le VOYANT ☐ clignote pour indiquer que le mode de personnalisation est activé.

APPUYER PENDANT 4 S

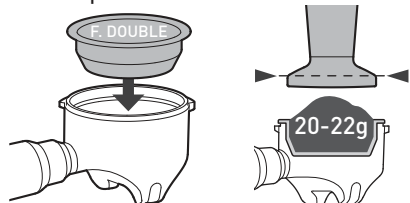


- L'expresso commence à s'extraire.
- Lorsque vous atteignez le volume que vous désirez pour 1 tasse, appuyez sur le BOUTON ☐.
- L'expresso cesse de s'extraire.
- L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT ☐ cesse de clignoter.
- Le nouveau volume dispensé avec ☐ a été enregistré.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

VOLUMES DISPENSÉS PERSONNALISABLES

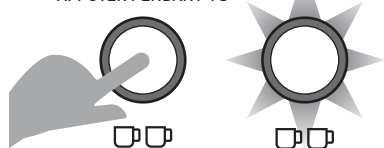
Personnalisation du volume de deux tasses

- Insérez le filtre double dans le porte-filtre.
- Remplissez de mouture de café et tassez.



- Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe.
- Maintenez enfoncé le BOUTON pendant 4 secondes.
- Le VOYANT clignote pour indiquer que le mode de personnalisation est activé.

APPUYER PENDANT 4 S

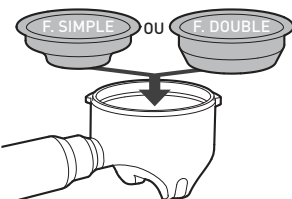


- L'expresso commence à s'extraire.
- Lorsque vous atteignez le volume que vous désirez pour 2 tasses, appuyez sur le BOUTON .
- L'expresso cesse de s'extraire.
- L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT cesse de clignoter.
- Le nouveau volume dispensé avec a été enregistré.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

Personnalisation du volume défini manuellement

- Insérez le filtre désiré dans le porte-filtre.

- Remplissez de mouture de café et tassez.



- Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe.
- Maintenez enfoncé le BOUTON pendant 4 secondes.
- Le VOYANT clignote pour indiquer que le mode de personnalisation est activé.

APPUYER PENDANT 4 S



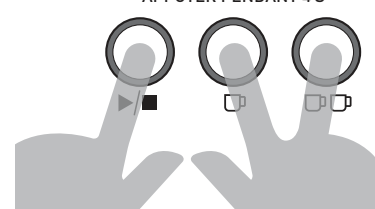
- L'expresso commence à s'extraire.
- Lorsque vous atteignez le volume que vous désirez dispenser, appuyez sur le BOUTON .
- L'expresso cesse de s'extraire.
- L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT cesse de clignoter.
- Le nouveau volume dispensé avec a été enregistré.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

VOLUMES DISPENSÉS PERSONNALISABLES

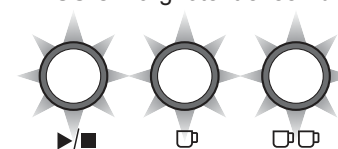
Restauration de tous les volumes dispensés par défaut

- Maintenez enfoncés les 3 BOUTONS D'INFUSION en même temps pendant 4 secondes.

APPUYER PENDANT 4 S



- L'appareil émet un signal sonore, et les 3 VOYANTS DES BOUTONS D'INFUSION clignotent ensemble.



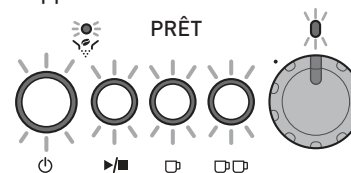
- Les volumes d'expresso dispensé par défaut ont été restaurés.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

TEMPÉRATURE D'INFUSION PERSONNALISABLE

Le bloc thermique chauffe l'eau à 92 °C pour optimiser l'infusion expresso et ainsi obtenir un équilibre entre l'amertume et l'acidité.

Vous pouvez ajuster la température d'eau applicable à l'infusion expresso, par pas de 2 °C entre 88 et 96 °C, en fonction des différents types de grains de café rôtis et de vos préférences personnelles.

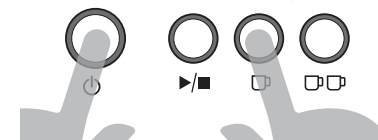
- Les températures supérieures augmentent l'amertume et réduisent l'acidité.
- Les températures inférieures réduisent l'amertume et augmentent l'acidité.
- **Vérifiez l'alimentation**
Assurez-vous de ce qui suit.
 - La prise est insérée dans la prise murale, et le courant est mis.
 - La MOLETTE est en position verticale.
 - L'appareil est allumé et à l'état PRÊT.



- **Accédez au mode de personnalisation de la température d'infusion**
 - Maintenez simultanément enfoncés les BOUTONS et pendant 4 secondes. L'appareil émet un signal

sonore, et le VOYANT commence à clignoter.

APPUYER PENDANT 4 S

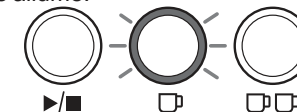


Remarque : le VOYANT continue de clignoter pour indiquer que le mode de personnalisation est activé.
Important : si aucun bouton n'est enfoncé dans la minute suivant l'activation du mode de personnalisation, l'appareil retourne à l'état PRÊT.

- **Ajustez la température d'infusion**

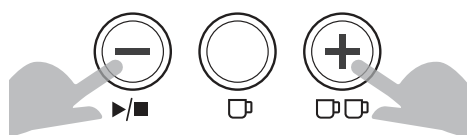
La température sélectionnée est indiquée par les VOYANTS D'INFUSION qui s'allument. Le réglage par défaut est le suivant.

- **92 °C** = le VOYANT « UNE TASSE » s'allume.



- Pour ajuster la température d'infusion, appuyez sur :
 - le BOUTON « MANUEL » (le bouton Moins) ou
 - le BOUTON « DEUX TASSES » (le bouton Plus).

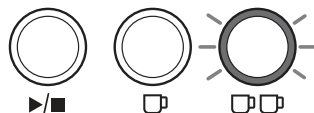
TEMPÉRATURE D'INFUSION PERSONNALISABLE



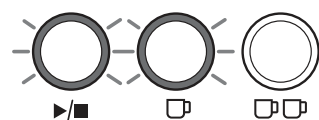
- **94 °C** = les VOYANTS « UNE TASSE » et « DEUX TASSES » s'allument.



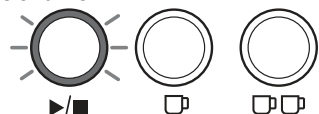
- **96 °C** = le VOYANT « DEUX TASSES » s'allume.



- **90 °C** = les VOYANTS « MANUEL » et « DEUX TASSES » s'allument.



- **88 °C** = le VOYANT « MANUEL » s'allume.



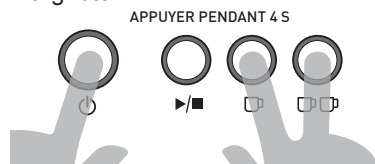
- **Confirmez la température d'infusion**
 - Appuyez sur le BOUTON 0 pour enregistrer votre sélection. L'appareil émet un signal sonore et quitte le mode de personnalisation.
 - L'appareil retourne à l'état PRÊT.

PROFILS DE PRÉ-INFUSION PERSONNALISABLES

Vous pouvez sélectionner entre trois profils de pré-infusion en fonction de vos préférences personnelles.

- **Pré-infusion délicate** : de petites quantités définies d'eau sont déposées sur la mouture tassée afin de l'humidifier doucement avant d'émettre un flux régulier d'eau. Ce réglage, qui produit un expresso à la saveur équilibrée, est le profil par défaut.
- **Pré-infusion distincte** : une seule dose d'eau est dispensée sur la mouture de café tassée ; elle est suivie par une courte période de repos, puis un flux régulier d'eau. La saveur résultante de l'expresso est légère.
- **Pré-infusion constante** : un flux d'eau régulier et constant est émis, du début à la fin. La saveur résultante de l'expresso est forte.
- **Accédez au mode de personnalisation de la pré-infusion**
 - L'appareil est allumé et à l'état PRÊT.
 - Maintenez simultanément enfoncés les BOUTONS 0, « UNE TASSE »

et « DEUX TASSES » pendant 4 secondes. L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT 0 commence à clignoter.



- **Sélectionnez les profils de pré-infusion**

Le profil de pré-infusion sélectionné est indiqué par le VOYANT D'INFUSION qui s'allume.

Le réglage par défaut est le suivant.

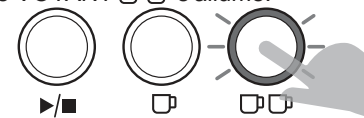
 - **Délicate** = le BOUTON 0.
 - Le VOYANT 0 s'allume.



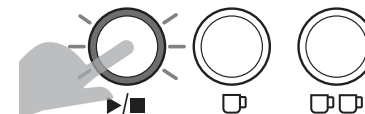
- Pour sélectionner un profil de pré-infusion, appuyez sur :

PROFILS DE PRÉ-INFUSION PERSONNALISABLES

- **Distincte** = le BOUTON 0.
- Le VOYANT 0 s'allume.



- **Constante** = le BOUTON 1.
- Le VOYANT 1 s'allume.



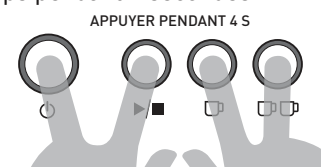
- **Confirmez le profil de pré-infusion**
 - Appuyez sur le BOUTON 0 pour enregistrer votre sélection. L'appareil émet un signal sonore et quitte le mode de personnalisation.
 - L'appareil retourne à l'état PRÊT.

RESTAURATION DE TOUTS LES RÉGLAGES PAR DÉFAUT

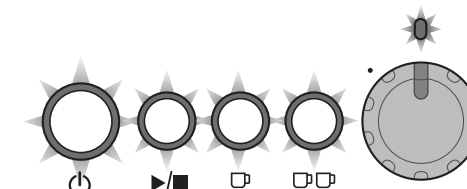
Vous pouvez rétablir facilement tous les réglages par défaut.

Restauration de tous les réglages par défaut

- L'appareil est allumé et à l'état PRÊT.
- Maintenez enfoncés le BOUTON 0 et les 3 BOUTONS D'INFUSION en même temps pendant 4 secondes.



- L'appareil émet un signal sonore, et les BOUTONS 0 et D'INFUSION et les VOYANTS DE LA MOLETTE clignotent ensemble trois fois.



- Tous les réglages par défaut ont été restaurés.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

La préparation de l'expresso consiste à extraire les huiles de la mouture de café. Des moutures et des huiles s'accumulent avec le temps, ce qui altère la saveur du café et nuit au bon fonctionnement de la machine à expresso.

La façon la plus facile de garder votre machine propre est de faire couler de l'eau par la tête de groupe et la buse à lait avant et après la préparation de chaque café. (Voir la section Mode d'emploi.)

Nettoyage des accessoires et des pièces amovibles

- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

- Nettoyez les pièces avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez.

Remarque : n'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de tampons à récurer métalliques, car ceux-ci égratigneront la surface des pièces.

Pièces lavables au lave-vaisselle :

- Pichet à lait en inox
- Grille de ramasse-gouttes en inox
- Filtre simple en inox
- Filtre double en inox
- Disque de nettoyage

Pièces lavables au lave-vaisselle (PANIER SUPÉRIEUR.) :

- Broyeur supérieur en inox durci
- Bac récupérateur de mouture

Pièces NON lavables au lave-vaisselle :

- Réservoir d'eau
- Porte-filtre
- Trémie à grains
- Ramasse-gouttes
- Tasseur
- Tige de nettoyage
- Brosse de nettoyage

Nettoyage du chauffe-tasse et de l'extérieur

• Selon les besoins

Essuyez l'appareil avec un chiffon doux humide et un détergent doux, puis séchez-le.

ATTENTION : pour éviter les dommages à l'appareil, n'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de tampons à récurer métalliques.

Nettoyage du ramasse-gouttes et du bac récupérateur de mouture

• Selon les besoins

Videz lorsque l'indicateur du niveau de remplissage rouge apparaît à travers la grille en inox, sinon l'eau va déborder.

Remarque : il est normal qu'avec le temps, l'intérieur du ramasse-gouttes et du bac récupérateur de mouture soit taché par les huiles de la mouture de café.

• Chaque semaine

Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez.

Nettoyage du filtre et du porte-filtre

• À chaque utilisation

Nettoyez-les après chaque utilisation en les rinçant à l'eau chaude sous le robinet.

• À intervalles réguliers

Avec de l'eau chaude savonneuse et un détergent doux. Rincez et séchez.

Nettoyage de la douchette et de la tête de groupe

• À chaque utilisation

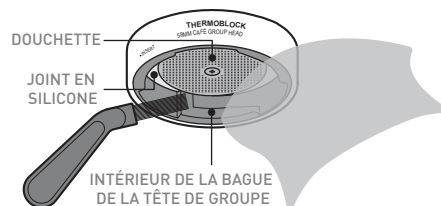
Faites couler de l'eau avant de préparer un expresso. (Voir la section Mode d'emploi.)

• Chaque semaine

- Faites la purge d'eau par la tête de groupe en appuyant sur le BOUTON « UNE TASSE ».

- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.

- Avec la brosse de nettoyage, éliminez toute mouture qui se trouve sur la face intérieure de la bague et le joint en silicone de la tête de groupe. Essuyez la douchette avec un chiffon humide.



Tablette de nettoyage

Des tablettes de nettoyage pour machine à expresso peuvent être achetées en ligne.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

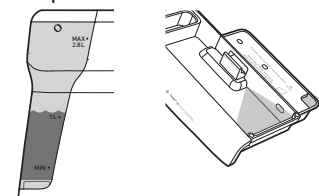
Cycle de nettoyage

Le VOYANT « NETTOYER » s'allume en bleu pour indiquer qu'un cycle de nettoyage est requis.

Le cycle de nettoyage prend environ 7 minutes.

• Préparatifs au cycle de nettoyage

- Assurez-vous qu'il y a au moins 1 L d'eau dans le réservoir.
- Videz le ramasse-gouttes et remettez-le en place.

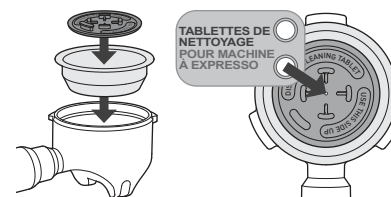


- L'appareil est allumé et à l'état PRÊT.



- Placez le filtre double et le disque de nettoyage dans le porte-filtre.

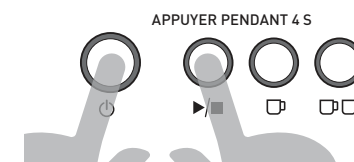
- Placez une tablette de nettoyage au centre du disque de nettoyage dans l'espace fourni.



- Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe.

• Démarrez le cycle de nettoyage

- Maintenez simultanément enfoncés les BOUTONS DE MARCHE/ARRÊT et « MANUEL » pendant 4 secondes. L'appareil émet un signal sonore, et le cycle de nettoyage démarre.



Remarque : vous pouvez quitter le cycle de nettoyage n'importe quand en appuyant sur le BOUTON DE MARCHE/ARRÊT.

- Les VOYANTS DE MARCHE/ARRÊT et « NETTOYER » clignotent pendant le cycle de nettoyage.

- De l'eau est purgée dans le ramasse-gouttes, et de petites quantités sortent par les becs de la porte-filtre.

• Cycle de nettoyage terminé

- L'appareil émet un signal sonore, et les VOYANTS DE MARCHE/ARRÊT et « NETTOYER » cessent de clignoter.

- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

- Retirez le porte-filtre de la tête de groupe. Vérifiez si la tablette a été dissoute.

Remarque : si la tablette n'a pas été dissoute, réinsérez la poignée dans la tête de groupe, videz le ramasse-gouttes et remettez-le en place. Répétez les étapes de la section « Démarrez le cycle de nettoyage ».

• À faire après le cycle de nettoyage

- Purgez la tête de groupe en appuyant sur le BOUTON « UNE TASSE ». De l'eau devrait alors sortir.

- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.

- Nettoyez le ramasse-gouttes, le porte-filtre et le disque de nettoyage avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez.

Joint d'étanchéité en silicone de la tête de groupe

La tête de groupe contient un joint d'étanchéité en silicone, contre lequel le filtre s'appuie lors de la préparation d'un expresso.

Important : lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, nous recommandons de ne pas laisser le porte-filtre insérée dans la tête de groupe, car cela réduira la durée de vie du joint en silicone.

Avec le temps, le joint perd de son élasticité et peut avoir besoin d'être remplacé. Si du

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

liquide s'échappe du tour de le porte-filtre pendant l'infusion ou que vous sentez du jeu après avoir tourné le porte-filtre jusqu'au centre, il est peut-être temps de remplacer le joint.

Remarque : contactez Breville si vous pensez que le joint de la tête de groupe a besoin d'être remplacé. N'essayez pas d'effectuer un remplacement du joint en silicone sans avoir d'abord consulté Breville.

Nettoyage de la buse à lait

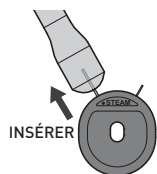
- **À chaque utilisation**
 - Après avoir monté une mousse de lait, purgez la buse à lait en tournant la MOLETTE sur EAU CHAUDE pendant 1 ou 2 s.
 - Essuyez la buse à lait avec un chiffon humide. (Voir la section Mode d'emploi.)
- **Tous les 2 à 3 mois**
 - Mettez de l'eau chaude et une tablette de nettoyage dans le pichet à lait, et laissez-y tremper la buse à vapeur toute la nuit.



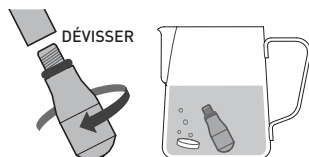
- Le lendemain matin, retirez du pichet et rincez pour vous assurer que toutes les traces de solution ont été éliminées.
- Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide pour vous assurer que toutes les traces de tablette de nettoyage ont été éliminées.
- Faites couler de l'eau chaude par la buse à lait pendant 40 s.
- **Débouchage de la buse à lait**

Si l'embout de la buse à lait est bouché par des résidus de lait :

 - Insérez la tige de nettoyage « VAPEUR », qui est celle la plus épaisse, dans le trou de l'embout de la buse à lait pour le libérer.



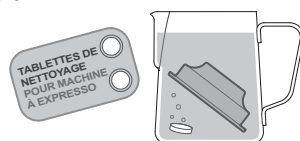
- Faites couler de l'eau chaude par la buse à lait pendant 40 s.
- **Si la buse à lait est toujours bouchée :**
 - Dévissez l'embout de la buse à lait, mettez de l'eau chaude et une tablette de nettoyage Breville dans le pichet à lait, et laissez-y tremper l'embout toute la nuit.



- Le lendemain matin, rincez le pichet et l'embout de la buse à lait à l'eau courante pour vous assurer que toutes les traces de tablette de nettoyage ont été éliminées.
- Utilisez la tige de nettoyage « Vapeur » (la tige épaisse) pour nettoyer l'embout de la buse à lait.
- Assurez-vous que le joint torique rouge est là et qu'il est en bon état.
- Revissez l'embout sur le bras de la buse à lait.
- Faites couler de l'eau chaude par la buse à lait pendant 40 s.

Nettoyage des filtres

- **Tous les 2 à 3 mois**
 - Mettez de l'eau chaude et une tablette de nettoyage dans le pichet à lait, et laissez-y tremper le(s) filtre(s) toute la nuit.



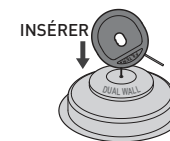
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

- Le lendemain matin, rincez le pichet et le(s) filtre(s) à l'eau courante pour vous assurer que toutes les traces de tablette de nettoyage ont été éliminées.
- Placez un filtre dans le porte-filtre (sans mouture de café) et insérez dans la tête de groupe.
- Appuyez sur le BOUTON « UNE TASSE ».
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.
- **Débouchage des filtres à double fond**

Si le filtre à double fond (non fourni avec la machine à café Barista Max) est bouché par des moutures de café :

 - Insérez la tige de nettoyage

« FILTRE » (la tige mince) dans l'orifice de sortie et libérez-le.



- Placez un filtre dans le porte-filtre (sans mouture de café) et insérez dans la tête de groupe.
- Appuyez sur le BOUTON « UNE TASSE ».
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.
- Répétez au besoin.

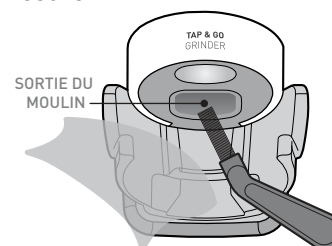
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MOULIN

Les broyeurs coniques servent à produire une mouture dont la taille des particules est favorable à l'infusion expresso. Des moutures et des huiles s'accumulent avec le temps, ce qui altère la saveur de l'expresso et nuit au bon fonctionnement du moulin intégré.

Nettoyage de l'étrier de broyage et de la sortie de mouture

- **Chaque semaine**

Utilisez la brosse de nettoyage pour éliminer toute mouture de l'étrier de broyage et de la sortie de mouture, essuyez avec un chiffon humide et séchez.



Nettoyage de la trémie à grains

- **Tous les 2 à 3 mois**

Si le moulin est utilisé régulièrement (tous les jours), la trémie à grains

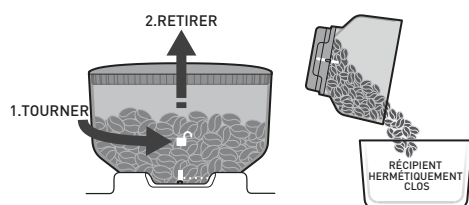
doit être nettoyée pour maintenir un rendement optimal.

ATTENTION : pour éviter les dommages à l'appareil, n'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de tampons à recurer métalliques.

AVERTISSEMENT : ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

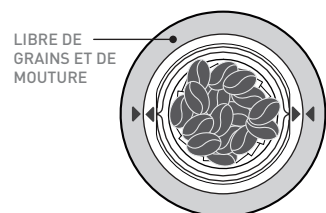
- **Préparatifs au nettoyage de la trémie à grains**
 - Éteignez l'appareil, coupez le courant à la prise secteur et débranchez le cordon.
 - Prenez note du réglage de broyage actuel (ce sera votre point de départ après le nettoyage).
- **Retirez et nettoyez la trémie à grains**
 - Tournez la trémie à grains dans le sens antihoraire jusqu'au bout pour fermer les clapets de la trémie et déverrouiller la trémie.
 - Retirez la trémie à grains de la bague du moulin et rangez tous grains restants dans un récipient hermétiquement clos pour préserver leur fraîcheur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MOULIN



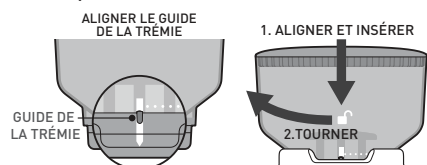
- Nettoyez la trémie à grains dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez. Laissez la trémie sécher complètement à l'air avant de la remettre en place.

- **Remettez la trémie à grains en place**
- Assurez-vous que la bague du moulin est libre de grains ou de mouture de café.



Remarque : la mouture prise sous le broyeur supérieur peut empêcher de poser correctement la trémie à grains. Dans un tel cas, broyez l'excédent de café en grains.

- Assurez-vous que le guide de la trémie s'aligne sur les traits verticaux blancs sur la base de la trémie.
- Alignez et insérez la trémie à grains dans la bague du moulin. En pressant fermement vers le bas, tournez la trémie dans le sens horaire pour la verrouiller en place et ouvrir les clapets de la trémie.



- Remettez sur le réglage de broyage noté avant le nettoyage.

Remarque : après le nettoyage, le réglage de broyage optimal va peut-être changer. Suivez les instructions afférentes pour trouver à nouveau le réglage de broyage idéal.

Nettoyage et débouchage des broyeurs, de la bague, de la chambre de broyage et de la sortie

• Tous les 1 à 2 mois

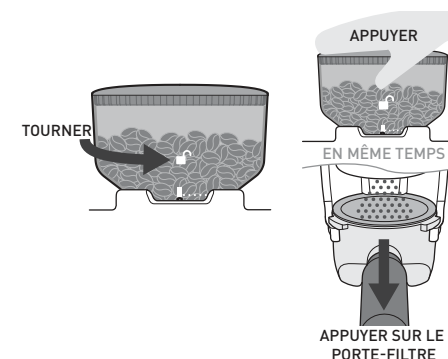
Si le moulin est utilisé régulièrement (tous les jours), les broyeurs doivent être nettoyés pour maintenir un rendement optimal du moulin intégré. Un nettoyage régulier aide les broyeurs à produire des résultats homogènes, ce qui est particulièrement important lorsque votre mouture est destinée à préparer un espresso.

- **Broyez l'excédent de café en grains**
- L'appareil est allumé et à l'état PRÊT.
- Prenez note du réglage de broyage actuel (ce sera votre point de départ après le nettoyage).
- Insérez le filtre double dans le porte-filtre.
- Insérez le porte-filtre dans l'étrier de broyage.

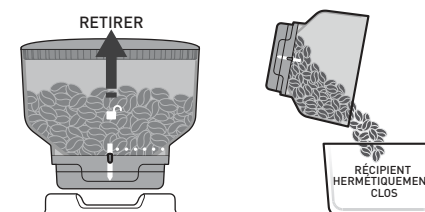


- Tournez la trémie à grains dans le sens antihoraire jusqu'au bout pour fermer les clapets de la trémie et déverrouiller la trémie. La trémie à grains se soulèvera légèrement.
- Mettez la main sur le haut de la trémie à grains et appuyez légèrement dessus. Appuyez en même temps sur le porte-filtre pour activer le moulin. Continuez de broyer jusqu'à ce qu'aucune mouture ne sorte du moulin.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MOULIN



- Retirez le porte-filtre et jetez cette mouture, car elle trop grossière pour le café espresso.
- Retirez la trémie à grains de la bague du moulin et rangez tous grains de café restants dans un récipient hermétiquement clos pour préserver leur fraîcheur.



• Préparatifs au nettoyage

- Éteignez l'appareil, coupez le courant à la prise secteur et débranchez le cordon.

ATTENTION : soyez prudent quand vous nettoyez les broyeurs, car les arêtes sont tranchantes.

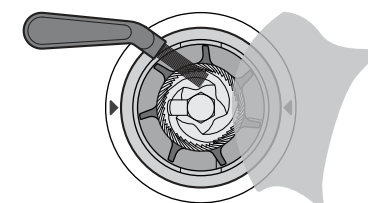
• Nettoyage du broyeur supérieur

- Saisissez les deux poignées pour soulever le broyeur supérieur et l'extraire de la bague du moulin.
- Nettoyez le broyeur supérieur avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez.

Remarque : les taches et les marques à la surface des broyeurs sont attribuables au processus de durcissement (qui confère une durée de vie supérieure). Elles ne compromettent pas la performance du moulin ou la saveur de l'espresso.

• Nettoyage et débouchage du broyeur inférieur et de la chambre de broyage

- Utilisez la brosse de nettoyage ou un aspirateur pour éliminer toute mouture fine des pièces et des surfaces de la chambre de broyage. Un chiffon humide peut être utilisé pour essuyer l'intérieur de la bague du moulin.
- Laissez sécher complètement à l'air.

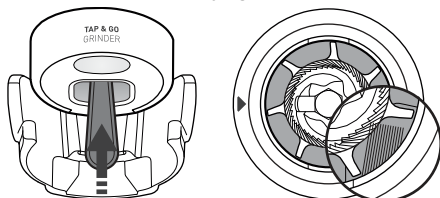


ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MOULIN

AVERTISSEMENT : ne versez pas d'eau ou d'autre liquide dans la chambre de broyage.

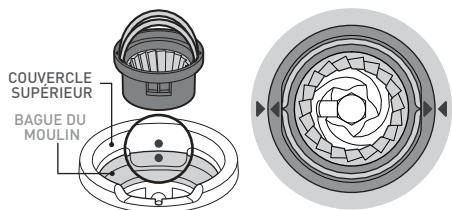
• Nettoyage et débouchage de la sortie de mouture

- Insérez la brosse de nettoyage dans la sortie de mouture, par le bas, puis brossez et essuyez les surfaces intérieures.
- Si la sortie de mouture est dégagée, les soies sont visibles dans la chambre de broyage.



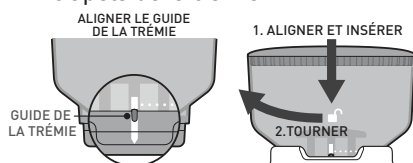
• Remettez le broyeur supérieur en place

- Assurez-vous que la marque ronde du couvercle supérieur s'aligne sur celle de la bague du moulin.
- En tenant les deux poignées, insérez le broyeur supérieur dans la bague du moulin.
- Alignez les flèches du broyeur supérieur sur les flèches de la bague du moulin.
- Lorsque le broyeur supérieur est correctement monté, il affleure à la surface de la bague du moulin.



- Abaissez les poignées de chaque côté.
- **Remettez la trémie à grains en place**
 - Assurez-vous que le guide de la trémie s'aligne sur les traits verticaux blancs sur la base de la trémie.
 - Alignez et insérez la trémie à grains dans la bague du moulin. En pressant fermement vers le bas, tournez la trémie dans le sens horaire pour

la verrouiller en place et ouvrir les clapets de la trémie.



- Remettez sur le réglage de broyage noté avant le nettoyage.
- Remplissez la trémie de grains de café.

Remarque : après le nettoyage, le réglage de broyage optimal va peut-être changer. Suivez les instructions afférentes pour trouver à nouveau le réglage de broyage idéal.

Ajustement du broyeur inférieur

Les broyeurs coniques en inox durci durent particulièrement longtemps. Cependant, après une longue période d'utilisation, le broyeur inférieur peut avoir besoin d'être ajusté pour compenser l'usure.

Si la mouture est trop grossière lorsque le réglage de broyage est inférieur à 2 et que l'extraction de l'expresso est insuffisante d'une fois à l'autre, le broyeur inférieur a peut-être besoin d'être ajusté.

Contactez Breville si vous pensez qu'un ajustement du broyeur inférieur est requis. (Ces informations figurent à la dernière page.)

Avant de contacter le service client de Breville, vérifiez si vous utilisez des grains fraîchement moulus et si le broyeur supérieur est correctement monté.

Important : peu importe le réglage de broyage utilisé, les vieux grains de café subissent une extraction rapide, et la saveur de l'expresso révèle cette extraction insuffisante.

Important : si le broyeur supérieur n'est pas correctement monté, le moulin génère une mouture grossière. Broyez l'excédent de café en grains et nettoyez le broyeur supérieur et la chambre de broyage.

Remarque : le service client de Breville déterminera peut-être que des cales sont nécessaires pour ajuster le broyeur inférieur. N'essayez pas d'ajouter des cales sans d'abord consulter Breville.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
Le porte-filtre tourne difficilement dans la tête de groupe.	Le joint en silicone de la tête de groupe est neuf et a besoin d'être rodé.	Continuez d'utiliser. Le joint s'adaptera au cours des quelques premières utilisations, et le porte-filtre deviendra plus facile à tourner.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
Le porte-filtre a du jeu ou se détache pendant l'infusion expresso.	Le porte-filtre n'est pas attaché correctement ou n'est pas assez serré.	Assurez-vous que les 3 onglets du porte-filtre sont insérés à fond dans la tête de groupe et que le porte-filtre est centré. Voir la section Mode d'emploi.
	Aucun filtre n'est inséré dans le porte-filtre.	Assurez-vous qu'il y a un filtre dans la poignée avant de l'utiliser dans la tête de groupe.
	Le joint en silicone de la tête de groupe est usé ou endommagé.	Voir la section Entretien et nettoyage. Contactez le service client de Breville.
De l'expresso gicle ou dégoutte sur le côté de la tête de groupe pendant l'infusion.	La mouture de café est trop fine.	Choisissez un réglage qui donne une mouture plus grossière.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
	La mouture de café est trop tassée.	Appliquez moins de force avec le tasseur.
	La mouture résiduelle sur le bord supérieur du filtre n'a pas été nettoyée.	Essuyez le bord supérieur du filtre avant de l'insérer dans la tête de groupe. Voir la section Mode d'emploi.
	L'intérieur de la bague, le joint en silicone ou la douchette de la tête de groupe est sale.	Nettoyez les pièces avec la brosse de nettoyage et un chiffon humide. Voir la section Entretien et nettoyage.
	Le joint en silicone de la tête de groupe est usé ou endommagé.	Voir la section Entretien et nettoyage. Contactez le service client de Breville.
L'expresso est trop froid.	Les grains de café sont mis au réfrigérateur ou au congélateur.	Rangez le café en grains dans un récipient sec et hermétiquement clos. Placez dans une armoire sombre et fraîche.
	Une température d'infusion personnalisée est utilisée.	Utilisez la température d'infusion par défaut de 92 °C. Voir la section Température d'infusion personnalisable.
	L'expresso a été versé dans une tasse ou un verre froid.	Avec la buse à lait, versez de l'eau chaude dans la tasse avant l'infusion expresso. Voir la section Mode d'emploi.
	La tête ou le porte-filtre n'a pas été chauffé avant l'utilisation.	Tenez le porte-filtre sous la tête de groupe et appuyez sur le BOUTON « UNE TASSE ». Laissez couler l'eau. Voir la section Mode d'emploi.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
Aucun expresso n'est versé.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau. Faites couler de l'eau par la tête de groupe en appuyant sur le BOUTON « UNE TASSE ». Laissez couler l'eau.
	La mouture de café est trop fine.	Choisissez un réglage qui donne une mouture plus grossière.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
	La mouture de café est trop tassée.	Appliquez moins de force avec le tasseur.
	Un volume dispensé personnalisé est utilisé.	Restaurez tous les volumes dispensés par défaut. Voir la section Volumes dispensés personnalisables.
	Le filtre est bloqué.	Voir la section Entretien et nettoyage.
	La tête de groupe est sale.	Un cycle de nettoyage est requis. Voir la section Cycle de nettoyage.
L'expresso sort goutte à goutte (extraction excessive).	La tête de groupe est bloquée.	Un cycle de détartrage est requis. Voir la section Cycle de détartrage.
	La mouture de café est trop fine.	Choisissez un réglage qui donne une mouture plus grossière.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
	La mouture de café est trop tassée.	Appliquez moins de force avec le tasseur.
L'expresso n'a pas de crème ou la crème est mince (extraction insuffisante).	La machine à expresso est entartrée.	Un cycle de détartrage est requis. Voir la section Cycle de détartrage.
	Les grains de café sont vieux ou secs.	Utilisez des grains de café fraîchement rôtis. Voir les conseils de broyage.
	La mouture de café est trop épaisse.	Choisissez un réglage qui donne une mouture plus fine.
	Quantité de mouture insuffisante.	Remplissez avec davantage de mouture.
Le volume dispensé est trop grand ou trop petit.	La mouture n'est pas assez tassée (compacte).	Tassez davantage. Voir la section Mode d'emploi.
	Des volumes dispensés personnalisés sont utilisés.	Restaurez les volumes dispensés par défaut ou modifiez le(s) volume(s) personnalisé(s). Voir la section Volumes dispensés personnalisables.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
L'expresso a un goût amer.	Le type de café en grains utilisé.	Essayez différentes marques de café en grains.
	Une température d'infusion personnalisée est utilisée.	Utilisez la température d'infusion par défaut de 92 °C. Voir la section Température d'infusion personnalisable.
	La fonction de vapeur a été utilisée juste avant l'infusion expresso.	Laissez au bloc thermique le temps d'évacuer de l'eau et de refroidir avant l'infusion expresso. Le VOYANT « VAPEUR » doit avoir fini de clignoter.
Le marc de café est mouillé.	Il reste un peu d'eau à la surface du marc.	Déposez le porte-filtre sur le ramasse-gouttes pendant 5 s pour laisser l'eau s'évaporer avant de jeter le marc.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
	Filtres à double fond utilisés.	Le marc reste plus humide dans les filtres à double fond que dans les filtres à fond simple.
L'écoulement de l'expresso dans la tasse est irrégulier.	Tassement inégal.	Assurez-vous que la mouture de café est tassée également.
	La tête ou le porte-filtre est obstrué.	Assurez-vous que rien n'obstrue la tête ou le porte-filtre.
La pompe émet un son inhabituel.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau. Attendez que l'appareil retourne à l'état PRÊT s'il refroidit après la fonction de vapeur. Faites couler de l'eau par la tête de groupe en appuyant sur le BOUTON « UNE TASSE ». Laissez couler l'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas bien mis en place.	Insérez le réservoir d'eau à l'arrière de l'appareil.
	Le bouchon rouge de l'emballage est peut-être encore là.	Enlevez le bouchon rouge de l'emballage, qui se trouve à la base du réservoir d'eau.
	Un nouveau profil de pré-infusion a été sélectionné.	Les différents profils de pré-infusion émettent différents sons au début de l'infusion expresso. Voir la section Profils de pré-infusion personnalisables.
Eau autour du ramasse-gouttes déborde.	Le ramasse-gouttes déborde.	Videz lorsque l'indicateur du niveau de remplissage rouge apparaît à travers la grille en inox du ramasse-gouttes.
	Ramasse-gouttes absent lors de la purge automatique du bloc thermique.	Gardez le ramasse-gouttes en place pendant le refroidissement à la température d'expresso. Le VOYANT « VAPEUR » clignote, et de l'eau est évacuée dans le ramasse-gouttes. Voir la section Mode d'emploi.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
Le café contenant du lait est trop froid.	Le lait n'est peut-être pas assez chaud.	Assurez-vous de chauffer le lait correctement, sans le bouillir, lors de la montée en mousse.
La buse à vapeur n'émet aucune vapeur.	L'embout de la buse à lait est bouché.	Voir la section Entretien et nettoyage.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau. Faites couler de l'eau chaude par la buse à lait pour vérifier qu'elle s'écoule.
	La machine à espresso est entartrée.	Un cycle de détartrage est requis. Voir la section Cycle de détartrage.
La buse à vapeur émet un son strident.	Embout de la buse à vapeur trop profond.	Abaissez le pichet à lait. Assurez-vous que l'embout de la buse à lait est placé correctement lors de la montée en mousse.
La montée en mousse ne produit pas assez d'écume.	Le lait n'est pas frais.	Assurez-vous que le lait utilisé est frais.
	Le lait est trop chaud.	Assurez-vous que la température du lait à monter en mousse est d'environ 4 °C.
	Le type de pichet à lait utilisé.	Pour obtenir de meilleurs résultats, montez votre mousse de lait avec un pichet en inox sortant du réfrigérateur.
	Le lait a bouilli.	Recommencez avec du lait frais sortant du réfrigérateur. Chauffez jusqu'à ce que vous ne puissiez tenir le pichet à lait qu'environ 3 s (60-65 °C).
	Le lait produit des bulles plutôt que de la micromousse.	Assurez-vous que l'embout de la buse à vapeur est placé correctement lors de la montée en mousse. Tapez le pichet contre la surface de travail pour éliminer les bulles d'air résiduelles à la fin.
	Le lait ne capte pas assez d'air.	Conservez l'embout de la buse à vapeur juste sous la surface du lait. L'air s'introduira plus facilement dans le lait pour former la micromousse.

GUIDE DE DÉPANNAGE DU MOULIN

Problème	Cause possible	Solution
Le réglage de broyage optimal est utilisé, mais l'extraction est insuffisante.	Les broyeurs ne sont pas encore rodés. C'est normal pour les quelques premières utilisations.	Tournez la trémie à grains dans le sens horaire afin d'affiner le broyage par petits pas et d'optimiser l'infusion expresso.
	Les grains ont perdu de la fraîcheur.	
	Quantité de mouture insuffisante.	Remplissez avec davantage de mouture.
	La mouture n'est pas assez tassée (compacte).	Tassez davantage. Voir la section Mode d'emploi.
Le BOUTON DE MARCHE/ARRÊT a été pressé, mais le VOYANT « MOULIN » ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché dans la prise secteur.	Insérez la prise dans une prise murale, puis mettez le courant.
	La trémie à grains n'est pas correctement montée et n'active pas la tige rouge du dispositif d'interverrouillage.	Tournez la trémie à grains dans le sens horaire pour la verrouiller en place. Voir la section Entretien et nettoyage.
Le VOYANT « MOULIN » clignote lorsque vous essayez de broyer des grains.	Les clapets de la trémie sont fermés ou ne sont pas entièrement ouverts.	Tournez la trémie à grains dans le sens horaire vers un réglage de broyage entre 30 et 0 pour ouvrir complètement les clapets. Voir la section Trémie à grains amovible.
Le VOYANT « MOULIN » s'allume en rouge.	Moteur du moulin en mode de protection pour éviter une surchauffe. Le moulin a été utilisé longtemps sans arrêt.	Attendez 5 minutes avant d'utiliser le moulin. Le VOYANT « MOULIN » s'allume en blanc pour indiquer qu'il est possible de reprendre l'utilisation normale.
Aucune mouture ne sort du moulin.	La trémie ne contient pas de grains de café.	Remplissez la trémie de grains de café fraîchement rôtis.
	Les clapets de la trémie sont fermés ou ne sont pas entièrement ouverts.	Tournez la trémie à grains dans le sens horaire. Au réglage 30 du moulin, les clapets de la trémie sont complètement ouverts. Voir la section Trémie à grains amovible.
	La chambre de broyage ou la sortie est bouchée.	Le moulin a besoin d'être nettoyé. Voir la section Entretien et nettoyage.

GUIDE DE DÉPANNAGE DU MOULIN

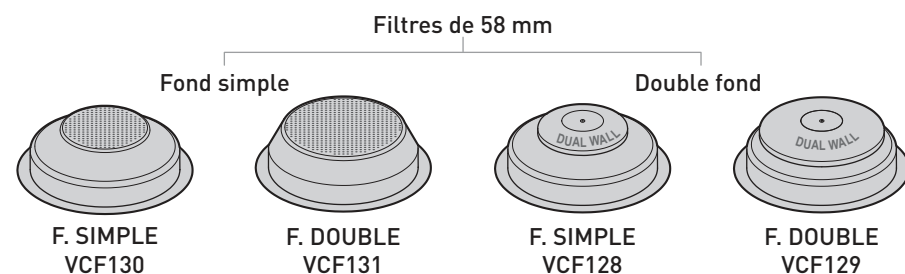
Problème	Cause possible	Solution
La mouture est grossière même si le réglage fixé est fin.	Le réglage de broyage est incorrect.	Ajustez le réglage de broyage en tournant la trémie à grains. Voir les conseils de broyage et d'infusion.
	Le broyeur supérieur n'est pas monté correctement. Du café en grains ou de la mouture sont pris autour et en dessous du broyeur supérieur.	Le broyeur supérieur a besoin d'être nettoyé. Voir la section Entretien et nettoyage.
	Le broyeur inférieur a besoin d'être ajusté.	Voir la section Ajustement du broyeur inférieur.
L'extraction est insuffisante même si la mouture de café est fine.	Quantité de mouture insuffisante.	Remplissez avec davantage de mouture.
	Les grains sont trop vieux.	Utilisez des grains fraîchement moulus. Peu importe le réglage de broyage utilisé, les vieux grains de café subissent une extraction rapide, et la saveur de l'expresso révèle cette extraction insuffisante.
	Le broyeur inférieur a besoin d'être ajusté.	Voir la section Ajustement du broyeur inférieur.
Le réglage de broyage ne peut pas être ajusté.	La trémie à grains n'est pas montée correctement.	Retirez la trémie à grains et remettez-la en place. Voir la section Remettez la trémie à grains en place.
	Du café en grains ou de la mouture sont pris autour du broyeur supérieur ou de la bague du moulin.	Retirez la trémie à grains et le broyeur supérieur. Utilisez la brosse de nettoyage ou un aspirateur au besoin pour éliminer toute mouture ou tous grains résiduels. Voir la section Remettez la trémie à grains en place.
La trémie à grains ne se verrouille pas en place.	La bague du moulin et le couvercle supérieur ne sont pas alignés.	Assurez-vous que la marque ronde de le couvercle supérieur s'aligne sur celle de la bague du moulin. Voir la section Remettez le broyeur supérieur en place.
	Du café en grains ou de la mouture sont pris dans le broyeur supérieur ou la bague du moulin.	Retirez la trémie à grains et le broyeur supérieur. Utilisez la brosse de nettoyage ou un aspirateur au besoin pour éliminer toute mouture ou tous grains résiduels. Voir la section Remettez la trémie à grains en place.
	Le broyeur supérieur n'est pas monté correctement.	Assurez-vous que le broyeur supérieur est bien aligné et que les deux poignées sont couchées de chaque côté. Voir la section Remettez le broyeur supérieur en place.

GUIDE DE DÉPANNAGE DU MOULIN

Problème	Cause possible	Solution
Le broyeur supérieur ne tient pas comme il le devrait dans la bague du moulin.	La bague du moulin et le couvercle supérieur ne sont pas alignés.	Assurez-vous que la marque ronde de le couvercle supérieur s'aligne sur celle de la bague du moulin. Voir la section Remettez le broyeur supérieur en place.
	Du café en grains ou de la mouture sont pris autour et en dessous du broyeur supérieur.	Retirez le broyeur supérieur et remettez la trémie à grains en place. Appuyez sur la trémie à grains, sans la tourner. Insérez le porte-filtre dans l'étrier de broyage et appuyez dessus pour activer le moulin. De la mouture sortira du moulin.
	Le broyeur supérieur n'est pas monté correctement.	Assurez-vous que le broyeur supérieur est bien aligné et que les deux poignées sont couchées de chaque côté. Voir la section Remettez le broyeur supérieur en place.

ACCESSOIRES OFFERTS

Contactez le service client de Breville au :
0800 028 7154



Consultez le site Web de Breville pour voir toute notre gamme de machines à expresso, ainsi que les accessoires offerts.

www.breville.co.uk