

*the Bambino™*

BES450



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

**Breville®**



## Contents

- 2 Breville Recommends  
Safety First
- 7 Components
- 9 Features
- 9 Assembly
- 10 Functions
- 15 Care & Cleaning
- 18 Troubleshooting

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS



### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs as advised in this instruction book.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse the power cord, plug, or appliance itself in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near the edge of a table or counter-top. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner.
- Do not place it in or allow it to come in contact with a

heated oven.

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

### **NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE**

- Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been imbedded into your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance. The information

collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers. The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip, please contact us at [privacy@breville.com](mailto:privacy@breville.com)

## SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES450

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

- If the appliance is to be:
  - left unattended
  - cleaned
  - moved
  - assembled; or
  - stored,always switch Off the espresso machine by simultaneously pressing the 1 CUP and HOT WATER buttons. Unplug from the power outlet.
- Ensure the product is properly assembled before first use.
- Do not use any other liquid apart from cold mains/tap water. We do not recommend the use of highly filtered, de-mineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to function.
- Do not leave the product unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the product to cool down before moving or cleaning any parts.

- Use caution when operating the machine, as metal surfaces are liable to get hot during use.

 **WARNING**

To avoid the risk of injury, use caution when descaling, as hot steam may be released. Before descaling, ensure drip tray is inserted. Refer to 'Care & Cleaning' for further instructions. Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting the extraction. Never remove the portafilter during the brewing process.

 **WARNING**

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

 **WARNING**

Do not place portafilter, the tamper or any parts of the appliance in the dishwasher.

 **WARNING**

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

 **WARNING**

Misuse may cause injury.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

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

### **BREVILLE ASSIST™ PLUG**

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

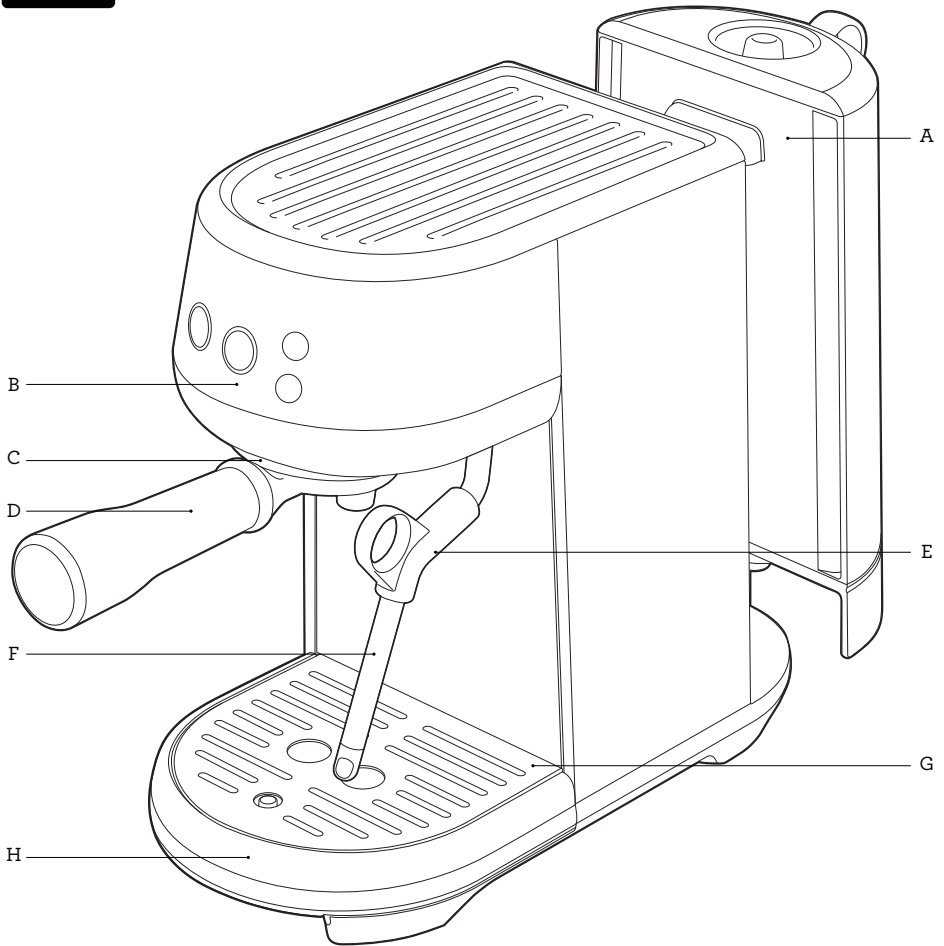
### **CSA DUTY CYCLE MARKING**

- The Canadian Standards Authority requires any appliances capable of drawing over 1500W to be marked with a ‘duty cycle’ in minutes. For the BES450, this ‘duty cycle’ represents the maximum time for which the appliance will draw over 1500W during any 2-hour period of use. It does not indicate the appliance is unsafe for continuous use or is required to be switched off at certain intervals during normal use.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

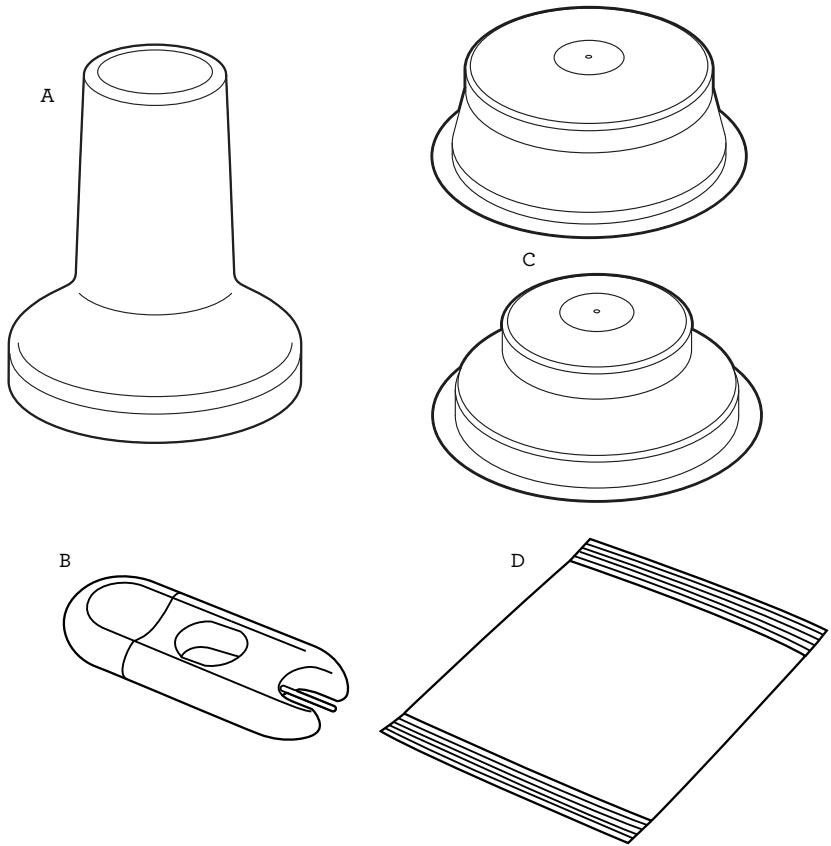


## Components



- A. 47 fl.oz (1.4L) removable water tank
- B. Control panel  
1 CUP, 2 CUP, hot water, steam buttons
- C. Group head
- D. 54mm aluminum portafilter  
(WARNING: NOT dishwasher safe)

- E. Steam wand grip
- F. Steam wand
- G. Removable drip tray grid
- H. Removable drip with full indicator



## ACCESSORIES

- A. 54mm tamper  
(Note: Do not submerge in water or any liquid)
- B. Steam tip and basket cleaning tool  
(Located under the water tank)
- C. Dual wall filter baskets (1 cup & 2 cup)
- D. Descaling powder





## Bambino™ Features

### COMPACT FOOTPRINT

Cafe quality coffee in a compact machine.

### MANUAL MILK TEXTURING

Manually textures milk from silky smooth latté to creamy cappuccino.

### THERMOJET™ TECHNOLOGY

Innovative heating system achieves ideal extraction temperature in 3 seconds.

### PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

### LOW PRESSURE PRE-INFUSION

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

### VOLUMETRIC CONTROL

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

### INSTANT HOT WATER

Hot water outlet via the steam wand for making Americanos and pre-heating cups.



## Assembly

### BEFORE FIRST USE

#### Machine Preparation

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

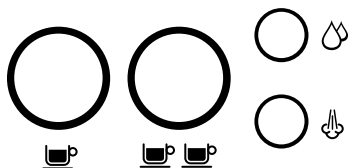
Clean the drip tray, drip tray grid, portafilter, filter baskets using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well and dry thoroughly before use.



# Functions

## FIRST USE

1. Remove the water tank and fill it with potable water to the indicated MAX line. Place the water tank back firmly onto the machine.
2. Ensure that the drip tray is firmly placed on the machine.
3. Place a 17 fl. oz (500ml) container under the portafilter and steam wand for the water drips for this first cycle.
4. Plug the power cord into the power outlet.



5. Press the 1 Cup or 2 Cup or Steam or Hot water buttons to turn the machine on.



### NOTE

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

## STANDBY MODE

To turn off the operation and enter standby mode, press the 1 Cup and Hot Water buttons for 0.5 second simultaneously.

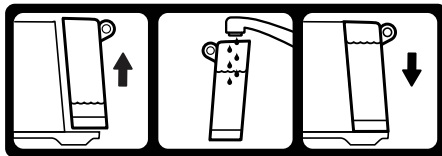


### NOTE

Unit will enter 'standby mode' when idle or no interaction from user after 10 minutes.

## FILLING THE WATER TANK

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



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

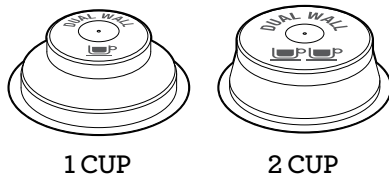


### NOTE

Machine LED lights will flash 6 times for 3 seconds when no water is detected in the water tank.

## FILTER BASKETS

This machine includes dual wall 1 Cup and 2 Cup filter baskets.



Use the 1 cup filter basket when brewing a single cup and the 2 cup filter baskets when brewing 2 cups or a stronger single cup or mug.

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

The provided filter baskets are designed for:

1 Cup filter basket = 8-11g

2 Cup filter basket = 16-19g

## THE GRIND

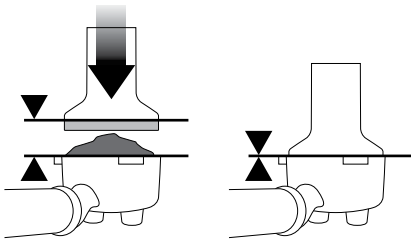
When grinding coffee beans, the grind size should be fine but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

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

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

## COFFEE DOSE AND TAMPING

- Insert the filter basket into the portafilter.
- Grind enough coffee to fill the filter basket.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Using the tamper, tamp down firmly (approx. 30-40 lbs. (15-20kgs) of pressure). The amount of pressure is not as important as the consistent pressure every time.



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

## NOTE

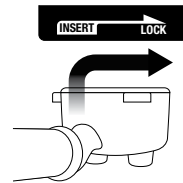
We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date. Coffee beans are best consumed between 5-20 days after the 'Roasted On' date. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter spouts and taste bitter and watery.

## PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 Cup or 2 Cup button. This will stabilize the temperature prior to extraction.

## INSERTING THE PORTAFILTER

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



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

## EXTRACTING ESPRESSO

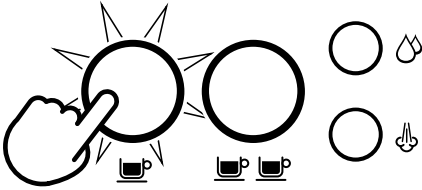
As a guide the espresso will start to flow after 8-10 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.

If the espresso starts to flow after less than 6 seconds, either under dose the filter basket or the grind is too coarse. This is an **UNDER EXTRACTED** shot.

If the espresso starts to drip but doesn't flow after 15 seconds, the grind is too fine. This is an **OVER EXTRACTED** shot.

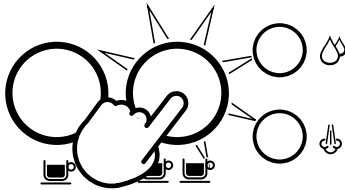
## PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME - 1 CUP

Press the 1 Cup button for less than 1 second, the button will flash indicating that it has been selected. A preset single espresso volume of approximately 30ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



## PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME - 2 CUP

Press the 2 Cup button for less than a second, the button will flash indicating that it has been selected. A preset double espresso volume of approximately 60ml will be extracted. The machine will automatically stop once the pre-set volume has been extracted.



### NOTE

Pressing the corresponding 1 Cup or 2 Cup button during the programmed espresso extraction will immediately stop the extraction.

## PROGRAMMING COFFEE VOLUME

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



## To set the 1 Cup volume:

- Press the 1 Cup button for about 3 seconds to start the extraction.
- Press the 1 Cup button again to stop the extraction. The modified volume will be saved.

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



### NOTES

- If no user input after 30 seconds. Machine returns to 'ready mode'
- The modified coffee volume will be saved into memory for the next use or when the machine is re-started.
- Pressing the steam or hot water button at any stage will cancel the operation and the machine will return to ready mode without saving any coffee volume program.

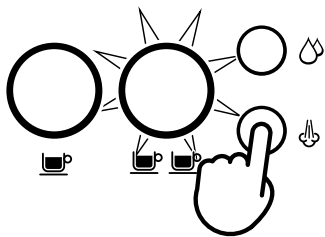
## MANUAL PRE-INFUSION AND SHOT VOLUME

Press and hold the 1 Cup or 2 Cup button for more than a second. After one second the pump will start at pre-infusion pressure and continue while button is pressed. Release the button to start the extraction. Press any button again to stop the extraction.

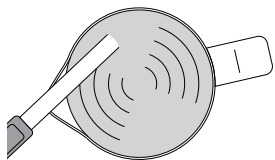
## MANUAL MILK TEXTURING

- Lift the steam wand and insert into the milk jug with the steam wand tip 3/4 inch (1-2cm) below the surface of the milk, close to the right-hand side of the jug at a 3 o'clock position.

- Press the STEAM button to begin texturing



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



- When texturing is close to acceptable desired result, press any button to stop texturing.
- After the steam is released completely, remove the steam wand from the milk jug.
- Wipe the wand and tip with a clean damp cloth.

### STEAM WAND MANUAL PURGE

To reduce steam wand blockages, we recommend running steam through the steam wand after milk texturing. Lower and point steam wand directly on drip tray and away from users and press the steam button to run steam

to rinse steam wand, or press and hold steam button for 3 seconds, to activate the steam wand purge. This will run short water pulses through the steam wand.



#### NOTE

Both 1 Cup and 2 Cup buttons will blink during the steam purge function.



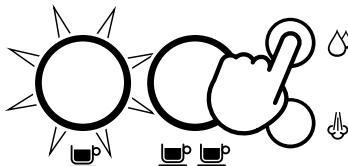
#### WARNING

After pressing steam button, the steam can't stop immediately, it needs a few seconds to completely stop steam.

### STEAM WAND BLOCKED

Regularly check steam performance. If the steam wand is blocked, it will immediately stop operating. See 'Cleaning the Steam Wand' for further instructions.

### HOT WATER OPERATON



#### Hot water through the steam wand

When machine is on 'ready mode', press hot water button, and hot water flow will start through the steam wand. Press any button to stop hot water flow.

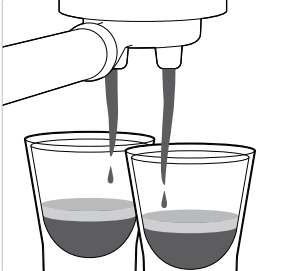
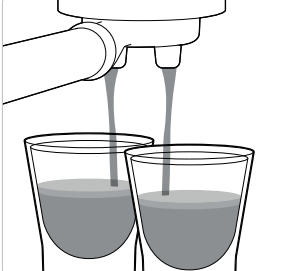
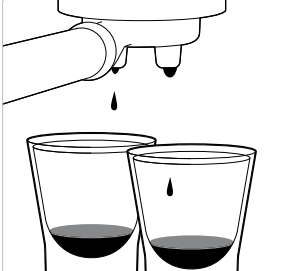

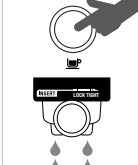
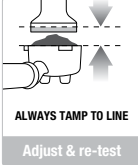
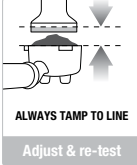


#### WARNING

Cup temperature is at 194°F (90°C). Be careful in handling hot beverages.

## EXTRACTION TIPS

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

CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 8–12 secs</li> <li>• Flow slow like warm honey</li> <li>• Crema is golden brown with a fine mousse texture</li> <li>• Espresso is dark brown</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 1–7 secs</li> <li>• Flow fast like water</li> <li>• Crema is thin and pale</li> <li>• Espresso is pale brown</li> <li>• Tastes bitter/sharp, weak and watery</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 13 secs</li> <li>• Flow drips or not at all</li> <li>• Crema is dark and spotty</li> <li>• Espresso is very dark brown</li> <li>• Tastes bitter and burnt</li> </ul>
<p><b>AFTER EXTRACTION</b></p>	<p><b>SOLUTIONS</b></p>	<p><b>SOLUTIONS</b></p>
 <p><b>REMOVE USED GRINDS</b> Used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under Extraction' section.</p>	<p><b>EXPERIMENT WITH GRIND:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grind needs to be finer for a slower extraction.</li> <li>• Ensure you are controlling the dose.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Adjust &amp; re-test</p>	<p><b>EXPERIMENT WITH GRIND:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grind needs to be coarser for a faster extraction.</li> <li>• Ensure you are controlling the dose.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Adjust &amp; re-test</p>
 <p><b>RINSE FILTER BASKET</b> Keep the filter basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter basket, lock the portafilter into the machine and run hot water through.</p>	 <p><b>ALWAYS TAMP TO LINE</b> Adjust &amp; re-test</p> <p>Tamp using 30-40 lbs (15–20kg) of pressure. The top edge of cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p>	 <p><b>ALWAYS TAMP TO LINE</b> Adjust &amp; re-test</p> <p>Tamp using 30-40 lbs (15–20kg) of pressure. The top edge of cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</p>

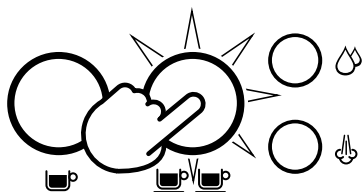
	GRIND	GRIND DOSE	TAMP
<b>OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT</b>	Too fine	Too much Decrease dose	Too heavy
<b>BALANCED</b>	Optimum	8-11g (1 Cup) 16-19g (2 Cup)	30-40 lbs. (15-20kgs)
<b>UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR</b>	Too coarse	Too little Increase dose	Too light



## Care & Cleaning

### **++** CLEAN & DESCALE CYCLE

When descale cycle counter reaches 250, the 2 Cup button will continuously flash; indicating machine will need cleaning and descaling.

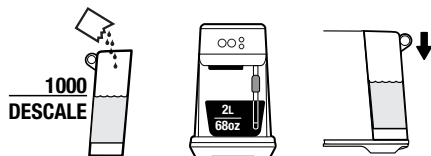


### **!** WARNING

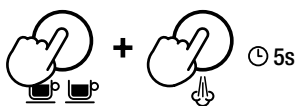
Do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during descaling.

### TO PERFORM A CLEAN & DESCALE CYCLE

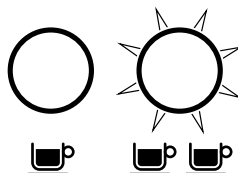
1. Empty the drip tray and re-insert firmly into position on the machine.
2. Fill the water tank to the DESCALE line indicated and add the descaling agent to the water.



3. Place a 2L / 68 fl.oz container under the group head and steam wand.



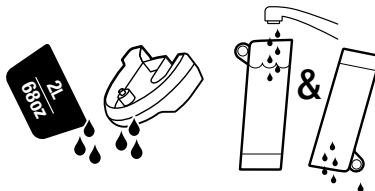
4. Press the 2 Cup and Steam buttons simultaneously for 5 seconds to start descaling.



### **👁** NOTE

The 2-Cup button will flash throughout the cycle.

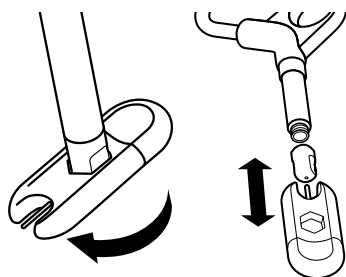
5. Once the descale solution has been used up, the descale mode will pause.
6. Rinse and refill the water tank to the MAX line and empty the waste water container, then replace both parts on to the machine to proceed onto the rinse cycle.
7. Press the 2 Cup button to proceed rinse cycle.
8. When the rinse cycle is complete, the machine will then go into ready mode.



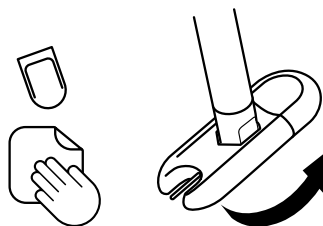
9. Remove and empty the waste water container. Rinse the drip tray and water tank and dry thoroughly before replacing them back onto the machine.

## CLEANING THE STEAM WAND

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



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



## GROUP HEAD RINSE

- Press '2 Cup' button to flow freshwater flush cycle.

## CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

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

### WARNING

Do not put portafilter in dishwasher.

## CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

## CLEANING THE DRIP TRAY

The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator rises through the drip tray grid.

Remove the drip tray grid and wash both parts in warm soapy water.

## CLEANING THE OUTER HOUSING

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

### NOTE

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

### NOTE

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

### WARNING

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



## STORING YOUR MACHINE

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

Do not place anything on top of machine.

## RESET FACTORY ESPRESSO VOLUME SETTINGS

1. When machine is on standby mode
2. Press and hold the 1 Cup and 2 Cup buttons for 10 seconds to enter Factory reset mode.
3. The lights will flash 3 times to indicate that all volumes have been reset.
4. Machine will then return to ready mode.



### NOTE

When machine is turned on after reset, it enters directly to ready mode.



# Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
<b>Water does not flow from the group head. No hot water.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Water tank is empty.</li><li>• Water tank is not fully inserted and locked into position.</li><li>• Machine needs to be cleaned &amp; descaled.</li><li>• Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fill tank.</li><li>• Push water tank down completely to lock into place.</li><li>• Perform clean &amp; descale cycle.</li><li>• See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.</li></ul>
<b>Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coffee is ground too finely.</li><li>• Too much coffee in the filter basket.</li><li>• Coffee tamped too firmly.</li><li>• Water tank is empty. Fill tank.</li><li>• Water tank is not fully inserted and locked into position.</li><li>• The filter basket may be blocked.</li><li>• Machine needs to be cleaned &amp; descaled.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Use slightly coarser grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 11 and 'Extraction Tips' on page 14.</li><li>• Lower dose of coffee.</li><li>• Tamp between 30-40 lbs (15-20kgs) of pressure.</li><li>• Fill tank.</li><li>• Push water tank down completely to lock into place.</li><li>• Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).</li><li>• Perform clean &amp; descale cycle</li></ul>
<b>Water doesn't come through (the machine makes a loud noise).</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Water tank is empty</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fill tank</li></ul>
<b>Espresso runs out too quickly</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coffee is ground too coarsely.</li><li>• Not enough coffee in the filter basket.</li><li>• Coffee tamped too lightly.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Use slightly finer grind.</li><li>• Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 11 and 'Extraction Tips' on page 14.</li><li>• Increase dose of coffee and tamp. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 11 and 'Extraction Tips' on page 14.</li><li>• Tamp between 30-40 lbs (15-20kgs) of pressure.</li></ul>
<b>Espresso runs out around the edge of the portafilter.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Portafilter not inserted in the group head correctly.</li><li>• There are coffee grounds around the filter basket rim.</li><li>• Too much coffee in the filter basket.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.</li><li>• Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.</li><li>• Lower dose of coffee. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 11</li></ul>

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>EASY SOLUTION</b>
<b>Small steam.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine has not reached operating temperature.</li> <li>• Water tank is empty.</li> <li>• Water tank is not fully inserted and locked into position.</li> <li>• Machine needs to be cleaned &amp; descaled.</li> <li>• Steam wand is blocked or almost blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow time for the machine to reach operating temperature.</li> <li>• Fill tank.</li> <li>• Push water tank down completely to lock into place.</li> <li>• Perform clean &amp; descale cycle.</li> <li>• Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 16.</li> </ul>
<b>Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The machine is carrying out the normal operation of the pump.</li> <li>• Water tank is empty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No action required as this is the normal operation of the machine.</li> <li>• Fill tank.</li> </ul>
<b>Coffee not hot enough.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafilter not pre-heated.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.</li> <li>• Run hot water through your cup to preheat the cup.</li> </ul>
<b>No crema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee tamped too lightly.</li> <li>• Coffee is ground too coarsely.</li> <li>• Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.</li> <li>• The filter basket may be blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tamp between or 30-40 lbs. (15-20kgs) of pressure.</li> <li>• Use slightly finer grind. Refer to 'Coffee Dose and Tamping' on page 11 and 'Extraction Tips' on page 14.</li> <li>• If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.</li> <li>• Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).</li> </ul>
<b>Water leaking</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manual purge</li> <li>• Water tank is not fully inserted and locked into position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the steam wand directly on the drip tray or jug before manual purge.</li> <li>• Push water tank down completely to lock into place.</li> </ul>
<b>Machine is on but ceases to operate.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The safety thermal-cut out may have activated due to the pump overheating.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the 1 CUP and HOT WATER buttons simultaneously for 0.5 seconds to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30-60 minutes. If problem persists, call Breville Support.</li> </ul>
<b>Too much/too little espresso is being delivered to the cup.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 11, 'The Grind', page 11 and 'Extraction Tips', page 14.</li> </ul>



Notes

*the Bambino™*

BES450



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

**Breville®**



## Contenu

- 2 Breville recommande la sécurité d'abord
- 7 Composantes
- 9 Bambino™ Caractéristiques
- 9 Assemblage
- 10 Fonctions
- 16 Entretien et nettoyage
- 19 Résolution des problèmes

## BREVILLE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ D'ABORD

Chez Breville, nous sommes très soucieux de la sécurité. Lorsque nous concevons et fabriquons nos produits, votre sécurité en tant que consommateur est au cœur de nos préoccupations. De plus, nous vous demandons de faire preuve de prudence lors de l'utilisation de tout appareil électrique et de respecter les précautions suivantes.

## IMPORTANTES PRÉCAUTIONS

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ POUR CONSULTATION FUTURE

- Lisez attentivement toutes les instructions avant toute utilisation et conservez-les pour consultation future.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons tel qu'indiqué dans ce manuel d'instructions.
- Pour vous protéger contre le feu, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants, ou près d'eux.
- Débranchez tout appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.

- Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Arrêtez immédiatement l'utilisation et communiquez avec l'assistance clientèle de Breville.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- N'installez jamais la machine sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau et de toute autre substance.
- Ne placez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique, ni près de ces sources de chaleur vive.
- Ne le placez pas dans un four chaud, ni en contact avec un four chaud.
- Cet appareil est prévu pour un usage exclusivement domestique. N'utilisez pas cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue. Ne pas utiliser à l'extérieur. Ne pas utiliser dans des véhicules ou des bateaux en mouvement.

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

- Veuillez noter que pour mieux servir nos clients, un stockage interne de mémoire a été intégré à votre appareil. Ce stockage de mémoire se compose d'une petite puce pour collecter certaines informations sur votre appareil, y compris la fréquence d'utilisation de l'appareil et la manière dont votre appareil est utilisé. Dans le cas où votre appareil nous est renvoyé pour réparation, les informations recueillies sur la puce nous permettent de réparer rapidement et efficacement votre appareil. Les informations

collectées constituent également une ressource précieuse dans le cadre du développement de futurs appareils afin de mieux répondre aux besoins de nos clients. La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le ménage où le produit est utilisé. Si vous avez des questions concernant la puce de stockage de mémoire, veuillez nous contacter à [privacy@breville.com](mailto:privacy@breville.com)

## INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR BES450

- Cet appareil est prévu pour un usage exclusivement domestique. N'utilisez pas cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue. Ne pas utiliser dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. Ne pas utiliser à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures.
- Si l'appareil doit être :
  - laissé sans surveillance
  - nettoyé
  - déplacé

- assemblé ou
  - entreposé,
- éteignez toujours la machine à expresso en appuyant simultanément sur les touches 1 CUP et HOT WATER. Débranchez de la prise de courant.
- Assurez-vous que le produit est correctement assemblé avant sa première utilisation.
  - N'utilisez pas d'autre liquide que de l'eau froide du robinet. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car cela peut affecter le goût du café et le fonctionnement de la machine à expresso.
  - Ne laissez pas le produit sans surveillance lors de son utilisation.
  - Ne touchez pas les surfaces chaudes. Laissez le produit refroidir avant d'en déplacer ou nettoyer des pièces.
  - Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.



## AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude peut être libérée.

Avant de détartrer, assurez-vous que le bac d'égouttement est inséré. Reportez-vous aux instructions d'« Entretien et nettoyage » pour de plus amples informations. Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et fixé dans la tête de groupe avant de commencer l'extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le processus d'infusion.

## AVERTISSEMENT

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

## AVERTISSEMENT

Ne placez pas le porte-filtre, le tasseur ou toute autre partie de l'appareil dans le lave-vaisselle.

## AVERTISSEMENT

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

## AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures.

### INSTRUCTIONS POUR CORDON COURT

- Votre appareil Breville est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les blessures ou les dommages matériels résultant de la traction, du trébuchement ou de l'enchevêtrement avec un cordon plus long. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs, ou des rallonges, sont disponibles et peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence. Si une rallonge est utilisée,
  1. la puissance électrique marquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil,

2. le cordon doit être disposé de manière à ne pas recouvrir le plan de travail ou la table où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher et
3. la rallonge doit comprendre une fiche de mise à la terre à 3 broches.

### **FICHE BREVILLE ASSIST™**

- Votre appareil Breville est livré avec une fiche Assist™ unique, conçue de manière pratique avec un trou pour un doigt facilitant le retrait de la prise de courant.

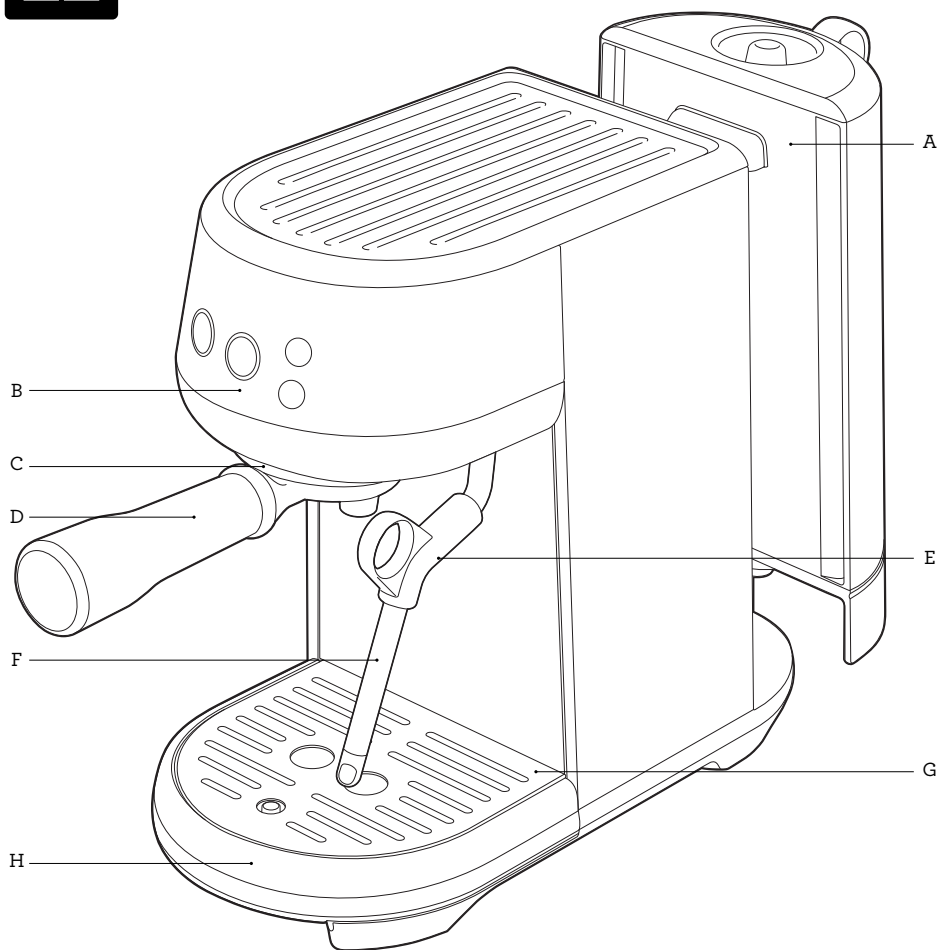
### **MARQUAGE DU CYCLE DE SERVICE CSA**

- L'autorité canadienne de normalisation exige que tout appareil fonctionnant avec plus de 1500 W précise un « cycle de service » en minutes. Pour le BES450, ce « cycle d'utilisation » représente la durée maximale pendant laquelle l'appareil consommera plus de 1500 W au cours d'une période d'utilisation de 2 heures. Cela n'indique pas que l'appareil n'est pas sûr pour une utilisation continue ou qu'il doit être éteint à certains intervalles pendant une utilisation normale.

**POUR USAGE DOMESTIQUE  
EXCLUSIVEMENT  
CONSERVER CES INSTRUCTIONS**



## Composantes



A. Réservoir d'eau amovible de 1,4 L (47 oz liq)

B. Panneau de configuration  
Boutons 1 TASSE, 2 TASSES,  
EAU CHAUDE et VAPEUR

C. Tête de groupe

D. Porte-filtre en aluminium de 54 mm

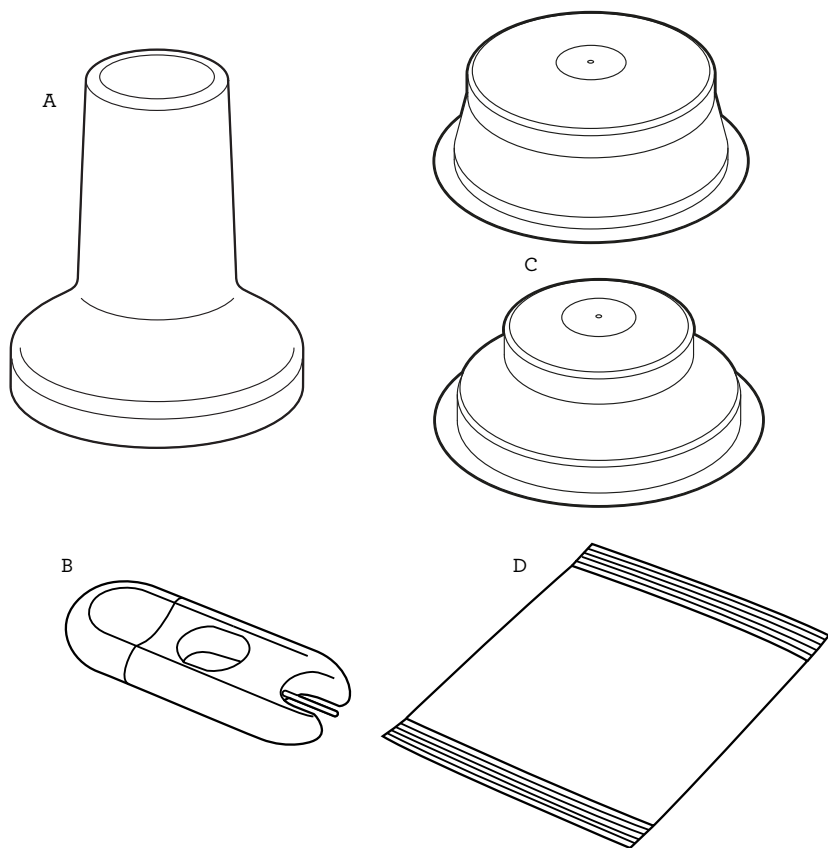
(AVERTISSEMENT : Ne va PAS  
au lave-vaisselle)

E. Poignée de buse à vapeur

F. Buse à vapeur

G. Grille de bac d'égouttement amovible

H. Bac d'égouttement amovible avec  
indicateur de remplissage



## ACCESSOIRES

### A. Tasseur de 54 mm

(Remarque : Ne pas plonger dans l'eau ou dans tout autre liquide)

### B. Outil de nettoyage de la buse à vapeur et du panier-filtre

(Situé sous le réservoir d'eau)

### C. Paniers de filtre à double paroi (1 tasse et 2 tasses)

### D. Détartrant en poudre



## Bambino™ Caractéristiques

### EMPREINTE COMPACTE

Café de grande qualité dans une machine compacte.

### TEXTURATION MANUELLE DU LAIT

Texture manuellement le lait, du latté soyeux au cappuccino crémeux.

### TECHNOLOGIE THERMOJET™

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

### CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE PID

Régulation électronique (PID) de température, pour une stabilité de température accrue.

### PRÉ-INFUSION À BASSE PRESSION

Applique une faible pression d'eau au début de l'extraction pour étendre doucement les grains pour une extraction uniforme.

### CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE

Volumes préréglés de 1 et 2 tasses, définition manuelle ou volumes programmables.

### EAU CHAUDE INSTANTANÉE

Eau chaude par la buse de vapeur pour préparer des cafés americanos ou préchauffer des tasses.



## Assemblage

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

#### Préparation de la machine

Retirez et jetez les étiquettes et les matériaux d'emballage attachés à votre machine.

Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et accessoires avant de jeter l'emballage.

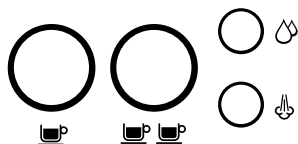
Nettoyez le bac d'égouttement, la grille du bac d'égouttement, le porte-filtre et les paniers-filtres à l'eau tiède savonneuse. Bien rincer et sécher avant l'utilisation.



## Fonctions

### PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau potable jusqu'à la ligne MAX indiquée. Remplacez fermement le réservoir d'eau sur la machine.
2. Assurez-vous que le bac d'égouttement est fermement placé sur la machine.
3. Placer un récipient de 500 ml sous le porte-filtre et la buse à vapeur pour recueillir les gouttes d'eau de ce premier cycle.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant.



5. Appuyez sur les boutons 1 TASSE, 2 TASSES, VAPEUR ou EAU CHAUDE pour allumer la machine.



### REMARQUE

Le premier cycle d'utilisation sert à rincer la machine et à amorcer le système de chauffage.

### MODE VEILLE

Pour désactiver le mode d'opération et passer en mode veille, appuyez simultanément sur les boutons 1 TASSE et EAU CHAUDE pendant 0,5 seconde.

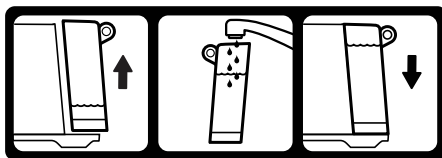


### REMARQUE

L'appareil entrera en « mode veille » lorsqu'inactif ou sans intervention de l'utilisateur pendant 10 minutes.

### REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

Retirez le réservoir d'eau de la machine en le soulevant. Retirez le couvercle du réservoir d'eau et ajoutez de l'eau potable au réservoir d'eau en remplissant jusqu'au repère MAX indiqué.



Remplacez le réservoir dans la machine et appuyez dessus, en vous assurant qu'il est fermement attaché et fixé contre la face arrière de la machine.

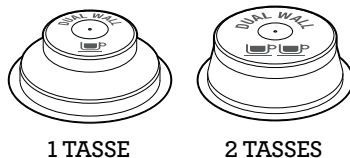


### REMARQUE

Les voyants LED de la machine clignotent 6 fois pendant 3 secondes lorsqu'aucune eau n'est détectée dans le réservoir d'eau.

### PANIERS-FILTRES

Cette machine comprend des paniers-filtres à double paroi de 1 tasse et 2 tasses.



Utilisez le panier-filtre de 1 tasse lorsque vous préparez une seule tasse et le panier-filtre de 2 tasses lorsque vous préparez 2 tasses ou une seule tasse plus concentrée.

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

Les paniers-filtres fournis sont conçus pour :

Panier-filtre pour 1 tasse = 8-11 g

Panier-filtre pour 2 tasses = 16-19 g

## LA MOUTURE

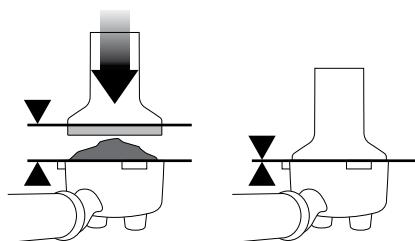
La taille de mouture des grains de café doit être fine mais pas trop fine. La taille de mouture affecte la vitesse à laquelle l'eau s'écoule à travers le café moulu dans le panier-filtre et le goût de l'expresso.

Si la mouture est trop fine (ressemblant à de la poudre et faisant penser à de la farine lorsque frottée entre les doigts), l'eau ne passera pas à travers le café, même sous pression. L'expresso qui en résulte sera **SUR-EXTRAIT**, sombre et amer.

Une taille de mouture trop grossière fait en sorte que l'eau s'écoule trop rapidement à travers le café moulu dans le panier-filtre. L'expresso qui en résulte sera **SOUS-EXTRAIT**, trop clair et peu savoureux.

## DOSE DE CAFÉ ET REMPLISSAGE

- Insérez le panier-filtre dans le porte-filtre.
- Mouline suffisamment de café pour remplir le panier-filtre.
- Tapez plusieurs fois le porte-filtre sur une surface plane pour concentrer et répartir le café uniformément dans le panier-filtre.
- À l'aide du tasseur, tassez fermement (environ 15-20 kg (30 à 40 lb) de pression). La quantité de pression n'est pas aussi importante que la constance de la pression exercée à chaque fois.



À titre indicatif, le bord supérieur du tasseur doit être au même niveau que le haut du panier-filtre **APRÈS** que le café a été tassé.



## REMARQUE

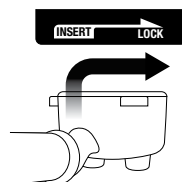
Nous recommandons des grains 100 % arabica de qualité avec une date de torréfaction inscrite sur le contenant, plutôt qu'une date de péremption. Les grains de café sont consommés de façon optimale de 5 à 20 jours après la date de torréfaction. Le café rassis peut s'écouler trop rapidement des bords du porte-filtre et avoir un goût amer et aqueux.

## PURGER LA TÊTE DE GROUPE

Avant de placer le porte-filtre dans la tête de groupe, faites couler un court jet d'eau dans la tête de groupe en appuyant sur le bouton 1 TASSE ou 2 TASSES. Cela stabilise la température avant l'extraction.

## INSERTION DU PORTE-FILTRE

Placez le porte-filtre sous la tête de groupe de sorte que la poignée soit alignée avec la position **INSERT**. Insérez le porte-filtre dans la tête du groupe et tournez la poignée vers le centre jusqu'à sentir une résistance.



Placez votre tasse sous le porte-filtre sur le plateau d'égouttement.

## EXTRACTION DE L'EXPRESSO

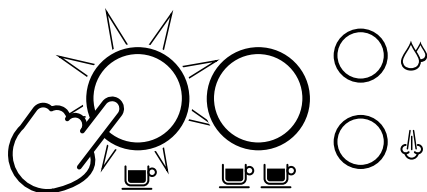
À titre indicatif, l'expresso commencera à couler au bout de 8 à 10 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel.

Si l'expresso commence à couler après moins de 6 secondes, vous avez sous-dosé le panier-filtre et/ou la mouture est trop grossière. Il s'agit ainsi d'une **SOUS-EXTRACTION**.

Si des gouttes d'expresso jaillissent mais que le café ne coule pas après 15 secondes, la mouture est trop fine. Il s'agit ainsi d'une **SUR-EXTRACTION**.

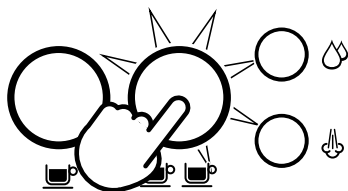
## VOLUME PRÉ-PROGRAMMÉ D'EXTRACTION - 1 TASSE

Appuyez sur le bouton 1 tasse pendant moins d'une seconde : le bouton clignote pour indiquer qu'il a été sélectionné. Un volume prédéfini d'expresso simple d'environ 30 ml sera extrait. La machine s'arrête automatiquement une fois que le volume prédéfini est extrait.



## VOLUME PRÉ-PROGRAMMÉ D'EXTRACTION - 2 TASSE

Appuyez sur le bouton 2 TASSES pendant moins d'une seconde : le bouton clignote pour indiquer qu'il a été sélectionné. Un volume prédéfini d'expresso double d'environ 60 ml sera extrait. La machine s'arrête automatiquement une fois que le volume prédéfini est extrait.



### REMARQUE

Le fait d'appuyer sur le bouton correspondant de 1 Cup ou 2 Cup pendant l'extraction programmée d'un expresso interrompt immédiatement l'extraction.

## PROGRAMMATION DU VOLUME DE CAFÉ

Appuyez sur les boutons 1 TASSE et 2 TASSES et maintenez la pression, pendant 2 secondes : les boutons s'allumeront et clignoteront.



### Pour régler le volume d'1 tasse :

- Appuyez sur le bouton 1 TASSE pendant environ 3 secondes pour démarrer l'extraction.
- Appuyez à nouveau sur le bouton 1 TASSE pour interrompre l'extraction. Le volume modifié sera enregistré.

Pour régler le volume de 2 tasses, suivez les étapes ci-dessus et sélectionnez le bouton de 2 TASSES pour démarrer et interrompre l'extraction.



### REMARQUES

- Si aucune intervention d'utilisateur après 30 secondes. La machine revient en « mode prêt »
- Le volume de café modifié sera enregistré en mémoire pour la prochaine utilisation ou lors du redémarrage de la machine.
- Une pression sur le bouton VAPEUR ou EAU CHAUDE à tout moment annule l'opération : la machine revient en « mode prêt » sans enregistrer de programme de volume de café.

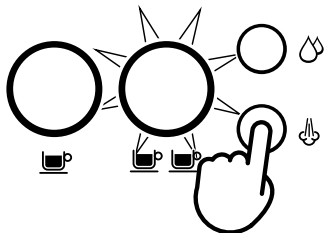
## PRÉ-INFUSION MANUELLE ET VOLUME D'EXTRACTION

Appuyez sur les boutons 1 TASSE et 2 TASSES, et maintenez la pression, pendant plus d'une seconde. Après une seconde, la pompe démarre à la pression de pré-perfusion et continue pendant que le bouton est enfoncé. Relâchez le bouton pour démarrer l'extraction. Appuyez à nouveau sur n'importe quel bouton pour interrompre l'extraction.



## TEXTURATION MANUELLE DU LAIT

- Soulevez la buse à vapeur et insérez-la dans le pichet à lait avec l'embout de la buse à vapeur 1 à 2 cm (3/4 po) sous la surface du lait, près du côté droit du pichet en position « 3 heures ».
- Appuyez sur le bouton VAPEUR pour commencer la texturation



- Gardez la buse à vapeur juste sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourne dans le sens horaire, produisant un vortex (effet tourbillon).
- Avec le lait en rotation, abaissez lentement le pichet. Cela amène l'embout de la buse vapeur à la surface du lait et commence à introduire de l'air dans le lait.
- Brisez doucement la surface du lait avec l'embout pour faire tourner le lait assez rapidement.
- Gardez l'embout de la buse vapeur à la surface ou légèrement sous la surface, en continuant d'entretenir le vortex. Texturez le lait jusqu'à l'obtention d'un volume suffisant.
- Soulevez le pichet pour abaisser la pointe sous la surface mais gardez le vortex en rotation. Le lait est à la bonne température (60-65 °C) lorsque le pichet est chaud au toucher.



- Lorsque la texturation est proche du résultat souhaité, appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter la texturation.
- Une fois la vapeur complètement libérée, retirez la buse à vapeur du pichet à lait.
- Essayez la buse et son embout avec un chiffon propre et humide.

## PURGE MANUELLE DE LA BUSE À VAPEUR

Pour réduire les blocages de la buse à vapeur, nous recommandons de faire passer de la vapeur dans la buse vapeur après la texturation du lait. Abaissez et pointez la buse à vapeur directement sur le plateau d'égouttement, loin des utilisateurs, et appuyez sur le bouton VAPEUR pour produire la vapeur qui rincera la buse, ou appuyez sur le bouton VAPEUR, et maintenez la pression, pendant 3 secondes, pour activer la purge de la buse à vapeur. Cela projettera de courtes impulsions d'eau à travers la buse à vapeur.



### REMARQUE

Les boutons 1 TASSE et 2 TASSES clignotent pendant l'opération de purge à la vapeur.



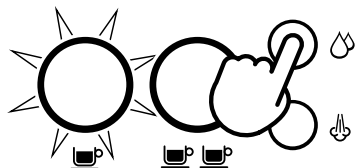
### AVERTISSEMENT

Après avoir appuyé sur le bouton VAPEUR, la vapeur ne peut pas s'arrêter immédiatement. Il faut quelques secondes pour arrêter complètement la vapeur.

## BUSE À VAPEUR BLOQUÉE

Vérifiez régulièrement les performances de la vapeur. Quand la buse à vapeur est bloquée, elle cesse immédiatement de fonctionner. Voir « Nettoyage de la buse à vapeur » pour de plus amples instructions.

## MANIPULATION DE L'EAU CHAUDE



### Eau chaude par la buse à vapeur

Lorsque la machine est en « mode prêt », appuyez sur le bouton EAU CHAUDE et de l'eau chaude s'écoulera à travers la buse à vapeur. Appuyez sur n'importe quel bouton pour interrompre le flot d'eau chaude.


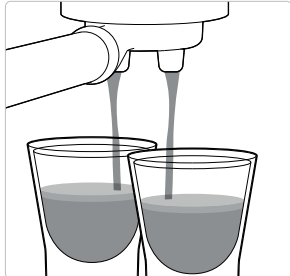


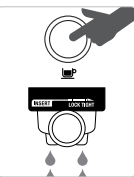
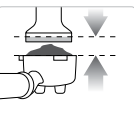
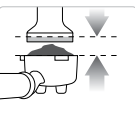


### AVERTISSEMENT

La température de la tasse est de 90 °C (194 °F). Soyez prudent lorsque vous manipulez des boissons chaudes.

## CONSEILS D'EXTRACTION

Un bon expresso requiert d'atteindre l'équilibre parfait entre douceur, acidité et amertume. La saveur de votre café dépendra de nombreux facteurs, tels que le type de grains de café, le degré de fraîcheur de la torréfaction, la grossièreté ou la finesse de la mouture, la dose de café moulu et la pression de tassage. Expérimentez en ajustant ces facteurs un par un pour obtenir le goût parfaitement ajusté.

EXTRACTION CORRECTE	SOUS-EXTRACTION	SUR-EXTRACTION
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'écoulement commence après 8 à 12 secondes</li> <li>• Débit lent comme du miel chaud</li> <li>• La crème est brun doré avec une texture de mousse fine</li> <li>• L'expresso est brun foncé</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'écoulement commence après 1 à 7 secondes</li> <li>• Débit rapide comme l'eau</li> <li>• La crème est fine et pâle</li> <li>• L'expresso est brun clair</li> <li>• Goût amer/tranchant, faible et aqueux</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'écoulement commence après 13 secondes</li> <li>• Débit par gouttes, ou aucun débit</li> <li>• La crème est sombre et tachetée</li> <li>• L'expresso est brun foncé</li> <li>• Goût amer et brûlé</li> </ul>
<p><b>APRÈS L'EXTRACTION</b></p>  <p><b>RETIRER LES MOUTURES UTILISÉES</b> La mouture utilisée formera une « rondelle » de café. Si la rondelle est mouillée, reportez-vous à la section « Sous-extraction ».</p>  <p><b>RINCER LE PANIER-FILTRE</b> Gardez le panier-filtre propre pour éviter les blocages. Sans café moulu dans le panier-filtre, verrouillez le porte-filtre dans la machine et faites couler de l'eau chaude.</p>	<p><b>SOLUTIONS</b></p> <p><b>EXPÉRIMENTEZ AVEC LA MOUTURE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La mouture doit être plus fine pour une extraction plus lente.</li> <li>• Assurez-vous de contrôler la dose.</li> </ul> <p>Ajustez et testez à nouveau</p>  <p><b>TOUJOURS TASSER JUSQU'À LA LIGNE</b></p> <p>Ajustez et testez à nouveau</p> <p>Tassez en utilisant 15 à 20 kg de pression. Le bord supérieur du tasseur doit être au même niveau que le haut du panier-filtre APRÈS que le café a été tassé.</p>	<p><b>SOLUTIONS</b></p> <p><b>EXPÉRIMENTEZ AVEC LA MOUTURE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La mouture doit être plus grossière pour une extraction plus rapide.</li> <li>• Assurez-vous de contrôler la dose.</li> </ul> <p>Ajustez et testez à nouveau</p>  <p><b>TOUJOURS TASSER JUSQU'À LA LIGNE</b></p> <p>Ajustez et testez à nouveau</p> <p>Tassez en utilisant 15 à 20 kg de pression. Le bord supérieur du tasseur doit être au même niveau que le haut du panier-filtre APRÈS que le café a été tassé.</p>

	MOUTURE	DOSAGE DE MOUTURE	TASSAGE
<b>SUR-EXTRAIT AMER • ASTRINGENT</b>	Trop fin	Trop Diminuer la dose	Trop lourd
<b>ÉQUILIBRÉ</b>	Optimum	8-11 g (1 tasse) 16-19 g (2 tasse)	30-40 lb (15-20 kg)
<b>SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • SÛR</b>	Trop grossier	Trop peu Augmenter la dose	Trop léger



## Entretien et nettoyage

### ++ + CYCLE DE NETTOYAGE ET DE DÉTARTRAGE

Lorsque le compteur du cycle de détartrage atteint 250, le bouton 2 TASSES clignote en continu ; indiquant que la machine doit être nettoyée et détartrée.

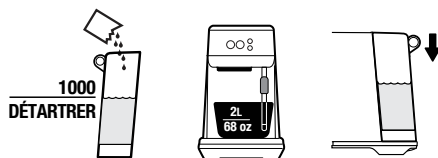


### AVERTISSEMENT

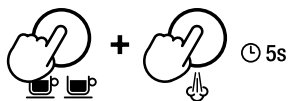
N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Le réservoir d'eau ne doit jamais être retiré ou complètement vidé pendant le détartrage.

### POUR METTRE EN OEUVRE UN CYCLE DE NETTOYAGE ET DE DÉTARTRAGE

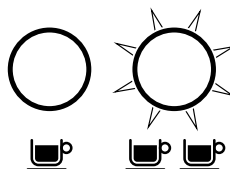
1. Videz le bac d'égouttement et réinsérez-le fermement en position sur la machine.
2. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de détartrage (« DESCAL ») indiquée et ajoutez l'agent de détartrage à l'eau.



3. Placer un récipient de 2 L/68 oz liq sous le groupe de tête et la buse à vapeur.



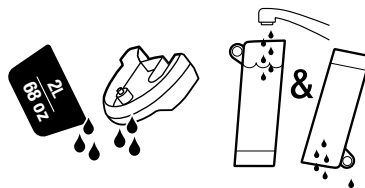
4. Appuyez simultanément sur les boutons 2 TASSES et VAPEUR pendant environ 5 secondes pour démarrer le détartrage.



### REMARQUE

Le bouton 2 TASSES clignote tout au long du cycle.

5. Une fois la solution de détartrage épuisée, le mode de détartrage se met en pause.
6. Rincez et remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX, videz le réservoir d'eaux usées, puis replacez les deux pièces sur la machine pour passer au cycle de rinçage.
7. Appuyez à nouveau sur le bouton 2 TASSES pour lancer le cycle de rinçage.
8. Lorsque le cycle de rinçage est terminé, la machine passe alors en « mode prêt ».

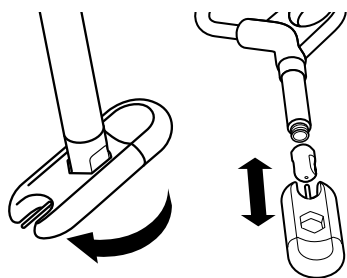


9. Retirez et videz le réservoir d'eaux usées. Rincez le bac d'égouttement et le réservoir d'eau et séchez-les soigneusement avant de les replacer sur la machine.

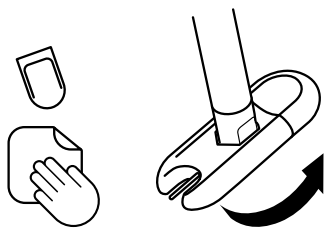


## NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR

- La buse à vapeur doit toujours être nettoyée après avoir texturé du lait. Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide.
- Si l'un des trous de l'embout de la buse à vapeur se bloque, cela peut réduire les performances de la production de mousse. Purgez manuellement la buse à vapeur pour essayer de nettoyer les trous.
- Si le débit de vapeur est très faible et que la buse vapeur est toujours bloquée, dévissez l'embout de la buse vapeur à l'aide de l'outil de nettoyage de la buse vapeur, puis utilisez l'outil pour débloquer les trous. L'outil de nettoyage est situé à l'arrière de la machine, sous le réservoir d'eau.



Rincez l'embout de vapeur et essuyez-le avec un chiffon propre et sec. Remontez la buse à vapeur en revissant l'embout sur la buse vapeur. Purgez la buse à vapeur après le nettoyage.



## RINÇAGE DE LA TÊTE DE GROUPE

- Appuyez sur le bouton 2 TASSES pour déclencher un cycle de rinçage à l'eau douce.

## NETTOYAGE DES PANIERS-FILTRES ET DU PORTE-FILTRE

- Les paniers-filtres et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude directement après utilisation pour éliminer toutes les huiles de café résiduelles.
- Si les trous dans les paniers-filtres se bouchent, utilisez l'outil de nettoyage de la buse à vapeur pour les débloquer.



### AVERTISSEMENT

Ne mettez pas le porte-filtre au lave-vaisselle.

## NETTOYAGE DE L'ÉCRAN DE DOUCHE

- L'intérieur de la tête de groupe et l'écran de douche doivent être essuyés avec un chiffon humide pour en extraire les particules de café moulu.
- Faites couler régulièrement de l'eau chaude dans la machine avec le panier-filtre et le porte-filtre en place, sans café moulu, pour rincer tout café résiduel.

## NETTOYAGE DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

Le bac d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé après chaque utilisation ou lorsque l'indicateur du bac d'égouttement traverse la grille du bac d'égouttement.

Retirez la grille du bac d'égouttement et lavez les deux parties dans de l'eau chaude savonneuse.

## NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTERNE

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



### REMARQUE

N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces de la machine.



## REMARQUE

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



## AVERTISSEMENT

N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation, le tasseur en plastique ou la machine dans l'eau ou tout autre liquide.

## ENTREPOSAGE DE VOTRE MACHINE

Avant de l'entreposer, éteignez la machine et retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Videz le réservoir d'eau et le bac d'égouttement et assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Entreposez en position verticale.

Ne placez rien sur le dessus de la machine.

## RÉINITIALISER LES RÉGLAGES D'USINE DU VOLUME D'EXPRESSO

1. Lorsque la machine est en mode de veille appuyez sur les boutons 1 TASSE et 2 TASSES, et maintenez la pression, pendant 10 secondes pour lancer le mode Réinitialisation d'usine.
2. Les voyants clignotent 3 fois pour indiquer que tous les volumes ont été réinitialisés.
3. La machine revient ensuite en « mode prêt ».



## REMARQUE

Lorsque la machine est allumée après la réinitialisation, elle passe directement en « mode prêt ».



## Résolution des problèmes

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
L'eau ne coule pas de la tête de groupe. Pas d'eau chaude.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le réservoir d'eau est vide.</li><li>• Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position adéquate.</li><li>• La machine doit être nettoyée et détartrée.</li><li>• Le café est moulu trop finement et/ou il y a trop de café dans le panier-filtre et/ou le tassage est excessif et/ou le panier-filtre est bloqué.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remplissez le réservoir.</li><li>• Appuyez sur le réservoir pour le verrouiller.</li><li>• Lancez un cycle de nettoyage et de détartrage.</li><li>• Voir ci-dessous, « L'expresso tombe simplement en goutte-à-goutte du porte-filtre, ou ne s'écoule pas du tout ».</li></ul>
L'expresso tombe simplement en goutte-à-goutte du porte-filtre, ou ne s'écoule pas du tout.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le café est moulu trop finement.</li><li>• Trop de café dans le panier-filtre.</li><li>• Le café est trop tassé.</li><li>• Le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir.</li><li>• Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position adéquate.</li><li>• Le panier-filtre est peut-être bloqué.</li><li>• La machine doit être nettoyée et détartrée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Reportez-vous à « Dose de café et tassage » à la page 11 et « Conseils d'extraction » à la page 15.</li><li>• Réduisez la dose de café.</li><li>• Tassez en appliquant 15-20 kg (30-40 lb) de pression.</li><li>• Remplissez le réservoir.</li><li>• Appuyez sur le réservoir pour le verrouiller.</li><li>• Utilisez la fine tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage fourni pour débloquer les trous.</li><li>• Lancez un cycle de nettoyage et de détartrage.</li></ul>
L'eau ne passe pas (la machine fait un bruit fort).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le réservoir d'eau est vide</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remplissez le réservoir</li></ul>
L'expresso s'épuise trop rapidement	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le café est moulu trop grossièrement.</li><li>• Pas assez de café dans le panier-filtre.</li><li>• Le café n'est pas assez tassé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous à « Dose de café et tassage » à la page 11 et « Conseils d'extraction » à la page 15.</li><li>• Augmentez la dose de café et tassez. Reportez-vous à « Dose de café et tassage » à la page 11 et « Conseils d'extraction » à la page 15.</li><li>• Tassez en appliquant 15-20 kg (30-40 lb) de pression.</li></ul>

## PROBLÈME

## CAUSES POSSIBLES

## SOLUTION FACILE

L'expresso coule sur le bord du porte-filtre.

- Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête de groupe.
- Il y a des résidus de café autour du bord du panier-filtre.
- Trop de café dans le panier-filtre.

- Assurez-vous que le porte-filtre est complètement inséré et tourné jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir.
- Nettoyez l'excédent de café du bord du panier-filtre pour assurer une bonne étanchéité dans la tête de groupe.
- Réduisez la dose de café. Reportez-vous à « Dose de café et tassage » à la page 11.

Vapeur réduite.

- La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.
- Le réservoir d'eau est vide.
- Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position adéquate.
- La machine doit être nettoyée et détartrée.
- La buse à vapeur est bloquée ou presque bloquée.

- Attendez que la machine atteigne la température de fonctionnement.
- Remplissez le réservoir.
- Appuyez sur le réservoir pour le verrouiller.
- Lancez un cycle de nettoyage et de détartrage.
- Reportez-vous à « Nettoyage de la buse à vapeur » à la page 17.

Son pulsé/pompé lors de l'extraction de l'expresso ou de la texturation du lait.

- La machine fait normalement fonctionner la pompe.
- Le réservoir d'eau est vide.

- Il n'y a rien à faire étant donné que le fonctionnement est normal.
- Remplissez le réservoir.

Le café n'est pas assez chaud.

- Porte-filtre non préchauffé.

- Rincez le porte-filtre sous l'eau chaude. Séchez soigneusement.

Pas de crème.

- Le café n'est pas assez tassé.
- Le café est moulu trop grossièrement.
- Les grains de café ou le café pré-moulu ne sont pas frais.
- Le panier-filtre est peut-être bloqué.

- Tassez en appliquant 15-20 kg (30-40 lb) de pression.
- Utilisez une mouture légèrement plus fine. Reportez-vous à « Dose de café et tassage » à la page 11 et « Conseils d'extraction » à la page 15.
- Si vous broyez des grains de café entiers frais, utilisez des grains de café fraîchement torréfiés avec une date de torréfaction et consommez entre 5 et 20 jours après cette date. Si vous utilisez du café pré-moulu, utilisez-le dans la semaine suivant la mouture.
- Utilisez la fine tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage fourni pour débloquer les trous.

Fuite d'eau.

- Purge manuelle
- Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé en position adéquate.

- Tournez la buse à vapeur directement sur le plateau d'égouttement ou le pichet avant la purge manuelle.
- Appuyez sur le réservoir pour le verrouiller.



<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTION FACILE</b>
<b>La machine est allumée mais cesse de fonctionner.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La coupure thermique de sécurité peut s'être activée en raison de la surchauffe de la pompe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez simultanément sur les boutons 1 CUP et HOT WATER pendant 0,5 seconde pour éteindre la machine puis la débrancher de la prise de courant. La laisser refroidir environ 30 à 60 minutes. Si le problème persiste, contactez l'assistance Breville.</li> </ul>
<b>Trop/trop peu d'expresso se déverse dans la tasse.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les paramètres de taille de mouture et/ou de quantité de mouture et/ou les volumes de chaque tasse doivent être ajustés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuster les paramètres de quantité de café moulu et/ou de taille de mouture. Reportez-vous à « Dose de café et tassage » à la page 11, « La mouture » à la page 11 et « Conseils d'extraction » à la page 15.</li> </ul>



Notes

*the Bambino™*

BES450



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

**Breville®**



## Contenido

- 2 Breville recomienda darle prioridad a la seguridad
- 7 Componentes
- 9 Características de Bambino™
- 9 Montaje
- 10 Funciones
- 16 Cuidado y limpieza
- 19 Solución de problemas

# BREVILLE RECOMIENDA DARLE PRIORIDAD A LA SEGURIDAD

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

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES



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

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este equipo, y guárdelas por si necesita consultarlas más adelante.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas tal como se indica en este manual de instrucciones.
- Como protección contra incendios, descargas eléctricas o lesiones, no sumerja ni el cable de alimentación, ni el enchufe ni el equipo en agua u otros líquidos.
- Supervise atentamente el uso de cualquier equipo por parte de niños o cuando haya niños cerca de estos.
- Desconecte el equipo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.

- Deje que el equipo se enfríe antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiarlo.
- Se recomienda inspeccionar el equipo y el cable de alimentación regularmente. No use el equipo si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe, si dejó de funcionar correctamente o si se dañó de alguna manera. En ese caso, detenga inmediatamente el uso del equipo y contacte al Centro de servicios de Breville.
  - El uso de accesorios no recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
  - No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
  - No deje el equipo cerca del borde de una mesa o encimera. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias.
  - No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente.

- No lo coloque dentro de un horno caliente ni permita que entre en contacto con este.
- Se recomienda que el equipo se utilice solamente en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al previsto. No use el equipo al aire libre. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento.

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

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

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

## INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS DE BES450

- Se recomienda que el equipo se utilice solamente en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al previsto. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento. No use el equipo al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
  - Apague siempre la cafetera espresso si:
    - Quedará desatendida.
    - Se limpiará.
    - Se ensamblará.
    - Se almacenará.
- Para ello, presione simultáneamente los botones de 1 taza (CUP) y agua caliente

(HOT WATER). Desenchufe el equipo de la toma de corriente.

- Asegúrese de que el equipo esté correctamente ensamblado antes de usarlo por primera vez.
- No use ningún otro líquido que no sea agua fría corriente o de la llave. No recomendamos el uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Usarla puede afectar el sabor del café y el funcionamiento de la máquina espresso.
- No deje el equipo sin supervisión mientras esté en uso.
- No toque las superficies calientes. Deje que el producto se enfríe antes de mover o limpiar cualquier pieza.
- Tenga cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el uso.

## ADVERTENCIA

Para eliminar el riesgo de lesiones, tenga cuidado al descalcificar; se puede liberar vapor caliente. Antes de descalcificar, asegúrese

de que la bandeja de goteo esté introducida en su lugar. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener más detalles. Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente introducido en su lugar y asegurado en el grupo antes de comenzar la extracción. Nunca retire el portafiltro durante el proceso de preparación.

### **ADVERTENCIA**

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

### **ADVERTENCIA**

No coloque el portafiltro, el prensador o cualquier otra parte del equipo en la lavadora de platos.

### **ADVERTENCIA**

No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra parte del aparato, o el aparato mismo, en agua o en cualquier otro líquido.

### **ADVERTENCIA**

El mal uso puede causar lesiones.

### **INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO**

- Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad que pudieran ocurrir como consecuencia de que alguien tirara, se tropezara o se enredara con un cable más largo. Hay cables de alimentación o extensión desmontables más largos disponibles, y se pueden usar si se tiene cuidado. Si se usa una extensión:
  1. La calificación eléctrica marcada en el juego de cables o la extensión debe ser, al menos, tan alta como la calificación eléctrica del equipo.

2. El cable debe estar dispuesto de manera que no se caiga sobre la encimera o la mesa, donde los niños podrían tirar de este o tropezarse sin querer.
3. La extensión debe incluir una clavija de 3 enchufes con puesta a tierra.

### **ENCHUFE BREVILLE ASSIST™**

- Su equipo Breville viene con un enchufe único Assist™, convenientemente diseñado con un orificio para el dedo, para que sea más fácil desenchufarlo de la toma de corriente.

### **MARCA DEL CICLO DE SERVICIO DE LA CSA**

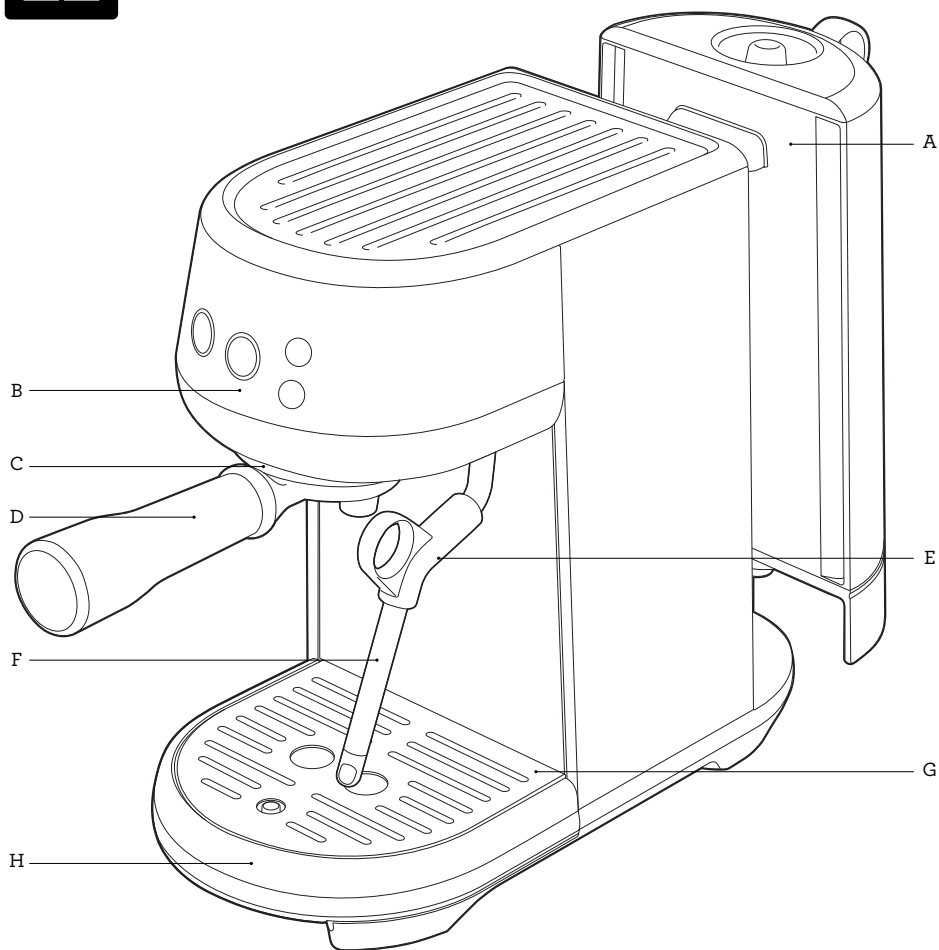
- La Asociación Canadiense de Normalización (CSA) exige que cualquier dispositivo capaz de consumir más de 1500 W se marque con un “ciclo de servicio” en minutos. Para el modelo BES450, este “ciclo de servicio” representa el tiempo máximo durante el cual el equipo consume más de 1500 W durante cualquier período de 2 horas de uso. Esto no quiere decir que el uso continuo del equipo no sea seguro, ni que deba apagarse a ciertos intervalos durante el uso normal.

**PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**





## Componentes



A. Depósito de agua extraíble de 1.4 l  
B. Panel de control  
Botones de 1 taza, 2 tazas, agua caliente  
y vapor

C. Grupo

D. Portafiltro de aluminio de 54 mm

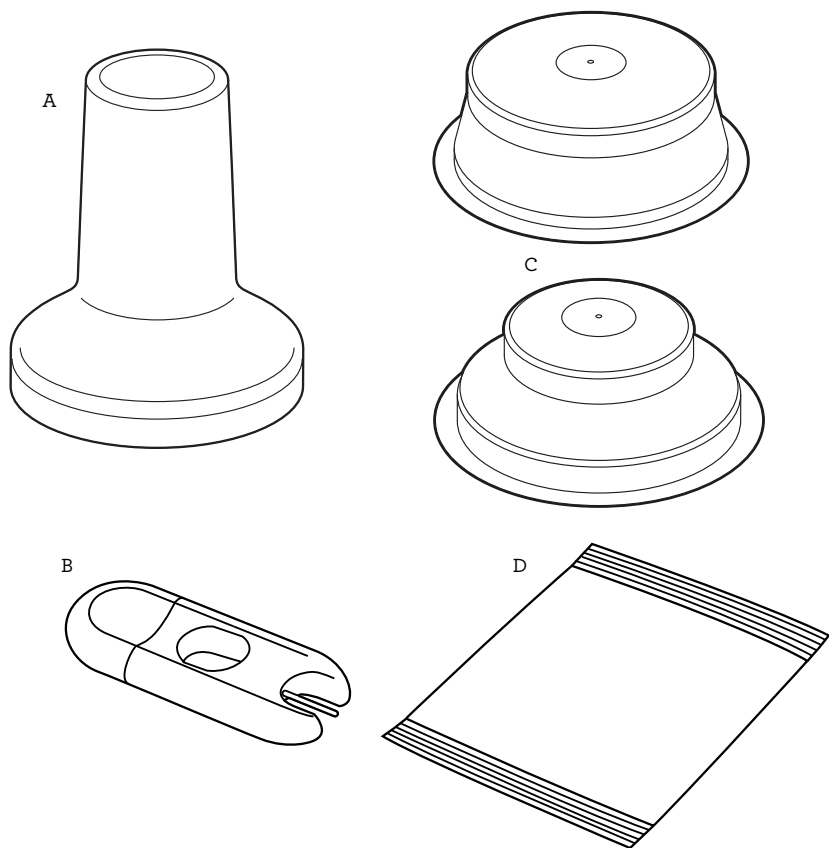
(ADVERTENCIA: NO es apto para  
lavadoras de platos).

E. Mango del vaporizador

F. Vaporizador

G. Rejilla de la bandeja de goteo extraíble

H. Bandeja extraíble con indicador completo



## ACCESORIOS

### A. Prensador de 54 mm

(Nota: No sumerja en agua ni en ningún otro líquido)

### B. Herramienta de limpieza para la punta y la canasta del vaporizador

(ubicada debajo del depósito de agua)

### C. Filtros presurizados (1 taza y 2 tazas)

### D. Polvo descalcificador



## Características de Bambino™

### DISEÑO COMPACTO

Café de calidad en una máquina compacta.

### TEXTURIZACIÓN MANUAL DE LA LECHE

Se trata la leche para lograr desde una espuma sedosa para un latte hasta una espuma cremosa para capuchino.

### TECNOLOGÍA THERMOJET™

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

### CONTROL DE TEMPERATURA PID

Control electrónico de temperatura PID para una mayor estabilidad de la temperatura.

### PREINFUSIÓN A BAJA PRESIÓN

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

### CONTROL VOLUMÉTRICO

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

### AGUA CALIENTE INSTANTÁNEA

Salida de agua caliente a través del vaporizador para preparar café americano y calentar las tazas previamente.



## Montaje

### ANTES DEL PRIMER USO

#### Preparación de la máquina

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

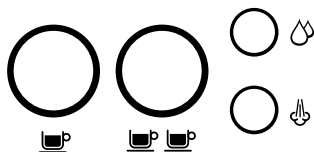
Limpie la bandeja de goteo, la rejilla de la bandeja de goteo, el portafiltro y los filtros con agua tibia y un líquido suave para lavar platos. Enjuague y seque completamente antes de usar.



## Funciones

### PRIMER USO

1. Retire el depósito de agua y llénelo con agua potable hasta la línea de máximo (MAX) indicada. Vuelva a introducir el depósito de agua firmemente en la máquina.
2. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté colocada firmemente en la máquina.
3. Coloque un recipiente de 500 ml debajo del portafiltros y del vaporizador para contener las gotas de agua de este primer ciclo.
4. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.



5. Presione los botones de 1 taza o 2 tazas, vapor, o agua caliente para encender la máquina.



### NOTA

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

### MODO DE ESPERA

Para desactivar la operación e ingresar al “modo de espera” (stand by), presione los botones de 1 taza y agua caliente durante medio segundo simultáneamente.

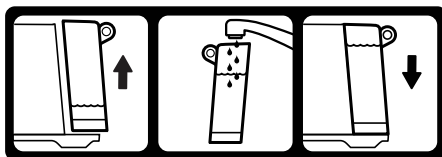


### NOTA

La unidad entrará al modo de espera cuando esté inactiva o sin interacción del usuario durante 10 minutos.

### CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA

Levante el depósito de agua de la máquina. Retire la tapa del depósito de agua y agregue agua potable; llene hasta la marca de máximo indicada (MAX).



Vuelva a colocar el depósito de agua en la máquina, presione hacia abajo y asegúrese de que esté correctamente conectado y alineado contra la parte posterior de la máquina.

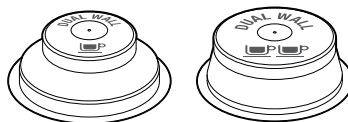


### NOTA

Las luces LED de la máquina parpadearán 6 veces durante 3 segundos cuando no se detecte agua en el depósito de agua.

### FILTROS

Esta máquina incluye filtros presurizados para 1 taza y 2 tazas.



1 TAZA

2 TAZAS

Use el filtro de 1 taza cuando prepare una taza individual y el filtro de 2 tazas cuando prepare 2 tazas o una taza individual más fuerte.

Tendrá que ajustar la cantidad y el tamaño del café molido si cambia de un filtro único a uno doble, o viceversa.

Los filtros proporcionados están diseñados para lo siguiente:

Filtro para 1 taza = 8-11 g

Filtro para 2 tazas = 16-19 g

## EL MOLIDO

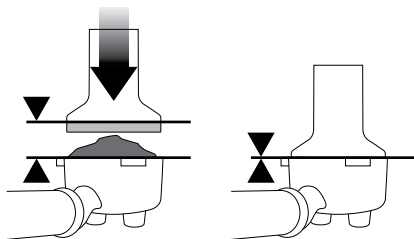
Al moler granos de café, el molido debe ser fino, pero no demasiado fino. El tamaño del molido incide en la velocidad con la que el agua fluye por el café molido en el filtro y en el sabor del espresso.

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

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

## DOSIS Y PRENSADO DEL CAFÉ

- Inserte el filtro en el portafiltro.
- Muela suficiente café para llenar el filtro.
- Golpee el portafiltros suavemente varias veces para distribuir el café de manera uniforme en el filtro.
- Usando el prensador, presione firmemente (aprox. 15-20 kg de presión). La cantidad de presión no es tan importante como hacer una presión constante cada vez.



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

## NOTA

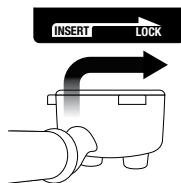
Recomendamos el uso de granos 100 % arábica de buena calidad y cuya bolsa indique la fecha de tueste. Evite usar café cuya bolsa solo indique una fecha de expiración. El período óptimo de uso de los granos es de 5 a 20 días después de la fecha de tueste. El café rancio puede salir de las boquillas del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

## PURGA DEL GRUPO

Antes de colocar el portafiltros en el grupo, deje correr un pequeño flujo de agua a través del grupo presionando el botón de 1 taza o 2 tazas. Esto estabilizará la temperatura antes de la extracción.

## INTRODUCCIÓN DEL PORTAFILTROS

Coloque el portafiltros debajo del grupo de modo que la manija quede alineada con la posición de introducir (INSERT). Introduzca el portafiltros en el grupo y gírelo hacia el centro hasta que sienta resistencia.



Coloque su taza debajo del portafiltros en la bandeja de goteo.

## EXTRACCIÓN DE CAFÉ ESPRESSO

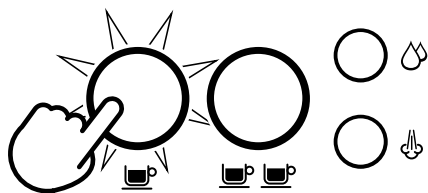
Como referencia, el café espresso debe comenzar a caer tras un período de infusión de 8 a 10 segundos y debe tener la consistencia de la miel caliente cuando gotea.

Si el café espresso comienza a caer antes de que hayan transcurrido 6 segundos, no ha colocado la cantidad suficiente en el filtro o el molido es demasiado grueso. En este caso, la dosis de café no fue extraída lo suficiente.

Si el espresso comienza a gotear, pero no fluye tras 15 segundos, entonces el molido es demasiado fino. En este caso, la dosis de café fue extraída en exceso.

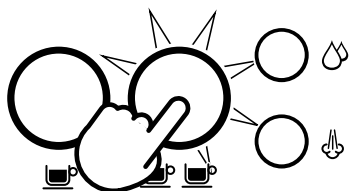
## VOLUMEN DE DOSIS PREPROGRAMADO: 1 TAZA

Presione el botón de 1 taza durante menos de 1 segundo. El botón parpadeará, lo que indica que ha sido seleccionado. Se extraerá un volumen de espresso simple preestablecido de aproximadamente 30 ml. La máquina se detendrá automáticamente una vez que se haya extraído el volumen preestablecido.



## VOLUMEN DE DOSIS PREPROGRAMADO: 2 TAZAS

Presione el botón 2 tazas durante menos de 1 segundo. El botón parpadeará, lo que indica que ha sido seleccionado. Se extraerá un volumen de espresso doble preestablecido de aproximadamente 60 ml. La máquina se detendrá automáticamente una vez que se haya extraído el volumen preestablecido.



### NOTA

Al presionar el botón correspondiente de 1 taza o 2 tazas durante la extracción de café espresso programada, la extracción se detendrá inmediatamente.

## PROGRAMACIÓN DE VOLUMEN DE CAFÉ

Mantenga presionados los botones de 1 y 2 tazas durante 2 segundos; los botones se iluminarán y parpadearán.



Para establecer el volumen de 1 taza:

- Presione el botón de 1 taza durante aproximadamente 3 segundos para comenzar la extracción.
- Presione el botón de 1 taza nuevamente para detener la extracción. El volumen modificado se guardará.

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



### NOTA

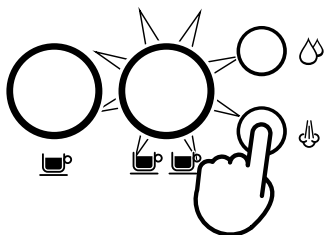
- Si no se recibe un comando ingresado por usuario después de 30 segundos, la máquina regresa a “modo listo” (ready).
- El volumen de café modificado se guardará en la memoria para el próximo uso o cuando se reinicie la máquina.
- Si se presiona el botón de vapor o agua caliente en cualquier momento, se cancelará la operación y la máquina volverá al modo listo sin guardar ningún programa de volumen de café.

## PREINFUSIÓN MANUAL Y VOLUMEN DE LA DOSIS

Mantenga presionado el botón de 1 taza o 2 tazas durante más de un segundo. Después de un segundo, la bomba arrancará a presión de preinfusión y continuará funcionando mientras se mantenga presionado el botón. Suelte el botón para comenzar la extracción. Presione cualquier botón nuevamente para detener la extracción.

## TEXTURIZACIÓN MANUAL DE LA LECHE

- Levante el vaporizador e introdúzcalo en la jarra para leche con la punta a 1 a 2 cm por debajo de la superficie de la leche, cerca del lado derecho de la jarra y en la posición de las 3 en punto.
- Presione el botón de vapor para comenzar a hacer espuma.



- Mantenga la punta del vaporizador justo debajo de la superficie de la leche hasta que la leche gire en el sentido de las agujas del reloj y produzca un vórtice (efecto de remolino).
- Mientras la leche esté girando, baje lentamente la jarra. Esto llevará la punta del vaporizador a la superficie de la leche y hará que comience a ingresar aire en ella.
- Rompa suavemente la superficie de la leche con la punta para que la leche gire lo suficientemente rápido.
- Mantenga la punta del vaporizador en la superficie o ligeramente por debajo de ella, siempre procurando mantener el vórtice. Texturice la leche hasta obtener un volumen suficiente.
- Levante la jarra para bajar la punta hasta dejarla debajo de la superficie, pero no deje de hacer girar el vórtice. La leche está a la temperatura correcta (entre 60 y 65 °C) cuando la jarra está caliente al tacto.



- Cuando la espuma de leche esté cerca del resultado deseado, presione cualquier botón para detener el proceso.

- Después de que el vapor se libere por completo, retire el vaporizador de la jarra para leche.
- Limpie el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo.

## LIMPIEZA MANUAL DEL VAPORIZADOR

Para reducir los bloqueos del vaporizador, recomendamos hacer pasar vapor a través del vaporizador después de texturizar la leche. Baje y apunte el vaporizador directamente sobre la bandeja de goteo, alejado de los usuarios, y presione el botón de vapor para hacer que el vapor se mueva y limpie el vaporizador, o presione y mantenga presionado el botón de vapor durante 3 segundos para activar la limpieza del vaporizador. Esto hará pasar pulsos cortos de agua a través del vaporizador.



### NOTA

Los botones de 1 y 2 tazas parpadearán durante la función de limpieza con vapor.



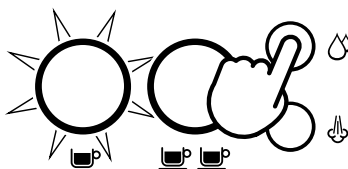
### ADVERTENCIA

Después de presionar el botón de vapor, el vapor no podrá detenerse de inmediato. Se necesitarán unos segundos para que se detenga por completo.

## VAPORIZADOR BLOQUEADO

Verifique regularmente la salida de vapor. Si el vaporizador está bloqueado, dejará de funcionar inmediatamente. Consulte "Limpieza del vaporizador" para obtener más instrucciones.

## USO DEL AGUA CALIENTE



### **Agua caliente a través del vaporizador**

Cuando la máquina esté en modo listo, presione el botón de agua caliente, y el agua caliente comenzará a fluir a través del vaporizador. Presione cualquier botón para detener el flujo de agua caliente.







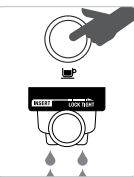
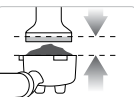
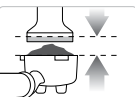
### **ADVERTENCIA**

La temperatura de la taza es de 90 °C. Tenga cuidado al manipular bebidas calientes.



## CONSEJOS DE EXTRACCIÓN

Para lograr un buen espresso, se debe buscar el equilibrio perfecto entre lo dulce, ácido y amargo. El sabor de su café dependerá de muchos factores, como el tipo de grano, el grado de tueste, la frescura, qué tan grueso o fino sea el molido, la dosis de café y la presión del prensado. Para experimentar, ajuste estos factores de forma individual y encuentre el sabor de su preferencia.

EXTRACCIÓN CORRECTA	EXTRACCIÓN INSUFICIENTE	EXTRACCIÓN EXCESIVA
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• El flujo comienza después de entre 8 y 12 segundos.</li> <li>• El flujo es lento como el de la miel cuando está tibia.</li> <li>• La crema es de color café dorado con una fina textura de mousse.</li> <li>• El espresso es de color café oscuro.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• El flujo comienza después de entre 1 y 7 segundos.</li> <li>• El flujo es rápido como el agua.</li> <li>• La crema es delgada y pálida.</li> <li>• El espresso es de un color café apagado.</li> <li>• Sabe amargo, débil y acuoso.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• El flujo comienza después de 13 segundos.</li> <li>• El flujo gotea o no se produce.</li> <li>• La crema es oscura y presenta manchas.</li> <li>• El espresso es de un color café muy oscuro.</li> <li>• Tiene un sabor amargo y quemado.</li> </ul>
<p><b>DESPUÉS DE LA EXTRACCIÓN</b></p>  <p><b>RETIRE EL CAFÉ MOLIDO USADO</b> El café molido usado formará un "disco". Si el disco está mojado, consulte la sección "Extracción insuficiente".</p>  <p><b>ENJUAGUE EL FILTRO</b> Mantenga el filtro limpio para evitar obstrucciones. Sin café molido en el filtro, introduzca el portafiltro en el equipo y haga que corra agua caliente.</p>	<p><b>SOLUCIONES</b></p> <p><b>EXPERIMENTE CON EL MOLIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El molido debe ser más fino para que la extracción sea más lenta.</li> <li>• Asegúrese de controlar la dosis.</li> </ul> <p>Ajuste y vuelva a probar</p>  <p><b>EL Prensado SIEMPRE DEBE LLEGAR HASTA LA LÍNEA</b></p> <p>Ajuste y vuelva a probar</p> <p>Preñe con una presión de 15 a 20 kilos. El borde superior de la tapa del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del prensado.</p>	<p><b>SOLUCIONES</b></p> <p><b>EXPERIMENTE CON EL MOLIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El molido debe ser más grueso para que la extracción sea más rápida.</li> <li>• Asegúrese de controlar la dosis.</li> </ul> <p>Ajuste y vuelva a probar</p>  <p><b>EL Prensado SIEMPRE DEBE LLEGAR HASTA LA LÍNEA</b></p> <p>Ajuste y vuelva a probar</p> <p>Preñe con una presión de 15 a 20 kilos. El borde superior de la tapa del prensador debe estar nivelado con la parte superior del filtro DESPUÉS del prensado.</p>

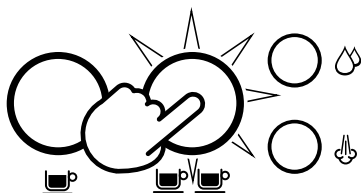
	MOLIDO	DOSIS DE MOLIDO	Prensado
EXTRACCIÓN EXCESIVA AMARGO • ASTRINGENTE	Demasiado fino	Demasiado fuerte Disminuir la dosis	Muy espeso
EXTRACCIÓN BALANCEADA	Óptimo	8 a 11 g (1 taza) 16 a 19 g (2 tazas)	15 a 20 kg
EXTRACCIÓN INSUFICIENTE INSÍPIDO • AGRIO	Demasiado grueso	Muy poco Aumentar la dosis	Muy liviano



## Cuidado y limpieza

### + + CICLO DE LIMPIEZA Y DESCALCIFICACIÓN

Cuando el contador del ciclo de descalcificación llegue a 250, el botón de 2 tazas parpadeará de forma continua. Esto indica que la máquina necesita limpieza y descalcificación.

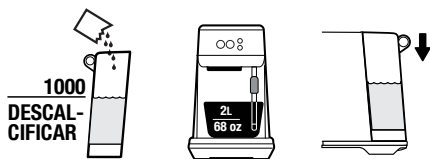


### ADVERTENCIA

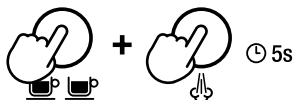
No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el equipo en agua u otro líquido. El depósito de agua nunca debe retirarse o vaciarse completamente durante la descalcificación.

### CÓMO REALIZAR UN CICLO DE LIMPIEZA Y DESCALCIFICACIÓN

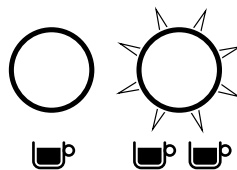
1. Vacíe la bandeja de goteo y vuelva a introducirla firmemente en su posición en la máquina.
2. Llene el depósito de agua hasta la línea de descalcificar (DESCALE) indicada y agregue el agente descalcificador al agua.



3. Coloque un recipiente de 2 l oz debajo del grupo y el vaporizador.



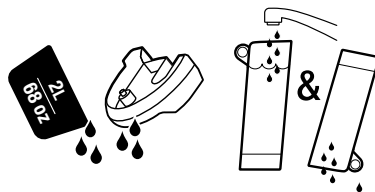
4. Presione los botones de 2 tazas y vapor simultáneamente durante 5 segundos para que comience la descalcificación.



### NOTA

El botón de 2 tazas parpadeará durante todo el ciclo.

5. Una vez que la solución de descalcificación se haya agotado, el “modo de descalcificación” (descale) entrará en pausa.
6. Enjuague y vuelva a llenar el depósito de agua hasta la línea MAX y vacíe el contenedor de agua residual. Luego, vuelva a colocar ambas partes en la máquina para continuar con el ciclo de enjuague.
7. Presione el botón de 2 tazas para continuar con el ciclo de enjuague.
8. Cuando se complete el ciclo de enjuague, la máquina pasará al modo listo.

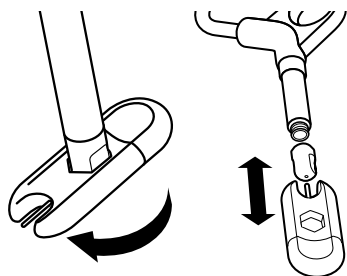


9. Retire y vacíe el recipiente con agua sucia. Enjuague la bandeja de goteo y el depósito de agua, y séquelos completamente antes de volver a ponerlos en la máquina.

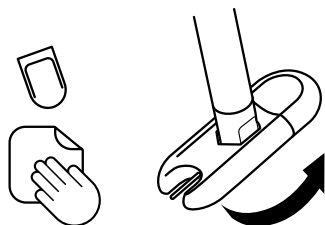


## LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- El vaporizador siempre debe limpiarse después de texturizar la leche. Limpie el vaporizador con un paño húmedo.
- Si alguno de los agujeros del vaporizador se bloquea, puede que la texturización de la leche se vea afectada. Purgue manualmente el vaporizador para intentar limpiar los agujeros.
- Si el flujo de vapor es muy pequeño y el vaporizador todavía está bloqueado, desenrosque la punta del vaporizador con la herramienta de limpieza de vaporizador. Luego, use la herramienta para desbloquear los orificios. La herramienta de limpieza se encuentra en la parte posterior de la máquina, debajo del depósito de agua.



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



## ENJUAGUE DEL GRUPO

- Presione el botón de 2 tazas para hacer circular agua limpia.

## LIMPIEZA DEL FILTRO Y EL PORTAFILTROS

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



## ADVERTENCIA

No lave el portafiltros en la lavadora de platos.

## LIMPIEZA DE LA DUCHA

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

## LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse después de cada uso o cuando el indicador de la bandeja de goteo sobresalga de la rejilla de la bandeja.

Quite la rejilla de la bandeja de goteo y lave ambas partes en agua tibia con jabón.

## LIMPIEZA DE LA PARTE EXTERIOR

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



## NOTA

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



## NOTA

No limpie ninguna de las piezas o accesorios en la lavadora de platos.



## ADVERTENCIA

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

## ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

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

No ponga nada arriba de la máquina.

## RESTABLECIMIENTO DE LA CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA DEL VOLUMEN DE ESPRESSO

1. Cuando la máquina esté en modo de espera, mantenga presionados los botones de 1 taza y 2 tazas durante 10 segundos para ingresar al “modo de restablecimiento de fábrica” (factory reset).
2. Las luces parpadearán 3 veces para indicar que todos los volúmenes se han restablecido.
3. La máquina volverá al modo listo.



## NOTA

Cuando la máquina se encienda después de restablecer, ingresará directamente al modo listo.



## Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN SENCILLA
<b>El agua no fluye desde el grupo. No hay agua caliente.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El depósito de agua está vacío.</li><li>• El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.</li><li>• Es necesario limpiar y descalcificar la máquina.</li><li>• El café se ha molido muy fino, o hay demasiado café en el filtro, o se prensó demasiado, o el filtro está bloqueado, o alguna combinación de las opciones anteriores.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Llene el depósito.</li><li>• Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.</li><li>• Realice el ciclo de limpieza y descalcificación.</li><li>• Vea a continuación “El espresso solo gotea desde las boquillas del portafiltros o no gotea en absoluto”.</li></ul>
<b>El espresso solo gotea desde las boquillas del portafiltros o no gotea en absoluto.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La molienda del café es demasiado fina.</li><li>• Hay demasiado café en el filtro.</li><li>• El café se ha prensado con demasiada firmeza.</li><li>• El depósito de agua está vacío. Llene el depósito.</li><li>• El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.</li><li>• El filtro podría estar bloqueado.</li><li>• Es necesario limpiar y descalcificar la máquina.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilice un molido más grueso. Consulte la sección “Dosis y prensado del café” en la página 11 y “Consejos de extracción” en la página 15.</li><li>• Disminuya la dosis de café.</li><li>• Preense con una presión entre 15 y 20 kg.</li><li>• Llene el depósito.</li><li>• Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.</li><li>• Use la punta del extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear los agujeros.</li><li>• Realice el ciclo de limpieza y descalcificación.</li></ul>
<b>El agua no pasa (la máquina hace mucho ruido).</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El depósito de agua está vacío.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Llene el depósito.</li></ul>
<b>El espresso cae demasiado rápido.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El café se ha molido demasiado grueso.</li><li>• No hay suficiente café en el filtro.</li><li>• El café no se ha prensado lo suficiente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilice un molido ligeramente más fino.</li><li>• Consulte la sección “Dosis y prensado del café” en la página 11 y “Consejos de extracción” en la página 15.</li><li>• Aumente la dosis de café y preense. Consulte la sección “Dosis y prensado del café” en la página 11 y “Consejos de extracción” en la página 15.</li><li>• Preense con una presión entre 15 y 20 kg.</li></ul>

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSIBLES</b>	<b>SOLUCIÓN SENCILLA</b>
<b>El espresso se sale por los bordes del portafiltros.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El portafiltros no se insertó en el grupo correctamente.</li> <li>• Hay restos de café alrededor del borde del filtro.</li> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el portafiltro esté completamente insertado y girado hasta el punto en que sienta resistencia.</li> <li>• Limpie el exceso de café del borde del filtro para que el grupo se selle adecuadamente.</li> <li>• Disminuya la dosis de café. Consulte “Dosis y prensado del café” en la página 11.</li> </ul>
<b>Se forma poco vapor.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El equipo no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.</li> <li>• El depósito de agua está vacío.</li> <li>• El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.</li> <li>• Es necesario limpiar y descalcificar la máquina.</li> <li>• El vaporizador está bloqueado o prácticamente bloqueado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dé tiempo para que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.</li> <li>• Llene el depósito.</li> <li>• Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.</li> <li>• Realice el ciclo de limpieza y descalcificación.</li> <li>• Consulte la sección “Limpieza del vaporizador” en la página 17.</li> </ul>
<b>Se escucha un sonido de bombeo intermitente mientras se extrae café espresso o se vaporiza la leche.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La máquina está llevando a cabo el funcionamiento normal de la bomba.</li> <li>• El depósito de agua está vacío.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se requiere ninguna acción, ya que este es el funcionamiento normal de la máquina.</li> <li>• Llene el depósito.</li> </ul>
<b>El café no está lo suficientemente caliente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El portafiltro no está precalentado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enjuague el portafiltros bajo la salida dedicada de agua caliente. Séquelo bien.</li> </ul>
<b>No se forma crema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café no se ha prensado lo suficiente.</li> <li>• El café se ha molido demasiado grueso.</li> <li>• Los granos de café o el café molido no son frescos.</li> <li>• El filtro podría estar bloqueado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preense con una presión entre 15 a 20 kg.</li> <li>• Utilice un molido ligeramente más fino. Consulte la sección “Dosis y prensado del café” en la página 11 y “Consejos de extracción” en la página 15.</li> <li>• Si va a moler café de grano entero, use granos de café recién tostados y con fecha de tueste, y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha. Si usa café premolido, consúmalo dentro de una semana después de haber sido molido.</li> <li>• Use la punta del extremo de la herramienta de limpieza provista para desbloquear los agujeros.</li> </ul>
<b>Hay una fuga de agua</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Purga manual</li> <li>• El depósito de agua no está completamente insertado y bloqueado en su posición.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el vaporizador directamente sobre la bandeja de goteo o la jarra antes de comenzar con la purga manual.</li> <li>• Empuje el depósito de agua hacia abajo para asegurarlo en su lugar.</li> </ul>

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSIBLES</b>	<b>SOLUCIÓN SENCILLA</b>
<p>La máquina indica que está encendida, pero deja de funcionar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El corte térmico de seguridad puede haberse activado debido al sobrecalentamiento de la bomba.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presione los botones de 1 taza y agua caliente simultáneamente durante medio segundo para apagar la máquina, y desconéctela de la toma de corriente. Deje que se enfríe durante 30 a 60 minutos. Si el problema persiste, llame al Centro de Servicios de Breville.</li> </ul>
<p>Está cayendo demasiado o muy poco café espresso en la taza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe hacer cambios a los ajustes de la cantidad de molido, la configuración de tamaño de molido, los volúmenes de dosis o una combinación de los anteriores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste la cantidad de café molido, la configuración de tamaño de molido o ambas. Consulte las secciones “Dosis y prensado del café” en la página 11, “El molido” en la página 11 y “Consejos de extracción” en la página 15.</li> </ul>

# Breville Consumer Support

## USA

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

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

**Web:** [www.brevilleusasupport.com](http://www.brevilleusasupport.com)

## Canada

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

**Phone:** 1-855-683-3535

**Web:** [www.breville.ca/support](http://www.breville.ca/support)

# Breville®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2020.

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

BES450 USCM B20