

Barista Touch

使用说明书 - BES880



Breville®



内容

- 2 Breville建议先安全
- 7 组件
- 11功能
- 22保养和清洁
- 26故障排除
- 31法国人

BREVILLE首先建议安全

在布雷维尔，我们非常注重安全。我们以您，我们尊贵的客户的安全为宗旨，设计和制造消费产品。此外，我们要求您在使用任何电器时要小心谨慎，并遵守以下注意事项。



重要的保障措施

使用前请阅读所有说明并保存以备将来参考

- 操作前请仔细阅读所有说明并保存以备将来参考。
- 请勿触摸灼热表面。使用本说明书中建议的手柄或旋钮。
- 防止火灾，触电和电击
人身伤害请勿将电源线，插头或电器本身浸入水中或其他液体中。
- 当儿童使用任何器具时，必须密切监督。
- 如果设备是：
 - 无人看管
 - 清洗
 - 移动
 - 组装或
 - 存储

请务必关闭电源，关闭电源插头，然后从电源插座上拔下电源插头。

- 在清洁，移动或存放之前，务必让设备冷却。
- 建议定期检查设备和电源线。如果有损坏，请勿使用本产品
电源线或插头，或电器故障或以任何方式损坏后。
立即停止使用并致电 Breville Consumer Support。
- 使用Breville不推荐的附件可能会导致火灾，触电或人身伤害。

- 请勿将电源线悬挂在桌子或台面边缘，或触摸灼热表面。
- 请勿将本产品放置在桌子边缘或台面附近。确保表面水平，清洁，无水和其他物质。
- 请勿将本产品放置在热气体或电子燃烧器上或附近。
请勿将其放入，或让其与加热烤箱接触。
- 本产品仅供家庭使用。
请勿将本产品用于其他用途以外的用途。不要在户外使用。不要用于移动的车辆或船只。

BES880的具体说明

- 建议将浓缩咖啡机插入与其他电器分开的正确接地且专用的电路中。
- 避免接触运动部件。
- 使用前检查bean漏斗是否存在异物。
- 只能在水箱中使用冷水。不要使用任何其他液体。不要使用高度过滤，去矿物质或蒸馏水，因为这可能会影响咖啡的味道
浓缩咖啡机如何运作。
- 在开始之前，确保将移动式过滤器牢固地插入并固定到组头中萃取。切勿在提取过程中移除移液器。

- 牛奶变形后要小心，因为当蒸汽棒降下时，自动吹扫功能会吹扫热蒸汽。
- 在除垢过程中必须小心，因为可能会释放出热蒸汽。在除垢前，关闭机器，让其冷却至少1小时并确保滴水盘是空的并完全插入。有关说明，请参阅第22页的'Descale'。
- 请勿尝试打开或维修浓缩咖啡机。
- 对于清洁以外的任何维护，请致电Breville Consumer支持或访问Breville授权服务机构。

滤水器的具体说明

- 滤筒应放在儿童接触不到的地方。
- 将滤芯存放在原包装的干燥处。
- 保护墨盒免受高温和阳光直射。
- 请勿使用损坏的滤芯。
- 不要打开滤芯。
- 如果您长时间不在，请清空水箱并更换墨盒。

简短的说明

您的Breville设备配有短电源线，以减少人身伤害或牵引，绊倒或缠绕较长的绳索造成的财产损失。可提供更长的可拆卸电源线或延长线，如果小心，可以使用。如果使用延长线，
(1) 电线组或延长线的标记电气额定值应至少与电器的电气额定值一样大，
(2) 电源线的布置应使其不会覆盖在柜台或桌子上，以免儿童拉扯或无意中绊倒
(3) 延长线必须包括一个三芯接地插头。

加利福尼亚州提案65:

(仅适用于加州居民)。

本产品含有加利福尼亚州已知的导致癌症，先天缺陷或其他生殖危害的化学物质。

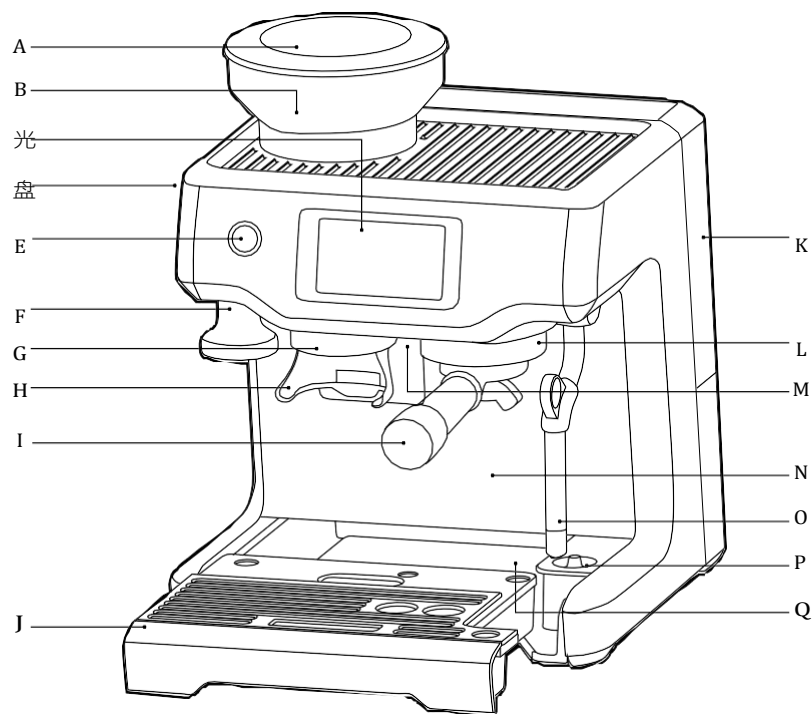
BREVILLE ASSIST®PLUG

您的Breville设备配有独特的辅助®插头，方便设计，带有指孔，便于从电源插座上拆下。

对于家庭使用只能保存这些说明

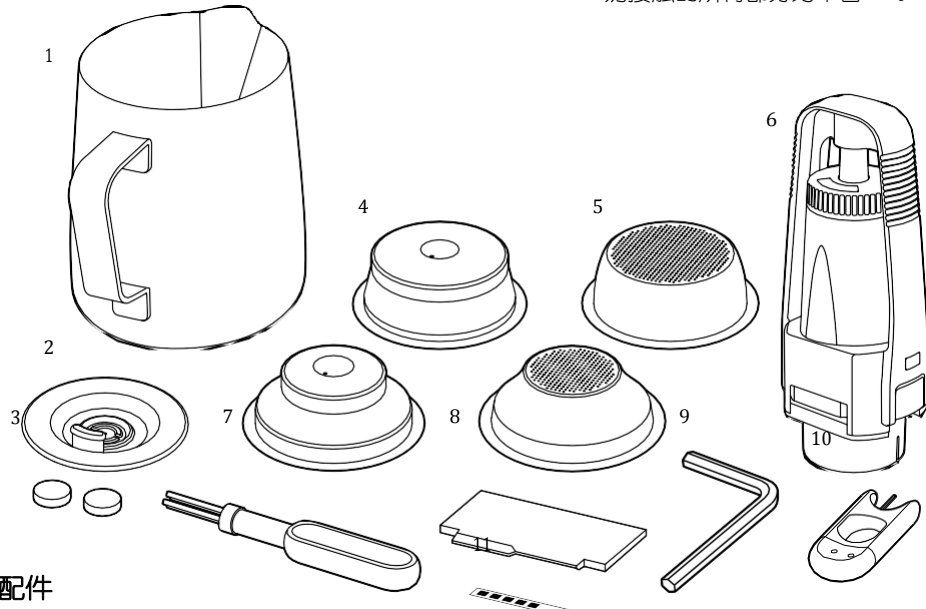


组件



- A. 1/2lb豆漏斗带锁定系统，便于咖啡豆的移除，储存和转移。
- B. 集成锥形毛刺研磨机
- C. 触摸屏控制面板显示当前设置并提供触摸界面。
- D. GRIND SIZE选择器浓咖啡研磨设置从细到粗。
- E. 电源按钮
- F. 集成可拆卸54毫米篡改
- G. 研磨出口
- H. 免提磨削摇篮
- I. 54毫米不锈钢portafilter有商业风格的喷口。
- J. 可拆卸的干湿咖啡分离器滴盘空我！托盘满指示器。
- K. 68 fl.oz (2L) 可拆卸水箱带可更换水过滤器，减少杂质和水垢。
- L. 集团负责人
- M. 专用热水出口
- N. 高杯子的超高杯间隙
- O. 易清洁的蒸汽棒用于自动牛奶变形。
- P. 牛奶温度传感器
- Q. 存储托盘（位于承滴盘后面）不使用时的房屋配件。

Barista Touch™与咖啡，水和牛奶接触的所有部分均不含BPA。



配件

1. 不锈钢牛奶壶
2. 清洁盘
3. 清洁片
4. 双壁滤篮（1杯和2杯）与预磨咖啡一起使用。
5. 单壁过滤篮（1杯和2杯）在研磨新鲜的整个咖啡豆时使用。
6. 滤水器和支架
7. 清洁刷
8. Razor™精确剂量修剪工具
9. 六角扳手
拆卸淋浴屏（参见第25页）。
10. 蒸汽棒清洁工具
11. 水硬度试纸



咖啡师触摸功能

彩色触摸屏控制面板

从饮品菜单中轻扫和选择。调整您的拍摄量，牛奶质地或牛奶温度，然后将其保存为您个人的最爱。

自动手免费牛奶纹理

自动将牛奶纹理化为所选温度，风格从平滑光滑的格子到奶油卡布奇诺。自动吹扫可从蒸汽棒中除去残留的牛奶

当返回到向下位置时。

快速加热

创新的加热系统可在3秒内实现理想的提取温度。

综合的圆锥形毛刺磨床

不锈钢锥形毛刺最大限度地提高了咖啡粉的表面积，带来浓郁的浓缩咖啡味。上下毛刺可拆卸清洁。

可调节的磨粒尺寸

浓咖啡研磨设置从细到粗，以获得最佳提取效果。

可调整的磨损金额

调整加入过滤篮的新鲜研磨咖啡量，以适应研磨的细度或粗糙度。

自动剂量

如果您使用的是1 CUP或2 CUP滤篮，请使用FILTER SIZE按钮告诉机器。研磨机将分配所需量的研磨咖啡用于单杯或双杯剂量。

手自由磨削

自动停止免提磨削直接进入portafilter。

RAZOR™剂量修剪工具

获得专利的扭曲刀片将圆盘向下修剪至合适的水平，以实现精确计量和一致的提取。

可调节的温度控制

为了最佳的咖啡风味。

PID温度控制

电子PID温度控制，提高温度稳定性。

即时热水

专用热水出口，用于制作美式咖啡和预热杯。

低压预输液

在萃取开始时施加低水压以轻轻地膨胀研磨物以进行均匀萃取。

体积控制

预设1和2杯容量，手动超控或可编程注射量。

干啤酒的特点

提取后从滤篮中的研磨咖啡中除去多余的水，以便于处理咖啡圆盘。



部件

在第一次使用之前

机器准备

取出并丢弃咖啡机附带的所有标签和包装材料。在丢弃包装之前，请确保已卸下所有部件和附件。

取下包装和装有滤水器和滤水器支架的塑料袋。清洁零件和配件（水箱，

portafilter，过滤篮，水壶）使用温水和温和的洗碗液。冲洗干净，然后彻底晾干。

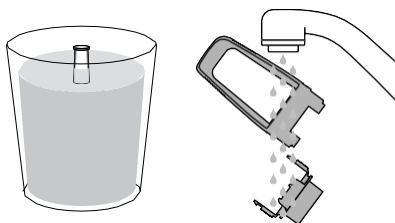
安装滤水器

- 取下滤水器和滤水器支架

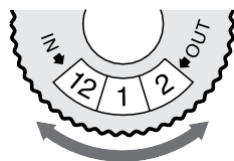
从塑料袋。

- 将过滤器浸泡在冷水中5分钟。

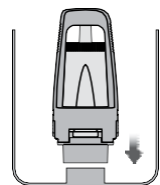
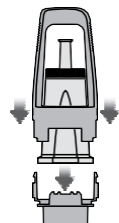
- 用冷水清洗过滤器支架。



- 设置下个月更换的提醒。我们建议在3个月后更换过滤器。



- 将过滤器插入过滤器支架的两个部分。
- 要将组装好的过滤器支架安装到水箱中，请将过滤器支架的底座与水箱内的适配器对齐。向下推以锁定到位。



- 用冷水填充水箱，然后滑回机器后部的位位置并锁定到位。

注意

三个月或10.6 USgal / 40L后更换滤水器将减少对机器除垢的需要。过滤器可以在Breville网站上购买。

注意

请勿在本机中使用高度过滤，去矿物质或蒸馏水。这可能会影响咖啡的味道。





功能

第一次使用

- 按POWER按钮打开机器。
- 按照屏幕上的说明指导您完成首次使用设置。
- 完成设置后，机器将告知它已准备就绪。



机器现在处于STANDBY模式。

- 触摸“指南”，机器将指导您一步一步制作您的第一杯咖啡。触摸  并转到饮品菜单或  重复设置。重复指南任何时候，请转到设置菜单。

注意

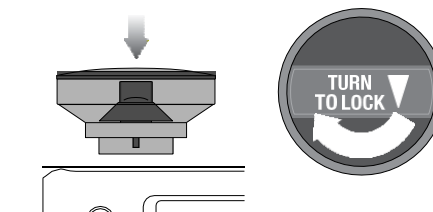
如果测试时您的水硬度为4或5，我们强烈建议您更换为备用水源。

过滤后的瓶装弹簧或矿泉水将延长内置过滤器的使用寿命和除垢间隔以及卓越的口感。

请确保测试您选择的替代水源的水硬度并相应地输入机器。避免使用过度过滤的水，如RO水，除非将一些矿物质含量添加回最终的水中。切勿使用蒸馏水或矿物质含量低或含水量低的水，因为这会影响口感。

磨削操作

将豆漏斗插入机器顶部的位置。转动拨盘锁定到位。用新鲜豆子填充漏斗。



我们推荐优质100%阿拉比卡咖啡豆在袋子上盖上“烤好”日期，而不是“最佳之前”或“使用期限”日期。咖啡豆最好在“烤开”日期后的5-20天内食用。过时的咖啡可能会从过滤嘴中倒出太快，味道苦涩和水。

饮酒选择

要进入饮品菜单屏幕，请触摸主页图标。 滑动并选择饮料。 触摸“帮助和提示”图标

i 查看Barista Touch™指南。

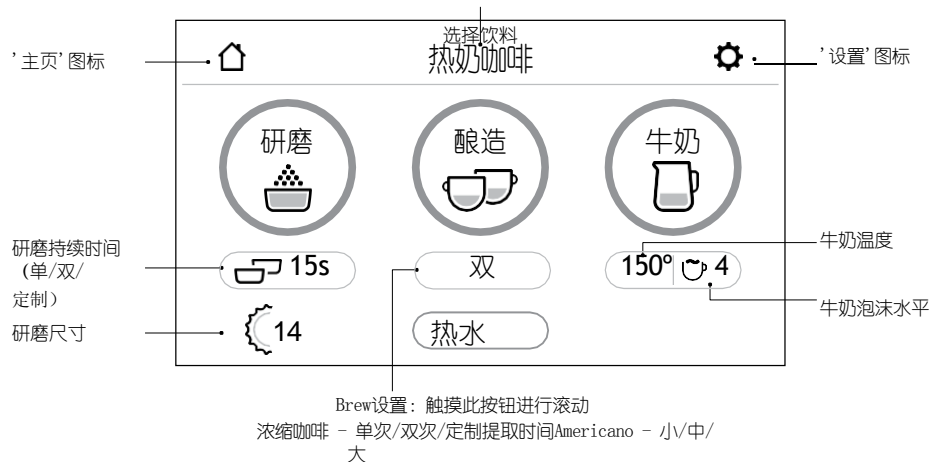


注意

请保持触摸屏干燥和清洁，以确保机器正常运行。

饮料屏幕

在此屏幕中，您可以通过触摸椭圆形按钮来自定义饮料。 您无法通过触摸按钮来调整研磨尺寸，请使用机器侧面的拨盘。



设置GRIND SIZE

选择你的滤篮

选择滤篮并将其插入Portafilter，以获得您正在制作的咖啡或浓度。 使用单杯过滤篮制作单杯或品尝较少的浓缩咖啡。 使用双杯过滤篮制作2杯或更浓郁的浓咖啡，通常用于杯子或更大的杯子。 有关详细指南，请参阅“提示”。

在触摸屏中，通过触摸“研磨”按钮下的切换选项，选择所选的滤篮。

研磨尺寸将影响通过滤篮中的咖啡的水流速率和浓缩咖啡的风味。 设置时研磨尺寸，它应该很好，但不能太细和粉状。 尝试新咖啡时，可能需要2到3次尝试才能确定咖啡的正确研磨尺寸。

触摸屏上有编号设置。 数字越小，研磨尺寸越细。 数字越大，研磨尺寸越粗糙。

自动加药

- 确保料斗锁定到位并充满新鲜的咖啡豆。
- 在将移液器放入研磨支架之前，确保滤篮完全干燥。

- 触摸“研磨”按钮一次，或推动并释放移动过滤器以接合研磨激活开关。 然后让新鲜的咖啡粉填满portafilter。
- 磨削将自动停止，但是如果您希望在循环完成之前停止磨削，则推动并释放过滤器。

注意

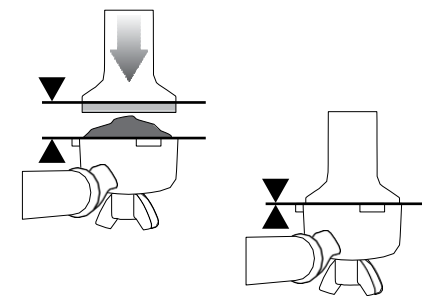
过滤器出现过量的咖啡粉是正常现象。

手动加药

- 如果您更喜欢手动给药，将移液器插入研磨支架，推动并保持移动式过滤器以接合研磨启动开关。 继续保持，直至加入所需量的研磨咖啡。
- 要停止研磨，请释放portafilter。 这将释放磨削激活开关并停止磨削功能。

捣碎磨碎的咖啡

- 研磨完成后，小心地将移动式过滤器从研磨台中取出。
- 轻敲portafilter几次，使咖啡塌陷并均匀分布在滤篮中。
- 用大约紧紧夯实 30-40磅 (15-20kgs) 的压力。 压力的大小并不像每次压力一样重要。
- 作为剂量指导，篡改后金属盖的顶部边缘应与过滤篮的顶部齐平，此时咖啡已被夯实。

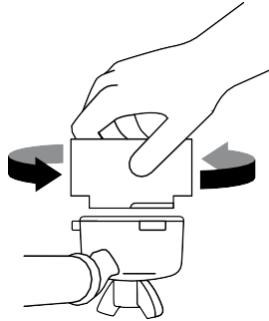


修剪剂量

Razor™精确剂量修剪工具允许您将圆盘修剪到合适的水平一致的提取。



- 将Razor™剂量修剪工具插入滤篮中，直到工具的肩部停留在篮筐的边缘上。刀片剂量修剪工具应该穿透捣实咖啡的表面。
- 前后旋转Razor™剂量修剪工具，同时将移动式过滤器保持在敲击盒上方的角度，以修剪掉多余的咖啡研磨。您的过滤篮现在配有正确数量的咖啡。



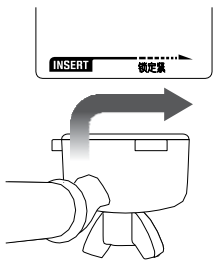
- 从过滤篮的边缘擦去多余的咖啡，以确保在组头中实现适当的密封。

清除集团负责人

在将移动式过滤器放入组头之前，通过触摸“Brew”按钮，在组头上运行一小段水。这将在提取之前稳定温度。

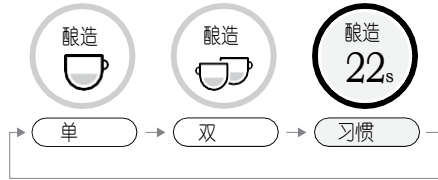
插入Portafilter

将移动式过滤器放在组头下方，使手柄与INSERT位置对齐。将移动式过滤器插入组头并将手柄朝中心旋转，直至感觉到阻力。



意大利浓咖啡提取

将portafilter手柄与组头上的INSERT位置对齐。抬起以将portafilter插入组头并朝向LOCK TIGHT位置旋转，直到感觉到阻力。触摸显示屏上的“Brew”按钮开始提取。您可以通过触摸“单张”，“双张”或“自定义”按钮在单张，双张或自定义之间切换。持续时间是预设的，但可以自定义。



手动覆盖

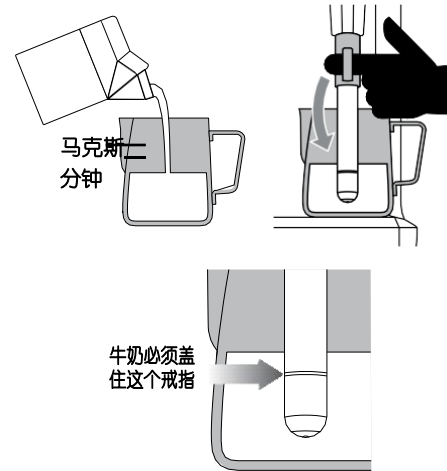
按住“Brew”按钮（约2秒）进入手动提取模式。触摸Brew按钮开始提取，触摸Brew按钮停止提取。

注意

- 杯中提取的浓缩咖啡量取决于您的研磨尺寸和研磨量设置。
- 在预设拍摄量期间触摸“Brew”按钮将立即停止提取。
- 为了在使用1 CUP滤篮时获得最佳口味，您应该提取约。 1oz / 30ml。当使用2 CUP过滤篮时，你应该提取约。 2oz / 60ml。

纹理牛奶

不同品牌和类型的牛奶和牛奶替代品的质地会有所不同。您可能需要相应地调整泡沫水平。从新鲜的冷牛奶开始。将牛奶壶填充到喷口位置下方。提起蒸汽棒并插入牛奶壶。降低蒸汽棒，确保完全向下。牛奶壶应放在滴水盘上的牛奶温度传感器上，牛奶应覆盖蒸汽棒尖端周围的牛奶。“牛奶”按钮下方的切换按钮将显示您是否正确放置了牛奶壶。



注意

使用屏幕上的指示器确定正确的牛奶壶位置。

在“牛奶”按钮下，显示温度水平和泡沫水平。它们是根据您选择的饮料预设的，但您可以通过触摸这些选项进行自定义。

首先，触摸“牛奶”按钮。屏幕将显示加热时牛奶的温度。当达到选定的牛奶温度时，牛奶纹理将自动停止。

抬起蒸汽棒去除牛奶壶。用干净的湿布擦拭魔杖和吸头。将蒸汽棒降低到向下位置，棒将自动清洗。

注意

在纹理牛奶之前，建议先触摸“牛奶”按钮，暂时清洗蒸汽棒。再次触摸按钮将停止蒸汽输送。

手动牛奶纹理

在手动牛奶纹理模式期间禁用自动牛奶纹理和自动关闭。抬起蒸汽棒。触摸按钮即可开始发泡。完成发泡后，触摸Milk按钮停止。

用干净的湿布擦拭魔杖和吸头。将蒸汽棒降低到向下位置，棒将自动清洗。

注意：烧伤危险

即使在机器关闭后，仍然可以释放加压蒸汽。必须始终监督儿童。

注意

- 当机器产生蒸汽时，可以听到泵送噪音。这是意大利泵的正常运行。
- 连续蒸汽90秒后，机器将自动禁用蒸汽功能。
- 只使用包装中的不锈钢牛奶壶泡沫牛奶。使用由玻璃或塑料材料制成的容器来泡沫牛奶可能导致危险的情况。

美式咖啡

有3个预设美式设置 - 小（6盎司/ 180毫升），中（8盎司/ 240毫升）和大（12盎司/ 360毫升）。研磨剂量并夯实您的移植植物并插入组头。将杯子放在portafilter喷口和热水喷口下面。首先递送热水，然后提取浓缩咖啡。

热水

HOT WATER功能可用于预热杯子或手动添加热水。

要启动和停止热水，请触摸屏幕上的“热水”。热水限制约为90秒。根据杯子的大小，您可能需要触摸“热水”按钮才能停止浇注。

注意

你不能同时运行热水和提取浓缩咖啡。

添加新饮料

触摸菜单屏幕中的“添加新”以创建自定义饮品。您可以根据标准样式调整参数并保存自己的参数。



添新

或者，手动调整后参数触摸小图标，以保存当前设置。

提示

确保滴水盘牢固地推到位并在空的时候清空！指示符显示。

自动关闭模式

30分钟后机器自动切换到AUTO OFF模式。

设置

要进入设置菜单，请触摸屏幕右上角的图标。

快速入门指南

机器将引导您在屏幕上，一步一步地制作一杯真正的咖啡。

语言和单位

在英语和法语之间切换语言，并在°F和°C之间单位。

清洁循环

清洁循环清洁淋浴屏并反冲冲组头。

清洁蒸汽棒

这将显示如何清洁蒸汽棒以消除任何堵塞，以获得更好的蒸汽性能。

除垢循环

除垢可防止过多的矿物质和结垢。弹出消息将告知您何时需要进行除垢。

酿造温度

它允许您调整建议的提取温度。

默认牛奶温度

它允许您调整所有牛奶基础饮料的默认温度水平。

水硬度

它是测试水，以设置您需要多长时间去除机器除垢。

屏幕亮度

您可以调整触摸屏的亮度。

音量

您可以调整警报和提醒的音量。

示范模式

它适用于屏幕上的Barista Touch™演示序列。

出厂重置

使用此功能可将所有可编程值重置为出厂设置并删除所有自定义饮料。



提示

预热

加热杯子或杯子

温暖的杯子有助于保持咖啡的最佳温度。从热水出口用热水冲洗预热杯子，然后放在杯子加热盘上。

加热portafilter和过滤篮

冷的过滤器和过滤篮可以将提取温度降低到足够的程度，显著影响浓缩咖啡的质量。在初次使用之前，务必确保使用热水出口的水预先预先安装过滤器和过滤篮。

注意

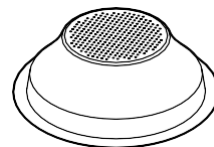
在加入研磨咖啡之前，务必擦拭过滤器和过滤篮干燥，因为水分可以促进“窜流”，在提取过程中水会通过磨碎的咖啡。

选择过滤篮

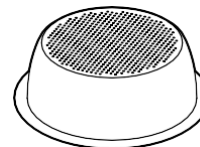
单壁过滤篮

如果研磨新鲜的整个咖啡豆，请使用单壁过滤篮。

单壁过滤篮可让您尝试研磨，剂量和夯实，以创造更平衡的浓缩咖啡。



1杯

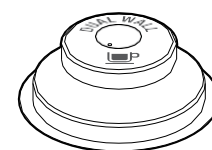


2杯

双壁过滤篮

如果使用预磨咖啡，请使用双壁过滤篮。

双壁过滤篮调节压力，有助于优化提取，无论研磨，剂量，压力或新鲜度如何。



1杯



2杯

注意

- 无论您使用的是单壁还是双壁滤篮，在冲泡一个杯子时使用1个CUP篮子，在冲泡两个杯子或更强的单杯或杯子时使用2个CUP篮子。
- 如果从单个篮子切换到双篮子，您将需要调整研磨量和尺寸，反之亦然。

提供的过滤篮设计用于：1个CUP篮=约。

8-10g。

2个CUP篮子=约。 15-18g。

注意

您可能需要尝试将多少咖啡插入滤篮或研磨机需要运行多长时间才能达到正确的剂量。例如，当使用单壁过滤篮更精细的浓缩咖啡研磨时，您可能需要增加研磨量以确保过滤篮正确定量给料。

GRIND

如果研磨咖啡豆，研磨尺寸应该很好，但不能太细。研磨尺寸将影响水流过滤篮中的研磨咖啡的速度和浓缩咖啡的味道。









如果研磨太细（看起来像粉末，并且在手指之间摩擦时感觉像面粉），即使在压力下水也不会流过咖啡。由此产生的意式浓缩咖啡将被过度提取，颜色深，味道苦涩。

如果研磨太粗糙，水将过快地流过滤篮中的研磨咖啡。由此产生的浓缩咖啡将被提取，缺乏颜色和味道。

提取ESPRESSO

- 将预热的杯子放在移动式过滤器下方，然后触摸“Brew”按钮以获得所需的音量。
- 由于预先输注时间，浓缩咖啡不会立即开始流动。

一个伟大的浓缩咖啡是在甜度，酸度和苦味之间实现完美平衡。咖啡的味道取决于许多因素，如咖啡豆的类型，烤的程度，新鲜度，粗糙度或研磨的细度，研磨咖啡的剂量和夯实压力。通过一次调整这些因素进行实验，以达到您喜欢的味道。

正确的提取	提取下	超过提取
 <ul style="list-style-type: none"> • 流程在8-12秒后开始 • 像温暖的蜂蜜一样慢流动 • Crema是一种金棕色，具有细腻的慕斯质地 • 浓咖啡是深棕色的 	 <ul style="list-style-type: none"> • 流量在1-7秒后开始 • 像水一样快速流动 • 克丽玛薄而苍白 • 浓咖啡是淡褐色的 • 味道苦涩/尖锐，虚弱和水 	 <ul style="list-style-type: none"> • 流量在13秒后开始 • 流量是否滴水或根本没有流量 • 克丽玛是黑暗和多斑点的 • 浓咖啡是深棕色的 • 味道苦涩和烧焦
<p>提取后</p>  <p>删除使用的谷物 用过的研磨会形成咖啡“冰球”。如果冰球是湿的，请参阅“欠提取”部分。</p> <p>冲洗滤篮 保留滤篮清洁以防止LOCK TIGHT阻塞。如果过滤篮中没有水，则过滤器会锁入热水并通过机器。</p>	<p>解决方案</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>FINE SLOWER EXTRACTION</p> <p>调整并重新测试</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>COARSE FASTER EXTRACTION</p> <p>调整并重新测试</p> </div> </div> <p>总是进行捣固。</p> <p>调整并重新测试</p>	<p>解决方案</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>FINE SLOWER EXTRACTION</p> <p>调整并重新测试</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>COARSE FASTER EXTRACTION</p> <p>调整并重新测试</p> </div> </div> <p>总是进行捣固。</p> <p>调整并重新测试</p>
	<p>夯实使用30-40磅（15-20kgs）的压力。金属的顶部边缘篡改上的盖子应该是水平的</p> <p>将冰球修剪到正确使用剃刀-精密剂量修剪工具。</p>	<p>夯实使用30-40磅（15-20kgs）的压力。金属的顶部边缘篡改上的盖子应该是水平的</p> <p>将冰球修剪到正确使用剃刀-精密剂量修剪工具。</p>

	研磨	研磨剂	夯实
超过了 BITTER • ASTRINGENT	太好了	太多了 使用剃须刀修剪	太沉重
均衡	最佳	8-10克（1杯） 15-18克（2杯）	30-40lbs （15-20kg）
在提取下 未开发 • SOUR	太粗糙了	太少了 增加剂量并使用剃须刀修剪	太轻了

提示和提示

- 新鲜, 优质的咖啡豆将为您提供最佳的提取。
- 我们建议使用优质100%阿拉比卡咖啡豆, 并在袋子上盖上“烤好”日期, 而不是‘Best Before’或‘Use By’日期。
- 咖啡豆最好在“烤开”日期后的5-20天内食用。理想情况下, 只能直接研磨提取以最大化风味。
- 小批量购买咖啡豆以减少存储时间。
- 将咖啡豆存放在阴凉, 干燥, 干燥的容器中。如果可能, 真空密封。

纹理牛奶

纹理牛奶有两个阶段。第一种是拉伸牛奶使其充气, 第二种是旋转牛奶使其柔滑。这两个操作应该融合

合而为一。

- 始终从新鲜的冷牛奶开始。
- 将牛奶壶填充到喷口位置下方。至少应该有足够的牛奶来覆盖蒸汽棒周围的环。
- 要从系统中清除任何冷凝水, 请确保蒸汽棒位于滴水盘上方的向下位置, 然后触摸“牛奶”按钮, 让蒸汽流动几秒钟, 然后触摸“牛奶”按钮停止。
- 当自动纹理牛奶时, 确保蒸汽棒完全停止。

提示和提示

为了获得最佳的牛奶纹理性能, 蒸汽喷嘴周围的孔是清晰的是至关重要的。甚至部分堵塞的孔也可能影响蒸汽棒产生足够泡沫的能力。

在将魔杖放回到向下位置之前, 务必用湿布擦拭魔杖和尖端。擦拭魔杖将去除大部分牛奶, 并允许自动清洗功能更有效地去除任何残留的牛奶。

纹理完成后

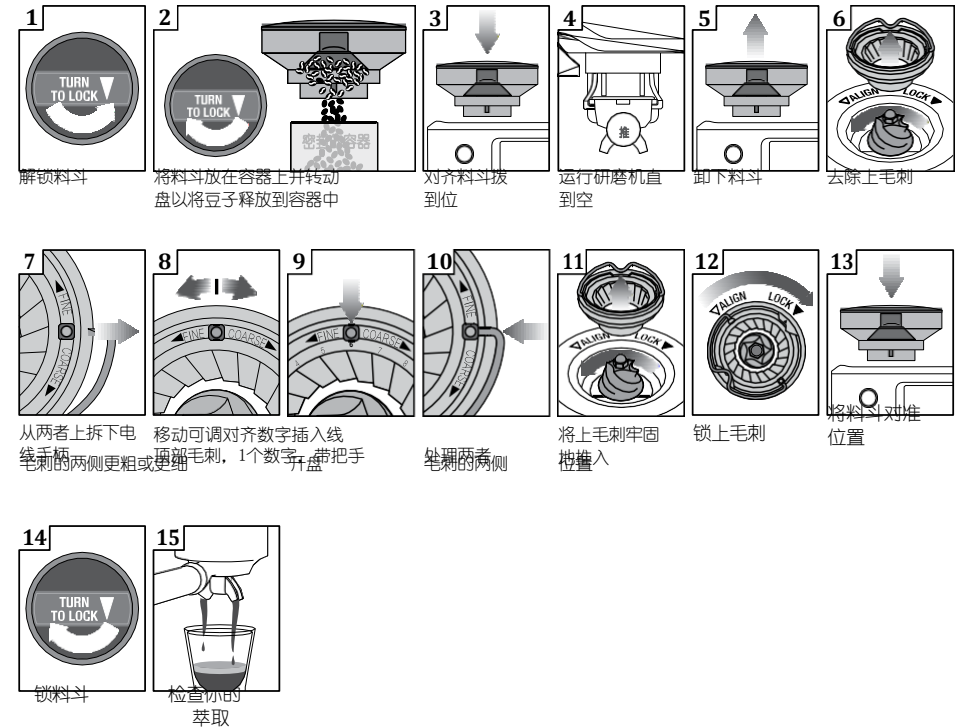
- 点击台面上的水壶以折叠任何气泡。
- 旋转水壶擦亮并重新整合质地。
- 将牛奶直接倒入浓缩咖啡中。
- 关键是要在牛奶开始分离之前快速工作。

用于手动纹理

- 抬起蒸汽棒, 将蒸汽喷嘴插入牛奶表面下方0.4-0.8英寸/1-2厘米, 靠近3点钟位置的水壶右侧。按住“牛奶”按钮(约3秒)进入手动发泡模式, 然后再次触摸按钮开始发泡。
- 将尖端保持在牛奶表面下方, 直到牛奶顺时针旋转, 产生漩涡(漩涡效应)。
- 随着牛奶旋转, 慢慢降低水壶。这将蒸汽尖端带到牛奶表面并开始将空气引入牛奶中。您可能需要用尖端轻轻地打破牛奶表面, 以使牛奶足够快地旋转。
- 将尖端保持在表面或略低于表面, 继续保持涡旋。使牛奶质地直至获得足够的体积。
- 抬起壶的把手以降低表面下方的尖端, 但保持牛奶的漩涡旋转。使用触摸屏监控牛奶温度。我们建议130°F-150°F / 55°C-65°C。
- 在降低水壶并将吸头从牛奶中取出之前, 触摸牛奶按钮停止蒸汽。

调整锥形刺

某些类型的咖啡可能需要更宽的研磨范围才能实现理想的提取或酿造。Barista Touch™的一个特点是能够通过可调节的上毛刺扩展此范围。我们建议一次只进行一次调整。



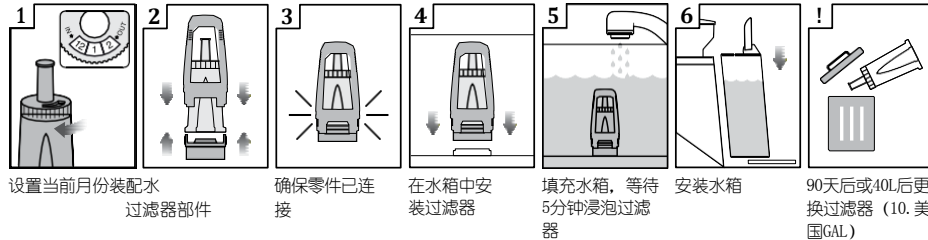


保养和清洁

彩色触摸屏显示

请保持触摸屏干燥和清洁，以确保机器正常运行。

更换滤水器



提供的水过滤器有助于防止在许多内部功能组件中和上方积聚水垢。 三个月或10.6 USgal / 40L后更换滤水器将减少对机器除垢的需要。

10.6 USgal / 40L的限制是基于水硬度等级4. 如果你处于2级区域，你可以将其增加到16 USgal / 60L。

注意

要购买滤水器，请访问Breville网页。

清洁周期

需要清洁周期时会出现一条消息提示。 这是一个反冲洗循环，与除垢有分开。 按照屏幕上的说明进行操作。

除鳞

经常使用后，硬水会在许多内部功能组件中产生矿物质，从而减少酿造流程，酿造温度，机器功率和浓缩咖啡的味道。 即使您使用提供的滤水器，我们建议您在水箱中积垢时进行除垢。

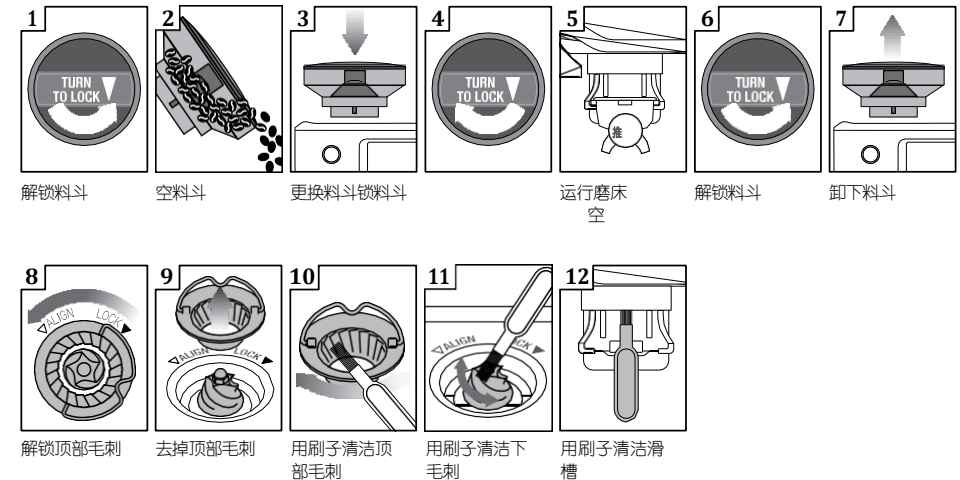
转到“设置”并选择“除垢周期”。 按照屏幕上的说明操作。

警告

请勿将电源线，电源插头或设备浸入水中或任何其他液体中。 水箱在除垢过程中不应该被移除或完全清空。

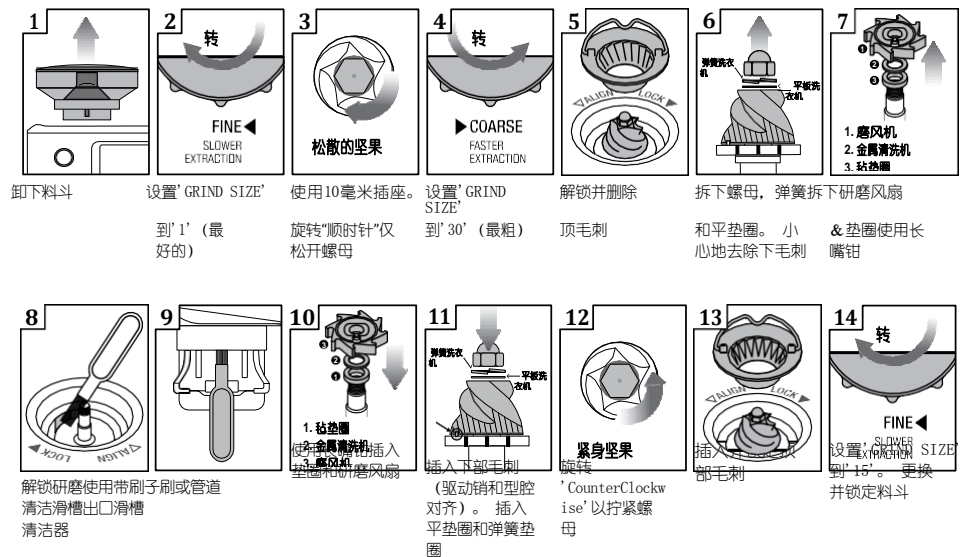
清洁锥形烧毛机

这种研磨机清洁循环可消除毛刺上积聚的油脂，从而影响性能。



锥形BURR磨床的高级清洁

只有在研磨毛刺和研磨机出口之间存在堵塞时，才需要执行此步骤。



警告

因为研磨机毛刺非常锋利，所以应该小心。

清洁蒸汽棒

- 在纹理化牛奶之后，应始终清洁蒸汽棒。用湿布擦拭蒸汽棒。
- 如果蒸汽棒顶端的任何孔被堵塞，可能会降低起泡性能。
- 转到“设置”>“蒸汽棒清洁”并按照屏幕上的指南进行操作。

清洁过滤篮和过滤器

- 过滤篮和过滤器应在使用后立即在热水下冲洗，以去除所有残留的咖啡油。
- 如果滤篮中的任何孔堵塞，请使用提供的清洁工具末端的销钉松开孔。
- 如果孔仍然堵塞，将清洁片溶解在热水中，并将过滤篮和过滤器浸泡在溶液中约1小时。20分钟。彻底冲洗。

清洁淋浴屏幕

- 应使用湿布擦拭组头内部和淋浴屏，以去除任何磨碎的咖啡颗粒。
- 定期清洗机器。将一个空的滤篮和端口过滤器放入组头。触摸“酿造”按钮，然后用短暂的水冲洗掉残留的咖啡。

清洁翻斗和存储托盘

- 滴水盘应定期拆卸，清空和清洁，特别是当滴水盘满指示器显示EMPTY ME时！
- 从滴水盘中取出网格。提起咖啡研磨分离器并处理任何咖啡渣。空的我！也可以通过向上拉动释放侧面门锁来从滴水盘中取出指示器。用软布在温肥皂水中清洗所有部件。彻底冲洗干净。
- 可以使用柔软的湿布清除和清洁存储托盘（位于承滴盘后面）。不要使用可能划伤表面的磨蚀性清洁剂，垫子或布料。

注意

所有部件应使用温水和温和的洗碗液手工清洁。不要使用可能划伤表面的磨蚀性清洁剂，垫子或布料。请勿清洗洗碗机中的任何部件或配件。

清洁外壳和杯子保温托盘

外壳和杯子保温托盘可以用柔软的湿布清洁。用柔软的干布擦亮。不要使用可能划伤表面的磨蚀性清洁剂，垫子或布料。

存放您的机器

存放前，按POWER按钮关闭机器，从电源插座上拔下插头。从料斗中取出未使用过的咖啡豆，清洁研磨机（参见第23页），清空水箱和滴水盘。确保机器凉爽，清洁和干燥。将所有附件插入存储托盘。直立存放。不要在上面放置任何东西。

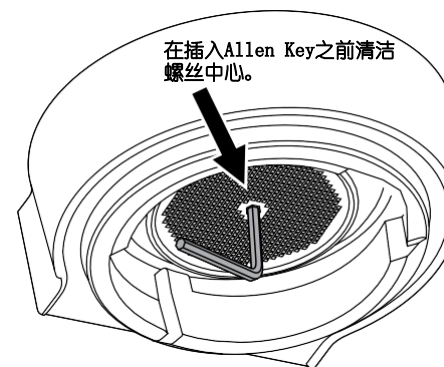
警告

请勿将电源线，电源插头或设备浸入水中或任何其他液体中。

使用ALLEN KEY

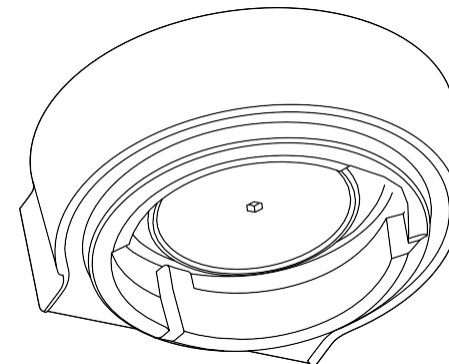
随着时间的推移，需要更换淋浴屏周围的硅胶密封，以确保最佳的酿造性能。

- 按POWER按钮关闭机器并从电源插座上拔下电源线。
- 小心地取下水箱和滴水盘，如果它们已满，要特别小心。
- 使用叉子或类似物品，清洁任何残留咖啡的螺丝中心。
- 将内六角扳手的较短端插入螺钉中心。逆时针转动松开螺丝。



- 松开后，小心取下并保留螺丝和不锈钢淋浴屏。记下向下的淋浴屏侧面。这将使重新组装更容易。用温肥皂水清洗淋浴屏，然后彻底擦干。

- 用手指或一把长嘴钳取下硅胶密封圈。首先插入新密封，平坦的一面，使罗纹面朝向您。



- 重新插入淋浴屏，然后重新插入螺丝。用手指顺时针旋转螺丝2-3圈，然后插入内六角扳手拧紧，直到螺丝与淋浴屏齐平。不要拧紧螺丝。
- 重新插入承滴盘和水箱。

请联系Breville消费者支持或访问Breville网页获取更换硅胶密封件或获取建议。

运输和储存

按POWER按钮关闭机器并从电源插座上拔下插头。从料斗中取出未使用过的咖啡豆，清洁研磨机，清空水箱和滴水盘。确保机器凉爽，清洁和干燥。将所有附件插入存储托盘。直立存放。不要在上面放置任何东西。



故障排除

问题	可能的原因	简单的解决方案
水不会从组头流出。 没有热水。	水箱是空的。	填充油箱。
	水箱未完全插入，将水箱完全推入锁定位置。锁定到位。	
	机器需要去除氧化皮。	执行除垢循环。
浓咖啡只从portafilter滴下来是不是鲸鱼嘴。	咖啡被过于精细地磨碎和/或过滤篮中的过多咖啡和/或过度捣固和/或过滤篮被堵塞。	请参阅下文，'Espresso仅从portafilter喷口滴水或根本不滴水'。
	咖啡磨得太细了。	使用略微粗糙的研磨。请参阅第13页的“设置研磨尺寸”和“过度提取”，第19页。
	过滤篮中的咖啡太多了。	较低剂量的咖啡。请参阅第13页的“剂量”和第19页的“过量提取”。捣实后，使用Razor™剂量修剪工具修剪咖啡剂量。
水不能通过（机器发出巨响）。	咖啡夯得太紧了。	夯实30-40磅或15-20kg的压力。
	水箱是空的。	填充油箱。
	水箱未完全插入并锁定到位。	将水箱完全推下以锁定到位。
	过滤篮可能会被堵塞。	使用提供的末尾的引脚清洁工具以打开孔。如果孔仍然堵塞，将清洁片溶解在热水中，并将过滤篮和过滤器浸泡在溶液中约1小时。20分钟。彻底冲洗。
	机器需要去除氧化皮。	执行除垢循环。

问题	可能的原因	简单的解决方案
浓缩咖啡用完太快了。	咖啡磨得太粗糙了。	使用稍微精细的研磨。请参阅第13页的“设置研磨尺寸”和第19页的“提取下”。
	过滤器中没有足够的咖啡篮。	增加咖啡的剂量。请参阅第13页的“剂量”和第19页的“提取下”。然后使用Razor™剂量修剪工具修剪多余的咖啡。
	咖啡夯得太轻了。	夯实30-40磅或15-20kg的压力。
浓缩咖啡在portafilter的边缘流淌。	没有插入Portafilter在组头正确。	确保portafilter完全插入并旋转，直到感觉到阻力。
	周围有咖啡馆滤篮边缘。	从边缘清洗多余的咖啡过滤篮，以确保组头的适当密封。
	过滤篮中的咖啡太多了。	较低剂量的咖啡。请参阅第13页的“剂量”。捣实后，使用Razor™剂量修剪工具修剪咖啡剂量。
没有蒸汽。	需要更换淋浴屏周围的硅胶密封圈，以确保将portafiler正确固定在组头中。	请参阅第25页的“使用内六角扳手”。
	机器尚未达到工作温度。	留出时间让机器达到工作温度。
	水箱是空的。	填充油箱。
	水箱未完全插入并锁定到位。	将水箱完全推下以锁定到位。
	机器需要脱钙。	执行除垢循环。
在提取浓缩咖啡的同时脉动/抽出声音或蒸牛奶。	蒸汽棒被堵住了。	请参阅第24页的“清洁蒸汽棒”。
	机器正在执行泵的正常操作。	无需任何操作，因为这是机器的正常操作。
	水箱是空的。	填充油箱。
水箱未完全插入并锁定到位。	将水箱完全推下以锁定到位。	

问题	可能的原因	简单的解决方案
咖啡不够热。	杯子没有预热。	在热水出口下冲洗杯子放在杯子加热托盘上。
	Portafilter未预热。	在热水出口下冲洗portafilter。彻底干燥。
	牛奶不够热（如果制作卡布奇诺咖啡或格子等）。	确保传感器接触。 调整屏幕上的牛奶温度设置。
	需要调节水温。	在“设置”菜单中提高酿造温度。
没有克丽玛。	咖啡夯得太轻了。	夯实30-40磅或15-20千克的压力。
	咖啡磨得太粗糙了。	使用稍微精细的研磨。请参阅第13页的“设置研磨尺寸”和第19页的“提取下”。
	咖啡豆或预磨咖啡不新鲜。	如果研磨新鲜的整个咖啡豆，使用新鲜烘焙的咖啡豆与‘烤日’日期，并在该日期之后消费5-20天。如果使用预磨咖啡，请在一周内研磨使用。
	过滤篮可能会被堵塞。	使用提供的清洁工具末端的销钉松开孔。如果孔仍然堵塞，将清洁片溶解在热水中，并将过滤篮和过滤器浸泡在溶液中约1小时。 20分钟。彻底冲洗。
	单壁过滤篮与预磨咖啡一起使用。	确保使用带有预磨咖啡的双壁过滤篮。
漏水。	自动清除功能。在浓咖啡，热水和蒸汽起作用后，机器会立即将水清洗到滴水盘中。这确保了热电偶处于最佳温度。	确保滴水盘牢固地推到位并在空的时候清空！ 指示符显示。
	水箱未完全插入并锁定到位。	将水箱完全推下以锁定到位。
	需要更换淋浴屏周围的硅胶密封圈，以确保将portafiler正确固定在其中小组长。	请参阅第25页的“使用内六角扳手”。

问题	可能的原因	简单的解决方案
机器已开启但停止运行。	由于泵或研磨机过热，安全热切断可能已激活。	按POWER按钮关闭机器并从电源插座上拔下插头。 允许冷却约30-60分钟。如果问题仍然存在，请致电Breville支持。
研磨机没有磨碎的咖啡。	料斗中没有咖啡豆。	填充料斗用新鲜的咖啡豆。
	堵塞的研磨室或滑槽。	清洁和清洁研磨室和滑道。 请参阅“锥形毛刺研磨机的高级清洁”，第23页。
	研磨室和滑槽中的水/湿气。	清洁和清洁研磨室和滑槽。 请参阅“锥形毛刺研磨机的高级清洁”，第23页。在重新组装之前，确保毛刺完全干燥。可以使用吹风机将空气吹入研磨室。
太多/太少的研磨咖啡被送到过滤篮。	特定研磨尺寸的研磨量设置不正确。	使用研磨持续时间按钮增加或减少研磨量。 请参阅第13页的‘配液’和第19页的‘提取指南’。
太多/太少的浓咖啡被送到杯子里。	研磨量和/或研磨尺寸设置和/或注射量需要调整。	调整研磨量和/或研磨尺寸设置。 请参阅第13页的“设置研磨尺寸”，第13页的“加液”和第19页的“提取指南”。
磨床发出巨响。	研磨机中的堵塞物或异物。	卸下料斗，检查是否有碎屑或堵塞。如有必要，清洁并清理研磨室并跌落。 请参阅第23页的“清洁锥形毛刺研磨机”。