Breville®

Prima Latte III

VCF146X / VCF147X

GB Instructions for Use 5

FR Instructions 19

PL Instrukcja użytkowania 33

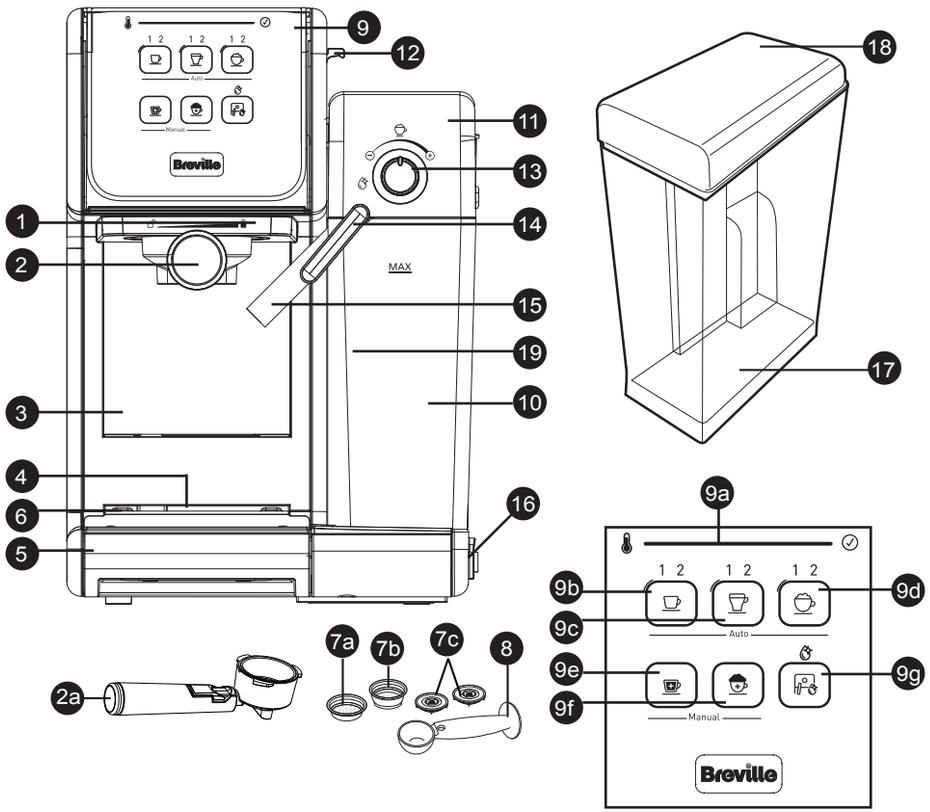
DE Bedienungsanleitung 47

NL Gebruiksaanwijzing 61

SV Bruksanvisning 75

ES Instrucciones de uso 89

RO Instrucţiuni de utilizare 103



PRODUCT SAFETY

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- ⚠ This appliance generates heat during use. Adequate precaution must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused by touching the exterior whilst in use or during cooling.
- ⚠ Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
- ⚠ Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- ⚠ Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- ⚠ This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- ⚠ Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
- ⚠ Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- ⚠ Always switch off, unplug and allow to cool before removing/fitting parts, cleaning or storing.
- ⚠ Never immerse the main body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
- ⚠ Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- ⚠ Never leave the appliance unattended when in use.
- ⚠ The coffee maker shall not be placed in a cabinet when in use.

1. Brew Head
2. Porta-Filter:
   a. Porta-Filter for Ground Coffee and E.S.E. pods (45mm)
3. Height Adjusting Slot for Small Cups
4. Removable Drip Grid
5. Removable Drip Tray
6. Drip Tray Overflow Floater
7. Filters For:
   a. Single Shot of Espresso and E.S.E. pods (45mm)
   b. Double Shot of Espresso
   c. Detachable Bottom Covers of Filters
8. Measuring Scoop/Tamper
9. Control Panel
   a. Progress Bar
   b. Single (1) & Double (2) Espresso Button
   c. Small (1) & Large Latte Button Button
   d. Small (1) & Large (2) Cappuccino Button
   e. Manual Espresso Brew Button
   f. Manual Milk Frothing Button
   g. Clean Button
10. Removable/Clear Milk Reservoir
11. Milk Reservoir Lid
12. Milk Reservoir Release Button
13. Milk Froth Level Control Knob
14. Milk Frothing Tube Guide Lever
15. Frothed Milk Dispensing Tube
16. On/Off Switch "I/O"
17. Removable Water Tank
18. Water Tank Lid
19. Milk Hose

Due to our policy of continuous improvement, the actual product may differ slightly from the one illustrated in these instructions.

INTRODUCTION

Congratulations! You have selected the new and innovative Breville® Prima Latte III. This unique appliance has been designed to help you prepare delicious espressos, cappuccinos and lattes quickly, conveniently, and automatically with the touch of a button.

ESPRESSO
A unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular drip coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 45 to 60 ml (1.5 to 2 oz.) portions, in demitasse cups.

CAPPUCCINO
A drink made with about 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, and 1/3 frothed milk.

LATTE
A drink made with about 1/4 espresso and 3/4 steamed milk.
Please read ALL of the instructions, cautions, notes and warnings included in this instruction manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of the Breville® Prima Latte III and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.
Your Breville® Prima Latte III can be used with ground coffee as well as E.S.E. pods (45 mm), making it exceptionally practical and versatile to prepare single shots of espresso, cappuccino and latte.

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

CLEANING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

Please refer to the "Description of the Appliance" section to familiarise yourself with the product and identify all parts.
1. Please make sure the unit is off "O" by pressing the on/off "I/O" switch located on the right side of the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.
3. REMOVE RED PLUG FROM THE BOTTOM OF THE WATER RESERVOIR.
4. First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the porta-filter, the two filters and measuring scoop/tamper in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.
5. Refer to the instructions on "PLACING THE PORTA-FILTER" section before placing or removing the porta-filter and any filter from the unit.
6. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the "PREPARING CAPPUCCINO" section using water in both reservoirs and no ground coffee in the filter. Do not immerse the main body of the appliance or power cord and plug in water or attempt to reach any of its internal parts.

IMPORTANT - PRIME THE UNIT

To prime unit, run the steam cycle by following the steps below:
1. Fill water reservoir up to the "MAX" line and make sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed.
2. Fill the milk reservoir with water up to the MAX level and slide the milk reservoir back in its place. You should feel the milk reservoir lock in place.
3. Select one of the filters (single or double espresso) and place it in the porta-filter for ground coffee. Place the porta-filter in the unit ensuring it is properly locked and place a large cup under it. Also, make sure the tip of the frothed milk dispensing tube is pointing inside the cup.
4. Plug the appliance into the appropriate outlet.
5. Turn the power button on "I".
6. The control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "🌡") showing the progress. Once the progress bar is a fully illuminated and solid light, press the manual espresso button "☕". The water will flow, allow to fill a cup, then stop by pressing the button again. The progress bar illumination will cycle whilst operating.
7. Dispose of the water in the cup and place it back in the unit.
8. Press the manual froth button "💨". The water will flow, allow to fill a cup, then stop by pressing the button again. The progress bar illumination will cycle whilst operating.
9. The control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "🌡") will turn into a solid light. Now your unit has been primed and is ready to be used.

HOW TO SELECT THE RIGHT CUP

Please make sure to select your cup according to the following chart:

BEVERAGE		SUGGESTED CUP
Espresso ☕	Single (1) Double (2)	40ml 80ml
Cappuccino	Small (1) Large (2)	230ml 460ml
Latte	Small (1) Large (2)	400ml 550ml

NOTE: The total amount of the beverage can vary depending on the type of milk and level of froth used.

SELECTING THE RIGHT COFFEE

THE COFFEE

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast ground for espresso. Pre-ground coffee will only retain its flavour for 7 – 8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. Coffee beans stored in an airtight container will preserve flavour for up to 4 weeks.

THE GRIND

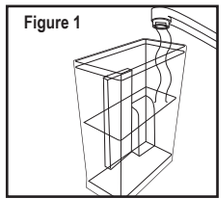
This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee. It may require practice. The coffee must be of a fine grind.

- The correct grind should look like table salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under high pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction. Be sure to use a quality grinder for uniform consistency.

OPERATING INSTRUCTIONS

FILLING THE WATER RESERVOIR

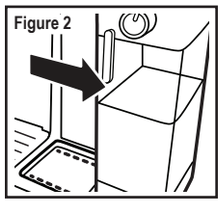
a. Fill the water reservoir with water (see figure 1). You may use either a pitcher to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. Fill the reservoir with the desired amount of water below the “MAX” level on the reservoir. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.

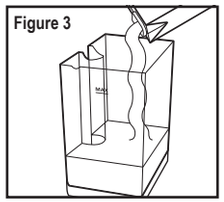


b. Close the water reservoir lid. If you removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place.

FILLING THE MILK RESERVOIR

If you plan to prepare a cappuccino or latte, remove the milk reservoir from the unit by lifting up on the milk reservoir release button, simultaneously sliding milk reservoir out (see figure 2). Then, pour the desired quantity of cold milk you estimate you will need, making sure it is below the “MAX” level on the reservoir (see figure 3). Once finished, slide the milk reservoir back onto the unit ensuring it fits tightly. You should feel the milk reservoir lock in place.





NOTE: You can use any type of milk you prefer, i.e. whole milk, low fat milk, organic or soy milk.

CHOOSING THE PORTA-FILTER

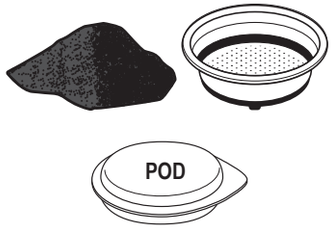
Your unit includes one porta-filter for use with ground coffee and E.S.E. pods.

USING THE PORTA-FILTER FOR GROUND COFFEE AND E.S.E PODS

CHOOSING THE FILTER

Select the filter to be used as follows:

a. **FOR A SINGLE SHOT** – use the filter for a single shot of espresso if using ground coffee, or if using E.S.E. (Easy Serving Espresso) pods.

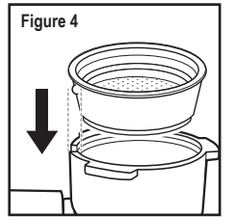


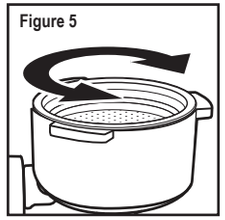
b. **FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS** – use the filter for a double shot of espresso. By placing two small cups underneath the porta-filter, you may prepare two single shots of espresso at once.

NOTE: The pod filter included with your unit has been designed to work only with E.S.E. (Easy Serving Espresso) (45 mm) pods.

PLACING THE FILTER ON THE PORTA-FILTER

1. Insert the filter into the porta-filter, making sure to align the filter dimple to the porta-filter notch (see figure 4).
2. Turn the filter to the left or right to lock it in place (see figure 5).

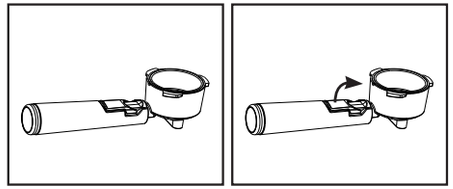




NOTE: To remove the filter for cleaning, turn the filter to the left or right to align the filter dimple to the porta-filter notch and proceed to remove.
WARNING: Make sure the filter has cooled down before attempting to remove it from the porta-filter.

SECURING THE FILTER WHEN EMPTYING THE PORTA-FILTER

When you have finished brewing your coffee flip the tab located in the handle to hook over the edge of the filter, lock in place when knocking out the ‘cake’ of coffee. Flip the tab back (🔓) in the handle and remove the filter for cleaning. DO NOT have the tab in the locked position when attaching the porta-filter to the brew head.

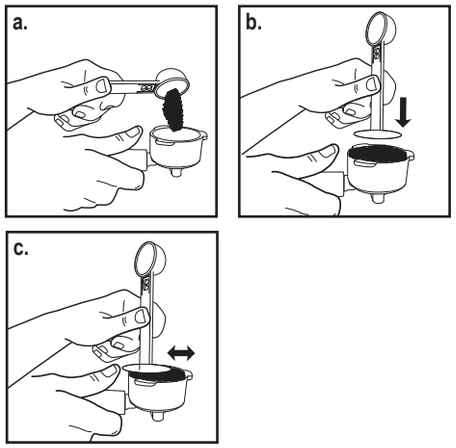


FILLING WITH COFFEE

Place selected filter in porta-filter as follows:

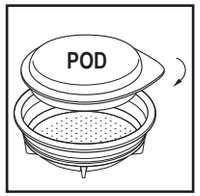
FOR GROUND COFFEE:

a. Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee about 3mm from the rim (**DO NOT** overfill).
b. Using the tamping part of the scoop, push the coffee grounds downwards as far as the tamper will go to get your espresso grounds compact and even.
c. Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head.



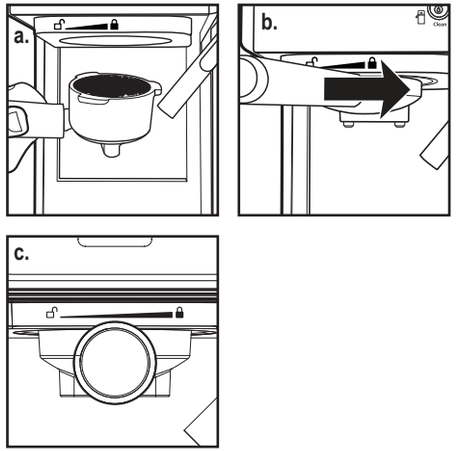
FOR E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO) PODS

Simply place the pod in the filter for a single shot of espresso. If there is any loose paper from the pod sticking out from the filter, be sure to fold it inside to ensure a good seal when brewing.



PLACING THE PORTA-FILTER

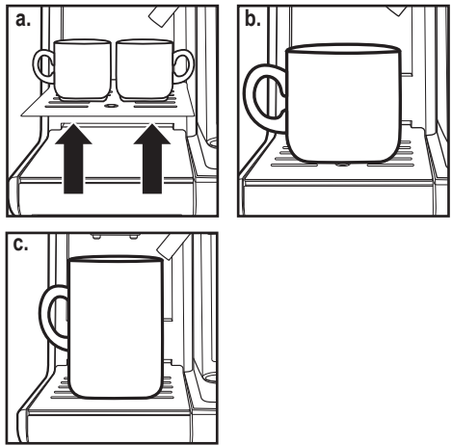
a. Position porta-filter underneath the brew head.
b. Position handle so that the handle lines up with the open lock icon "🔓" on the unit and fits into the groove.
c. Then, slowly turn it to the right until the handle is aligned with the closed lock symbol "🔒" on the unit. CAUTION Ensure you do not accidentally press a drinks button.



PLACING THE CUP(S)

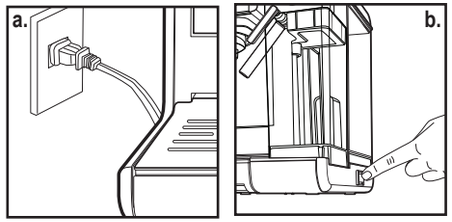
a. Adjust the height by inserting the removable drip grid in the height-adjusting slot if you are using a small "demitasse" cup(s) to brew espresso.
b. Keep the removable drip grid on top of the removable drip tray if you are using a larger cup to brew cappuccino or latte.

CAUTION: When brewing cappuccino or latte, please make sure to adjust the frothing tube lever in order to position the frothed milk dispensing tube to point inside the cup that is being used.



TURNING THE UNIT ON

a. Make sure unit is plugged into the appropriate electrical outlet.
b. Turn unit on "I" using the on/off "I/O" switch located on the right side on the unit.

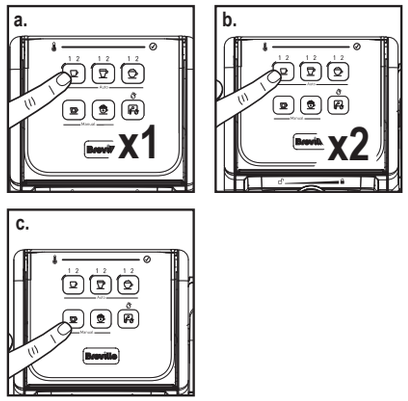


The control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "🌡") during the heating process and until the water and milk (if preparing cappuccino or latte) reach the perfect temperature. Once the progress bar is a fully illuminated and a solid light, the unit is ready to use.

SELECT THE FUNCTION

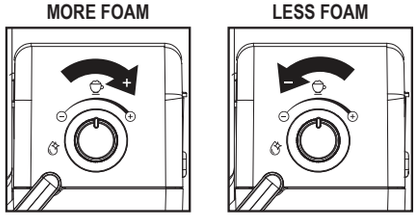
PREPARING ESPRESSO

a. Press the Espresso Button "☕" once to brew a single shot. The indicator symbol (1) will illuminate for a single shot of espresso. The progress bar will indicate a single shot of espresso is brewing.
b. Press the Espresso Button "☕" twice to brew a double shot or two single shots of espresso. The indicator symbol (2) will illuminate for a double shot of espresso. the progress bar will indicate a double shot of espresso is brewing. For both Automatic Espresso functions, the unit will start brewing the espresso according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the progress bar will fully illuminate in a solid light, indicating that the cycle has been completed. Your delicious espresso is ready to be enjoyed!
NOTE: If you would like to brew less coffee than the preset serving, press the function button at any time during the brewing process to stop when the desired amount of coffee is reached.
c. For manual espresso, press the Manual Espresso Button "☕" once to begin brewing. When you have the desired amount of espresso, press the Manual Espresso button once again to stop the machine.



PREPARING CAPPUCCINO

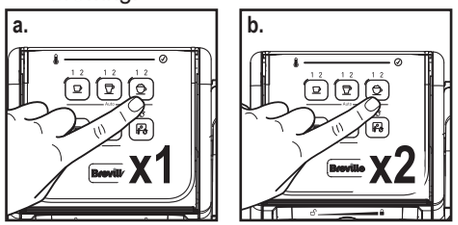
Prior to preparing your cappuccino, adjust the level of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the right for more foam (cappuccino) and to the left for less foam (latte).



NOTE: The level of foam can also be adjusted during the brewing cycle.

a. Press the Cappuccino Button "☕" once to brew a small cup of cappuccino. The indicator symbol (1) will illuminate for a small cup of cappuccino. The progress bar will indicate a small cup of cappuccino is brewing.

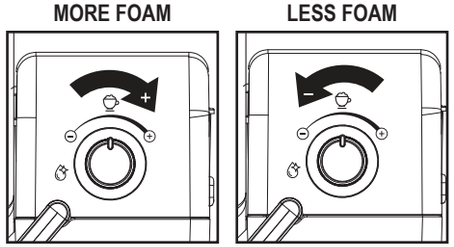
b. Press the Cappuccino Button "☕" twice to brew a large cup of cappuccino. The indicator symbol (2) will illuminate for a large cup of cappuccino. The progress bar will indicate a large cup of cappuccino is brewing.



The unit will start brewing cappuccino according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the progress bar will become a solid illuminated light, indicating that the cycle has completed. Your delicious cappuccino is now ready to be enjoyed!

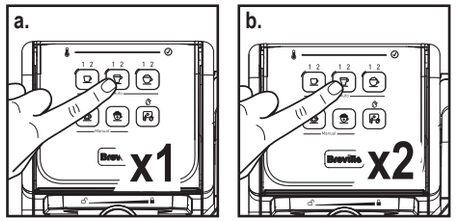
PREPARING LATTE

Prior to preparing your latte, adjust the level of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the right for more foam (cappuccino) and to the left for less foam (latte).



a. Press the Latte Button "☕" to brew a small cup of latte. The indicator symbol (1) will illuminate for a small cup of latte. The progress bar will indicate a small cup of latte is brewing.

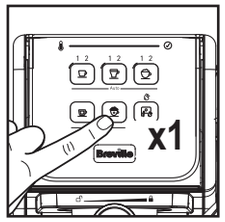
b. Press the Latte Button "☕" to brew a large cup of latte. The indicator symbol (2) will illuminate for a large cup of latte. The progress bar will indicate a large cup of latte is brewing.



The unit will start brewing latte according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the progress bar will become a solid illuminated light, indicating that the cycle has completed.

PREPARING FROTHED MILK

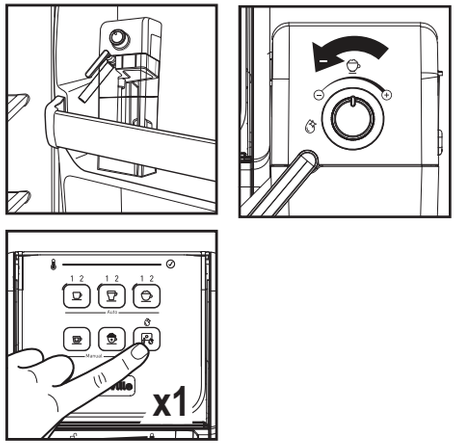
The Breville One-Touch Coffeehouse II also allows you to prepare frothed milk alone. Press the Manual Foam "Froth" Button "☕" if you wish to add more foam to your beverage or to prepare frothed milk for any other beverage, e.g. macchiato, hot chocolate, chai latte, etc. Press the Manual Foam "Froth" Button "☕" once again to stop the machine.



AFTER PREPARING YOUR BEVERAGES WITH MILK

Once you are done preparing your beverage with milk, you can either store the unit's milk reservoir directly in the refrigerator (ready to be used for the next time) or dispose of the leftover milk.

Place a large empty cup (with at least 325 mL/ 11 fl. oz. capacity) under the frothed milk dispensing tube. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position "🧽" then press the Clean button "🧽" to activate the clean function. Let the unit dispense the water through the tube until it comes out clear. The unit will automatically stop when the progress bar stops cycling and fully illuminates in a solid light, the clean cycle is completed, or you can press the clean button "🧽" to stop the process.



CLEANING LIGHT WILL REMAIN ILLUMINATED WHEN YOUR MACHINE IS READY FOR A CLEANING CYCLE.

Always switch off, unplug and allow to cool before removing parts and cleaning

CLEANING THE MILK RESERVOIR AND FROTHING TUBE

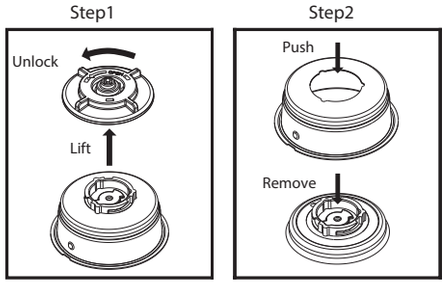
Although you can store the milk reservoir with leftover milk in the refrigerator, it is important to clean the reservoir and frothing tube regularly to avoid clogging and residue build-up. In order to clean the milk reservoir, please follow the instructions listed below:

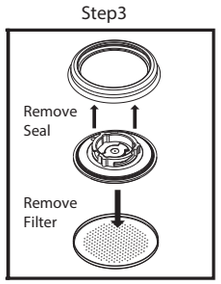
1. Remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir release button and simultaneously sliding the milk reservoir out.
2. Remove the lid of the reservoir.
3. Dispose of any milk left, then rinse and wash the milk reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.
   NOTE: The milk reservoir is also dishwasher safe (top rack). Do not place the lid of the milk reservoir in the dishwasher.
4. Fill milk reservoir with water, not above the MAX fill line. Place milk reservoir back onto unit, lifting up on reservoir release button and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid.
5. Place a large empty cup under the froth dispensing tube.
6. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position "🧽" then press the Clean "🧽" button to activate the clean function. The unit will start releasing steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see any water coming out of the tube, or let the cycle run until it stops automatically.

7. Dispose of any water left in the milk reservoir and place it back in the unit. You should feel the milk reservoir lock in place.

DEEP CLEANING THE FILTERS

Make sure to deep clean your filter every 90 days for optimal brewing performance. Follow these disassembly instructions and rinse the pieces in a large bowl of warm water. Once rinsed thoroughly, wipe dry and reassemble.





CLEANING THE FILTERS

1. To remove the detachable bottom covers from under the filters, rotate them counterclockwise towards the unlock icon " 🔓 ".
2. Wash the detachable bottom covers and filters with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.
3. Place the detachable bottom covers back onto the filters by inserting them in their place and then rotating them clockwise (away from the unlock icon " 🔓 ") until you hear it click.

Froth Milk Dispensing Tube Cleaning - without affecting milk in resorvoir

1. Ensure the milk reservoir and lid are properly inserted in the unit.
2. Place a large empty mug under the froth dispensing tube.
3. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position "🧽" then press the "🧽" button to activate the clean function. The unit will start releasing steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see any water coming out of the tube, or let the cycle run until it stops automatically.
4. Dispose of the water in the mug.
5. You can remove the milk reservoir with the lid and store it in the fridge for later use.

CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTA-FILTER AND FILTERS

1. Press the on/off "I/O" switch located on the right side of the unit to the off position "O" and unplug the power cord from the electrical outlet.
2. Some of the metal parts may still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled.
3. Remove the porta-filter and discard the coffee grounds or used pod. Wash both the porta-filter and filter thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.
   NOTE: Do not wash the porta-filters and filters in the dishwasher.
4. Wipe the lower part of the brew head in the unit with a damp cloth or paper towel to remove any coffee grounds that might have been left.
5. Place the porta-filter (without any filter) back in the brew head in the unit and lock it in place.
6. Place a large empty cup under the porta-filter.
7. Plug the power cord into the electrical outlet. Press the on/off "I/O" switch to the on position "I". Press the Espresso "☕" button once and let the unit brew with water until it stops automatically.

CLEANING THE WATER RESERVOIR

1. Dispose of the remaining water by removing the water reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses.
2. Wash the water reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.
   NOTE: Do not wash the water reservoir or its lid in the dishwasher.

CAUTION: Do not immerse main body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.

CLEANING THE UNIT

1. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
2. Do not store any of the porta-filters in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the porta-filter while brewing espresso.

DESCALING

Build-up of mineral deposits in the unit will affect the operation of the appliance. Your appliance must be descaling when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head.
The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

SUGGESTED CLEANING INTERVALS

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Every 80 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Every 40 Brew Cycles

TO DESCALE WATER RESERVOIR:

1. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
2. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
3. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
4. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling the tank half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

TO DESCALE INTERNAL PARTS:

1. Make sure you descale the inside of the water reservoir first by following the descale steps above.
2. Make sure to switch the on/off button to the off "O" position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with undiluted white household vinegar.
3. Insert the porta-filter (with filter and no coffee) and place a large empty cup on top of the drip tray and under the porta-filter.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the on/off button to switch the unit on (I), the control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "🌡") showing the progress. Once the progress bar is a fully illuminated and a solid light, press the automatic espresso button "☕" twice (2). The vinegar will start flowing, allow to fill a cup, then stop by pressing the button again. The progress bar illumination will cycle whilst operating.
6. Place a large empty cup (with at least 325 mL/ 11 fl. oz. capacity) under the frothed milk dispensing tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position "🧽" then press the Clean "🧽" button to activate the clean

function. Let the cleaning cycle run until you no longer see any milk coming out of the tube, or let the cycle run until it stops automatically.

7. Repeat Steps 1 – 6 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

CLEANING NOTIFICATION

After 200 cycles the Cleaning Notification will activate.

1. The Cleaning Indicator Light will remain on as a notification until the cleaning procedure is completed.
   a. If you brew another espresso. latte. or cappuccino. the cleaning light will turn off momentarily, but will start flashing after completion of the brew.
   b. When the unit is powered off the Cleaning Indicator Light will turn off.
   c. When the unit powers down and goes into sleep mode, the cleaning indicator light will turn off.

CLEANING PROCEDURE

1. Pour a solution of 50% white vinegar and 50% clean water into the water tank. Stir the solution with a spoon to make sure it is properly mixed.
2. Rotate the milk tank knob to the clean position. Place a large cup under the frothed milk dispensing tube.
3. Press the clean button for 5 seconds to activate the deep clean mode.
   a. The progress bar slowly cycles, same as when the brew cycle is operating, through the entire cleaning cycle.
   b. The pump will turn on and off multiple times for about 12 minutes. The cleaning light will then turn off indicating that the cleaning cycle is completed.
4. Pour out any remaining solution from the water tank and replace with clean water. Fill with clean water up to the Max level line.
5. Press the manual Espresso button "☕" and let the water fill a cup, then press the manual espresso button to stop the machine.
6. Rotate the milk tank knob to the clean position and press the clean button to run the normal clean mode.
7. Press the espresso button and then the steam function to flush the system out.

MAINTENANCE

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty section.

PROBLEMS, CAUSES AND SOLUTIONS

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	• No water in reservoir. • Coffee grind is too fine. • Too much coffee in the filter. • Appliance was not turned on or plugged in. • Coffee has been tamped/ compressed too much.	• Add water. • Grind medium ground coffee. • Fill filter with less coffee. • Plug unit into electrical outlet and turn it on. • Refill filter basket with coffee and TAMP GENTLY.
Coffee comes out around the edge of the porta-filter.	• Porta-filter not rotated to full lock position. • Coffee grounds around the filter basket rim. • Too much coffee in the filter.	• Rotate filter holder to full lock position. • Wipe off rim. • Fill with less coffee.
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube.	• Check the froth control position. • Ran out of steam. • Milk is not cold enough. • Frothing tube is blocked.	• Ensure there is enough water in the water reservoir. • Chill milk prior to making cappuccino or latte. • Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube.
Coffee comes out too quickly.	• Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter.	• Use a finer grind. • Fill filter with more coffee.
Coffee is too weak.	• Using single filter for double shot of espresso. • Ground coffee is too coarse.	• Use double filter for double shot of espresso. • Use a finer grind.
The control panel lights are flashing.	• Water reservoir is out of water. • Brewing function button was pressed prior to the progress bar fully illuminating to show the machine is ready.	• Add water to reservoir. • Wait until the progress bar is fully illuminated, and a solid light, to indicate the machine is ready.
Cleaning light remains on.	• Your machine is letting you know it is ready for a cleaning cycle to be performed.	• Perform cleaning cycle (see page 11).

REPLACEMENT PARTS

For additional or replacement parts, please visit **www.breville.co.uk** or call us on **0800 028 7154**.

TROUBLESHOOTING

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

ELECTRICAL SAFETY

⚠ This appliance must be earthed.

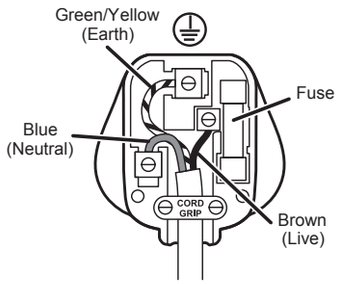
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

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

If the plug fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that fitted by the manufacturer must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.

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

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



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

AFTER SALES SERVICE & REPLACEMENT PARTS

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

WASTE DISPOSAL

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

SÉCURITÉ DU PRODUIT

LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers encourus. Tenir hors de portée des enfants. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

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

- ⚠ Cet appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Des précautions adéquates doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'ébouillantements, d'incendies ou d'autres dommages aux personnes ou aux biens causés par le contact avec l'extérieur pendant l'utilisation ou pendant le refroidissement.
- ⚠ N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- ⚠ Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- ⚠ Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- ⚠ Cet appareil ne doit pas être placé sur ou près de surfaces potentiellement chaudes (telles que des plaques de cuisson au gaz ou électriques).
- ⚠ N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- ⚠ Assurez-vous que l'appareil est hors tension et débranché après utilisation et avant de procéder au nettoyage.
- ⚠ Arrêtez, débranchez et laissez toujours refroidir avant de retirer/raccorder les pièces, nettoyer ou ranger.
- ⚠ Ne plongez jamais le corps principal de l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ⚠ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler, se bloquer ou se pincer.
- ⚠ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.
- ⚠ La cafetière ne doit pas être placée dans une armoire lorsqu'elle est utilisée.

1. Tête d'extraction
2. Porte-filtre :
   a. Porte-filtre pour café moulu et dosettes E.S.E (45 mm)
3. Fente d'ajustement de hauteur pour petites tasses
4. Grille égouttoir amovible
5. Ramasse-gouttes amovible
6. Flotteur de débordement de ramasse-gouttes
7. Filtres pour :
   a. Dose d'expresso et dosettes E.S.E (45 mm)
   b. Double dose d'expresso
   c. Couvercles inférieurs de filtres détachables
8. Cuillère de mesure/Tasseur
9. Panneau de commande
   a. Barre de progression
   b. Bouton simple (1) et double (2) Expresso
   c. Bouton petit (1) et grand Latte
   d. Bouton petit (1) et grand (2) Cappuccino
   e. Bouton Expresso manuel
   f. Bouton mousse de lait manuelle
   g. Bouton Nettoyage
10. Réservoir de lait amovible/transparent
11. Couvercle du réservoir de lait
12. Bouton d'éjection de réservoir de lait
13. Bouton de commande de niveau de mousse de lait
14. Levier de guidage du tube de mousse de lait
15. Tube de distribution de mousse de lait
16. Interrupteur marche/arrêt « I/O »
17. Réservoir à eau amovible
18. Couvercle du réservoir à eau
19. Tuyau à lait

En raison de notre politique d'amélioration continue, le produit réel peut différer légèrement de celui illustré dans ces instructions.

PRÉSENTATION

Félicitations ! Vous avez sélectionné le nouveau et innovant Breville® Prima Latte III. Cet appareil unique a été conçu pour vous permettre de préparer de délicieux expressos, cappuccinos et cafés au lait, rapidement, aisément et automatiquement, en appuyant sur un bouton.

EXPRESSO
Une méthode unique de distribution de café où l'eau chaude est propulsée à travers un café finement moulu. Populaire en Europe, le café est bien plus riche et plus corsé qu'un café filtre classique. Grâce à sa richesse, l'expresso est généralement servi dans des quantités de 45 à 60 ml, en demi-tasses.

CAPPUCCINO
Boisson préparée avec environ 1/3 d'expresso, 1/3 de lait chaud et 1/3 de mousse de lait.

LATTE
Boisson préparée avec environ 1/4 d'expresso et 3/4 de lait chaud.
Veuillez lire attentivement L'ENSEMBLE des instructions, consignes, remarques et avertissements inclus dans ce manuel d'instructions avant de commencer à utiliser cet appareil. Lorsque cette unité est utilisée, certaines pièces et certains accessoires sont chauds et doivent refroidir. Un entretien et une maintenance appropriés garantiront la longue durée de vie du Breville® Prima Latte III et son fonctionnement sans faille. Conservez ces instructions et consultez-les régulièrement pour des conseils de nettoyage et d'entretien.
Votre Breville® Prima Latte III peut être utilisé avec du café moulu et des dosettes E.S.E (45 mm), permettant de préparer facilement plusieurs boissons, comme des doses individuelles d'expresso, de cappuccino et de café au lait.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

NETTOYAGE DE L'APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veuillez consulter la section « Description de l'appareil » pour vous familiariser avec le produit et identifier toutes les pièces.

1. Veuillez vous assurer que l'appareil est en position arrêt « O » en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt « I/O » situé à droite de l'appareil. Vérifiez qu'il n'est pas branché à la prise électrique.
2. Retirez les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. RETIREZ LE BOUCHON ROUGE DE LA BASE DU RÉSERVOIR D'EAU.
4. Retirez d'abord puis lavez le réservoir d'eau, le réservoir de lait, le porte-filtre, les deux filtres et la cuillère de mesure/le tasseur dans un mélange de savon doux et d'eau. Rincez soigneusement chacun des éléments et replacez-les dans l'appareil.
5. Consultez les instructions de la section « POSITIONNEMENT DU PORTE-FILTRE » avant de placer ou de retirer le porte-filtre et tout filtre de l'appareil.
6. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, suivez les étapes énumérées à la section « PRÉPARATION DE CAPPUCCINO » avec de l'eau dans les deux réservoirs et sans café moulu dans le filtre. Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou n'essayez pas d'accéder à une l'une de ses pièces internes.

IMPORTANT - PRÉPARER L'APPAREIL

Pour préparer l'appareil, exécutez le cycle de vapeur en suivant les étapes ci-dessous :

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne « MAX » et replacez hermétiquement le réservoir d'eau sur l'appareil avec son couvercle fermé.
2. Remplissez le réservoir de lait avec de l'eau jusqu'au niveau MAX et faites glisser le réservoir de lait à sa place. Vous devez entendre le réservoir de lait s'enclencher.
3. Sélectionnez l'un des filtres (simple ou double expresso) et placez-le dans le porte-filtre pour café moulu. Placez le porte-filtre dans l'appareil en vérifiant qu'il est correctement verrouillé et placez une grande tasse en-dessous. Vérifiez également que l'embout du tube de distribution de mousse de lait pointe vers l'intérieur de la tasse.
4. Branchez l'appareil à la prise appropriée.
5. Positionnez le bouton d'alimentation sur « I ».
6. La barre de progression du panneau de commande s'allumera (chauffe Expresso et chauffe Vapeur « ») indiquant la progression. Une fois que la barre de progression est entièrement allumée et uniforme, appuyez sur le bouton Expresso manuel « ». L'eau se mettra à couler, remplissez l'équivalent d'une tasse, puis arrêtez l'eau en pressant à nouveau le bouton.
   La barre de progression effectuera des rotations pendant cette étape.
7. Jetez l'eau contenue dans la tasse, puis replacez cette dernière dans la machine.
8. Appuyez sur le bouton mousse manuelle « ». L'eau se mettra à couler, remplissez l'équivalent d'une tasse, puis arrêtez l'eau en pressant à nouveau le bouton. La barre de progression effectuera des rotations pendant cette étape.
9. La barre de progression du panneau de commande s'allumera (le chauffe Expresso et le chauffe-vapeur « ») deviendra une lumière fixe. Votre appareil a été préparé et est maintenant prêt à être utilisé.

COMMENT SÉLECTIONNER LA BONNE TASSE

Veuillez vous assurer que vous sélectionnez votre tasse en fonction du tableau suivant :

BOISSON		TASSE CONSEILLÉE
Expresso	Simple (1) Double (2)	40 ml 80 ml
Cappuccino	Petit (1) Grand (2)	230 ml 460 ml
Latte	Petit (1) Grand (2)	400 ml 550 ml

À NOTER : La quantité totale de boisson peut varier en fonction du type de lait et du niveau de mousse utilisé.

CHOISIR LE BON CAFÉ

LE CAFÉ

Le café doit être fraîchement moulu et torréfié à coeur. Vous pouvez essayer un café moulu français ou italien pour l'expresso. Le café prémoulu conservera sa saveur pendant 7 à 8 jours s'il est rangé dans un récipient hermétiquement clos dans un endroit frais et sombre. Ne pas le conserver au réfrigérateur ni au congélateur. Il est conseillé de moudre les grains entiers juste avant l'utilisation. Les grains de café conservés dans un récipient hermétique conserveront leur arôme jusqu'à 4 semaines.

LE BROYAGE

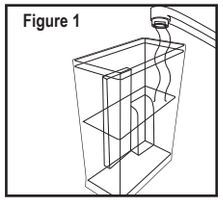
Il s'agit d'une étape essentielle du processus de fabrication d'expresso, si vous moulez votre propre café. Ce processus peut nécessiter de la pratique. Le café doit être parfaitement moulu.

- La bonne mouture doit ressembler au sel de table.
- Si le broyage est trop fin, l'eau ne s'écoulera pas dans le café même sous forte pression. Ces moutures ressemblent à de la poudre et de la farine lorsque qu'elles s'effritent entre les doigts.
- Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoule à travers le café trop rapidement, empêchant toute extraction de la saveur. Veillez à utiliser une broyeuse de qualité pour une consistance uniforme.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

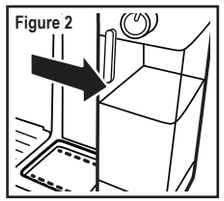
a. Remplissez le réservoir d'eau (voir figure 1). Vous devez utiliser un pichet pour le remplir ou le retirer de l'appareil puis le remplir sous le robinet. Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau souhaitée en-dessous du niveau « MAX » sur le réservoir. N'utilisez jamais de l'eau tiède ou chaude pour remplir le réservoir d'eau.

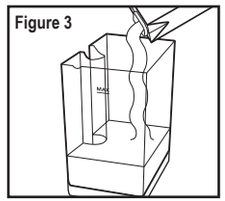


b. Fermez le couvercle du réservoir d'eau. Si vous le retirez de l'appareil pour le remplir d'eau, veillez à le remettre fermement à sa place.

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR DE LAIT

Si vous souhaitez préparer un cappuccino ou un café au lait, retirez le réservoir de lait de l'appareil en appuyant sur le bouton d'éjection du réservoir de lait et en le faisant glisser simultanément (voir figure 2). Puis versez la quantité de lait froid dont vous estimez avoir besoin, tout en vous assurant qu'elle se situe sous le niveau « MAX » sur le réservoir (voir figure 3). Une fois que vous avez terminé, faites glisser de nouveau le réservoir de lait sur l'appareil, en vous assurant qu'il est bien verrouillé en place. Vous devez entendre le réservoir de lait s'enclencher.





À NOTER : Vous pouvez utiliser tout type de lait de votre choix, par ex. du lait entier, du lait écrémé, du lait bio ou de soja.

CHOIX DU PORTE-FILTRE

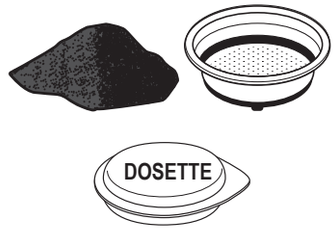
Votre unité comprend un porte-filtre à utiliser avec du café moulu et des dosettes E.S.E.

UTILISATION DU PORTE-FILTRE POUR CAFÉ MOULU ET DOSETTES E.S.E

CHOIX DU FILTRE

Sélectionnez le filtre à utiliser comme suit :

a. **POUR UNE DOSE** - utilisez le filtre pour une seule dose d'expresso si vous utilisez du café moulu ou si vous utilisez des dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso).

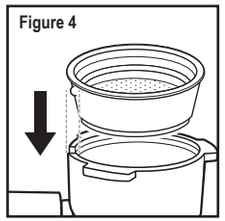


b. **POUR UNE DOUBLE DOSE OU DEUX DOSES SIMPLES** - utilisez le filtre pour une double dose d'expresso. En plaçant deux petites tasses sous le porte-filtre, vous pouvez préparer deux doses d'expresso en même temps.

À NOTER : Le filtre à dosette inclus dans votre unité a été conçu pour fonctionner uniquement avec les dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso) (45 mm).

PLACER LE FILTRE SUR LE PORTE-FILTRE

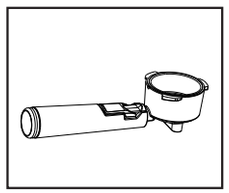
1. Insérez le filtre dans le porte-filtre en veillant à aligner la rainure de filtre avec l'encoche du porte-filtre (voir figure 4).
2. Tournez le filtre vers la gauche ou la droite pour le verrouiller (voir figure 5).

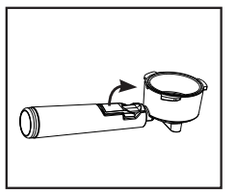


À NOTER : Pour retirer le filtre pour le nettoyer, tournez le filtre vers la gauche ou la droite pour aligner la rainure de filtre avec l'encoche du porte-filtre et procédez au retrait.
AVERTISSEMENT : Vérifiez que le filtre a refroidi avant d'essayer de le retirer du porte-filtre.

FIXER LE FILTRE LORS DE LA VIDANGE DU PORTE-FILTRE

Lorsque vous avez fini de préparer votre café, tournez la languette située sur la poignée pour attraper le bord du filtre, verrouillez-la lorsque vous jetez le marc de café. Replacez la languette (🔓) sur la poignée et retirez le filtre pour le nettoyer. La languette NE DOIT PAS être en position verrouillée lorsque vous fixez le porte-filtre à la tête d'extraction.



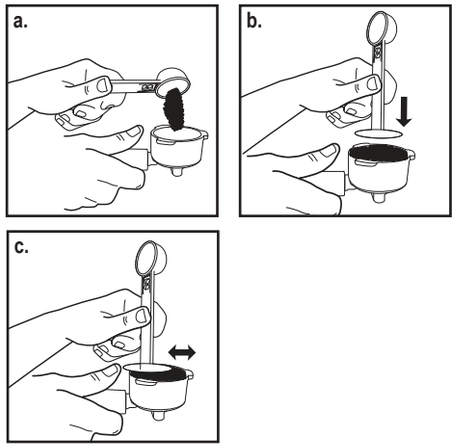


VERSER LE CAFÉ

Positionnez le filtre sélectionné sur le porte-filtre comme suit :

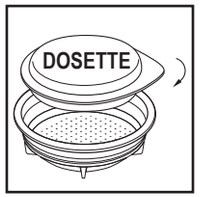
POUR DU CAFÉ MOULU :

a. Remplissez le filtre de café expresso frais et finement moulu à environ 3 mm du bord (**NE PAS** trop remplir).
b. À l'aide du dos de la cuillère, tassez la mouture de café le plus possible afin que votre mouture de café soit compacte et uniforme.
c. Nettoyez tout surplus de café du bord afin de garantir un parfait ajustement sous la tête d'extraction.



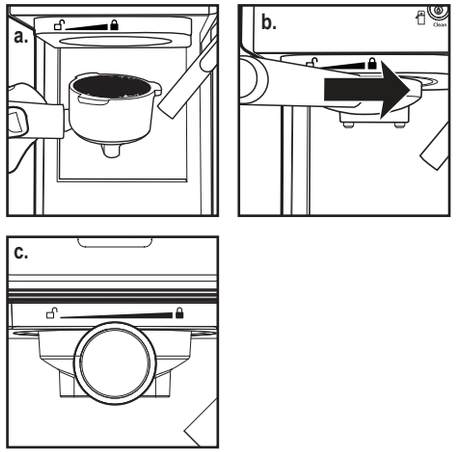
POUR LES DOSETTES E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO)

Placez simplement la dosette dans le filtre pour une dose d'expresso. Si du papier de la dosette dépasse du filtre, veillez à le plier à l'intérieur afin de garantir une bonne étanchéité lors de la préparation.



POSITIONNEMENT DU PORTE-FILTRE

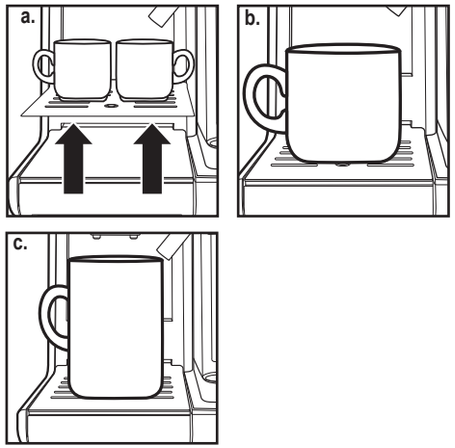
a. Positionnez le porte-filtre sous la tête d'extraction.
b. Positionnez la poignée de telle sorte qu'elle s'aligne avec l'icône de cadenas ouvert « 🔓 » sur l'appareil et s'engage dans la rainure.
c. Puis tournez-la lentement vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée avec le symbole de verrou fermé « 🔒 » sur l'appareil. ATTENTION Assurez-vous de ne pas appuyer accidentellement sur un bouton boisson.



POSITIONNEMENT DE LA/DES TASSE(S)

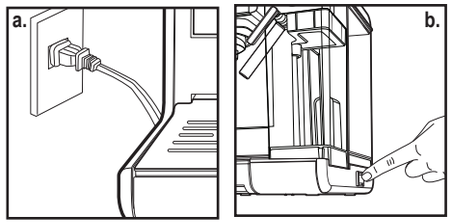
a. Ajustez la hauteur en insérant la grille égouttoir amovible dans la fente d'ajustement de hauteur si vous utilisez une/des petite(s) tasse(s) « demi-tasse » pour préparer l'expresso.
b. Laissez la grille égouttoir amovible sur le ramasse-gouttes si vous utilisez une tasse plus large pour préparer du cappuccino ou du café au lait.

ATTENTION : Lorsque vous préparez un cappuccino ou un café au lait, veillez à ajuster le levier du tube de mousse afin de positionner le tube de distribution de mousse de lait vers l'intérieur de la tasse utilisée.



MISE SOUS TENSION DE l'appareil

a. Vérifiez que l'appareil est branché sur la prise électrique appropriée.
b. Tournez l'appareil sur « I » à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt « I/O » situé à droite de l'appareil.

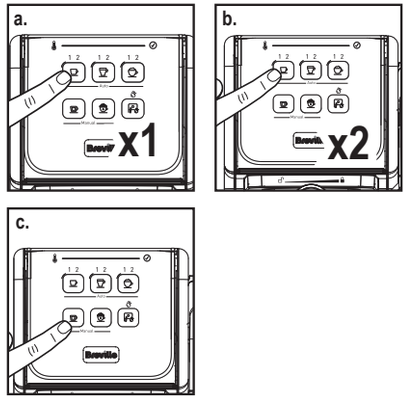


La barre de progression du panneau de commande s'allumera (chauffe Expresso et chauffe Vapeur « 🌡 ») pendant le processus de chauffe et jusqu'à ce que l'eau et le lait (si vous préparez un cappuccino ou un café au lait) atteignent la température idéale. Une fois que la barre de progression est entièrement allumée et uniforme, l'appareil est prêt à être utilisé.

SÉLECTIONNER LA FONCTION

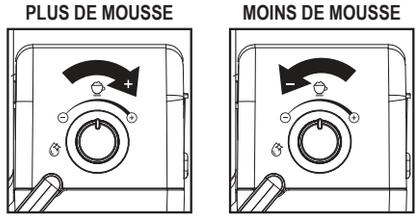
PRÉPARATION D'EXPRESSO

a. Appuyez sur le bouton Expresso « ☕ » une fois pour préparer une seule dose. Le symbole indicateur (1) clignote pour une seule dose d'expresso. La barre de progression indiquera qu'une seule dose d'expresso est en cours de préparation.
b. Appuyez sur le bouton Expresso « ☕ » deux fois pour préparer une double dose ou deux doses simples d'expresso. Le symbole indicateur (2) s'allume pour une double dose d'expresso. La barre de progression indiquera que deux doses d'expresso sont en cours de préparation. Pour les deux fonctions automatiques d'Expresso, l'appareil commencera la préparation d'expresso en fonction de votre sélection. L'appareil s'arrêtera automatiquement après le processus de préparation et la barre de progression sera allumée uniformément, indiquant que le cycle est terminé. Vous pouvez déguster votre délicieux expresso !
À NOTER : Si vous souhaitez préparer moins de café que la portion présélectionnée, appuyez sur le bouton de fonction à tout moment du processus de préparation pour arrêter l'extraction lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte.
c. Pour un expresso manuel, appuyez une fois sur le bouton Expresso manuel « ☕ » pour commencer la préparation. Lorsque vous avez la quantité d'expresso désirée, appuyez à nouveau sur le bouton Expresso manuel pour arrêter la machine.



PRÉPARATION DE CAPPUCCINO

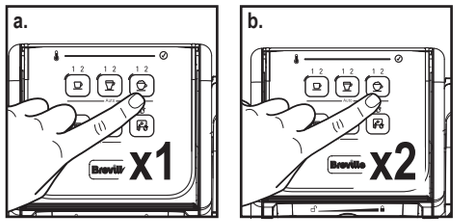
Avant de préparer votre cappuccino, ajustez le niveau de mousse de lait selon vos préférences en tournant le bouton de commande de mousse de lait à droite pour obtenir plus de mousse (cappuccino) et à gauche pour obtenir moins de mousse (café au lait).



À NOTER : Le niveau de mousse peut également être ajusté au cours du cycle de préparation.

a. Appuyez une fois sur le bouton Cappuccino « ☕ » pour préparer un petit cappuccino. Le symbole indicateur (1) s'allume pour un petit cappuccino. La barre de progression indiquera qu'un petit cappuccino est en cours de préparation.

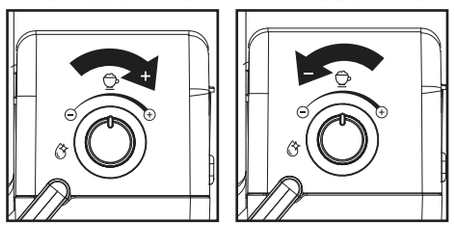
b. Appuyez deux fois sur le bouton Cappuccino « ☕ » pour préparer un grand cappuccino. Le symbole indicateur (2) s'allume pour un grand cappuccino. La barre de progression indiquera qu'un grand cappuccino est en cours de préparation.



L'appareil commencera la préparation du cappuccino selon votre sélection. L'appareil s'arrêtera automatiquement après le processus de préparation et la barre de progression sera allumée uniformément, indiquant que le cycle est terminé. Vous pouvez maintenant déguster votre délicieux cappuccino !

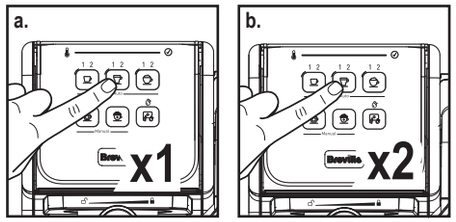
PRÉPARATION DE CAFÉ AU LAIT

Avant de préparer votre café au lait, ajustez le niveau de mousse de lait selon vos préférences en tournant le bouton de commande de mousse de lait à droite pour obtenir plus de mousse (cappuccino) et à gauche pour obtenir moins de mousse (café au lait).



a. Appuyez sur le bouton Latte « ☕ » pour préparer un petit café au lait. Le symbole indicateur (1) s'allume pour un petit café au lait. La barre de progression indiquera qu'un petit café au lait est en cours de préparation.

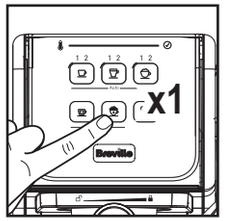
b. Appuyez sur le bouton Latte « ☕ » pour préparer un grand café au lait. Le symbole indicateur (2) s'allume pour un grand café au lait. La barre de progression indiquera qu'un grand café au lait est en cours de préparation.



L'appareil commencera la préparation du café au lait selon votre sélection. L'appareil s'arrêtera automatiquement après le processus de préparation et la barre de progression sera allumée uniformément, indiquant que le cycle est terminé.

PRÉPARATION DE MOUSSE DE LAIT

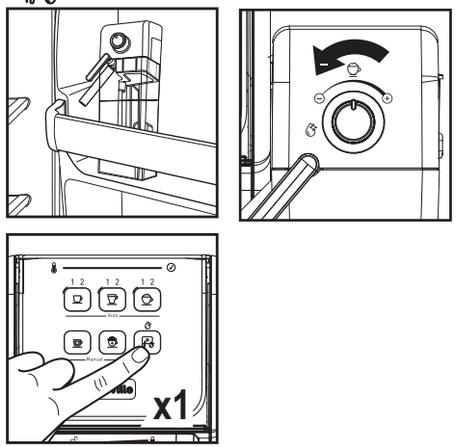
Le Breville Prima Latte III vous permet également de préparer de la mousse de lait seule. Appuyez sur le bouton « Mousse » manuelle « ☕ » si vous souhaitez ajouter plus de mousse à votre boisson ou préparer de la mousse de lait pour toute autre boisson, par ex. un macchiato, chocolat chaud, chai latte, etc. Appuyez à nouveau sur le bouton « Mousse » manuelle « ☕ » pour arrêter la machine.



APRÈS LA PRÉPARATION DE VOS BOISSONS AU LAIT

Une fois que vous avez préparé votre boisson au lait, vous pouvez ranger le réservoir de lait de l'appareil directement dans le réfrigérateur (prêt à être utilisé pour la prochaine fois) ou éliminer les restes de lait.

Placez une grande tasse vide (avec au moins une capacité de 325 ml) sous le tube de distribution de mousse de lait. Tournez le bouton de commande de mousse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position nettoyage « ☕ » puis appuyez sur le bouton Nettoyer « ☕ » pour activer la fonction Nettoyage. Laissez l'eau couler jusqu'à ce qu'elle soit claire. La machine s'arrêtera automatiquement lorsque la barre de progression arrêtera d'effectuer des rotations et sera allumée uniformément, le cycle de nettoyage est alors terminé, ou vous pouvez appuyer sur le bouton Nettoyage « ☕ » pour arrêter le processus.



LA LUMIÈRE DE NETTOYAGE RESTERA ALLUMÉE LORSQUE VOTRE APPAREIL EST PRÊT POUR UN CYCLE DE NETTOYAGE.

Arrêtez, débranchez et laissez toujours refroidir avant de retirer les pièces et nettoyer

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR DE LAIT ET DU TUBE DE MOUSSE

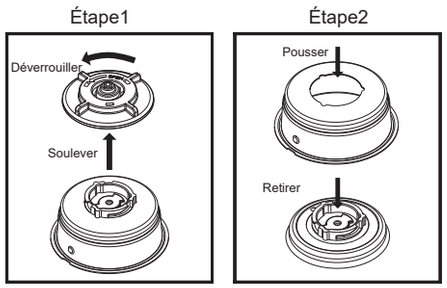
Même si vous pouvez ranger le réservoir de lait au réfrigérateur avec un restant de lait, il est important de nettoyer régulièrement le réservoir et le tube de mousse pour éviter l'encrassement et la formation de résidu. Pour nettoyer le réservoir de lait, veuillez suivre les instructions énumérées ci-dessous :

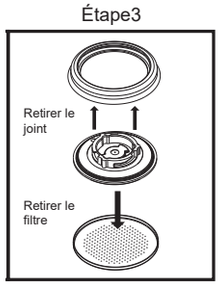
1. Retirez le réservoir de lait de l'appareil en appuyant sur le bouton d'éjection de réservoir de lait et en le faisant glisser simultanément.
2. Retirez le couvercle du réservoir.
3. Jetez le lait restant puis rincez et lavez soigneusement le réservoir de lait et son couvercle avec de l'eau tiède savonneuse. Veillez à bien les rincer et les sécher. N'utilisez pas de détergents abrasifs et d'éponges à récurer car ils peuvent rayer la finition.
   À NOTER : Le réservoir de lait est également lavable au lave-vaisselle (compartiment supérieur). Ne pas placer le couvercle du réservoir de lait dans le lave-vaisselle.
4. Remplissez le réservoir de lait avec de l'eau sans dépasser la ligne de remplissage MAX. Replacez le réservoir de lait sur l'appareil, en appuyant sur le bouton d'éjection de réservoir de lait et en le faisant glisser simultanément tout en maintenant le réservoir par le couvercle.
5. Placez une grande tasse vide sous le tube de distribution de mousse.
6. Tournez le bouton de commande de mousse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position nettoyage « ☕ » puis appuyez sur le bouton Nettoyer « ☕ » pour activer la fonction Nettoyage. L'appareil commencera à libérer de la vapeur par le tube de distribution de mousse. Laissez le cycle de nettoyage s'exécuter jusqu'à ce que vous ne voyiez plus d'eau se dégager du tube ou laissez le cycle s'exécuter jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement.

7. Éliminez l'eau restante du réservoir de lait et replacez ce dernier sur l'appareil. Vous devez entendre le réservoir de lait s'enclencher.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR DES FITRES

Veillez à effectuer un nettoyage en profondeur de vos filtres tous les 90 jours pour une performance optimale. Suivez ces instructions de démontage et rincez les pièces dans une grande bassine d'eau chaude. Après un rinçage minutieux, essuyez et remontez.





NETTOYAGE DES FILTRES

1. Pour retirer les couvercles inférieurs détachables des filtres, tournez-les dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers l'icône de déverrouillage « 🔓 ».
2. Lavez les couvercles inférieurs détachables et les filtres avec de l'eau tiède savonneuse. Veillez à bien les rincer et les sécher.
3. Replacez les couvercles inférieurs détachables sur les filtres en les insérant à leur place et en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (loin de l'icône de déverrouillage « 🔓 ») jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Nettoyage du tube de distribution de mousse de lait - sans impact sur le lait contenu dans le réservoir

1. Vérifiez que le réservoir de lait et le couvercle sont correctement insérés dans l'appareil.
2. Placez une grande tasse vide sous le tube de distribution de mousse.
3. Tournez le bouton de commande de mousse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position nettoyage « 🧼 » puis appuyez sur le bouton « 🧽 » pour activer la fonction Nettoyage. L'appareil commencera à libérer de la vapeur par le tube de distribution de mousse. Laissez le cycle de nettoyage s'exécuter jusqu'à ce que vous ne voyiez plus d'eau se dégager du tube ou laissez le cycle s'exécuter jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement.
4. Éliminez l'eau de la tasse.
5. Vous pouvez retirer le réservoir de lait avec le couvercle et le ranger au réfrigérateur pour une utilisation ultérieure.

NETTOYAGE DE LA TÊTE D'EXTRACTION, DU PORTE-FILTRE ET DES FILTRES

1. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt « I/O » situé à droite de l'appareil en position « O » et débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
2. Certaines pièces métalliques peuvent être toujours chaudes. Ne les touchez pas tant qu'elles n'ont pas refroidi.
3. Retirez le porte-filtre et jetez la mouture de café ou la dosette usagée. Lavez soigneusement le porte-filtre et le filtre avec de l'eau chaude savonneuse. Veillez à bien les rincer et les sécher.
   À NOTER : Ne lavez pas les porte-filtres et les filtres au lave-vaisselle.
4. Essuyez la partie inférieure de la tête d'extraction de l'appareil avec une serviette humide ou un papier essuie-tout pour retirer toute éventuelle mouture de café restante.
5. Placez le porte-filtre (sans filtre) dans la tête d'extraction de l'appareil et verrouillez-le en place.
6. Placez une grande tasse vide sous le porte-filtre.
7. Branchez le cordon d'alimentation à la prise électrique. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt « I/O » sur la position marche « I ». Appuyez sur le bouton Expresso « ☕ » une fois et laissez l'appareil préparer la boisson avec de l'eau, jusqu'à ce qu'elle s'arrête automatiquement.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1. Éliminez l'eau restante en retirant le réservoir d'eau et en le renversant au-dessus de l'évier. Il est recommandé de vider le réservoir d'eau entre les utilisations.
2. Lavez soigneusement le réservoir d'eau et son couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Veillez à bien les rincer et les sécher.
   À NOTER : Ne lavez pas le réservoir d'eau et son couvercle au lave-vaisselle.

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

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Essuyez le boîtier à l'aide d'un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'éponges à récurer car ils peuvent rayer la finition.
2. Ne rangez pas les porte-filtres dans la tête d'extraction. Cela pourrait endommager le joint entre la tête d'extraction et le porte-filtre lors de la préparation d'expresso.

DÉTARTRAGE

La formation de dépôts de minéraux sur l'appareil aura un impact sur son utilisation. Votre appareil doit être détartré lorsque vous commencez à constater que le temps requis pour la préparation d'un expresso augmente ou qu'une vapeur excessive se forme. Vous pouvez également constater que des dépôts blancs se forment à la surface de la tête d'extraction.
La fréquence de nettoyage dépend de la dureté de l'eau utilisée. Le tableau suivant indique les intervalles de nettoyage conseillés.

INTERVALLES DE NETTOYAGE CONSEILLÉS

Type d'eau	Fréquence de nettoyage
Eau douce (eau filtrée)	Tous les 80 cycles de préparation
Eau dure (eau du robinet)	Tous les 40 cycles de préparation

POUR DÉTARTRER LE RÉSERVOIR D'EAU :

1. Remplissez le réservoir de vinaigre blanc domestique pur non dilué.
2. Laissez tremper l'appareil toute la nuit avec la solution de vinaigre dans le réservoir d'eau.
3. Jetez le vinaigre en retirant le réservoir et en le renversant au-dessus de l'évier.
4. Rincez soigneusement le réservoir d'eau à l'eau du robinet en le remplissant à moitié avec de l'eau puis en reversant l'eau dans l'évier, en répétant cette étape deux fois.

POUR DÉTARTRER LES PIÈCES INTÉRIEURES :

1. Veillez à détartrer l'intérieur du réservoir d'eau en suivant d'abord les étapes de détartrage ci-dessus.
2. Veillez à mettre le bouton marche/arrêt en position arrêt « O » et vérifiez que le cordon d'alimentation est débranché de la prise électrique. Remplissez le réservoir de vinaigre blanc domestique non dilué.
3. Insérez le porte-filtre (avec le filtre et sans café) et placez une grande tasse vide au-dessus du ramasse-gouttes et sous le porte-filtre.
4. Branchez le cordon d'alimentation à la prise électrique.
5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche (I), la barre de progression du panneau de commande s'allumera (chauffe Expresso et chauffe Vapeur « 🌡 ») indiquant la progression. Une fois que la barre de progression est entièrement allumée uniformément, appuyez deux fois (2) sur le bouton Expresso automatique « ☕ ». Le vinaigre se mettra à couler, remplissez l'équivalent d'une tasse, puis arrêter en pressant à nouveau le bouton. La barre de progression effectuera des rotations pendant cette étape.
6. Placez une grande tasse vide (avec au moins une capacité de 325 ml) sous le tube de distribution de mousse de lait. Remplissez le réservoir de lait d'eau et replacez-le sur l'appareil. Tournez le bouton de commande de mousse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position Nettoyage « 🧼 » puis appuyez sur le bouton Nettoyer « 🧽 » pour activer la fonction Nettoyage.

Laissez le cycle de nettoyage s'exécuter jusqu'à ce que vous ne voyiez plus de lait se dégager du tube ou laissez le cycle s'exécuter jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement.

7. Répétez les étapes 1 à 6 si nécessaire, en utilisant uniquement de l'eau du robinet pour rincer toute trace restante de vinaigre, de la machine.

NOTIFICATION DE NETTOYAGE

Après 200 cycles, la notification de nettoyage s'activera.

1. Le voyant lumineux de nettoyage reste allumé comme notification, jusqu'à la fin de la procédure de nettoyage.
   a. Si vous préparez un autre expresso, café au lait ou cappuccino, le voyant de nettoyage s'arrêtera momentanément mais se mettra à clignoter à la fin de la préparation.
   b. Lorsque l'appareil est éteint, le voyant lumineux de nettoyage s'étendra.
   c. Lorsque l'appareil est mis hors tension et passe en mode de veille, le voyant lumineux de nettoyage s'éteindra.

PROCÉDURE DE NETTOYAGE

1. Versez une solution de 50 % de vinaigre blanc et 50 % d'eau claire dans le réservoir d'eau. Remuez la solution à l'aide d'une cuillère pour être sûr qu'elle soit bien mélangée.
2. Tournez le bouton du réservoir de lait en position de nettoyage. Placez une grande tasse sous le tube de distribution de mousse de lait.
3. Appuyez pendant 5 secondes sur le bouton de nettoyage pour activer le mode de nettoyage en profondeur.
   a. La barre de progression effectue des rotations lentes, comme lorsque le cycle d'extraction est en cours, tout au long du cycle de nettoyage.
   b. La pompe se mettra en marche et s'arrêtera plusieurs fois pendant environ 12 minutes. Le voyant de nettoyage s'éteindra alors, indiquant que le cycle de nettoyage est terminé.
4. Éliminez toute solution restante du réservoir d'eau et remplacez-la par de l'eau claire. Remplissez d'eau claire jusqu'à la ligne de niveau Max.
5. Appuyez sur le bouton Expresso manuel « » et remplissez l'équivalent d'une tasse, puis appuyez à nouveau sur le bouton Expresso manuel pour arrêter la machine.
6. Tournez le bouton du réservoir de lait en position de nettoyage et appuyez sur le bouton de nettoyage pour lancer le mode de nettoyage normal.
7. Appuyez sur le bouton expresso puis sur la fonction vapeur pour purger le système.

MAINTENANCE

Cet appareil ne contient pas de pièces susceptibles d'être réparées par l'utilisateur. Toute maintenance autre que celle décrite à la section Nettoyage doit être effectuée uniquement par un représentant du service agréé. Voir la section Garantie.

PROBLÈMES, CAUSES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	CAUSES	SOLUTIONS
Le café ne coule pas.	• Réservoir vide. • La mouture de café est trop fine. • Il y a trop de café dans le filtre. • La machine n'a pas été allumée ou branchée. • Le café a été trop tassé/ compressé.	• Ajoutez de l'eau. • Moulez du café moyen. • Mettez moins de café dans le filtre. • Branchez l'appareil à la prise électrique et allumez-le. • Remplissez à nouveau le porte-filtre de café et TASSEZ DÉLICATEMENT.
Le café sort autour du bord du porte-filtre.	• Le porte-filtre n'est pas bien fixé en position de verrouillage. • Il y a de la mouture de café autour du filtre. • Il y a trop de café dans le filtre.	• Tournez le porte-filtre à fond en position de verrouillage. • Essuyez le bord du filtre. • Remplissez avec moins de café.
Le lait ne mousse pas ou ne sort pas du tube de mousse.	• Vérifiez la position de commande de la mousse. • Il n'y a plus de vapeur. • Le lait n'est pas assez froid. • Le tube à vapeur est bloqué.	• Assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans le réservoir à eau. • Refroidissez le lait avant de préparer un cappuccino ou un café au lait. • Suivez les instructions pour nettoyer le réservoir de lait et le tube de mousse.
Le café sort trop vite.	• Le café moulu est trop grossier. • Il n'y a pas assez de café dans le filtre.	• Utilisez une mouture plus fine. • Remplissez le filtre avec plus de café.
Le café n'est pas assez fort.	• Utilisation de filtre simple pour double dose d'expresso. • Le café moulu est trop grossier.	• Utilisez un filtre double pour une double dose d'expresso. • Utilisez une mouture plus fine.
Les lumières du panneau de commande clignotent.	• Le réservoir d'eau est vide. • Vous avez appuyé sur le bouton d'extraction avant que la barre de progression ne s'allume complètement pour indiquer que la machine est prête.	• Ajoutez de l'eau dans le réservoir. • Attendez que la barre de progression soit allumée uniformément pour indiquer que la machine est prête.
Le voyant de nettoyage reste allumé.	• Votre machine vous indique qu'elle est prête pour un cycle de nettoyage.	• Exécutez le cycle de nettoyage (voir page 11).

PIÈCES DE RECHANGE

Pour des pièces supplémentaires ou de rechange, rendez-vous sur **www.breville.co.uk** ou appelez-nous au **0800 028 7154**.

DÉPANNAGE

Pour le dépannage et les FAQ, consultez le site : **www.breville.co.uk/faqs**

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

Si l'appareil ne fonctionne pas mais est sous garantie, retournez le produit à l'endroit où il a été acheté pour un remplacement. Veuillez noter qu'une preuve d'achat valide sera requise. Pour obtenir de l'aide supplémentaire, veuillez contacter notre service clientèle au **0800 028 7154** ou par e-mail à l'adresse : **BrevilleEurope@newellco.com**.

ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Les déchets électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers. Veuillez recycler là où les installations existent. Envoyez-nous un e-mail à l'adresse BrevilleEurope@newellco.com pour plus d'informations sur le recyclage et les informations DEEE.

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

NALEŻY UWAŻNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI

Urządzenia mogą używać dzieci od 8. roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby niemające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

- ⚠ Niniejsze urządzenie wytwarza ciepło podczas pracy. Należy przedsięwziąć odpowiednie środki bezpieczeństwa w celu uniknięcia ryzyka poparzeń, oparzeń, pożaru lub innego rodzaju uszkodzeń ciała lub szkód w mieniu spowodowanych dotknięciem powierzchni zewnętrznych urządzenia podczas użytkowania lub jego stygnięcia.
- ⚠ Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- ⚠ Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- ⚠ Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- ⚠ Tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kuchenki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- ⚠ Nie należy korzystać z urządzenia, które zostało upuszczone, jeśli urządzenie nosi widoczne oznaki uszkodzeń lub jeśli cieknie.
- ⚠ Po użyciu i przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- ⚠ Przed zdejmowaniem/instalacją części oraz przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od gniazda zasilania i odczekać, aż się schłodzi.
- ⚠ Nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- ⚠ Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętlać, przycinać ani przyciskać.
- ⚠ Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- ⚠ Ekspres do kawy nie może być umieszczony w szafce podczas użytkowania.

1. Głowica do parzenia
2. Kolba:
   a. Kolba do kawy mielonej i kapsułek E.S.E. (45 mm)
3. Zagłębienie do regulacji wysokości na małe filiżanki
4. Wyjmowana taca ociekowa z kratką
5. Wyjmowana taca ociekowa
6. Wskaźnik przelania tacy ociekowej
7. Filtry do:
   a. Pojedyncze espresso i kapsułki E.S.E. (45 mm)
   b. Podwójne espresso
   c. Wyjmowane pokrywy dolne filtrów
8. Miarka/ubijak
9. Panel sterowania
   a. Pasek postępu
   b. Przycisk „Pojedyncze (1) i podwójne (2) espresso”
   c. Przycisk „Małe (1) i duże latte”
   d. Przycisk „Małe (1) i duże (2) cappuccino”
   e. Przycisk „Manualne zaparzanie espresso”
   f. Przycisk do manualnego spieniania mleka
   g. Przycisk czyszczenia
10. Wyjmowany/przezroczysty zbiornik na mleko
11. Pokrywa zbiornika na mleko
12. Przycisk zwalniający zbiornik na mleko
13. Pokrętło kontroli poziomu spieniania mleka
14. Uchwyt rurki do spieniania mleka
15. Rurka do spieniania mleka
16. Przełącznik włączania/wyłączania „I/O”
17. Wyjmowany zbiornik wody
18. Pokrywa zbiornika na wodę
19. Przewód dozowania mleka

Ze względu na naszą politykę ciągłego doskonalenia rzeczywisty produkt może nieznacznie różnić się od tego, który został przedstawiony w niniejszej instrukcji.

WPROWADZENIE

Gratulacje! Wybrałeś(-aś) nowy i innowacyjny ekspres do kawy Breville® Prima Latte III. To wyjątkowe urządzenie zostało zaprojektowane, by pomóc Ci szybko, wygodnie i automatycznie przygotowywać pyszne espresso, cappuccino i latte za naciśnięciem jednego przycisku.

ESPRESSO
Wyjątkowa metoda parzenia kawy, w której gorąca woda przepływa pod ciśnieniem przez drobno zmieloną kawę. To kawa popularna w Europie. Jej smak jest o wiele bogatszy i pełniejszy od zwykłej kawy filtrowanej. Ze względu na swój bogaty smak espresso jest zazwyczaj podawane w małych filiżankach w ilości od 45 do 60 ml.

CAPPUCCINO
Napój, który w 1/3 to espresso, w 1/3 lekko spienione mleko i w 1/3 mocno spienione mleko.

LATTE
Napój, który w 1/4 to espresso i w 3/4 spienione mleko.
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia uważnie zapoznaj się ze WSZYSTKIMI instrukcjami, środkami ostrożności, uwagami i ostrzeżeniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Podczas korzystania z urządzenia niektóre części i akcesoria mogą się nagrzać i konieczne będzie ich ostygnięcie.

Odpowiednia pielęgnacja i konserwacja zapewnią długi czas eksploatacji urządzenia Breville® Prima Latte III oraz jego bezproblemowe działanie. Zachowaj tę instrukcję i często do niej zaglądaj w celu zapoznania się ze wskazówkami dotyczącymi czyszczenia i pielęgnacji.
W ekspresie Breville® Prima Latte III można używać kawy mielonej oraz kapsułek E.S.E. (45 mm), co sprawia, że jest to niezwykle praktyczne i wszechstronne urządzenie umożliwiające przygotowanie pojedynczego espresso, cappuccino i latte.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Zapoznaj się z sekcją „Opis urządzenia” w celu uzyskania informacji o produkcie oraz wszystkich częściach.

1. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone („O”), naciskając przełącznik włączania/wyłączania „I/O”, który znajduje się po prawej stronie ekspresu. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od gniazda elektrycznego.
2. Usuń naklejki i etykiety z urządzenia.
3. WYJMIJ CZERWONĄ ZATYCZKĘ Z DOLNEJ CZĘŚCI ZBIORNIKA NA WODĘ.
4. Zacznij od wyjęcia i umycia zbiornika na wodę, zbiornika na mleko, kolby, dwóch filtrów oraz miarki/ubijaka w wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Wypłucz dokładnie każdą część i umieść je z powrotem w urządzeniu.
5. Przed umieszczeniem lub wyjęciem kolby i filtrów z urządzenia zapoznaj się z instrukcjami w sekcji „UMIESZCZANIE KOLBY”.
6. W celu wyczyszczenia wnętrza urządzenia wykonaj kroki przedstawione w sekcji „PRZYGOTOWANIE CAPPUCCINO”, używając wody w obu zbiornikach i nie napełniając filtra zmieloną kawą. Nie zanurzaj obudowy urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani nie próbuj samodzielnie dotykać żadnych części wewnętrznych urządzenia.

WAŻNE – WSTĘPNE ZALEWANIE URZĄDZENIA

W celu wstępnego zalania urządzenia przeprowadź cykl spieniania, wykonując poniższe kroki:

1. Napełnij zbiornik do maksymalnego poziomu „MAX”, a następnie dobrze osadź zbiornik wody z powrotem w urządzeniu i zamknij jego pokrywę.
2. Napełnij zbiornik na mleko wodą do maksymalnego poziomu „MAX” i wsuń go z powrotem na swoje miejsce. Zbiornik na mleko powinien zablokować się na miejscu, co powinno być wyczuwalne.
3. Wybierz jeden z filtrów (pojedyncze lub podwójne espresso) i umieść go w kolbie na zmieloną kawę. Umieść kolbę w urządzeniu i upewnij się, że jest odpowiednio zablokowana. Pod kolbą postaw duży kubek. Upewnij się również, że końcówka rurki do spieniania mleka jest skierowana do wewnątrz kubka.
4. Podłącz urządzenie do odpowiedniego gniazda zasilania.
5. Przełącz przycisk zasilania do pozycji włączenia „I”.
6. Pasek postępu na panelu sterowania podświetli się (Podgrzewacz espresso i Podgrzewacz pary „”), pokazując postęp. Gdy pasek postępu będzie w pełni podświetlony i przestanie migać, naciśnij przycisk manualnego zaparzania espresso „”. Urządzenie zacznie nalewać wodę. Po napełnieniu kubka zatrzymaj je, naciskając ponownie przycisk. Podczas pracy urządzenia pasek postępu będzie się cyklicznie podświetlać.
7. Wylej wodę z kubka i umieść go z powrotem w urządzeniu.
8. Naciśnij przycisk manualnego spieniania „”. Urządzenie zacznie nalewać wodę. Po napełnieniu kubka zatrzymaj je, naciskając ponownie przycisk. Podczas pracy urządzenia pasek postępu będzie się cyklicznie podświetlać.
9. Pasek postępu na panelu sterowania podświetli się (Podgrzewacz espresso i Podgrzewacz pary „”) i przestanie migać. Urządzenie zostało wstępnie zalane i jest gotowe do użytkowania.

JAK WYBRAĆ ODPOWIEDNIĄ FILIŻANKĘ

Wybierz odpowiednią filiżankę zgodnie z następującą tabelą:

NAPÓJ		SUGEROWANA FILIŻANKA
Espresso	Pojedyncze (1) Podwójne (2)	40 ml 80 ml
Cappuccino	Małe (1) Duże (2)	230 ml 460 ml
Latte	Małe (1) Duże (2)	400 ml 550 ml

UWAGA: Łączna ilość napoju może się różnić w zależności od rodzaju mleka i ilości wykorzystanej piany.

WYBÓR ODPOWIEDNIEJ KAWY

KAWA

Kawa powinna być świeżo zmielona i ciemno palona. Do przygotowywania espresso warto wypróbować kawę paloną w stylu francuskim lub włoskim. Gotowa mielona kawa zachowa świeżość jedynie przez 7–8 dni, pod warunkiem że jest przechowywana w szczelnie zamykanym pojemniku w chłodnym, ciemnym miejscu. Nie przechowuj kawy w lodówce ani zamrażarce. Poleca się zmielenie ziaren kawy przed ich użyciem. Ziarna kawy przechowywane w szczelnie zamykanym pojemniku zachowają smak przez maksymalnie 4 tygodnie.

MIELENIE

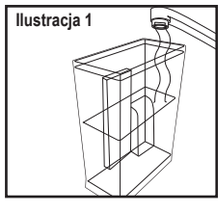
Jeśli mielisz własną kawę, jest to ważny etap procesu przygotowywania espresso. Może to wymagać praktyki. Kawa musi być drobno zmielona.

- Prawidłowo zmielona kawa powinna swoim wyglądem przypominać sól stołową.
- W przypadku zbyt drobno zmielonej kawy woda nie będzie przez nią przepływać nawet pod dużym ciśnieniem. Taka kawa wygląda jak proszek i po roztarciu jej w palcach w dotyku przypomina mąkę.
- W przypadku zbyt grubo zmielonej kawy woda przepływa przez kawę zbyt szybko, uniemożliwiając ekstrakcję o pełnym smaku. Upewnij się, że używasz dobrej jakości młynka, aby zapewnić jednolitą konsystencję.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

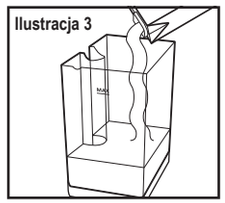
a. Napełnij zbiornik wodą (patrz ilustracja 1). Do napełnienia zbiornika możesz użyć dzbanka lub wyjąć zbiornik z urządzenia i napełnić go wodą z kranu. Napełnij zbiornik żądaną ilością wody tak, aby nie przekraczać maksymalnego poziomu „MAX”. Nigdy nie używaj ciepłej ani gorącej wody do napełniania zbiornika wody.



b. Zamknij pokrywę zbiornika wody. Jeśli zbiornik został wyjęty w celu napełnienia go wodą, dobrze go osadź z powrotem na swoim miejscu.

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA MLEKO

Jeśli planujesz przygotowanie cappuccino lub latte, wyjmij zbiornik na mleko z urządzenia, podnosząc przycisk zwalniający zbiornik i jednocześnie wysuwając zbiornik z urządzenia (patrz ilustracja 2). Następnie nalej wybraną ilość zimnego mleka, które będziesz potrzebować, upewniając się, że maksymalny poziom „MAX” nie zostanie przekroczony (patrz ilustracja 3). Po zakończeniu wsuń zbiornik na mleko z powrotem do urządzenia tak, aby został on dobrze osadzony na swoim miejscu. Zbiornik na mleko powinien zablokować się na miejscu, co powinno być wyczuwalne.



UWAGA: Możesz użyć dowolnego rodzaju mleka, tj. mleka pełnotłustego, o niskiej zawartości tłuszczu, organicznego lub mleka sojowego.

WYBÓR KOLBY

Do urządzenia dołączona jest jedna kolba do używania z kawą mieloną oraz kapsułkami E.S.E.

KORZYSTANIE Z KOLBY DO KAWY MIELONEJ I KAPSUŁEK E.S.E.

WYBÓR FILTRA

Wybierz filtr zgodnie z poniższymi wskazówkami:

a. **POJEDYNCZE ESPRESSO** – w przypadku używania kawy mielonej lub kapsułek E.S.E. (Easy Serving Espresso) użyj filtra na pojedyncze espresso.

b. **PODWÓJNE LUB DWA POJEDYNCZE ESPRESSO** – użyj filtra na podwójne espresso. Umieszczenie dwóch małych filiżanek pod kolbą pozwoli przygotować dwa pojedyncze espresso jednocześnie.

UWAGA: Filtr kapsułki dołączonej do urządzenia został zaprojektowany do użycia jedynie z kapsułkami E.S.E. (Easy Serving Espresso) (45 mm).

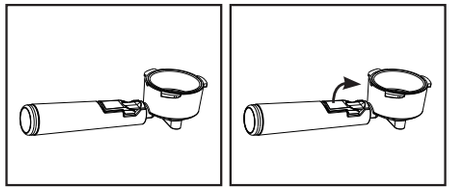
UMIESZCZANIE FILTRA W KOLBIE

1. Włóż filtr do kolby, upewniając się, że wypustka filtra jest dopasowana do otworu w kolbie (patrz ilustracja 4).
2. Obróć filtr w lewo lub w prawo, aby zablokować go na miejscu (patrz ilustracja 5).

UWAGA: Aby wyjąć filtr w celu jego wyczyszczenia, obróć go w lewo lub w prawo, aby dopasować wypustkę filtra do otworu w kolbie, a następnie go wyjmij. **OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wyjęcia filtra z kolby upewnij się, że filtr się schłodził.**

BLOKOWANIE FILTRA PODCZAS USUWANIA FUSÓW

Po zakończeniu zaparzania kawy podnieś wypustkę znajdującą się na uchwycie, zahacz ją o krawędź filtra, aby przytrzymać go na miejscu podczas wyrzucania zbitych fusów. Odhacz wypustkę (🔓) i włóż ją ponownie w uchwyt, aby wyjąć filtr do czyszczenia. NIE zostawiaj wypustki w zablokowanej pozycji, wkładając filtr w głowicę do parzenia kawy.

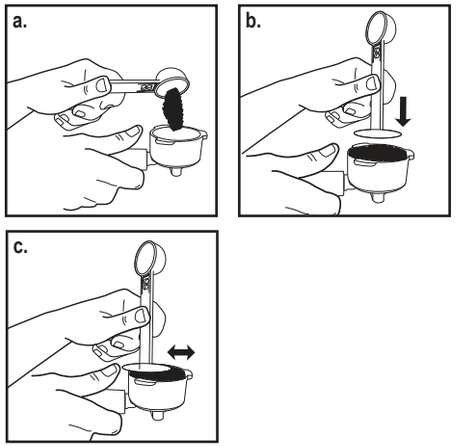


NAPEŁNIANIE KAWĄ

Umieść wybrany filtr w kolbie, jak przedstawiono poniżej:

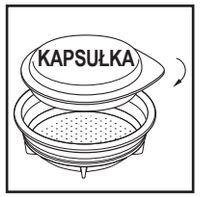
KAWA MIELONA:

a. Napełnij filtr świeżą drobno zmieloną kawą do espresso do poziomu około 3 mm poniżej krawędzi (**NIE** przepełniaj).
b. Za pomocą ubijaka ubij zmieloną kawę, dociskając ją tak bardzo, jak to możliwe, aby ubić zmieloną kawę espresso i równomiernie ją rozprowadzić.
c. Wyczyść nadmiar kawy z krawędzi, aby zapewnić odpowiednie dopasowanie pod głowicą do parzenia.



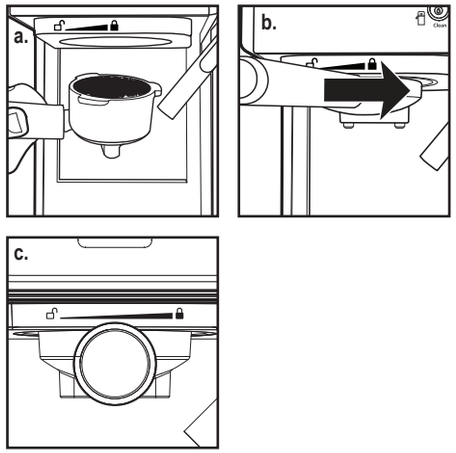
KAPSUŁKI E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO)

Wystarczy umieścić kapsułkę w filtrze na pojedyncze espresso. Jeśli z filtra wystaje papier znajdujący się na kapsułce, należy zawinąć go do środka w celu zapewnienia dobrej szczelności podczas parzenia.



UMIESZCZANIE KOLBY

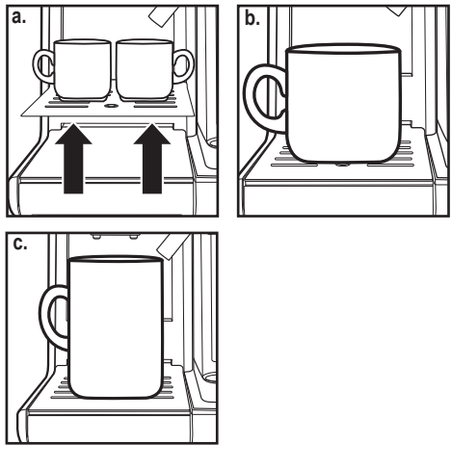
a. Umieść kolbę pod głowicą do parzenia.
b. Umieść uchwyt w taki sposób, aby znalazł się w jednej linii z ikoną otwartej kłódki „🔓” na urządzeniu i dopasował się do wgłębienia.
c. Następnie powoli obracaj uchwyt w prawo, aż znajdzie się w jednej linii z symbolem zamkniętej kłódki „🔒” na urządzeniu. UWAGA Uważaj, aby przypadkowo nie nacisnąć przycisku robienia napojów.



UMIESZCZANIE FILIŻANKI LUB FILIŻANEK

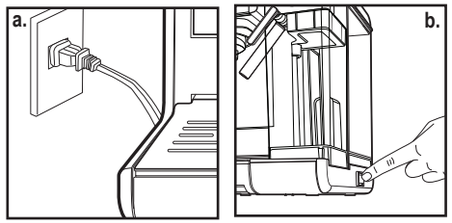
a. Jeśli korzystasz z małych filiżanek do parzenia espresso, dostosuj wysokość, wsuwając wyjmowaną tacę ociekową z kratką do zagłębienia do regulacji wysokości.
b. Jeśli korzystasz z większej filiżanki do parzenia cappuccino lub latte, pozostaw wyjmowaną tacę ociekową z kratką na górze wyjmowanej tacy ociekowej.

PRZESTROGA: Podczas parzenia cappuccino lub latte ustaw uchwyt rurki do spieniania mleka w taki sposób, aby jego końcówka znalazła się wewnątrz używanego kubka.



WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

a. Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do odpowiedniego gniazda elektrycznego.
b. Włącz urządzenie „I” za pomocą przełącznika włączania/wyłączania „I/O”, który znajduje się po prawej stronie urządzenia.

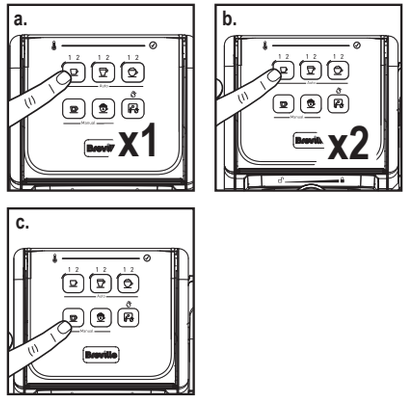


Pasek postępu na panelu sterowania podświetli się (Podgrzewacz espresso i Podgrzewacz pary „🌡”) podczas nagrzewania, aż do momentu, gdy woda i mleko (w przypadku przygotowywania cappuccino lub latte) osiągną idealną temperaturę. Gdy pasek postępu będzie w pełni podświetlony i przestanie migać, urządzenie będzie gotowe do użycia.

WYBÓR FUNKCJI

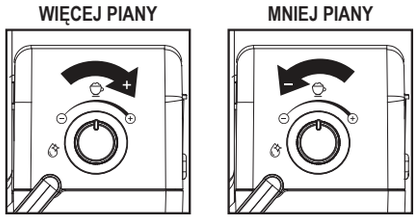
PRZYGOTOWANIE ESPRESSO

a. Aby zaparzyć pojedyncze espresso, naciśnij przycisk Espresso „☕” raz. Zaświeci się symbol (1) wskazujący gotowość urządzenia do zaparzenia pojedynczego espresso. Pasek postępu będzie wskazywać, że trwa zaparzanie pojedynczego espresso.
b. Aby zaparzyć podwójne espresso lub dwa pojedyncze espresso, naciśnij przycisk Espresso „☕” dwukrotnie. Zaświeci się symbol (2) wskazujący gotowość urządzenia do zaparzenia podwójnego espresso. Pasek postępu będzie wskazywać, że trwa zaparzanie podwójnego espresso. W przypadku obu automatycznych funkcji espresso urządzenie rozpocznie parzenie espresso zgodnie z dokonanym wyborem. Urządzenie zatrzyma się automatycznie po zakończeniu procesu parzenia, a pasek stanu będzie świecić się stałym światłem, wskazując, że cykl dobiegł końca. Twoje pyszne espresso jest gotowe. Smacznego! **UWAGA:** Jeśli chcesz zaparzyć mniejszą ilość kawy niż we wstępnym ustawieniu, naciśnij przycisk funkcji w dowolnym momencie podczas procesu parzenia, aby zatrzymać go po uzyskaniu żądanej ilości kawy.
c. Aby manualnie zaparzyć espresso, naciśnij jeden raz przycisk manualnego parzenia „☕”. Po uzyskaniu odpowiedniej ilości espresso, naciśnij ponownie przycisk manualnego parzenia, aby zatrzymać ekspres.



PRZYGOTOWANIE CAPPUCCINO

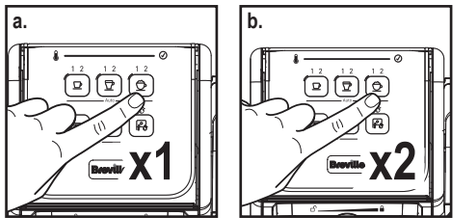
Przed przygotowaniem cappuccino dostosuj poziom spienionego mleka do swoich preferencji, obracając pokrętło kontroli poziomu spieniania w prawo, aby uzyskać więcej piany (cappuccino), lub w lewo, aby uzyskać mniej piany (latte).



UWAGA: Poziom spieniania można dostosować również podczas cyklu parzenia.

a. Naciśnij jeden raz przycisk Cappuccino „☕", aby zaparzyć małą filiżankę cappuccino. Zaświeci się symbol (1) wskazujący gotowość urządzenia do zaparzenia małego cappuccino. Pasek postępu będzie wskazywać, że trwa zaparzanie małego cappuccino.

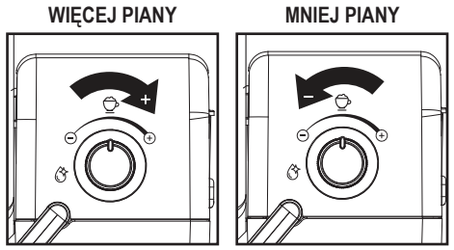
b. Naciśnij dwa razy przycisk Cappuccino „☕", aby zaparzyć dużą filiżankę cappuccino. Zaświeci się symbol (2) wskazujący gotowość urządzenia do zaparzenia dużego cappuccino. Pasek postępu będzie wskazywać, że trwa zaparzanie dużego cappuccino.



Urządzenie rozpocznie zaparzanie cappuccino zgodnie z dokonanym wyborem. Urządzenie zatrzyma się automatycznie po zakończeniu procesu parzenia, a pasek stanu będzie świecić się stałym światłem, wskazując, że cykl dobiegł końca. Twoje pyszne cappuccino jest gotowe. Smacznego!

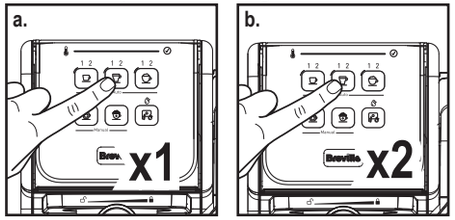
PRZYGOTOWANIE LATTE

Przed przygotowaniem latte dostosuj poziom spienionego mleka do swoich preferencji, obracając pokrętło kontroli poziomu spieniania w prawo, aby uzyskać więcej piany (cappuccino), lub w lewo, aby uzyskać mniej piany (latte).



a. Naciśnij przycisk Latte „☕", aby zaparzyć małą filiżankę latte. Zaświeci się symbol (1) wskazujący gotowość urządzenia do zaparzenia małego latte. Pasek postępu będzie wskazywać, że trwa zaparzanie małego latte.

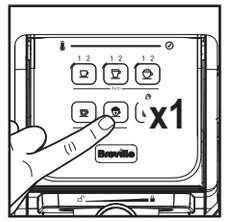
b. Naciśnij przycisk Latte „☕", aby zaparzyć dużą filiżankę latte. Zaświeci się symbol (2) wskazujący gotowość urządzenia do zaparzenia dużego latte. Pasek postępu będzie wskazywać, że trwa zaparzanie dużego latte.



Urządzenie rozpocznie zaparzanie latte zgodnie z dokonanym wyborem. Urządzenie zatrzyma się automatycznie po zakończeniu procesu parzenia, a pasek stanu będzie świecić się stałym światłem, wskazując, że cykl dobiegł końca.

PRZYGOTOWANIE SPIENIONEGO MLEKA

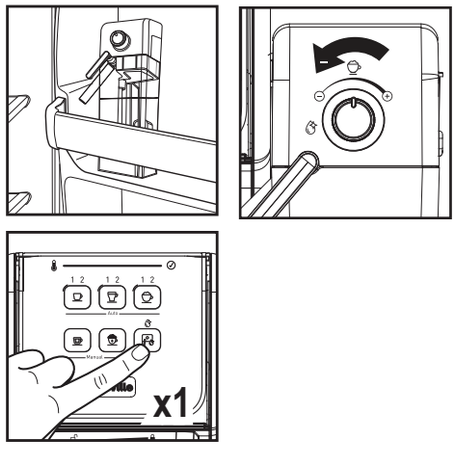
Ekspres Breville Prima Latte III umożliwia również przygotowanie samego spienionego mleka. Jeśli chcesz dodać do napoju więcej piany lub przygotować spienione mleko do innego napoju, np. macchiato, gorącej czekolady, chai latte itd., naciśnij przycisk manualnego spieniania „Piana", „☕". Aby zatrzymać urządzenie, ponownie naciśnij przycisk manualnego spieniania „Piana", „☕".



PO PRZYGOTOWANIU NAPOJÓW Z MLEKIEM

Po zakończeniu przygotowywania napoju z mlekiem możesz przechować zbiornik na mleko bezpośrednio w lodówce (do użycia następnym razem) lub wylać pozostałe mleko.

Umieść duży pusty kubek (o pojemności co najmniej 325 ml) pod rurką do spieniania mleka. Obróć pokrętło kontroli poziomu spieniania przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji „☕" i naciśnij przycisk Czyszczenie „🧹", aby aktywować funkcję czyszczenia. Poczekaj, aż woda wydobywająca się z rurki do spieniania mleka będzie zupełnie przezroczysta. Ekspres zatrzyma się automatycznie, gdy pasek postępu przestanie migać i podświetli się w pełni ciągłym światłem. Cykl czyszczenia jest zakończony. Można również nacisnąć przycisk czyszczenia „🧹", aby zatrzymać proces.



WSKAŹNIK CZYSZCZENIA BĘDZIE ŚWIECIĆ, GDY URZĄDZENIE BĘDZIE GOTOWE DO PRZEPROWADZENIA CYKLU CZYSZCZENIA.

Przed zdejmowaniem części oraz przed czyszczeniem urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od gniazda zasilania i odczekać, aż się schłodzi.

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA MLEKO I RURKI DO SPIENIANIA MLEKA

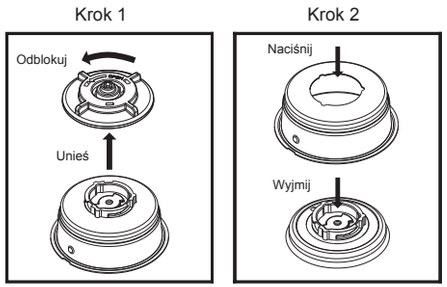
Mimo że zbiornik z pozostałym mlekiem można przechowywać w lodówce, ważne jest, aby regularnie czyścić zbiornik i rurkę do spieniania w celu uniknięcia zatykania i gromadzenia się osadów. W celu wyczyszczenia zbiornika na mleko wykonaj poniższe instrukcje:

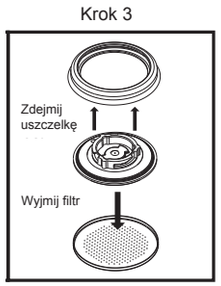
1. Wyjmij pojemnik na mleko z urządzenia, unosząc przycisk zwalniający zbiornik na mleko i jednocześnie wysuwając zbiornik.
2. Zdejmij pokrywę zbiornika.
3. Wylej pozostałe mleko, a następnie wypłucz i dokładnie umyj zbiornik na mleko oraz jego pokrywę ciepłą wodą z dodatkiem płynu. Dokładnie wypłucz i osusz elementy. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych ani myjek z twardej wełny, ponieważ spowoduje to zarysowanie powierzchni urządzenia.
   UWAGA: Zbiornik na mleko również nadaje się do mycia w zmywarce (w górnej szufladzie). Nie umieszczaj pokrywy zbiornika na mleko w zmywarce.
4. Napełnij zbiornik na mleko wodą tak, aby nie przekraczać maksymalnego poziomu MAX. Umieść zbiornik na mleko z powrotem w urządzeniu, podnosząc przycisk zwalniający zbiornika i jednocześnie wsuwając zbiornik do urządzenia, przytrzymując zbiornik za pokrywę.
5. Umieść duży pusty kubek pod rurką do spieniania mleka.
6. Obróć pokrętło kontroli poziomu spieniania przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji „☕" i naciśnij przycisk Czyszczenie „🧹", aby aktywować funkcję czyszczenia. Z rurki do spieniania mleka zacznie wydobywać się para. Nie przerywaj cyklu czyszczenia aż do chwili, gdy woda

przestanie wydobywać się z rurki lub cykl automatycznie dobiegnie końca.
7. Wylej wodę pozostałą w zbiorniku na mleko i umieść go w z powrotem w urządzeniu. Zbiornik na mleko powinien zablokować się na miejscu, co powinno być wyczuwalne.

DOKŁADNE CZYSZCZENIE FILTRÓW

Co 90 dni filtry dokładnie czyść filtry, aby zapewnić optymalną wydajność parzenia. Wykonaj poniższe instrukcje demontażu i wypłucz elementy w dużej misce z ciepłą





wodą. Po dokładnym wypłukaniu wytrzyj elementy do sucha i ponownie zamontuj.

CZYSZCZENIE FILTRÓW

1. Aby wyjąć wyjmowane dolne pokrywy spod filtrów, obróć je przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, w kierunku ikony „🔓”.
2. Umyj wyjmowane dolne pokrywy i filtry w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu. Dokładnie wypłucz i osusz elementy.
3. Umieść wyjmowane dolne pokrywy z powrotem w filtrach, wkładając je na swoje miejsce, a następnie obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w kierunku przeciwnym do ikony „🔓”), aż usłyszysz kliknięcie.

Czyszczenie rurki do spieniania mleka – bez wpływu na mleko w zbiorniku

1. Upewnij się, że zbiornik na mleko i pokrywa są odpowiednio włożone do urządzenia.
2. Umieść duży pusty kubek pod rurką do spieniania mleka.
3. Obróć pokrętło kontroli poziomu spieniania przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji „💨” i naciśnij przycisk „🧽”, aby aktywować funkcję czyszczenia. Z rurki do spieniania mleka zacznie wydobywać się para. Nie przerywaj cyklu czyszczenia aż do chwili, gdy woda przestanie wydobywać się z rurki lub cykl automatycznie dobiegnie końca.
4. Wylej wodę z kubka.
5. Możesz wyjąć zbiornik na mleko z pokrywą i przechowywać go w lodówce do użycia w późniejszym czasie.

CZYSZCZENIE GŁOWICY DO PARZENIA, KOLBY I FILTRÓW

1. Naciśnij przełącznik włączania/wyłączania „I/O” po prawej stronie urządzenia tak, aby znalazł się w pozycji wyłączenia „O”, a następnie wyjmij przewód zasilający z gniazda elektrycznego.
2. Niektóre metalowe części nadal mogą być gorące. Nie dotykaj ich, dopóki się nie schłodzą.
3. Wyjmij kolbę i wyrzuć zmieloną kawę lub zużytą kapsułkę. Dokładnie umyj kolbę i filtry ciepłą wodą z dodatkiem płynu. Dokładnie wypłucz i osusz elementy. **UWAGA:** Kolby ani filtrów nie należy myć w zmywarce.
4. Przetrzyj dolną część głowicy do parzenia wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym w celu usunięcia zmielonej kawy, która mogła na niej pozostać.
5. Umieść kolbę (bez filtrów) z powrotem w głowicy do parzenia i zablokuj ją w odpowiedniej pozycji.
6. Umieść duży pusty kubek pod kolbą.
7. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego. Naciśnij przełącznik włączania/wyłączania „I/O” tak, aby znalazł się w pozycji włączenia „I”. Naciśnij przycisk Espresso „☕” raz i zaczekaj, aż urządzenie automatycznie zakończy proces parzenia wodą.

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA WODĘ

1. Wylej pozostałą wodę, wyjmując zbiornik na wodę i obracając go do góry nogami nad zlewem. Zaleca się opróżnianie zbiornika na wodę po każdym użyciu.
2. Dokładnie umyj zbiornik na wodę i jego pokrywę ciepłą wodą z dodatkiem płynu. Dokładnie wypłucz i osusz elementy. **UWAGA:** Zbiornika na wodę ani jego pokrywy nie należy myć w zmywarce.

PRZESTROGA: Nie zanurzaj obudowy urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

1. Przetrzyj obudowę miękką, mokrą ściereczką. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych ani myjek z twardej wełny, ponieważ spowoduje to zarysowanie powierzchni urządzenia.
2. Nie przechowuj kolby w głowicy do parzenia. Może to spowodować uszkodzenie uszczelki między głowicą do parzenia a kolbą podczas parzenia espresso.

ODKAMIENIANIE

Odkładanie się osadów mineralnych w urządzeniu ma wpływ na działanie urządzenia. Odkamienianie należy zastosować w momencie zauważenia wydłużenia czasu parzenia espresso lub występowania nadmiernej ilości pary. Możesz również zauważyć odkładanie się białego osadu na powierzchni głowicy do parzenia. Częstotliwość czyszczenia zależy od twardości używanej wody. Poniższa tabela przedstawia sugerowaną częstotliwość czyszczenia.

SUGEROWANA CZĘSTOTLIWOŚĆ CZYSZCZENIA

Rodzaj wody	Częstotliwość czyszczenia
Miękka woda (woda filtrowana)	Co 80 cykli parzenia
Twarda woda (woda kranowa)	Co 40 cykli parzenia

ABY USUNĄĆ KAMIEŃ ZE ZBIORNIKA WODY:

1. Napełnij zbiornik świeżym, nierozcieńczonym białym octem spożywczym.
2. Pozostaw roztwór octu w zbiorniku na wodę na noc.
3. Wylej ocet, wyjmując zbiornik z urządzenia i obracając go do góry nogami nad zlewem.
4. Dokładnie wypłucz zbiornik wodą z kranu, napełniając go do połowy wodą, a następnie wylewając ją do zlewu. Powtórz ten krok dwukrotnie.

ABY USUNĄĆ KAMIEŃ Z CZĘŚCI WEWNĘTRZNYCH:

1. W pierwszej kolejności usuń kamień z wnętrza zbiornika na wodę, wykonując powyższe kroki.
2. Upewnij się, że przełącznik włączania/wyłączania znajdzie się w pozycji wyłączenia „O”, a przewód zasilający będzie odłączony od gniazda elektrycznego. Napełnij zbiornik nierozcieńczonym białym octem spożywczym.
3. Włóż kolbę (z filtrem bez kawy) i umieść duży pusty kubek na tacy ociekowej pod kolbą.
4. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego.
5. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby włączyć urządzenie (I). Pasek postępu panelu sterowania podświetli się (Podgrzewacz espresso i Podgrzewacz pary „🌡”), pokazując progres. Gdy pasek postępu będzie w pełni podświetlony i nie miga, naciśnij przycisk automatycznego zaparzania espresso „☕” dwa razy (2). Urządzenie zacznie nalewać ocet. Po napełnieniu kubka zatrzymaj urządzenie, naciskając ponownie przycisk. Podczas pracy urządzenia pasek postępu będzie się cyklicznie podświetlać.
6. Umieść duży pusty kubek (o pojemności co najmniej 325 ml) pod rurką do spieniania mleka. Napełnij zbiornik na mleko wodą i umieść go z powrotem w urządzeniu. Obróć pokrętło kontroli poziomu spieniania przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji „💨” i naciśnij przycisk Czyszczenie „🧽”, aby aktywować funkcję czyszczenia. Nie przerywaj cyklu czyszczenia aż do chwili, gdy mleko przestanie wydobywać

się z rurki będzie lub cykl automatycznie dobiegnie końca.
7. Powtórz kroki 1–6 zależnie od potrzeb, używając tylko wody z kranu w celu wypłukania wszelkich pozostałości octu z urządzenia.

POWIADOMIENIE O CZYSZCZENIU

Powiadomienie o czyszczeniu włączy się po 200 cyklach pracy urządzenia.
1. Wskaźnik czyszczenia będzie świecić jako powiadomienie, aż do momentu ukończenia procedury czyszczenia.
   a. Jeśli parzysz kolejne espresso, latte lub cappuccino, wskaźnik czyszczenia na chwilę się wyłączy, ale zacznie migać po zakończeniu parzenia.
   b. Kiedy urządzenie zostanie wyłączone, wskaźnik czyszczenia również się wyłączy.
   c. Kiedy urządzenie się wyłączy i przejdzie w stan uśpienia, wskaźnik czyszczenia również się wyłączy.

PROCEDURA CZYSZCZENIA
1. Wlej roztwór składający się w 50% z białego octu i w 50% z czystej wody do zbiornika na wodę. Zamieszaj roztwór łyżką, aby upewnić się, że dobrze się połączył.
2. Obróć pokrętło zbiornika na mleko do pozycji czyszczenia. Umieść duży kubek pod rurką do spieniania mleka.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk czyszczenia przez 5 sekund, aby aktywować tryb dokładnego czyszczenia.
   a. Pasek postępu będzie powoli migać, tak jak podczas cyklu parzenia, przez cały cykl czyszczenia.
   b. Pompa będzie się wielokrotnie włączać i wyłączać w ciągu około 12 minut. Następnie wskaźnik czyszczenia wyłączy się, wskazując, że cykl czyszczenia dobiegł końca.
4. Wylej pozostały roztwór ze zbiornika na wodę i napełnij go czystą wodą. Zbiornik należy napełnić tak, aby nie przekroczyć maksymalnego poziomu Max.
5. Naciśnij przycisk manualnego zaparzania espresso „☕” i pozwól, aby woda napełniła kubek, a następnie naciśnij przycisk manualnego zaparzania espresso, aby zatrzymać ekspres.
6. Obróć pokrętło zbiornika na mleko do pozycji czyszczenia i naciśnij przycisk czyszczenia, aby włączyć tryb normalnego czyszczenia.
7. Naciśnij przycisk parzenia espresso, a następnie funkcji spieniania, aby przepłukać system.

KONSERWACJA

Urządzenie nie posiada części podlegających naprawie przez użytkownika. Wszelkie prace serwisowe przekraczające te opisane w sekcji dotyczącej czyszczenia powinny być przeprowadzanie tylko przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu. Zapoznaj się z sekcją dotyczącą gwarancji.

PROBLEMY, PRZYCZYNY I ROZWIĄZANIA

PROBLEM	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Kawa nie wypływa z ekspresu.	• Brak wody w zbiorniku. • Kawa jest zbyt drobno zmielona. • Zbyt dużo kawy w filtrze. • Urządzenie nie było włączone ani podłączone do gniazda zasilania. • Kawa była zbyt mocno ubita.	• Dolej wody. • Zmiel kawę do średniej grubości. • Napełnij filtr mniejszą ilością kawy. • Podłącz urządzenie do gniazda elektrycznego i włącz je. • Napełnij koszyczek filtra kawą i DELIKATNIE UBIJ.
Kawa wydostaje się z boku kolby.	• Kolba nie znajduje się w pozycji pełnego zablokowania. • Zmielona kawa na krawędziach koszyczka filtra. • Zbyt dużo kawy w filtrze.	• Obróć uchwyt filtra do pozycji pełnego zablokowania. • Przetrzyj krawędzie. • Napełniaj kolbę mniejszą ilością kawy.
Mleko nie jest spienione po spienianiu lub nie wydobywa się z rurki do spieniania mleka.	• Sprawdź pozycję kontroli spieniania. • Zabrakło pary. • Mleko nie jest wystarczająco zimne. • Rurka do spieniania mleka jest zablokowana.	• Upewnij się, czy zbiornik na wodę jest napełniony w odpowiednim stopniu. • Schłodź mleko przed przystąpieniem do robienia cappuccino lub latte. • Wykonaj instrukcje dotyczące czyszczenia zbiornika na mleko i rurki do spieniania mleka.
Kawa wydostaje się zbyt szybko.	• Kawa jest zbyt grubo zmielona. • Niewystarczająco dużo kawy w filtrze.	• Zmiel kawę drobniej. • Napełnij filtr większą ilością kawy.
Kawa jest za słaba.	• Używanie filtra na pojedyncze espresso do zrobienia podwójnego espresso. • Kawa jest zbyt grubo zmielona.	• Użyj filtra na podwójne espresso do zrobienia podwójnego espresso. • Zmiel kawę drobniej.
Podświetlenie panelu sterowania zacznie migać.	• Zbiornik na wodę jest pusty. • Przycisk funkcji parzenia należy został wciśnięty, zanim pasek postępu całkowicie się podświetli, co oznacza, że urządzenie jest gotowe do użycia.	• Wlej wodę do zbiornika. • Poczekaj, aż pasek postępu zostanie całkowicie podświetlony i będzie świecić stałym światłem, co oznacza, że urządzenie jest gotowe do użycia.
Kontrolka czyszczenia nie wyłącza się.	• Urządzenie informuje, że jest gotowe do przeprowadzenia cyklu czyszczenia.	• Przeprowadź cykl czyszczenia (patrz strona 11).

CZĘŚCI ZAMIENNE

Informacje na temat części dodatkowych lub zamiennych można znaleźć na stronie internetowej **www.breville.co.uk** lub pod numerem telefonu **0800 028 7154**.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Informacje na temat rozwiązywania problemów oraz odpowiedzi na często zadawane pytania można znaleźć pod adresem:
www.breville.co.uk/faqs

OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA I CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany jest ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkową pomoc, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta: **0800 028 7154** lub e-mail: **BrevilleEurope@newellco.com**.

UTYLIZACJA

Zużytych artykułów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, poddać recyklingowi. Szczegółowe informacje na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE można uzyskać pod adresem BrevilleEurope@newellco.com.

PRODUKTSICHERHEIT

GRÜNDLICH LESEN UND FÜR DIE ZUKÜNFTIGE BEZUGNAHME AUFBEWAHREN

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät unter Aufsicht oder nach einer Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts und den damit verbundenen Gefahren verwenden. Kinder dürfen nicht mit der Maschine spielen. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie die Maschine und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Beschädigte Stromkabel müssen durch den Hersteller, den Kundendienst oder andere qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen.

- ⚠ Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Wärme. Es müssen angemessene Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die Gefahr von Verbrennungen, Verbrühungen, Bränden oder anderen Personen- oder Sachschäden zu vermeiden, die durch Berühren der Außenflächen während des Betriebs oder beim Abkühlen verursacht werden können.
- ⚠ Setzen Sie das Gerät nie für Zwecke ein, für die es nicht bestimmt ist. Das Gerät wurde für die Verwendung in Privathaushalten entwickelt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ⚠ Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- ⚠ Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage.
- ⚠ Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von oder auf Oberflächen, die heiß werden können (z. B. einen Herd oder Kochfelder).
- ⚠ Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist und es sichtbare Beschädigungen oder Anzeichen auf Lecks gibt.
- ⚠ Stellen Sie nach der Verwendung und vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.
- ⚠ Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile ausbauen/einbauen, reinigen oder lagern.
- ⚠ Tauchen Sie niemals das Gerät selbst oder das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ⚠ Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt, verknotet, eingeklemmt wird oder sich verfängt.
- ⚠ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- ⚠ Die Kaffeemaschine darf nicht in einen Schrank gestellt werden, wenn sie in Betrieb ist.

1. Brühkopf
2. Siebträger:
   a. Siebträger für gemahlenen Kaffee und E.S.E.-Kaffeepads (45 mm)
3. Höhenverstellbarer Schlitz für kleine Tassen
4. Abnehmbares Abtropfgitter
5. Abnehmbare Tropfschale
6. Überlaufschwimmer der Tropfschale
7. Filter für:
   a. Single Shot Espresso und E.S.E.-Kaffeepads (45 mm)
   b. Double Shot of Espresso
   c. Abnehmbare Bodenabdeckungen von Filtern
8. Messlöffel/Tamper
9. Bedienfeld
   a. Fortschrittsbalken
   b. Taste für einzelnen (1) und doppelten (2) Espresso
   c. Taste für kleine (1) und große Lattes
   d. Taste für kleinen (1) und großen (2) Cappuccino
   e. Manuelle Espresso-Brühtaste
   f. Manuelle Milchaufschäumertaste
   g. Taste für die Reinigung
10. Abnehmbarer/klarer Milchbehälter
11. Deckel des Milchbehälters
12. Entriegelungstaste des Milchbehälters
13. Drehknopf für Milchschaumpegel
14. Milchschaumdüsen-Führungshebel
15. Milchschaumdüse
16. Ein/Aus-Schalter „I/O“
17. Abnehmbarer Wassertank
18. Wassertankdeckel
19. Milchschlauch

Aufgrund unserer Politik der kontinuierlichen Verbesserung kann das tatsächliche Produkt leicht von dem in dieser Anleitung dargestellten Produkt abweichen.

EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben sich für die neue und innovative Breville® Prima Latte III entschieden. Dieses einzigartige Gerät wurde entwickelt, um Ihnen zu helfen, köstliche Espressi, Cappuccinos und Lattes schnell, bequem und automatisch per Knopfdruck zuzubereiten.

ESPRESSO
Eine einzigartige Methode der Kaffeezubereitung, bei der heißes Wasser durch fein gemahlenen Kaffee gepresst wird. Er ist in Europa sehr beliebt und hat einen viel reichhaltigeren und vollmundigeren Geschmack als normaler Filterkaffee. Wegen seiner Intensität wird Espresso normalerweise in Espressotassen von 45 bis 60 ml (1,5 bis 2 Unzen) serviert.

CAPPUCCINO
Ein Getränk, das aus etwa 1/3 Espresso, 1/3 gedämpfter Milch und 1/3 aufgeschäumter Milch besteht.

LATTE
Ein Getränk aus etwa 1/4 Espresso und 3/4 aufgeschäumter Milch.
Bitte lesen Sie ALLE Anweisungen, Vorsichtsmaßnahmen, Hinweise und Warnungen in dieser Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Wenn dieses Gerät verwendet wird, werden einige Teile und Zubehörteile heiß und müssen abkühlen. Die richtige Pflege und Wartung sorgt für eine lange Lebensdauer der Breville® Prima Latte III und einen störungsfreien Betrieb. Bewahren Sie diese Anleitung auf und lesen Sie häufig darin nach, um Tipps zur Reinigung und Pflege zu erhalten.
Ihre Breville® Prima Latte III kann sowohl mit gemahlenem Kaffee als auch mit E.S.E.-Kaffeepads (45 mm) verwendet werden und ist damit besonders praktisch und vielseitig für die Zubereitung von einzelnen Shots Espresso, Cappuccino und Latte.

BEVOR SIE IHR GERÄT ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN

REINIGUNG DES GERÄTS VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Machen Sie sich anhand des Kapitels „Beschreibung des Geräts“ mit dem Produkt vertraut und identifizieren Sie alle Teile.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, indem Sie den Ein/Aus-Schalter „I/O“ an der rechten Seite des Geräts drücken. Stellen Sie sicher, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.
2. Entfernen Sie Aufkleber und Etiketten von dem Gerät.
3. ENTFERNEN SIE DEN ROTEN STOPFEN VOM BODEN DES WASSERTANKS.
4. Entfernen Sie zuerst den Wassertank, den Milchbehälter, den Siebträger, die beiden Filter und den Messlöffel/Stampfer und waschen Sie die Teile dann in einer Mischung aus mildem Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie die Teile gründlich ab und setzen Sie sie wieder in das Gerät ein.
5. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt „EINSETZEN DES SIEBTRÄGERS“, bevor Sie den Siebträger und jeden anderen Filter aus dem Gerät einsetzen oder entfernen.
6. Um das Innere des Geräts zu reinigen, befolgen Sie die im Abschnitt „ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO“ aufgeführten Schritte mit Wasser in beiden Behältern und ohne gemahlenen Kaffee im Filter. Tauchen Sie das Geräts selbst oder das Netzkabel und den Netzstecker nicht in Wasser und versuchen Sie nicht, eines der inneren Teile zu erreichen.

WICHTIG – DAS GERÄT VORBEREITEN

Führen Sie zum Vorbereiten des Geräts den Dampfzyklus durch, indem Sie die folgenden Schritte ausführen:

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur „MAX“-Linie und achten Sie darauf, den Wassertank mit geschlossenem Deckel wieder fest in das Gerät einzusetzen.
2. Füllen Sie den Milchbehälter bis zum MAX-Füllstand mit Wasser und schieben Sie den Milchbehälter wieder an seinen Platz. Sie sollten spüren, wie der Milchbehälter einrastet.
3. Wählen Sie einen der Filter (einfacher oder doppelter Espresso) und legen Sie ihn in den Siebträger für gemahlenen Kaffee. Setzen Sie den Siebträger in das Gerät ein, achten Sie darauf, dass er richtig verriegelt ist, und stellen Sie eine große Tasse unter ihn. Achten Sie außerdem darauf, dass die Spitze der Milchschaumdüse in die Tasse zeigt.
4. Stecken Sie den Stecker des Geräts in die entsprechende Steckdose.
5. Schalten Sie den Netzschalter auf „I“.
6. Der Fortschrittsbalken des Bedienfelds leuchtet auf (Espressoerhitzer und Dampferhitzer „🌡“) und zeigt den Fortschritt an. Sobald der Fortschrittsbalken vollständig leuchtet, drücken Sie die Taste für manuellen Espresso „☕“. Das Wasser wird fließen. Lassen Sie es eine Tasse füllen und stoppen Sie es dann durch erneutes Drücken der Taste. Die Beleuchtung des Fortschrittsbalkens wird während des Betriebs zyklisch angezeigt.
7. Entsorgen Sie das Wasser in der Tasse und setzen Sie sie wieder in das Gerät ein.
8. Drücken Sie die Taste für manuellen Schaum „☕“. Das Wasser wird fließen. Lassen Sie es eine Tasse füllen und stoppen Sie es dann durch erneutes Drücken der Taste. Die Beleuchtung des Fortschrittsbalkens wird während des Betriebs zyklisch angezeigt.
9. Der Fortschrittsbalken des Bedienfelds leuchtet auf (Espressoerhitzer und Dampferhitzer „🌡“) und geht in ein Dauerlicht über. Jetzt ist Ihr Gerät vorbereitet und einsatzbereit.

WIE SIE DIE RICHTIGE TASSE AUSWÄHLEN

Bitte achten Sie darauf, dass Sie Ihre Tasse nach der folgenden Tabelle auswählen:

GETRÄNK		VORGESCHLAGENE TASSE
Espresso ☕	Einzel (1) Doppel (2)	40 ml 80 ml
Cappuccino ☕	Klein (1) Groß (2)	230 ml 460 ml
Latte ☕	Klein (1) Groß (2)	400 ml 550 ml

HINWEIS: Die Gesamtmenge des Getränks kann je nach Art der Milch und der Menge des verwendeten Schaums variieren.

AUSWAHL DES RICHTIGEN KAFFEES

DER KAFFEE

Der Kaffee sollte frisch gemahlen und dunkel geröstet sein. Versuchen Sie es mit einer französischen oder italienischen Röstung, die für Espresso gemahlen wird. Vorgemahlener Kaffee behält sein Aroma nur für 7–8 Tage, vorausgesetzt, er wird in einem luftdichten Behälter und an einem kühlen, dunklen Ort gelagert. Nicht im Kühlschrank oder Gefrierschrank lagern. Es wird empfohlen, ganze Bohnen erst kurz vor der Verwendung zu mahlen. Kaffeebohnen, die in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden, bewahren das Aroma bis zu 4 Wochen.

DER MAHLGRAD

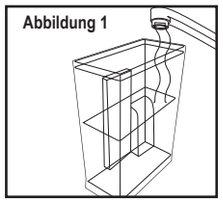
Dies ist ein wichtiger Schritt bei der Espressozubereitung, wenn Sie Ihren eigenen Kaffee mahlen. Er kann Übung erfordern. Der Kaffee muss fein gemahlen sein.

- Der richtige Mahlgrad sollte wie Speisesalz aussehen.
- Wenn der Mahlgrad zu fein ist, fließt das Wasser auch unter hohem Druck nicht durch den Kaffee. Dieses Kaffeemehl sieht aus wie Pulver und fühlt sich an wie Mehl, wenn es zwischen den Fingern gerieben wird.
- Ist der Mahlgrad zu grob, fließt das Wasser zu schnell durch den Kaffee und verhindert eine geschmacksintensive Extraktion. Achten Sie darauf, eine hochwertige Kaffeemühle für eine gleichmäßige Konsistenz zu verwenden.

BETRIEBSANLEITUNG

FÜLLEN DES WASSERTANKS

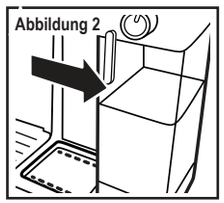
a. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser (siehe Abbildung 1). Sie können entweder einen Krug zum Auffüllen verwenden oder ihn aus dem Gerät nehmen und dann unter dem Wasserhahn auffüllen. Füllen Sie den Behälter mit der gewünschten Wassermenge unterhalb des Füllstands „MAX“ am Behälter. Verwenden Sie niemals warmes oder heißes Wasser zum Befüllen des Wassertanks.

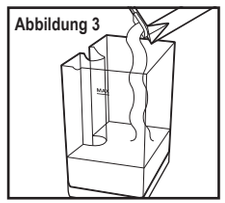


b. Schließen Sie den Deckel des Wassertanks. Wenn Sie ihn zum Befüllen mit Wasser aus dem Gerät entfernt haben, achten Sie bitte darauf, ihn wieder fest an seinen Platz zu setzen.

BEFÜLLEN DES MILCHBEHÄLTERS

Wenn Sie einen Cappuccino oder Latte zubereiten möchten, nehmen Sie den Milchbehälter aus dem Gerät, indem Sie die Entriegelungstaste für den Milchbehälter anheben und gleichzeitig den Milchbehälter herausschieben (siehe Abbildung 2). Gießen Sie dann die gewünschte Menge an kalter Milch ein, die Sie schätzungsweise benötigen, und achten Sie darauf, dass sie unter dem „MAX“-Stand des Behälters bleibt (siehe Abbildung 3). Wenn Sie fertig sind, schieben Sie den Milchbehälter wieder auf das Gerät und achten Sie darauf, dass er fest sitzt. Sie sollten spüren, wie der Milchbehälter einrastet.





HINWEIS: Sie können jede Art von Milch verwenden, die Sie bevorzugen, d. h. Vollmilch, fettarme Milch, Bio- oder Sojamilch.

AUSWAHL DES SIEBTRÄGERS

Ihr Gerät enthält einen Siebträger zur Verwendung mit gemahlenem Kaffee und E.S.E.-Kaffeepads.

VERWENDUNG DES SIEBTRÄGERS FÜR GEMAHLENEN KAFFEE UND E.S.E.-KAFFEEPADS

AUSWAHL DES FILTERS

Wählen Sie den zu verwendenden Filter wie folgt:

a. **FÜR EINEN EINZELNEN SHOT:** Verwenden Sie den Filter für einen einzelnen Shot Espresso, wenn Sie gemahlenen Kaffee verwenden oder wenn Sie E.S.E. (Easy Serving Espresso) Kaffeepads verwenden.

b. **FÜR EINEN DOPPELTEN SHOT ODER ZWEI EINZELNE SHOTS:** Verwenden Sie den Filter für einen doppelten Shot Espresso. Indem Sie zwei kleine Tassen unter den Siebträger stellen, können Sie zwei einzelne Espresso-Shots auf einmal zubereiten.

HINWEIS: Der mit Ihrem Gerät gelieferte Pads-Filter ist nur für E.S.E.-Kaffeepads (Easy Serving Espresso) (45 mm) geeignet.

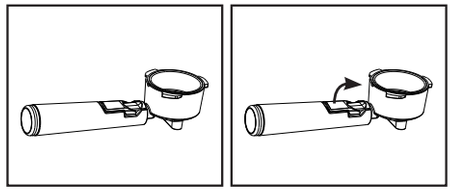
EINSETZEN DES FILTERS IN DEN SIEBTRÄGER

1. Setzen Sie den Filter in den Siebträger ein und achten Sie dabei darauf, dass die Vertiefung des Filters auf die Kerbe des Siebträgers ausgerichtet ist (siehe Abbildung 4).
2. Drehen Sie den Filter nach links oder rechts, um ihn einzurasten (siehe Abbildung 5).

HINWEIS: Zum Entfernen des Filters für die Reinigung drehen Sie den Filter nach links oder rechts, um die Vertiefung des Filters auf die Aussparung des Siebträgers auszurichten, und entfernen Sie ihn.
WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass der Filter abgekühlt ist, bevor Sie versuchen, ihn aus dem Siebträger zu entfernen.

SICHERUNG DES FILTERS BEIM ENTLEEREN DES SIEBTRÄGERS

Wenn Sie mit dem Brühen Ihres Kaffees fertig sind, klappen Sie die im Griff befindliche Lasche zum Einhaken über den Rand des Filters und rasten Sie sie beim Ausklopfen des Kaffeesatzes ein. Klappen Sie die Lasche im Griff zurück (🔓) und nehmen Sie den Filter zur Reinigung heraus. Lassen Sie die Lasche NICHT in der verriegelten Position, wenn Sie den Siebträger am Brühkopf befestigen.

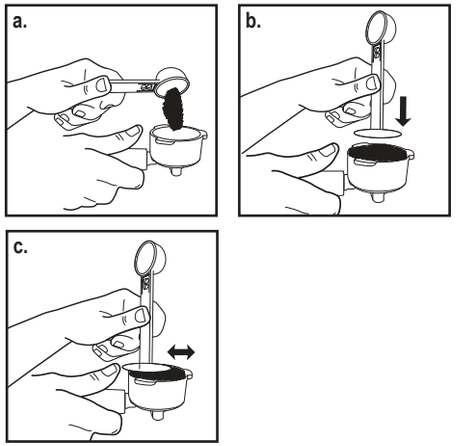


BEFÜLLUNG MIT KAFFEE

Setzen Sie den ausgewählten Filter wie folgt in den Siebträger ein:

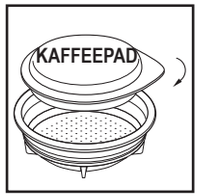
FÜR GEMAHLENEN KAFFEE:

a. Füllen Sie den Filter mit frischem, fein gemahlenem Espressokaffee etwa 3 mm bis zum Rand (**NICHT** überfüllen).
b. Drücken Sie das Kaffeemehl mit dem Tamper des Löffels so weit wie möglich nach unten, um Ihr Espressomehl kompakt und gleichmäßig zu verteilen.
c. Reinigen Sie den Rand von überschüssigem Kaffee, um den richtigen Sitz unter dem Brühkopf zu gewährleisten.



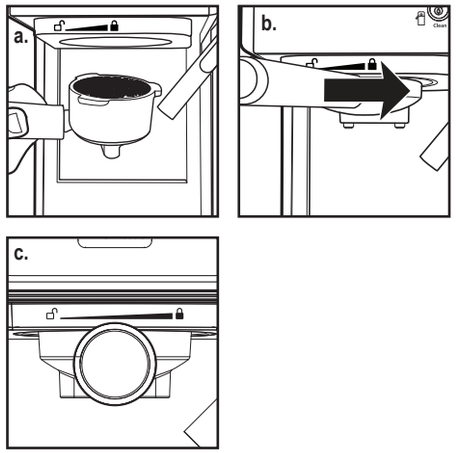
FOR E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO) KAFFEEPADS

Legen Sie das Kaffeepad einfach in den Filter, um einen einzelnen Shot Espresso zu erhalten. Wenn loses Papier vom Kaffeepad aus dem Filter herausragt, müssen Sie es nach innen falten, um eine gute Abdichtung beim Brühen zu gewährleisten.



EINSETZEN DES SIEBTRÄGERS

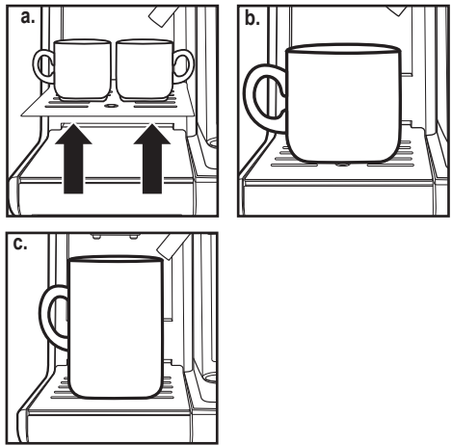
a. Siebträger unterhalb des Brühkopfes positionieren.
b. Positionieren Sie den Griff so, dass der Griff mit dem offenen Schlosssymbol „🔓“ am Gerät übereinstimmt und in die Nut passt.
c. Drehen Sie ihn dann langsam nach rechts, bis der Griff auf das geschlossene Schlosssymbol „🔒“ am Gerät ausgerichtet ist. VORSICHT: Achten Sie darauf, dass Sie nicht versehentlich eine Getränketaste drücken.



PLATZIEREN DER TASSE(N)

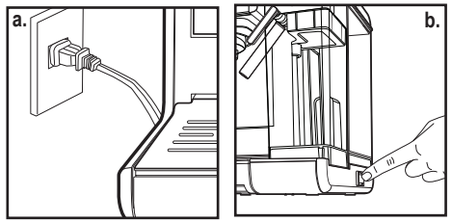
a. Stellen Sie die Höhe ein, indem Sie das abnehmbare Abtropfgitter in den Schlitz für die Höheneinstellung einsetzen, wenn Sie (eine) kleine Espressotasse(n) zum Brühen von Espresso verwenden.
b. Lassen Sie das abnehmbare Abtropfgitter auf der abnehmbaren Abtropfschale, wenn Sie eine größere Tasse zum Brühen von Cappuccino oder Latte verwenden.

VORSICHT: Bei der Zubereitung von Cappuccino oder Latte achten Sie bitte darauf, den Hebel der Milchschaumdüse so einzustellen, dass die Milchschaumdüse in die verwendete Tasse zeigt.



EINSCHALTEN DES GERÄTS

a. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist.
b. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter „I/O“ auf der rechten Seite des Geräts ein.

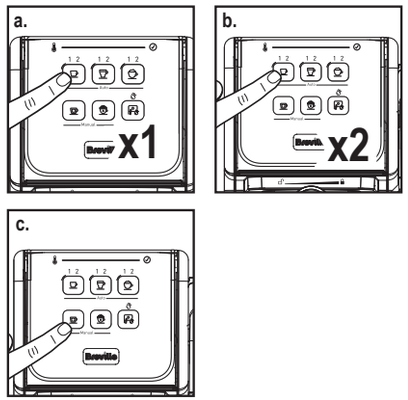


Der Fortschrittsbalken des Bedienfelds leuchtet (Espressoerhitzer und Dampferhitzer „🌡“) während des Erhitzungsvorgangs und bis das Wasser und die Milch (bei Zubereitung von Cappuccino oder Latte) die perfekte Temperatur erreicht haben. Sobald der Fortschrittsbalken vollständig leuchtet, ist das Gerät einsatzbereit.

AUSWÄHLEN DER FUNKTION

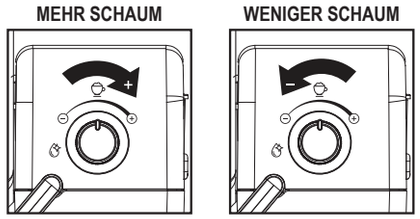
ESPRESSO ZUBEREITEN

a. Drücken Sie die Espresso-Taste „☕“ einmal, um einen einzelnen Shot zu brühen. Das Anzeigesymbol (1) leuchtet für einen einzelnen Shot Espresso. Der Fortschrittsbalken zeigt an, dass ein einzelner Shot Espresso gebrüht wird.
b. Drücken Sie die Espressotaste „☕“ zweimal, um einen doppelten Shot oder zwei einzelne Shot Espresso zu brühen. Das Anzeigesymbol (2) leuchtet für einen doppelten Shot Espresso. Der Fortschrittsbalken zeigt an, dass ein doppelter Shot Espresso gebrüht wird. Bei beiden automatischen Espresso-Funktionen beginnt das Gerät entsprechend Ihrer Auswahl mit dem Brühen des Espressos. Nach dem Brühvorgang stoppt das Gerät automatisch und der Fortschrittsbalken leuchtet vollständig auf und zeigt damit an, dass der Zyklus abgeschlossen ist. Ihr köstlicher Espresso ist bereit, genossen zu werden!
HINWEIS: Wenn Sie weniger Kaffee als die voreingestellte Portion brühen möchten, drücken Sie während des Brühvorgangs jederzeit die Funktionstaste, um den Vorgang zu beenden, sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist.
c. Für manuellen Espresso drücken Sie die Taste Manueller Espresso „☕“ einmal, um den Brühvorgang zu starten. Wenn Sie die gewünschte Menge Espresso haben, drücken Sie die Taste Manueller Espresso noch einmal, um die Maschine zu stoppen.



ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

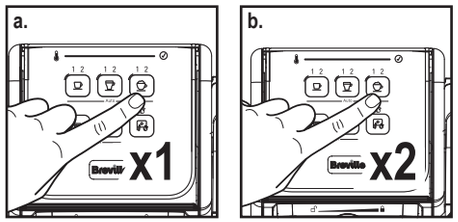
Bevor Sie Ihren Cappuccino zubereiten, stellen Sie Menge der aufgeschäumten Milch nach Ihren Wünschen ein, indem Sie den Drehknopf für den Milchschaum nach rechts für mehr Schaum (Cappuccino) und nach links für weniger Schaum (Latte) drehen.



HINWEIS: Die Schaummenge kann auch während des Brühvorgangs eingestellt werden.

a. Drücken Sie die Cappuccino-Taste „☕“ einmal, um eine kleine Tasse Cappuccino zu brühen. Das Anzeigesymbol (1) leuchtet für eine kleine Tasse Cappuccino. Der Fortschrittsbalken zeigt an, dass eine kleine Tasse Cappuccino gebrüht wird.

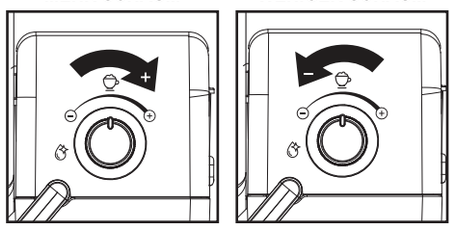
b. Drücken Sie die Cappuccino-Taste „☕“ zweimal, um eine große Tasse Cappuccino zu brühen. Das Anzeigesymbol (2) leuchtet für eine große Tasse Cappuccino. Der Fortschrittsbalken zeigt an, dass eine große Tasse Cappuccino gebrüht wird.



Das Gerät beginnt, Cappuccino entsprechend Ihrer Auswahl zuzubereiten. Das Gerät stoppt automatisch nach dem Brühvorgang und der Fortschrittsbalken wird zu einem durchgehenden Licht, das anzeigt, dass der Zyklus abgeschlossen ist. Ihr köstlicher Cappuccino ist nun bereit, genossen zu werden!

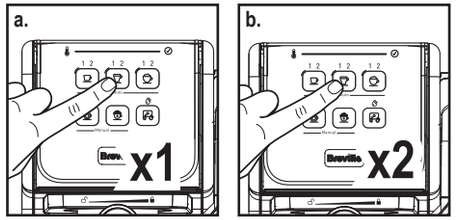
ZUBEREITUNG VON LATTE

Bevor Sie Ihren Latte zubereiten, stellen Sie die Menge der aufgeschäumten Milch nach Ihren Wünschen ein, indem Sie den Schaumregler nach rechts für mehr Schaum (Cappuccino) und nach links für weniger Schaum (Latte) drehen.



a. Drücken Sie die Latte-Taste „☕“, um eine kleine Tasse Latte zu brühen. Das Anzeigesymbol (1) leuchtet für eine kleine Tasse Latte. Der Fortschrittsbalken zeigt an, dass eine kleine Tasse Latte gebrüht wird.

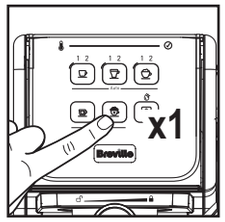
b. Drücken Sie die Latte-Taste „☕“ um eine große Tasse Latte zu brühen. Das Anzeigesymbol (2) leuchtet für eine große Tasse Latte. Der Fortschrittsbalken zeigt an, dass eine große Tasse Latte gebrüht wird.



Das Gerät beginnt, den Latte entsprechend Ihrer Auswahl zu brühen. Das Gerät stoppt automatisch nach dem Brühvorgang und der Fortschrittsbalken wird zu einem durchgehenden Licht, das anzeigt, dass der Zyklus abgeschlossen ist.

ZUBEREITUNG VON AUFGESCHÄUMTER MILCH

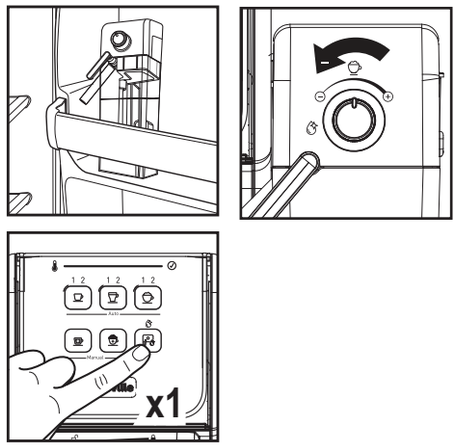
Mit der Breville Prima Latte III können Sie auch nur aufgeschäumte Milch zubereiten. Drücken Sie die manuelle Taste „Aufschäumen“ „☕“, wenn Sie Ihrem Getränk mehr Schaum hinzufügen oder aufgeschäumte Milch für ein anderes Getränk zubereiten möchten, z. B. Macchiato, heiße Schokolade, Chai Latte usw. Drücken Sie die Taste für manuellen Schaum „☕“ noch einmal, um das Gerät anzuhalten.



NACH DER ZUBEREITUNG IHRES GETRÄNKS MIT MILCH

Wenn Sie mit der Zubereitung Ihres Getränks mit Milch fertig sind, können Sie den Milchbehälter des Geräts entweder direkt im Kühlschrank aufbewahren (bereit für die nächste Verwendung) oder die restliche Milch entsorgen.

Stellen Sie eine große leere Tasse (mit einem Fassungsvermögen von mindestens 325 ml) unter die Milchschaumdüse. Drehen Sie den Regler für den Milchschaum gegen den Uhrzeigersinn in die Reinigungsposition „🧽“ und drücken Sie dann die Reinigungsaste „🧽“, um die Reinigungsfunktion zu aktivieren. Lassen Sie das Gerät das Wasser durch die Düse abgeben, bis es klar herauskommt. Das Gerät hält automatisch an, wenn der Fortschrittsbalken aufhört zu zirkulieren und vollständig leuchtet, wenn der Reinigungszyklus abgeschlossen ist, oder Sie können die Reinigungstaste „🧽“ drücken, um den Vorgang zu beenden.



DIE REINIGUNGSLEUCHTE LEUCHTET WEITER, WENN IHR GERÄT FÜR EINEN REINIGUNGSZYKLUS BEREIT IST.

Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen und reinigen

REINIGUNG DES MILCHBEHÄLTERS UND DER MILCHSCHAUMDÜSE

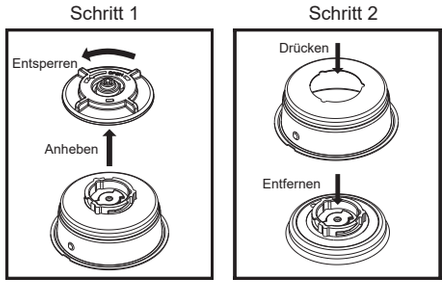
Obwohl Sie den Milchbehälter mit Milchresten im Kühlschrank aufbewahren können, ist es wichtig, den Behälter und die Milchschaumdüse regelmäßig zu reinigen, um Verstopfungen und Rückstände zu vermeiden. Um den Milchbehälter zu reinigen, folgen Sie bitte den unten aufgeführten Anweisungen:

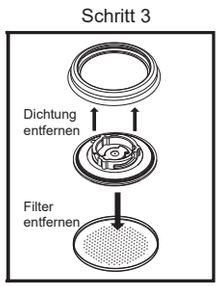
1. Entfernen Sie den Milchbehälter aus dem Gerät, indem Sie die Entriegelungstaste des Milchbehälters anheben und gleichzeitig den Milchbehälter herausschieben.
2. Nehmen Sie den Deckel des Behälters ab.
3. Entsorgen Sie die Milchreste und spülen Sie anschließend den Milchbehälter und seinen Deckel gründlich mit warmem Seifenwasser aus. Achten Sie darauf, sie gut abzuspülen und zu trocknen. Verwenden Sie keine Scheuermittel und Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche verkratzen.
   HINWEIS: Der Milchbehälter ist auch spülmaschinenfest (oberer Einschub). Geben Sie den Deckel des Milchbehälters nicht in die Spülmaschine.
4. Füllen Sie den Milchbehälter mit Wasser – nicht über die MAX-Fülllinie. Setzen Sie den Milchbehälter wieder auf das Gerät, indem Sie die Entriegelungstaste des Behälters anheben und gleichzeitig den Milchbehälter einschieben, wobei Sie den Behälter am Deckel festhalten.
5. Stellen Sie eine große leere Tasse unter die Milchschaumdüse.
6. Drehen Sie den Schaumregler gegen den Uhrzeigersinn in die Reinigungsposition „🧽“ und drücken Sie dann die Reinigungstaste „🧽“, um die Reinigungsfunktion zu aktivieren. Das Gerät beginnt mit der Abgabe von Dampf durch die Milchschaumdüse. Lassen Sie den Reinigungszyklus so lange laufen, bis Sie kein Wasser mehr aus der Düse austreten sehen, oder lassen Sie den Zyklus bis zum automatischen Stopp laufen.

7. Entsorgen Sie das im Milchbehälter verbliebene Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Sie sollten spüren, wie der Milchbehälter einrastet.

TIEFREINIGUNG DER FILTER

Achten Sie darauf, Ihren Filter alle 90 Tage gründlich zu reinigen, um eine optimale Brühleistung zu erzielen. Befolgen Sie diese Demontageanleitung und spülen Sie die Teile in einer großen Schüssel mit warmem Wasser ab. Wischen Sie sie nach dem gründlichen Abspülen trocken und setzen sie sie wieder zusammen.





REINIGUNG DER FILTER

1. Um die abnehmbaren Bodenabdeckungen unter den Filtern zu entfernen, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn in Richtung des Entriegelungssymbols „ 🔓 “.
2. Waschen Sie die abnehmbaren Bodenabdeckungen und Filter mit warmer Seifenlauge. Achten Sie darauf, sie gut abzuspülen und zu trocknen.
3. Setzen Sie die abnehmbaren Bodenabdeckungen wieder auf die Filter, indem Sie sie an ihren Platz setzen und dann im Uhrzeigersinn drehen (weg vom Entriegelungssymbol „ 🔓 “), bis es hörbar einrastet.

Reinigung der Milchschaumdüse ohne Beeinträchtigung der Milch im Behälter

1. Stellen Sie sicher, dass der Milchbehälter und der Deckel richtig im Gerät eingesetzt sind.
2. Stellen Sie einen großen leeren Becher unter die Milchschaumdüse.
3. Drehen Sie den Schaumregler gegen den Uhrzeigersinn in die Position „ “ und drücken Sie dann die Taste „ “, um die Reinigungsfunktion zu aktivieren. Das Gerät beginnt mit der Abgabe von Dampf durch die Milchschaumdüse. Lassen Sie den Reinigungszyklus so lange laufen, bis Sie kein Wasser mehr aus der Düse austreten sehen, oder lassen Sie den Zyklus bis zum automatischen Stopp laufen.
4. Entsorgen Sie das Wasser im Becher.
5. Sie können den Milchbehälter mit dem Deckel abnehmen und zur späteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

REINIGUNG DES BRÜHKOPFES, DES SIEBTRÄGERS UND DER FILTER

1. Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter „I/O“ auf der rechten Seite des Geräts in die Aus-Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Einige der Metallteile können noch heiß sein. Berühren Sie sie nicht mit den Händen, bevor sie abgekühlt sind.
3. Entfernen Sie den Siebträger und entsorgen Sie den Kaffeesatz oder das verbrauchte Pad. Waschen Sie sowohl den Siebträger als auch den Filter gründlich mit warmer Seifenlauge. Achten Sie darauf, sie gut abzuspülen und zu trocknen.
   HINWEIS: Waschen Sie die Siebträger und Filter nicht in der Spülmaschine.
4. Wischen Sie den unteren Teil des Brühkopfes im Gerät mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch ab, um eventuell verbliebenen Kaffeesatz zu entfernen.
5. Setzen Sie den Siebträger (ohne Filter) wieder in den Brühkopf im Gerät ein und verriegeln Sie ihn.
6. Stellen Sie eine große leere Tasse unter den Siebträger.
7. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter „I/O“ in die Ein-Position „I“. Drücken Sie die Taste Espresso „ “ einmal und lassen Sie das Gerät mit Wasser brühen, bis es automatisch stoppt.

REINIGEN DES WASSERTANKS

1. Entsorgen Sie das Restwasser, indem Sie den Wassertank herausnehmen und über dem Spülbecken auf dem Kopf stellen. Es wird empfohlen, den Wassertank zwischen den Anwendungen zu entleeren.
2. Waschen Sie den Wassertank und seinen Deckel gründlich mit warmem Seifenwasser. Achten Sie darauf, sie gut abzuspülen und zu trocknen.
   HINWEIS: Waschen Sie den Wassertank oder seinen Deckel nicht in der Spülmaschine.

VORSICHT: Tauchen Sie weder die Maschine noch Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

REINIGUNG DES GERÄTS

1. Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche verkratzen.
2. Bewahren Sie keinen der Siebträger im Brühkopf auf. Dadurch kann die Abdichtung zwischen Brühkopf und Siebträger beim Brühen von Espresso beeinträchtigt werden.

ENTKALKEN

Die Ansammlung von mineralischen Ablagerungen im Gerät beeinträchtigt den Betrieb des Geräts. Ihr Gerät muss entkalkt werden, wenn Sie feststellen, dass sich die Brühzeit des Espressos verlängert, oder wenn es zu stark dampft. Außerdem können Sie eine Ansammlung von weißen Ablagerungen auf der Oberfläche des Brühkopfs feststellen. Die Häufigkeit der Reinigung hängt von der Härte des verwendeten Wassers ab. In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlenen Reinigungsintervalle.

EMPFOHLENE REINIGUNGSINTERVALLE

Typ des Wassers	Häufigkeit der Reinigung
Weiches Wasser (gefiltertes Wasser)	Alle 80 Brühzyklen
Hartes Wasser (Leitungswasser)	Alle 40 Brühzyklen

WASSERTANK ENTKALKEN:

1. Füllen Sie den Vorratsbehälter mit frischem, unverdünntem weißen Haushaltsessig.
2. Lassen Sie das Gerät über Nacht mit der Essiglösung im Wassertank stehen.
3. Entsorgen Sie den Essig, indem Sie den Behälter herausnehmen und über dem Spülbecken auf den Kopf stellen.
4. Spülen Sie den Wassertank gründlich mit Leitungswasser aus, indem Sie den Tank zur Hälfte mit Wasser füllen und dann das Wasser wieder in die Spüle ausgießen, wobei Sie diesen Schritt zweimal wiederholen.

ZUM ENTKALKEN VON INNENTEILEN:

1. Stellen Sie sicher, dass Sie zuerst das Innere des Wassertanks entkalken, indem Sie die oben genannten Entkalkungsschritte durchführen.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Ein/Aus-Schalter auf die Position „O“ geschaltet und das Netzkabel aus der Steckdose gezogen ist. Füllen Sie den Vorratsbehälter mit unverdünntem weißen Haushaltsessig.
3. Setzen Sie den Siebträger (mit Filter und ohne Kaffee) ein und stellen Sie eine große leere Tasse auf die Tropfschale und unter den Siebträger.
4. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten (I), der Fortschrittsbalken auf dem Bedienfeld leuchtet auf (Espressoerhitzer und Dampferhitzer „ “) und zeigt den Fortschritt an. Sobald der Fortschrittsbalken vollständig leuchtet, drücken Sie die Taste für automatischen Espresso „ “ zweimal (2). Der Essig beginnt zu fließen. Lassen Sie ihn eine Tasse füllen und stoppen Sie ihn dann durch erneutes Drücken der Taste. Die Beleuchtung des Fortschrittsbalkens wird während des Betriebs zyklisch angezeigt.
6. Stellen Sie eine große leere Tasse (mit einem Fassungsvermögen von mindestens 325 ml) unter die Milchschaumdüse. Füllen Sie den Milchbehälter mit Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Drehen Sie den Schaumregler gegen den Uhrzeigersinn in die Reinigungsposition „ “ und drücken Sie dann die Reinigungstaste „ “, um die Reinigungsfunktion

zu aktivieren. Lassen Sie den Reinigungszyklus so lange laufen, bis Sie keine Milch mehr aus der Düse austreten sehen, oder lassen Sie den Zyklus bis zum automatischen Stopp laufen.

7. Wiederholen Sie die Schritte 1–6 nach Bedarf, indem Sie nur Leitungswasser verwenden, um alle verbleibenden Essigreste aus der Maschine zu spülen.

REINIGUNGSHINWEIS

Nach 200 Zyklen wird die Reinigungsbenachrichtigung aktiviert.

1. Die Reinigungskontrollleuchte leuchtet als Hinweis, bis der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist.
   a. Wenn Sie einen weiteren Espresso, Latte oder Cappuccino aufbrühen, schaltet sich die Reinigungsleuchte kurzzeitig aus, beginnt aber nach Abschluss des Brühvorgangs zu blinken.
   b. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, erlischt die Reinigungsanzeige.
   c. Wenn sich das Gerät ausschaltet und in den Ruhezustand geht, erlischt die Reinigungskontrollleuchte.

REINIGUNGSVERFAHREN

1. Gießen Sie eine Lösung aus 50 % weißem Essig und 50 % sauberem Wasser in den Wassertank. Rühren Sie die Lösung mit einem Löffel um, um sicherzustellen, dass sie richtig gemischt ist.
2. Drehen Sie den Milchtankregler in die Reinigungsposition. Stellen Sie eine große Tasse unter die Milchschaumdüse.
3. Drücken Sie die Reinigungstaste 5 Sekunden lang, um den Tiefenreinigungsmodus zu aktivieren.
   a. Der Fortschrittsbalken durchläuft langsam, wie beim Brühvorgang, den gesamten Reinigungszyklus.
   b. Die Pumpe schaltet sich etwa 12 Minuten lang mehrmals ein und aus. Die Reinigungsleuchte erlischt dann und zeigt damit an, dass der Reinigungszyklus abgeschlossen ist.
4. Gießen Sie die restliche Lösung aus dem Wassertank aus und ersetzen Sie sie durch sauberes Wasser. Füllen Sie ihn mit sauberem Wasser bis zur Max-Füllstandslinie.
5. Drücken Sie die manuelle Espressotaste „☕“ und lassen Sie das Wasser eine Tasse füllen. Drücken Sie dann die manuelle Espressotaste, um die Maschine zu stoppen.
6. Drehen Sie den Milchtankregler in die Reinigungsposition und drücken Sie die Reinigungstaste, um den normalen Reinigungsmodus auszuführen.
7. Drücken Sie die Espressotaste und anschließend die Dampffunktion, um das System durchzuspülen.

WARTUNG

Dieses Gerät hat keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Alle Wartungsarbeiten, die über die im Abschnitt „Reinigung“ beschriebenen hinausgehen, sollten nur von einer autorisierten Kundendienstvertretung durchgeführt werden. Siehe Abschnitt Garantie.

PROBLEME, URSACHEN UND ABHILFE

PROBLEM	URSACHEN	ABHILFE
Der Kaffee kommt nicht heraus.	• Kein Wasser im Tank. • Der Kaffee wurde zu fein gemahlen. • Zu viel Kaffee im Filter. • Das Gerät war nicht eingeschaltet oder eingesteckt. • Der Kaffee wurde zu stark festgedrückt/komprimiert.	• Wasser hinzufügen. • Mittelgroben Kaffee mahlen. • Den Filter mit weniger Kaffee füllen. • Das Gerät in die Steckdose stecken und einschalten. • Den Filterkorb mit Kaffee füllen und SANFT FESTDRÜCKEN.
Der Kaffee tritt am Rand des Siebträgers aus.	• Siebträger nicht in die volle Sperrposition gedreht. • Kaffeesatz am Rand des Filterkorbs. • Zu viel Kaffee im Filter.	• Den Siebträger in die volle Verriegelungsposition drehen. • Den Rand abwischen. • Weniger Kaffee einfüllen.
Die Milch ist nach dem Aufschäumen nicht schaumig oder sie kommt nicht aus der Milchschaumdüse heraus.	• Die Position der Schaumregelung prüfen. • Nicht genug Dampf vorhanden. • Die Milch ist nicht kalt genug. • Die Milchschaumdüse ist blockiert.	• Sicherstellen, dass sich ausreichend Wasser im Wassertank befindet. • Die Milch vor der Zubereitung von Cappuccino oder Latte abkühlen. • Die Anweisungen zur Reinigung des Milchbehälters und der Milchschaumdüse befolgen.
Der Kaffee kommt zu schnell heraus.	• Der gemahlene Kaffee ist zu grob. • Es ist nicht genug Kaffee im Filter.	• Einen feineren Mahlgrad verwenden. • Den Filter mit mehr Kaffee füllen.
Der Kaffee ist zu schwach.	• Verwendung eines einzelnen Filters für einen doppelten Shot Espresso. • Der gemahlene Kaffee ist zu grob.	• Einen Doppelfilter für einen doppelten Shot Espresso verwenden. • Einen feineren Mahlgrad verwenden.
Die Leuchten des Bedienfelds blinken.	• Der Wassertank ist leer. • Die Brühfunktionstaste wurde gedrückt, bevor der Fortschrittsbalken vollständig aufleuchtete, um anzuzeigen, dass die Maschine bereit ist.	• Wasser in den Vorratsbehälter füllen. • Warten, bis der Fortschrittsbalken vollständig leuchtet und ein Dauerlicht anzeigt, dass das Gerät bereit ist.
Die Reinigungsleuchte bleibt eingeschaltet.	• Ihr Gerät teilt Ihnen mit, dass es für die Durchführung eines Reinigungszyklus bereit ist.	• Reinigungsdurchlauf durchführen (siehe Seite 11).

ERSATZTEILE

Für zusätzliche Teile oder Ersatzteile besuchen Sie bitte **www.breville.co.uk** oder rufen Sie uns an unter **0800 028 7154**.

FEHLERBEHEBUNG

Informationen zur Fehlerbehebung und FAQs finden Sie unter: **www.breville.de/faqs**

KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Für den Fall, dass die Maschine nicht funktioniert, aber noch unter Garantie steht, geben Sie das Produkt an dem Ort zurück, an dem es gekauft wurde, um es zu ersetzen. Bitte beachten Sie, dass ein gültiger Kaufnachweis erforderlich ist. Für zusätzliche Unterstützung wenden Sie sich bitte an unsere Abteilung für Verbraucherservice unter **0800 028 7154** oder per E-Mail an **BrevilleEurope@newellco.com**.

ABFALLENTSORGUNG

Elektrische Abfallprodukte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte in den entsprechenden Werkstoffzentren entsorgen. Senden Sie eine E-Mail an BrevilleEurope@newellco.com für weitere Recycling- und WEEE-Informationen.

PRODUCTVEILIGHEID

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of mentaal vermogen of gebrek aan ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en begrijpen welke gevaren eraan verbonden zijn. Kinderen dienen niet met dit apparaat te spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd als ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.

Als het netsnoer beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- ⚠ Dit apparaat genereert warmte tijdens gebruik. Passende voorzorgsmaatregelen dienen te worden genomen om het risico op brandwonden, blaren, brand en andere schade aan personen of eigendom te beperken die kan worden veroorzaakt door het aanraken van de buitenkant tijdens gebruik of afkoeling.
- ⚠ Dit apparaat niet gebruiken voor een ander doel dan het bestemde doel. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten.
- ⚠ Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn alvorens u de stekker in het stopcontact steekt of verwijdert of het apparaat aanzet.
- ⚠ Zorg er altijd voor dat het apparaat op een stabiel, veilig, droog en plat oppervlak staat.
- ⚠ Dit apparaat mag niet op of in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die heet kunnen worden (zoals een gasfornuis of kookplaat).
- ⚠ Gebruik het apparaat niet als het is gevallen of zichtbare beschadigingen of lekkages vertoont.
- ⚠ Controleer na gebruik en alvorens het apparaat te reinigen altijd of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- ⚠ Schakel het apparaat altijd eerst uit, haal het uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u onderdelen verwijdert of monteert of de machine reinigt of opbergt.
- ⚠ Dompel de behuizing, het netsnoer en de stekker van het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- ⚠ Laat het stroomsnoer nooit over de rand van een werkblad of aanrecht hangen, laat het nooit in aanraking komen met hete oppervlakken, en voorkom dat het in de knoop of bekneld raakt.
- ⚠ Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het aan staat.
- ⚠ Plaats het koffiezetapparaat tijdens gebruik niet in een kast.

1. Brouwkop
2. Portafilter:
   a. Portafilter voor gemalen koffie en E.S.E.-pods (45 mm)
3. In hoogte verstelbare sleuf voor kleine kopjes
4. Verwijderbaar lekrooster
5. Verwijderbare lekbak
6. Overloopvlotter lekbak
7. Filters voor:
   a. Enkele shot espresso en E.S.E.-pods (45 mm)
   b. Dubbele shot espresso
   c. Afneembare bodemdeksels van filters
8. Maatbeker/Stamper
9. Bedieningspaneel
   a. Voortgangsbalk
   b. Knop voor enkele (1) en dubbele (2) espresso
   c. Knop voor kleine (1) en grote latte
   d. Knop voor kleine (1) en grote (2) cappuccino
   e. Knop voor handmatig espresso brouwen
   f. Knop voor handmatig melk opschuimen
   g. Reinigingsknop
10. Verwijderbaar/transparant melkreservoir
11. Deksel melkreservoir
12. Knop voor ontgrendeling van het melkreservoir
13. Draaiknop voor het melkopschuimniveau
14. Geleidingshendel voor het melkopschuimpijpje
15. Doseerpijpje voor opgeschuimde melk
16. Aan/uit-schakelaar 'I/O'
17. Verwijderbaar waterreservoir
18. Deksel van het waterreservoir
19. Melkslang

Vanwege ons beleid van doorlopende productverbetering kan het werkelijke product licht afwijken van het product dat in deze handleiding staat afgebeeld.

INLEIDING

Gefeliciteerd! U hebt gekozen voor de nieuwe en innovatieve Breville® Prima Latte III. Dit unieke apparaat is ontworpen om u te helpen om snel, gemakkelijk, en automatisch met een druk op de knop overheerlijke espresso's, cappuccino's en lattes te bereiden.

ESPRESSO
Een unieke methode voor het brouwen van koffie waarbij heet water door fijngemalen koffie wordt geperst. Dit brouwsel is populair in Europa en is veel rijker en voller van smaak dan reguliere doorloopkoffie. Vanwege de krachtige smaak wordt espresso doorgaans geserveerd in porties van 45 tot 60 ml, in 'demitasse'-kopjes.

CAPPUCCINO
Een koffiedrank die voor 1/3 bestaat uit espresso, voor 1/3 uit gestoomde melk en voor 1/3 uit opgeschuimde melk.

LATTE
Een koffiedrank die voor 1/4 bestaat uit espresso en voor 3/4 uit gestoomde melk.

Neem alstublieft ALLE aanwijzingen, waarschuwingen en opmerkingen in deze handleiding nauwkeurig door voordat u dit apparaat voor het eerst gebruikt. Tijdens gebruik van dit apparaat worden sommige onderdelen en accessoires warm. Deze moeten na gebruik afkoelen. Adequate verzorging en onderhoud garandeert dat u lang kunt genieten van de Breville® Prima Latte III en zijn probleemloze bediening. Bewaar deze aanwijzingen en raadpleeg ze regelmatig voor tips over reiniging en onderhoud.
Uw Breville® Prima Latte III kan zowel worden gebruikt met gemalen koffie als met E.S.E.-pods (45 mm), waardoor hij uitzonderlijk praktisch en veelzijdig is voor de bereiding van enkele shots espresso, cappuccino en latte.

VOORDAT U UW APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKT

HET APPARAAT REINIGEN VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Raadpleeg het gedeelte 'Beschrijving van het apparaat' om vertrouwd te raken met het product en om alle onderdelen te herkennen.

1. Zorg ervoor dat het apparaat uit 'O' staat door op de aan/uit-schakelaar 'I/O' te drukken aan de rechterkant van het apparaat. Zorg ervoor dat de stekker niet in het stopcontact zit.
2. Verwijder stickers en labels van het apparaat.
3. VERWIJDER DE RODE PLUG VAN DE ONDERKANT VAN HET WATERRESERVOIR.
4. Verwijder en reinig vervolgens het waterreservoir, het melkreservoir, het portafilter, de twee filters en de maatbeker/stamper in een sopje van water met een mild schoonmaakmiddel. Spoel ieder onderdeel grondig af en plaats ze terug in het apparaat.
5. Raadpleeg de aanwijzingen in het gedeelte 'HET PORTAFILTER PLAATSEN' voordat u het portafilter of een ander filter in het apparaat plaatst of eruit verwijdert.
6. Volg de stappen uit het gedeelte 'CAPPUCCINO BEREIDEN' om de binnenkant van het apparaat schoon te maken, met water in beide reservoirs en zonder gemalen koffie in het filter. Dompel de behuizing, het netsnoer en de stekker van het apparaat nooit onder in water en probeer nooit de interne onderdelen te bereiken.

BELANGRIJK – BEREID HET APPARAAT VOOR

Om het apparaat voor te bereiden, voert u de stoomcyclus uit door de onderstaande stappen te volgen:

1. Vul het waterreservoir tot de 'MAX'-lijn en plaats het waterreservoir stevig en met gesloten deksel terug in het apparaat.
2. Vul het melkreservoir met water tot het MAX-niveau en schuif het melkreservoir terug op zijn plek. Als het goed is, voelt u dat het melkreservoir op zijn plek wordt vergrendeld.
3. Selecteer een van de filters (enkele of dubbele espresso) en plaats het in het portafilter voor gemalen koffie. Plaats het portafilter in het apparaat, zorg dat het goed vergrendeld zit en plaats er een grote kop onder. Zorg er ook voor dat het uiteinde van doseerpijpje voor opgeschuimde melk naar de binnenkant van de kop gericht is.
4. Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact.
5. Zet de aan/uit-knop op 'I'.
6. De voortgangsbalk op het bedieningspaneel zal oplichten (Espressoverhitter en Stoomverhitter '') en de voortgang tonen. Zodra de voortgangsbalk volledig is verlicht en blijft branden, drukt u op de knop handmatige espresso ''. Het water zal gaan stromen. Zodra de kop vol is, kunt u het water stoppen door opnieuw op de knop te drukken. De voortgangsbalk zal tijdens gebruik knipperen.
7. Gooi het water uit de kop weg en zet de kop terug in het apparaat.
8. Druk op de knop handmatig opschuimen ''. Het water zal gaan stromen. Zodra de kop vol is, kunt u het water stoppen door opnieuw op de knop te drukken. De voortgangsbalk zal tijdens gebruik knipperen.
9. De voortgangsbalk op het bedieningspaneel zal oplichten (Espressoverhitter en Stoomverhitter '') en blijven branden. Uw apparaat is nu voorbereid en is klaar voor gebruik.

DE JUISTE KOP SELECTEREN

Selecteer uw kop op basis van de volgende tabel:

DRANK		AANBEVOLEN KOP
Espresso	Enkel (1) Dubbel (2)	40 ml 80 ml
Cappuccino	Klein (1) Groot (2)	230 ml 460 ml
Latte	Klein (1) Groot (2)	400 ml 550 ml

OPMERKING: De totale hoeveelheid van de drank kan verschillen afhankelijk van de gebruikte melksoort en het schuimniveau.

DE JUISTE KOFFIE SELECTEREN

DE KOFFIE

De koffie dient vers gemalen te zijn en donker gebrand. Probeer eens een Franse of Italiaanse gebrande maling voor espresso. Voorgemalen koffie behoudt zijn smaak slechts voor 7-8 dagen, mits de koffie wordt bewaard in een luchtdichte container, op een koele, donkere plek. Niet in een koelkast of vriezer bewaren. Het wordt aanbevolen om hele bonen vlak voor gebruik te malen. Koffiebonen die worden bewaard in een luchtdichte container behouden hun smaak tot maximaal 4 weken.

DE MALING

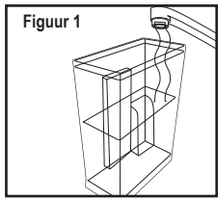
Als u uw eigen koffie maalt, is dit een cruciale stap in het proces om espresso te maken. Er is mogelijk wat oefening nodig. De koffie moet fijn gemalen zijn.

- De juiste maling moet er uitzien als tafelzout.
- Als de maling te fijn is, loopt het water zelfs onder hoge druk niet door de koffie. Deze malingen lijken op poeder en voelen als meel wanneer ze tussen vingers worden gewreven.
- Als de maling te grof is, loopt het water te snel door de koffie, wat een volle smaak verhindert. Gebruik een hoogwaardige molen voor een gelijkmatige consistentie.

GEBRUIKSAANWIJZING

HET WATERRESERVOIR VULLEN

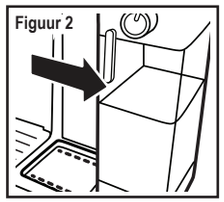
a. Vul het waterreservoir met water (zie figuur 1). U kunt een kan gebruiken om het reservoir te vullen of het reservoir uit het apparaat halen en het onder de kraan vullen. Vul het reservoir met de gewenste hoeveelheid water onder het 'MAX'-niveau op het reservoir. Gebruik nooit warm of heet water om het waterreservoir te vullen.

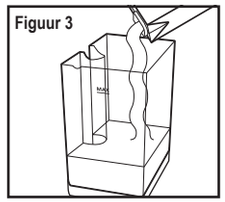


b. Sluit het deksel van het waterreservoir. Als u het reservoir uit het apparaat hebt gehaald om het te vullen met water, zorg er dan voor dat u het stevig op zijn plaats terugzet.

HET MELKRESERVOIR VULLEN

Als u van plan bent om een cappuccino of een latte te bereiden, haal dan het melkreservoir uit het apparaat door de ontgrendelingsknop van het melkreservoir omhoog te tillen en tegelijkertijd het melkreservoir eruit te schuiven (zie figuur 2). Schenk dan de gewenste hoeveelheid koude melk volgens uw inschatting van de benodigde hoeveelheid, en zorg er daarbij voor dat het onder het 'MAX'-niveau op het reservoir blijft (zie figuur 3). Schuif zodra u klaar bent het melkreservoir terug in het apparaat en zorg ervoor dat het stevig op zijn plaats zit. Als het goed is, voelt u dat het melkreservoir op zijn plek wordt vergrendeld.





OPMERKING: U kunt iedere gewenste soort melk gebruiken, inclusief volle melk, magere melk, biologische melk of sojamelk.

HET PORTAFILTER KIEZEN

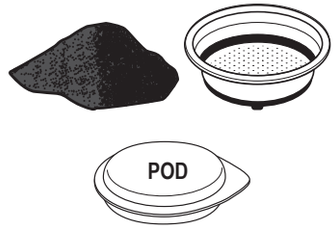
Uw apparaat bevat een portafilter voor gebruik met gemalen koffie en E.S.E.-pods.

HET PORTAFILTER GEBRUIKEN VOOR GEMALEN KOFFIE EN E.S.E.-PODS

HET FILTER KIEZEN

Selecteer het te gebruiken filter als volgt:

a. **VOOR EEN ENKELE SHOT** – gebruik het filter voor een enkele shot espresso wanneer u gemalen koffie of E.S.E. (Easy Serving Espresso)-pods gebruikt.

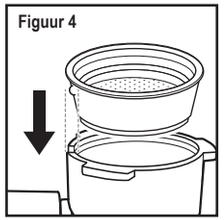


b. **VOOR EEN DUBBELE SHOT OF TWEE ENKELE SHOTS** – gebruik het filter voor een dubbele shot espresso. Door twee kleine kopjes onder het portafilter te plaatsen, kunt u twee enkele shots espresso tegelijk bereiden.

OPMERKING: Het podfilter dat is inbegrepen bij uw apparaat is ontworpen voor exclusief gebruik met E.S.E. (Easy Serving Espresso) (45 mm)-pods.

HET FILTER OP HET PORTAFILTER PLAATSEN

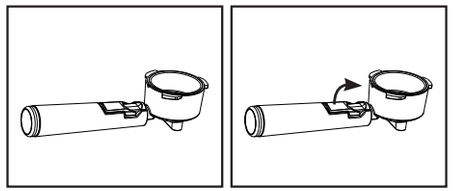
1. Plaats het filter in het portafilter en zorg er daarbij voor dat de knobbel van het filter op één lijn ligt met de inkeping van het portafilter (zie figuur 4).
2. Draai het filter naar links of rechts om het te vergrendelen (zie figuur 5).



OPMERKING: Om het filter te verwijderen voor reiniging, draait u het filter naar links of rechts om de knobbel van het filter uit te lijnen met de inkeping van het portafilter. **WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het filter is afgekoeld voordat u probeert het van het portafilter te verwijderen.**

HET FILTER VASTZETTEN BIJ HET LEGEN VAN HET PORTAFILTER

Als u klaar bent met het brouwen van uw koffie kunt u het lipje in het handvat over de rand van het filter zetten en zo het filter vergrendelen wanneer u het koffiedik wegtikt. Draai het lipje terug (🔓) in het handvat en verwijder het filter om het te reinigen. Zorg dat het lipje NIET is vergrendeld wanneer u het portafilter op de brouwkop bevestigt.

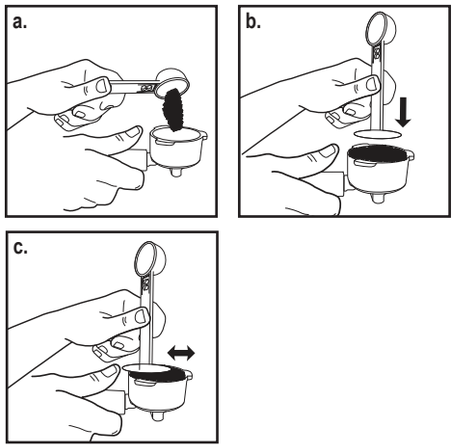


MET KOFFIE VULLEN

Plaats het geselecteerde filter als volgt in het portafilter:

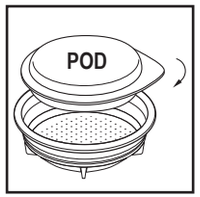
VOOR GEMALEN KOFFIE:

a. Vul het filter tot ongeveer 3 mm van de rand met verse, fijngemalen espressokoffie (**NIET** overvullen).
b. Om ervoor te zorgen dat uw espressomaling compact en gelijkmatig is, gebruikt u het stampgedeelte van de maatbeker om de koffiemaling zo ver omlaag te duwen als de stamper toelaat.
c. Verwijder overtollige koffie van de rand om te zorgen dat het filter goed onder de brouwkop past.



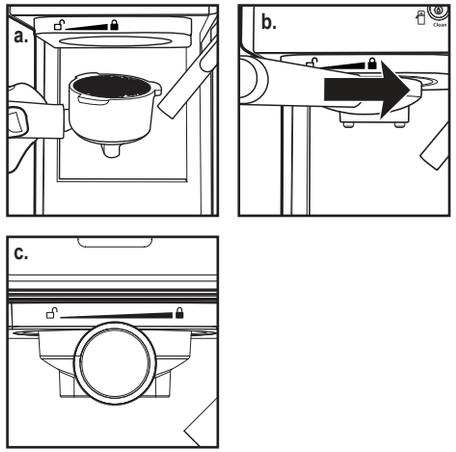
VOOR E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO)-PODS

Plaats de pod simpelweg in het filter voor een enkele shot espresso. Als er los papier van de pod uit het filter steekt, vouw het dan naar binnen voor een goede afdichting tijdens het brouwen.



HET PORTAFILTER PLAATSEN

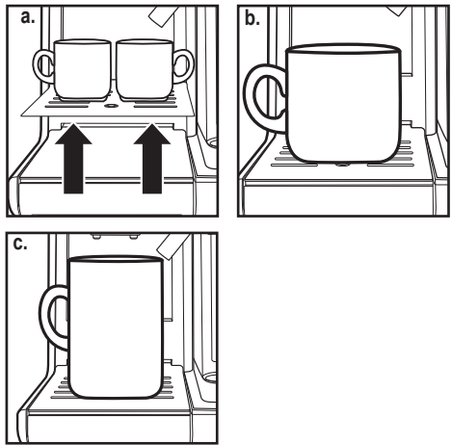
a. Positioneer het portafilter onder de brouwkop.
b. Positioneer het handvat zo dat het op één lijn ligt met het open slot-pictogram '🔓' op het apparaat en in de gleuf past.
c. Draai het vervolgens naar rechts totdat het handvat op één lijn ligt met het gesloten slot-pictogram '🔒' op het apparaat. LET OP Zorg dat u niet per ongeluk op een koffieknop drukt.



DE KOP(JES) PLAATSEN

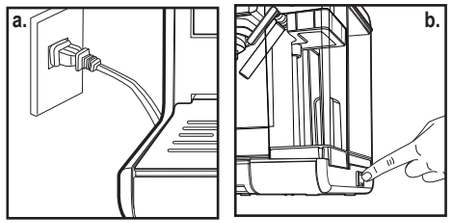
a. Verstel de hoogte door het verwijderbare lekrooster in de in hoogte verstelbare sleuf te plaatsen indien u een of meer kleine 'demitasse'-kopjes gebruikt om espresso te brouwen.
b. Houd het verwijderbare lekrooster boven de verwijderbare lekbak als u een grotere kop gebruikt om cappuccino of latte te brouwen.

LET OP: Zorg er bij het brouwen van cappuccino of latte voor dat u de geleidingshendel voor het melkopschuimpijpje verstelt om het doseerpijpje voor opgeschuimde melk binnen de gebruikte kop te positioneren.



HET APPARAAT AANZETTEN

a. Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikt stopcontact.
b. Zet het apparaat aan 'I' met behulp van de 'I/O'-schakelaar aan de rechterkant van het apparaat.

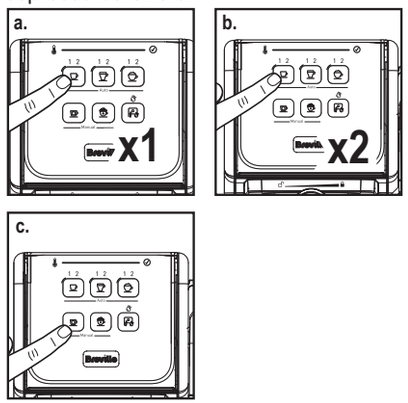


De voortgangsbalk op het bedieningspaneel zal oplichten (Espressoverhitter en Stoomverhitter '🌡') tijdens het verhittingsproces en totdat het water en de melk (als u cappuccino of latte maakt) de perfecte temperatuur bereiken. Zodra de voortgangsbalk volledig is verlicht en blijft branden, is het apparaat klaar voor gebruik.

SELECTEER DE FUNCTIE

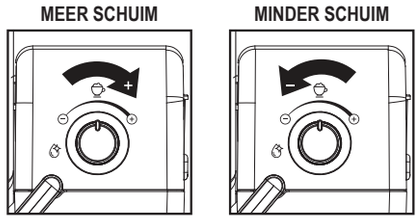
ESPRESSO BEREIDEN

a. Druk één keer op de Espressoknop '☕' om een enkele shot te bereiden. Het indicatiesymbool (1) zal oplichten voor een enkele shot espresso. De voortgangsbalk zal aangeven dat een enkele shot espresso wordt gebrouwen.
b. Druk twee keer op de Espressoknop '☕' om een dubbele shot of twee enkele shots espresso te brouwen. Het indicatiesymbool (2) zal oplichten voor een dubbele shot espresso. De voortgangsbalk zal aangeven dat een dubbele shot espresso wordt gebrouwen. Voor beide automatische espressofuncties zal het apparaat de door u geselecteerde espresso beginnen te brouwen. Het apparaat stopt automatisch nadat het brouwproces klaar is en de voortgangsbalk blijft branden om aan te geven dat de cyclus is voltooid. Uw kunt nu van uw overheerlijke espresso genieten!
OPMERKING: Als u een kleinere hoeveelheid koffie wilt brouwen dan de vooringestelde portie, druk dan tijdens het brouwproces op de functieknop om te stoppen wanneer de gewenste hoeveelheid is bereikt.
c. Druk één keer op de knop Handmatige Espresso '☕' om te beginnen met het handmatig brouwen van een espresso. Druk nogmaals op de knop Handmatige Espresso om het apparaat te stoppen wanneer de gewenste hoeveelheid espresso bereikt is.



CAPPUCCINO BEREIDEN

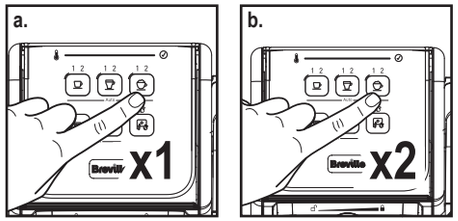
Stem voordat u cappuccino bereidt het niveau van opgeschuimde melk af op uw voorkeur door de draaiknop voor het opschuimniveau naar rechts te draaien voor meer schuim (cappuccino) en naar links voor minder schuim (latte).



OPMERKING: Het schuimniveau kan ook worden aangepast tijdens de brouwcyclus.

a. Druk één keer op de Cappuccinoknop '☕' om een klein kopje cappuccino te brouwen. Het indicatiesymbool (1) voor een klein kopje cappuccino zal oplichten. De voortgangsbalk zal aangeven dat een klein kopje cappuccino wordt gebrouwen.

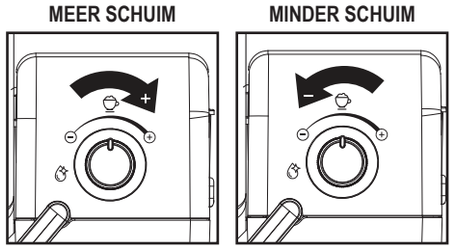
b. Druk twee keer op de Cappuccinoknop '☕' om een grote kop cappuccino te brouwen. Het indicatiesymbool (2) voor een grote kop cappuccino zal oplichten. De voortgangsbalk zal aangeven dat een grote kop cappuccino wordt gebrouwen.



Het apparaat zal de door u geselecteerde cappuccino beginnen te brouwen. Het apparaat stopt automatisch nadat het brouwproces klaar is en de voortgangsbalk blijft branden om aan te geven dat de cyclus is voltooid. U kunt nu van uw overheerlijke cappuccino genieten!

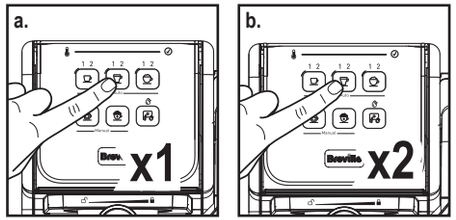
LATTE BEREIDEN

Stem voordat u latte bereidt het niveau van opgeschuimde melk af op uw voorkeur door de draaiknop voor het opschuimniveau naar rechts te draaien voor meer schuim (cappuccino) en naar links voor minder schuim (latte).



a. Druk op de Latteknop '☕' om een klein kopje latte te brouwen. Het indicatiesymbool (1) voor een klein kopje latte zal oplichten. De voortgangsbalk zal aangeven dat een klein kopje latte wordt gebrouwen.

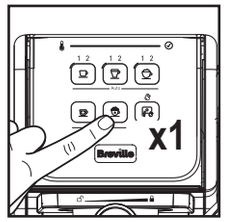
b. Druk op de Latteknop '☕' om een grote kop latte te brouwen. Het indicatiesymbool (2) voor een grote kop latte zal oplichten. De voortgangsbalk zal aangeven dat een grote kop latte wordt gebrouwen.



Het apparaat zal de door u geselecteerde latte beginnen te brouwen. Het apparaat stopt automatisch nadat het brouwproces klaar is en de voortgangsbalk blijft branden om aan te geven dat de cyclus is voltooid.

OPGESCHUIMDE MELK BEREIDEN

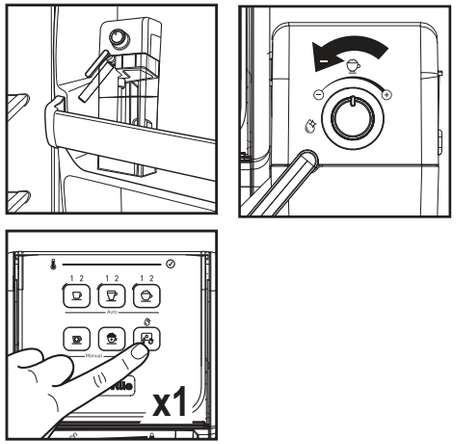
De Breville Prima Latte III stelt u ook in staat om enkel opgeschuimde melk te bereiden. Druk op de knop 'Handmatig Opschuimen' '☕' als u meer schuim wilt toevoegen aan uw koffiedrank of om opgeschuimde melk te bereiden voor andere dranken, zoals macchiato, warme chocolademelk, chai latte enz. Druk opnieuw op de knop 'Handmatig Opschuimen' '☕' om het apparaat te stoppen.



NA DE BEREIDING VAN UW KOFFIEDRANKEN MET MELK

Zodra u klaar bent met de bereiding van uw koffiedrank met melk, kunt het melkreservoir van het apparaat direct in de koelkast opbergen (klaar voor het volgende gebruik) of de overgebleven melk weggooien.

Plaats een grote lege kop (met een inhoud van ten minste 325 ml) onder het doseerpijpje voor opgeschuimde melk. Draai de draaiknop voor het opschuimniveau linksom naar de reinigingspositie '💧' en druk vervolgens op de Reinigingsknop '🧹' om de reinigingsfunctie te activeren. Laat het apparaat water door het pijpje doseren totdat er helder water uitloopt. Het apparaat zal automatisch stoppen als de voortgangsbalk stopt met knipperen en blijft branden. Dit betekent dat de reinigingscyclus is afgerond, of u kunt op de reinigingsknop '🧹' drukken om het proces te beëindigen.



HET REINIGINGSLAMPJE BLIJFT BRANDEN WANNEER UW APPARAAT KLAAR IS VOOR EEN REINIGINGSCYCLUS.

Zorg er voordat u het apparaat reinigt of onderdelen verwijdert altijd voor dat u het apparaat uitzet, uit het stopcontact haalt en laat afkoelen

HET MELKRESERVOIR EN HET OPSCHUIMPIJPJE REINIGEN

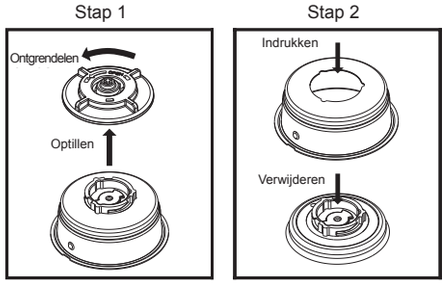
Hoewel u het melkreservoir in de koelkast kunt zetten met overgebleven melk erin, is het belangrijk om het reservoir en het opschuimpijpje regelmatig te reinigen om opstopping en ophoping van resten te voorkomen. Volg de onderstaande aanwijzingen om het melkreservoir te reinigen:

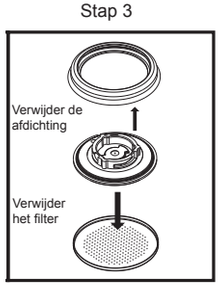
1. Verwijder het melkreservoir uit het apparaat door de ontgrendelingsknop van het melkreservoir omhoog te tillen en tegelijkertijd het melkreservoir eruit te schuiven.
2. Verwijder het deksel van het reservoir.
3. Gooi eventueel overgebleven melk weg en spoel en reinig vervolgens het melkreservoir en het deksel grondig met warm water en zeep. Zorg dat u ze goed afspoelt en afdroogt. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen en schuursponsjes; deze zullen krassen achterlaten op de lak.
   OPMERKING: Het melkreservoir is ook vaatwasserbestendig (bovenste rek). Plaats het deksel van het melkreservoir niet in de vaatwasser.
4. Vul het melkreservoir met water, maar niet tot boven de MAX-vullijn. Plaats het melkreservoir terug in het apparaat. Til daarbij de ontgrendelingsknop van het reservoir omhoog en schuif het melkreservoir er tegelijkertijd in, terwijl u het reservoir aan het deksel vasthoudt.
5. Plaats een grote lege kop onder het doseerpijpje voor opgeschuimde melk.
6. Draai de draaiknop voor het opschuimniveau linksom naar de reinigingspositie '💧' en druk vervolgens op de Reinigingsknop '🧹' om de reinigingsfunctie te activeren. Het apparaat begint stoom vrij te geven door het doseerpijpje voor opgeschuimde melk. Voer de reinigingscyclus uit tot u geen water meer uit het pijpje ziet komen, of totdat de cyclus automatisch stopt.

7. Gooi eventueel in het melkreservoir overgebleven water weg en plaats het reservoir terug in het apparaat. Als het goed is, voelt u dat het melkreservoir op zijn plek wordt vergrendeld.

DIEPE REINIGING VAN DE FILTERS

Zorg ervoor dat u uw filter iedere 90 dagen diep reinigt voor optimale brouwprestaties. Volg de volgende aanwijzingen voor demontage en spoel de onderdelen af in een grote kom warm water. Nadat u de onderdelen grondig hebt gereinigd, kunt u ze droog vegen en opnieuw monteren.





DE FILTERS REINIGEN

1. Om de afneembare bodemdeksels van onder de filters te verwijderen, roteert u ze linksom richting het open slot-pictogram '🔓'.
2. Was de afneembare bodemdeksels en filters met warm water en zeep. Zorg dat u ze goed afspoelt en afdroogt.
3. Plaats de afneembare bodemdeksels terug op de filters door ze op hun plek te zetten en ze vervolgens rechtsom te draaien (weg van het open slot-pictogram '🔓') totdat u een klik hoort.

Reiniging van het doseerpijpje voor opgeschuimde melk – zonder de melk in het reservoir aan te tasten

1. Zorg ervoor dat het melkreservoir en het deksel op de juiste wijze in het apparaat zitten.
2. Plaats een grote lege beker onder het doseerpijpje voor opgeschuimde melk.
3. Draai de draaiknop voor het opschuimniveau linksom naar de reinigingspositie '💧' en druk vervolgens op de '🧽'-knop om de reinigingsfunctie te activeren. Het apparaat begint stoom vrij te geven door het doseerpijpje voor opgeschuimde melk. Voer de reinigingscyclus uit tot u geen water meer uit het pijpje ziet komen, of totdat de cyclus automatisch stopt.
4. Gooi het water in de beker weg.
5. U kunt het melkreservoir met het deksel verwijderen en het in de koelkast bewaren voor later gebruik.

DE BROUWKOP, HET PORTAFILTER EN DE FILTERS REINIGEN

1. Zet de aan/uit-schakelaar 'I/O' aan de rechterkant van het apparaat in de uit-positie 'O' en haal het netsnoer uit het stopcontact.
2. Sommige van de metalen onderdelen kunnen nog heet zijn. Raak ze niet aan met uw handen totdat ze afgekoeld zijn.
3. Verwijder het portafilter en gooi het koffiedik of de gebruikte pod weg. Was zowel het portafilter als het filter grondig met warm water en zeep. Zorg dat u ze goed afspoelt en afdroogt.
   OPMERKING: Was portafilters en filters niet in de vaatwasser.
4. Veeg het onderste deel van de brouwkop in het apparaat af met een vochtige doek of keukenpapier om eventueel overgebleven koffiedik te verwijderen.
5. Plaats het portafilter (zonder filter) terug in de brouwknop in het apparaat en vergrendel het.
6. Plaats een grote, lege kop onder het portafilter.
7. Steek het netsnoer in het stopcontact. Zet de aan/uit-schakelaar 'I/O' in de aan-positie 'I'. Druk één keer op de Espressoknop '☕' en laat het apparaat met water brouwen totdat het automatisch stopt.

HET WATERRESERVOIR REINIGEN

1. Gooi het overgebleven water weg door het waterreservoir te verwijderen en het ondersteboven te keren boven de gootsteen. Het wordt aanbevolen om het waterreservoir tussen gebruik door te legen.
2. Was het waterreservoir en het deksel grondig met warm water en zeep. Zorg dat u ze goed afspoelt en afdroogt.
   OPMERKING: Was het waterreservoir en het deksel niet in de vaatwasser.

LET OP: Dompel de behuizing, het netsnoer en de stekker van het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.

HET APPARAAT REINIGEN

1. Veeg de behuizing schoon met een zachte natte doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes; deze zullen krassen achterlaten op de lak.
2. Berg geen portafilter op in de brouwkop. Dit kan een nadelig effect hebben op de afdichting tussen de brouwkop en het portafilter tijdens het brouwen van espresso.

ONTKALKING

Ophoping van minerale afzettingen in het apparaat zal de werking nadelig beïnvloeden. Uw apparaat moet ontkalkt worden wanneer u merkt dat het langer duurt om espresso te brouwen of bij overmatige stoomvorming. U merkt mogelijk ook een ophoping van witte afzettingen op het oppervlak van de brouwkop op.
De reinigingsfrequentie is afhankelijk van de hardheid van het gebruikte water. De volgende tabel toont de aanbevolen reinigingsintervallen.

AANBEVOLEN REINIGINGSINTERVALLEN

Watertype	Reinigingsfrequentie
Zacht water (gefilterd water)	Iedere 80 brouwcycli
Hard water (kraanwater)	Iedere 40 brouwcycli

OM HET WATERRESERVOIR TE ONTKALKEN:

1. Vul het reservoir met verse, onverdunde witte huishoudazijn.
2. Laat de azijnoplossing één nacht lang in het waterreservoir in het apparaat zitten.
3. Gooi de azijn weg door het reservoir te verwijderen en het ondersteboven te keren boven de gootsteen.
4. Spoel het waterreservoir grondig met kraanwater door het reservoir halfvol met water te vullen en het water vervolgens terug in de gootsteen te gieten. Herhaal deze stap twee keer.

OM INTERNE ONDERDELEN TE ONTKALKEN:

1. Zorg ervoor dat u eerst de binnenkant van het waterreservoir ontkalkt door de bovenstaande ontkalkingsstappen te volgen.
2. Zorg ervoor dat de aan/uit-schakelaar 'I/O' in de uit-positie 'O' staat en dat het netsnoer niet in het stopcontact zit. Vul het reservoir met onverdunde witte huishoudazijn.
3. Plaats het portafilter (met filter en zonder koffie) en plaats een grote, lege kop bovenop de lekbak en onder het portafilter.
4. Steek het netsnoer in het stopcontact.
5. Druk op de aan/uit-knop om de eenheid aan te zetten (I). De voortgangsbalk op het bedieningspaneel zal oplichten (Espressoverhitter en Stoomverhitter '🌡') en de voortgang aangeven. Zodra de voortgangsbalk volledig is verlicht en blijft branden, drukt u twee (2) keer op de knop Automatische Espresso '☕'. De azijn zal gaan stromen. Zodra de kop vol is, kunt u het water stoppen door opnieuw op de knop te drukken. De voortgangsbalk zal tijdens gebruik knipperen.
6. Plaats een grote lege kop (met een inhoud van ten minste 325 ml) onder het doseerpijpje voor opgeschuimde melk. Vul het melkreservoir met water en plaats het terug in het apparaat. Draai de draaiknop voor het opschuimniveau linksom naar de reinigingspositie '💧' en druk vervolgens op de Reinigingsknop '🧽' om de reinigingsfunctie te activeren. Voer de reinigingscyclus uit tot u geen melk meer uit het pijpje ziet komen, of totdat de cyclus automatisch stopt.

7. Herhaal zo nodig stappen 1 tot 6 en gebruik daarbij alleen kraanwater om eventuele azijnsporen uit het apparaat te spoelen.

REINIGINGSMELDING

Na 200 cycli wordt de Reinigingsmelding geactiveerd.

1. Het Reinigingsindicatielampje blijft branden als herinnering totdat de reinigingsprocedure is uitgevoerd.
   a. Als u nog een espresso, latte of cappuccino brouwt, gaat het reinigingslampje tijdelijk uit. Na het brouwen begint het echter te knipperen.
   b. Wanneer het apparaat wordt uitgezet, gaat het Reinigingsindicatielampje ook uit.
   c. Wanneer het apparaat wordt uitgezet en in slaapmodus staat, gaat het Reinigingsindicatielampje ook uit.

REINIGINGSPROCEDURE

1. Giet een oplossing van 50% witte azijn en 50% schoon water in het waterreservoir. Roer de oplossing met een lepel om te zorgen voor adequate vermenging.
2. Draai de draaiknop van het melkreservoir naar de reinigingspositie. Plaats een grote kop onder het doseerpijpje voor opgeschuimde melk.
3. Houd de reinigingsknop 5 seconden lang ingedrukt om de modus voor diepe reiniging te activeren.
   a. De voortgangsbalk zal langzaam knipperen tijdens de volledige schoonmaakcyclus, vergelijkbaar met een brouwcyclus.
   b. De pomp zal gedurende ongeveer 12 minuten meerdere keren aan- en uitgaan. Het reinigingslampje gaat dan uit om aan te geven dat de reinigingscyclus voltooid is.
4. Giet eventueel overgebleven oplossing uit het waterreservoir en vervang het met schoon water. Vul met schoon water tot de MAX-niveaulijn.
5. Druk op de knop Handmatige Espresso '☕' en wacht tot een kop is gevuld met water. Druk vervolgens op de knop Handmatige Espresso om het apparaat te stoppen.
6. Draai de draaiknop van het melkreservoir naar de reinigingspositie en druk op de Reinigingsknop om de normale reinigingscyclus uit te voeren.
7. Druk op de Espressoknop en de stoomfunctie om het systeem uit te spoelen.

ONDERHOUD

Dit apparaat heeft geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Onderhoud bovenop dat wat beschreven is in het gedeelte Reiniging dient uitsluitend te worden uitgevoerd door een bevoegde servicevertegenwoordiger. Zie het gedeelte Garantie.

PROBLEMEN, OORZAKEN EN OPLOSSINGEN

PROBLEEM	OORZAKEN	OPLOSSING
De koffie komt er niet uit.	• Geen water in reservoir. • De maling is te fijn. • Er zit te veel koffie in het filter. • Het apparaat stond niet aan of zat niet in het stopcontact. • De koffie is te hard aangestampt.	• Voeg water toe. • Gebruik een middelgrove koffiemaling. • Doe minder koffie in het filter. • Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan. • Vul het filterbakje met koffie en STAMP ZACHTJES.
Er komt koffie over de rand van het portafilter.	• Het portafilter is niet tot de vergrendelingspositie gedraaid. • Er zit koffiemaling rond de rand van het filterbakje. • Er zit te veel koffie in het filter.	• Draai de filterhouder tot de vergrendelingspositie. • Veeg de rand af. • Vul met minder koffie.
De melk schuimt niet na opschuiming of komt niet uit het melkopschuimpijpje.	• Controleer de bedieningspositie voor schuim. • Geen stoom meer. • De melk is niet koud genoeg. • Het schuimpijpje zit verstopt.	• Zorg dat er genoeg water in het waterreservoir zit. • Koel de melk vóór de bereiding van cappuccino of latte. • Volg de aanwijzingen om het melkreservoir en het schuimpijpje te reinigen.
De koffie komt er te snel uit.	• Het koffiemaalsel is te grof. • Er zit niet genoeg koffie in het filter.	• Gebruik een fijnere maling. • Doe meer koffie in het filter.
De koffie is te slap.	• Gebruik van een enkel filter voor een dubbele shot espresso. • Het koffiemaalsel is te grof.	• Gebruik een dubbele filter voor een dubbele shot espresso. • Gebruik een fijnere maling.
De lampjes op het bedieningspaneel knipperen.	• Het waterreservoir is leeg. • De Brouwfunctieknop is ingedrukt voordat de voortgangsbalk volledig was verlicht om aan te geven dat het apparaat gereed is.	• Voeg water toe aan het reservoir. • Wacht tot de voortgangsbalk volledig is verlicht en blijft branden om aan te geven dat het apparaat gereed is.
Het reinigingslampje blijft aan staan.	• Uw apparaat laat u weten klaar te zijn voor het uitvoeren van een reinigingscyclus.	• Voer een reinigingscyclus uit (zie pagina 11).

VERVANGINGSONDERDELEN

Bezoek voor aanvullende of vervangende onderdelen **www.breville.co.uk** of bel ons op **0800 028 71 54**.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Bezoek **www.breville.co.uk/faqs** om problemen op te lossen en voor veelgestelde vragen.

AFTER-SALES-SERVICE EN VERVANGINGSONDERDELEN

Als het apparaat niet werkt en nog onder de garantie valt, lever dan het defecte apparaat in bij het aankooppunt voor een vervangend exemplaar. U dient dan wel een geldig aankoopbewijs te overhandigen. Voor meer ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice via **0800 028 71 54** of per e-mail: **BrevilleEurope@newellco.com**.

AFVALVERWIJDERING

Afgedankte elektrische apparaten mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Recycle indien mogelijk uw apparaten. Stuur een e-mail naar BrevilleEurope@newellco.com voor verdere informatie omtrent recycling en AEEA.

PRODUKTSÄKERHET

LÄS NOGGRANT OCH BEHÅLL FÖR FRAMTIDA REFERENS

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll av användare får endast utföras av barn om de är minst 8 år gamla och övervakas av en vuxen. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.

Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

- ⚠ Denna apparat genererar värme under användning. Du bör vara försiktig för att undvika risk för brännskador, skållning, bränder och andra person- eller egendomsskador som kan uppstå genom att röra exteriören under användning eller nedkylning.
- ⚠ Använd aldrig denna apparat till någonting annat än det som den är avsedd för. Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Apparaten får inte användas utomhus.
- ⚠ Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
- ⚠ Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- ⚠ Apparaten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. häll/platta på en gas- eller elspis).
- ⚠ Använd inte apparaten om den har blivit tappad eller om det finns synliga tecken på skador eller läckage.
- ⚠ Se till att apparaten är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- ⚠ Stäng alltid av apparaten och ta ut kontakten för att låta den kyla ner sig innan uttagning/montering av delar, rengöring eller förvaring.
- ⚠ Doppa aldrig apparatens huvuddel, nätsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- ⚠ Låt aldrig nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag, bli snodd, fastna eller bli klämd.
- ⚠ Lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den är i bruk.
- ⚠ Kaffebryggaren bör inte vara placerad i ett skåp under användning.

1. Brygghuvud
2. Portafilter:
   a. Portafilter för malet kaffe och E.S.E-kapslar (45 mm)
3. Höjdjusterande öppning för små koppar
4. Avtagbar droppskål
5. Avtagbar droppskål
6. Översvämningsflottör till droppbricka
7. Filter för:
   a. Enkeldos espresso och E.S.E-kapslar (45 mm)
   b. Dubbel espresso
   c. Avtagbara bottenplacerade filterskydd
8. Mätskopa/packare
9. Kontrollpanel
   a. Förloppsindikator
   b. Knapp för enkel (1) och dubbel (2) espresso
   c. Knapp för liten (1) och stor (2) latte
   d. Knapp för liten (1) och stor (2) cappuccino
   e. Knapp för manuell espressobryggning
   f. Knapp för manuell mjölkskumning
   g. Rengöringsknapp
10. Avtagbar genomskinlig mjölkbehållare
11. Lock till mjölkbehållare
12. Knapp för lösgöring av mjölkbehållaren
13. Knapp för kontroll av mjölkskumsnivån
14. Spak för att justera ångröret
15. Dispenseringsrör för skummjölk
16. På-/avknapp ”I/O”
17. Avtagbar vattenbehållare
18. Lock till vattenbehållaren
19. Mjölkslang

På grund av vår policy om kontinuerlig förbättring kan den aktuella produkten skilja sig lite mot den som visas i dessa instruktioner.

INTRODUKTION

Grattis! Du har valt den nya och innovativa kaffemaskinen Breville® Prima Latte III. Denna unika kaffemaskin har utformats för att hjälpa dig att förbereda utsökta espressos, cappuccinos och lattes på ett snabbt, automatiskt och bekvämt sätt, med en enda knapptryckning.

ESPRESSO

En unik kaffebryggningsmetod där varmvatten tvingas ner genom finmalet kaffe. Den är populär i Europa och betydligt rikare och starkare än vanligt bryggkaffe. På grund av dess starka dos serveras den normalt i Demitasse-koppar om 45 till 60 ml (1,5 till 2 oz.).

CAPPUCCINO

En dryck som består av 1/3 espresso, 1/3 ångad mjölk och 1/3 skummad mjölk.

LATTE

En dryck som består av 1/4 espresso och 3/4 ångad mjölk.
Läs noggrant ALLA instruktioner, försiktighetsåtgärder och varningar som inkluderas i denna instruktionsbok innan du börjar använda apparaten. När apparaten används kommer vissa delar och tillbehör att bli varma och behöva kylas ner. Rätt skötsel och underhåll av Breville® Prima Latte III kommer att garantera en lång livslängd och problemfri användning. Spara dessa instruktioner och konsultera dem om du behöver rengörings- och skötseltips. Din Breville® Prima Latte III kan användas med malet kaffe och med E.S.E-kapslar (45 mm), vilket gör den till en extremt praktisk och mångsidig apparat som kan tillreda enkel- och dubbeldoser av espresso, cappuccino och latte.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

RENGÖR APPARATEN INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

Läs avsnittet ”Beskrivning av apparaten” för att få mer information om produkten och lära dig känna igen alla delar.

1. Se till att apparaten är avstängd ”O” genom att trycka på På-/avknappen ”I/O” på höger sida om apparaten. Se till att apparaten inte är ansluten till ett strömuttag.
2. Ta bort klistermärken och etiketter på apparaten.
3. TA BORT DEN RÖDA PLUGGEN LÄNGST NER I VATTENBEHÅLLAREN.
4. Ta först bort av och tvätta sedan vattenbehållaren, mjölkbehållaren, portafiltret, de två filtren och mätskopa/packare i en blandning av milt rengöringsmedel och vatten. Skölj alla grundligt och sätt tillbaka dem i enheten.
5. Läs instruktionerna i avsnittet ”POSITIONERA PORTAFILTRET” innan du sätter fast eller tar av portafiltret eller något annat filter från apparaten.
6. För att rengöra apparatens insida, följ stegen som listas i avsnittet ”TILLREDA EN CAPPUCCINO”. Använd vatten i båda behållarna och inget malet kaffe i filtret. Sänk inte ner apparatens huvuddel eller strömsladd och kontakt i vatten och försök inte få åtkomst till någon av dess inre delar.

VIKTIGT – VÄRM UPP APPARATEN

För att värma upp apparaten, kör ångcykeln genom att följa stegen nedan:

1. Fyll vattenbehållaren upp till linjen ”MAX” och se till att behållaren sluter tätt mot apparatens baksida och att locket är stängt.
2. Fyll mjölkbehållaren med vatten upp till ”MAX”-nivån och låt den glida tillbaka in på sin plats. Du bör känna hur mjölkbehållaren låses på plats.
3. Välj ett av filtren (enkel eller dubbel espresso) och placera det i portafiltret för malet kaffe. Placera portafiltret i apparaten och se till att det är ordentligt låst och att det står en stor kopp under det. Se även till att spetsen på dispenseringsröret för varm mjölk pekar mot insidan av koppen.
4. Sätt in apparatens strömkabel i rätt eluttag.
5. Tryck på strömknappen, ”I”.
6. Förloppsindikatorn på kontrollpanelen tänds (espresso-värmare och ångvärmare ””) visar förloppet.. När förloppsindikatorn är helt tänd och stilla, tryck på knappen för den manuella espressobryggning ””. Vatten strömmar till, fyll en kopp och stäng av genom att släppa knappen. Förloppsindikatorns belysning anger förloppet under tillagningen.
7. Töm koppen och sätt tillbaka den igen.
8. Tryck på knappen för manuell mjölkskumning ””. Vatten strömmar till, fyll en kopp och stäng av genom att släppa knappen. Förloppsindikatorns belysning anger förloppet under tillagningen.
9. Förloppsindikatorn på kontrollpanelen kommer att lysa (espresso-värmare och ångvärmare ””) kommer att lysa med ett fast sken. Nu har din apparat startat och är redo att användas.

HUR DU VÄLJER RÄTT KOPPSTORLEK

Se till att välja din kopp enligt följande tabell:

DRYCK		FÖRESLAGEN KOPPSTORLEK
Espresso	Enkel (1) dubbel (2)	40 ml 80 ml
Cappuccino	Liten (1) Stor (2)	230 ml 460 ml
Latte	Liten (1) Stor (2)	400 ml 550 ml

OBS! Totalmängden kaffe som kommer ut kan variera beroende på typ av mjölk och egenskaper hos skummet som används.

VÄLJA RÄTT KAFFE

KAFFET

Kaffet bör vara färskmalet och mörkrostat. Du kan testa en fransk eller italiensk rostbas för espresson. Förmalet kaffe kommer endast att behålla sin smak i 7–8 dagar om det förvaras i en lufttät behållare på en sval och mörk plats. Kaffet bör inte förvaras i ett kylskåp eller en frys. Hela bönor bör malas precis innan användning. Kaffebönor som lagras i en lufttät behållare kommer att bevara sin smak i upp till fyra veckor.

MALNINGSPROCESSEN

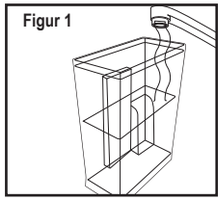
Ett viktigt steg i espressoprocessen är att mala sitt eget kaffe. Det kan krävas övning. Kaffet måste finmalas.

- Rätt malningsinställning ger kaffepulver fint som bordssalt.
- Om malningen är för fin kommer vattnet inte att flöda igenom kaffet, inte ens under högt tryck. Dessa kaffekorn ser ut som pulver och känns som mjöl när man gnider dem mellan fingrarna.
- Om malningen är för grov flödar vattnet genom kaffet för snabbt, vilket gör att kaffet inte hinner fånga upp rätt kaffearom. Se till att alltid använda en kaffekvarn av bra kvalitet för en enhetlig konsistens.

ANVÄNDARINSTRUKTIONER

FYLLA VATTENBEHÅLLAREN

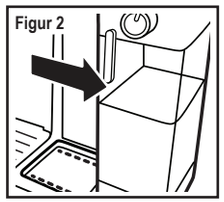
a. Fyll vattenbehållaren med vatten (se figur 1). Du kan antingen använda en mjölkkanna för att fylla den eller ta bort den från apparaten och sedan fylla den under kranen. Fyll vattenbehållaren med önskad mängd vatten under behållarens ”MAX”-nivå. Använd aldrig varmt eller hett vatten för att fylla vattenbehållaren.

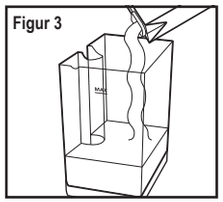


b. Stäng vattenbehållarens lock. Om du tar bort den från enheten för att fylla den med vatten, se till att sätta tillbaka den ordentligt på plats.

FYLLA UPP MJÖLKBEHÅLLAREN

Om du planerar att förbereda en cappuccino eller latte, ta bort mjölkbehållaren från enheten genom att lyfta upp knappen för frigöring av mjölkbehållaren samtidigt som du drar mjölkbehållaren utåt (se figur 2). Häll sedan önskad mängd kall mjölk och se att den ligger under behållarens ”MAX”-nivå (se figur 3). När du är klar, dra tillbaka behållaren på enheten och se till att den är tätt försluten. Du bör känna hur mjölkbehållaren låses på plats.





OBS! Du kan använda vilken typ av mjölk du än föredrar, t.ex. standardmjölk, ekologisk mjölk eller sojamjölk.

VÄLJA PORTAFILTER

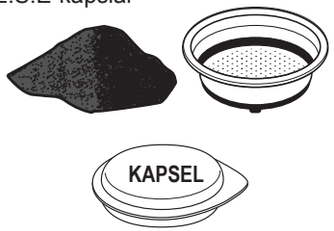
Din apparat inkluderar ett portafiler som kan användas med både malet kaffe och E.S.E-kapslar.

ANVÄNDA PORTAFILTRET FÖR MALET KAFFE OCH E.S.E-KAPSLAR

VÄLJA FILTER

Välj filtret som ska användas efter följande riktlinjer:

a. **ENKEL DOS** – använd filtret för en enkel dos espresso om malet kaffe används eller om du använder dig av E.S.E-kapslar

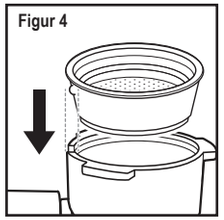


b. **DUBBEL DOS ELLER TVÅ ENKELDOSER** – använd filtret för dubbel espressodos. Genom att placera två små koppar under portafiltret kan du förbereda två enkeldoser espresso på en och samma gång.

OBS! Kapselfiltret som inkluderas med din apparat har utformats för att endast fungera med E.S.E-kapslar (45 mm).

PLACERA FILTRET I PORTAFILTRET

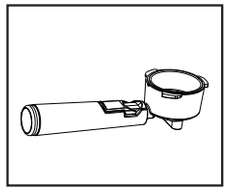
1. Lägg in filtret i portafiltret och se till att du justerar filtergropen mot portafiltrets skåra (se figur 4).
2. Vrid filtret till vänster eller höger för att låsa det på plats (se figur 5).

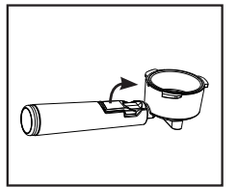


OBS! För att ta bort filtret för rengöring, vrid filtret till höger eller vänster för att justera filtergropen mot portafiltrets skåra och fortsätt att ta bort det.
VARNING: Se till att filtret har kylts ner innan du tar bort det från portafiltret.

SÄKRA FILTRET VID TÖMNING AV PORTAFILTRET

När du är klar med att brygga ditt kaffe lyfter du på fliken i handtaget för att haka i kanten på filterkorgen för att låsa fast den när du slår ut kaffesumpen. För tillbaka (🔓) i handtaget och ta bort filterkorgen och spola ur den. Fliken ska INTE vara i låst läge när du sätter i porta-filtret i brygghuvudet.



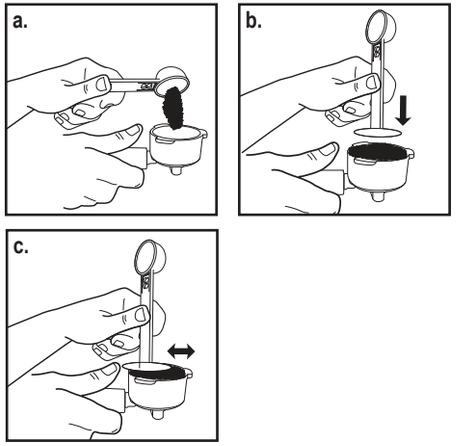


FYLLA PÅ KAFFE

Placera valt filter i portafiltret enligt instruktionerna:

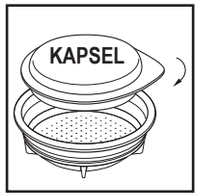
MALET KAFFE:

a. Fyll filtret med färskt, finmalet espressokaffe, upp till cirka 3 mm från kanten (**ÖVERFYLL INTE**).
b. Använd skopans packdel och tryck kaffepulvret nedåt så lång det går för att få en kompakt och jämn espressoyta.
c. Torka av eventuellt kaffespill från kanten för att garantera korrekt passform under brygghuvudet.



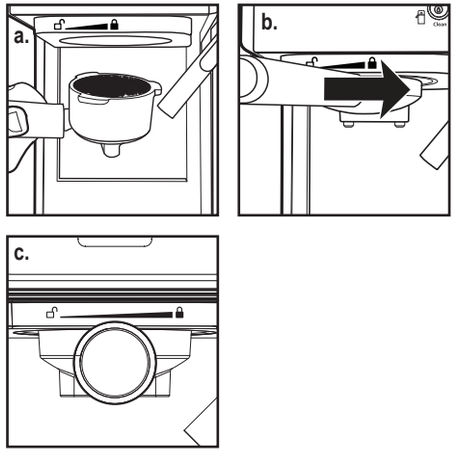
E.S.E-KAPSLAR

Placera bara kapseln i filtret för en enkel espressodos. Om det finns löst papper från kapseln som sticker ut ur filtret, se till att vika in det så att tätningen blir bra under bryggning.



PLACERING AV PORTAFILTRET

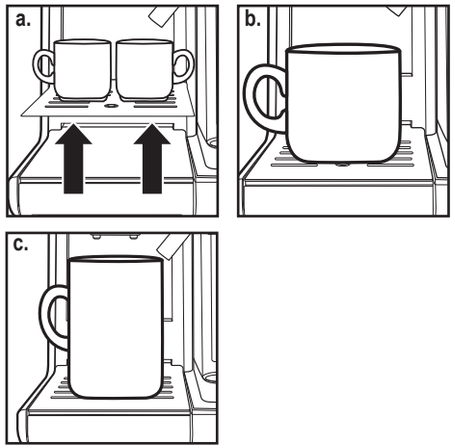
a. Placera portafiltret under brygghuvudet.
b. Placera handtaget så att det riktas mot ikonen för öppet lock ”🔓” på apparaten och passar i skåran.
c. Vrid det sedan sakta till höger tills dess att handtaget riktas mot låssymbolen ”🔒”. VAR FÖRSIKTIG Se till att du inte oavsiktligen trycker på en av bryggknapparna.



PLACERA KOPPARNA

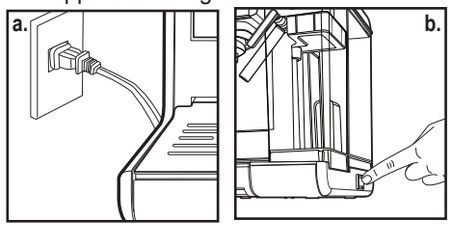
a. Justera höjden genom att lägga in ett avtagbart droppgaller i den höjdjusterande öppningen om du använder en liten Demitasse-kopp för att brygga din espresso.
b. Lägg det avtagbara droppgallret över den avtagbara droppbrickan om du använder en större kopp för att brygga en cappuccino eller latte.

VAR FÖRSIKTIG: När du brygger cappuccino eller latte, se till att du justerar ångröret för att kunna placera dispenseringsröret för skummad mjölk på insidan av koppen.



SLÅ PÅ APPARATEN

a. Se till att apparaten är ansluten till lämpligt eluttag.
b. Slå på apparaten, ”I”, genom att använda På-/av-knappen ”I/O” på apparatens högra sida.

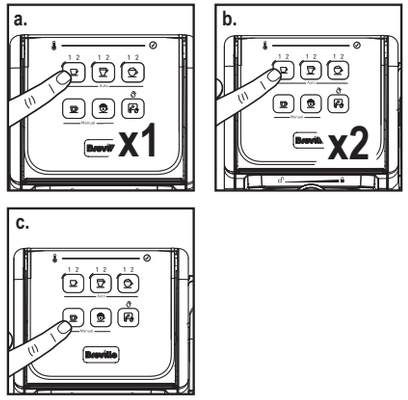


Kontrollpanelens förloppsindikator tänds (espresso-värmare och ångvärmare ”🌡”) under uppvärmningsprocessen tills vattnet och mjölken, när du förbereder en cappuccino eller en latte, når rätt temperatur. När förloppsindikatorn är helt tänd och stilla är maskinen redo att användas.

VÄLJ FUNKTION

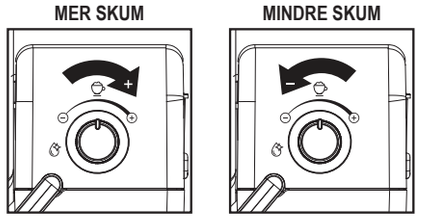
TILLREDA EN ESPRESSO

a. Tryck på espressoknappen ”☕” en gång för att brygga en enkel espresso. Indikatorsymbolen (1) kommer att börja lysa för en enkel espresso. Förloppsindikatorn kommer att visa att maskinen brygger en enkel espresso.
b. Tryck på espressoknappen ”☕” två gånger för att brygga en dubbel espresso eller två enkla espressoer. Indikeringssymbolen (2) tänds för en dubbel espresso. Förloppsindikatorn visar att en dubbel espresso bryggs. Apparaten kommer att börja brygga espresso efter dina inställningar för båda automatiska espressofunktionerna. Apparaten kommer att stängas av automatiskt efter att bryggningen är klar och förloppsindikatorn visar ett fast sken när cykeln är slutförd. Din utsökta espresso är redo att avnjutas!
OBS! Om du vill brygga lite mindre kaffe än det som är förinställt, tryck på funktionsknappen när som helst under bryggprocessen för att stoppa kaffeflödet när önskad mängd kaffe har kommit ut.
c. För en manuell espresso, tryck på manuell espresso-knappen ”☕” en gång för att börja brygga. När du har önskad mängd espresso trycker du en gång till på manuell espresso-knappen för att stänga av.



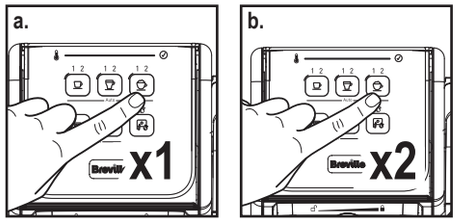
TILLREDA EN CAPPUCCINO

Innan du förbereder din cappuccino, justera nivån på skummjölken genom vrida skumkontrollknappen till önskad position: ”Cappuccino” för mycket skum och ”Latte” för mindre skum .



OBS! Även skumnivån kan justeras under bryggningscykeln

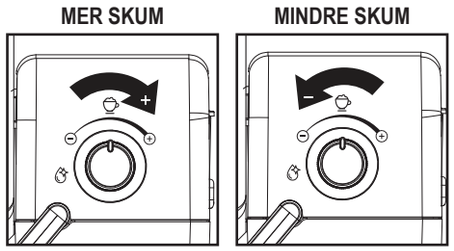
a. Tryck på cappuccino-knappen ”☕” en gång för att laga en liten cappuccino. Indikatorsymbolen (1) tänds för en liten cappuccino. Förloppsindikatorn visar att en liten cappuccino bryggs.
b. Tryck på cappuccino-knappen ”☕” två gånger för att laga en stor cappuccino. Indikatorsymbolen (2) tänds för en stor cappuccino. Förloppsindikatorn visar att en stor cappuccino bryggs.



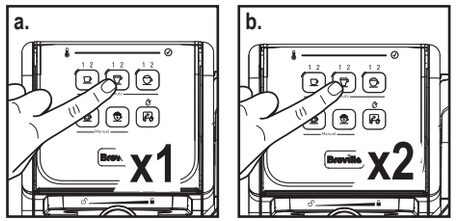
Apparaten kommer att börja brygga en latte enligt dina valda preferenser. Apparaten kommer att stängas av automatiskt efter att bryggningen är klar och förloppsindikatorn visar ett fast sken när cykeln är slutförd. Din utsökta cappuccino är nu redo att avnjutas!

FÖRBEREDA EN LATTE

Innan du förbereder din latte, justera nivån på skummjölken genom vrida skumkontrollknappen till önskad position: ”Cappuccino” för mycket skum och ”Latte” för mindre skum.



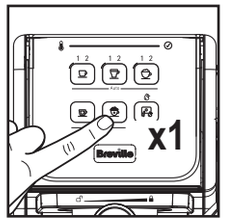
a. Tryck på latte-knappen ”🥛” för att brygga en liten latte. Indikatorsymbolen (1) tänds för en liten latte. Förloppsindikatorn visar att en liten latte bryggs.
b. Tryck på latte-knappen ”🥛” två gånger för att brygga en stor latte. Indikatorsymbolen (2) tänds för en stor latte. Förloppsindikatorn visar att en stor latte bryggs.



Apparaten kommer att börja brygga en latte enligt dina valda preferenser. Apparaten kommer att stängas av automatiskt efter att bryggningen är klar och förloppsindikatorn visar ett fast sken när cykeln är slutförd.

SKUMMA MJÖLK

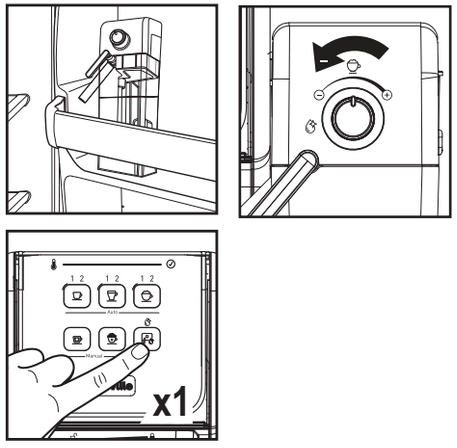
Breville Prima Latte III låter dig även skumma mjölk. Tryck på knappen för manuell hantering av mjölkskummet ”🥛” om du vill ha mer skum i dina drycker eller skum till andra drycker som macchiato, varm choklad eller chai latte. Tryck på den manuella mjölkskumningsknappen ”🥛” en gång till för att stänga av kaffemaskinen.



EFTER ATT DU HAR FÖRBERETT DINA MJÖLKDRYCKER

När du har förberett dina mjölkdrycker kan du antingen förvara mjölkbehållaren direkt i kylen (redo för användning nästa gång) eller tömma ut den kvarvarande mjölken.

Placera en stor, tom kopp (minst 325 ml/11 fl. oz. kapacitet) under dispenseringsröret för skummad mjölk. Vrid skumkontrollknappen motsols till rengöringspositionen ”🧽” och tryck sedan på rengöringsknappen ”🧽” för att aktivera rengöringsfuktionen. Låt apparaten dispensera vattnet genom röret tills det kommer ut klart. Maskinen slås av automatiskt när förloppsindikatorn slutar cykla och är tänd med fast sken, rengöringscykeln är nu klar eller du kan trycka på rengöringsknappen ”🧽” för att stoppa processen.



RENGÖRINGSLAMPAN KOMMER ATT LYSA NÄR DIN MASKIN ÄR REDO FÖR RENGÖRINGSCYKELN.

Stäng alltid av maskinen, dra ut nätsladden och låt den kyla av

RENGÖRA MJÖLKBEHÅLLAREN OCH ÅNGRÖRET

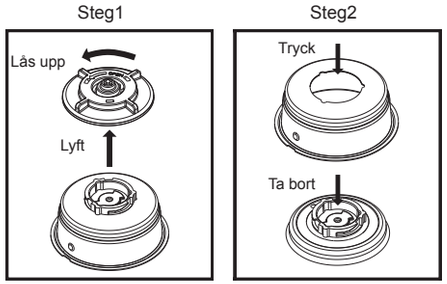
Även om du kan förvara mjölkbehållaren med kvarvarande mjölk i kylen är det viktigt att regelbundet rengöra behållaren och ångröret för att undvika tilltäppning och uppbyggnad av rester. För att kunna rengöra mjölkbehållaren, följ instruktionerna som anges nedan:

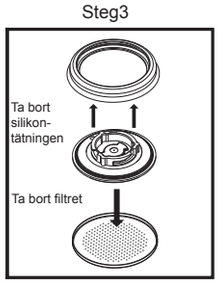
1. Ta bort mjölkbehållaren från apparaten genom att lyfta upp frigöringsknappen för mjölkbehållaren och samtidigt dra behållaren utåt.
2. Ta bort mjölkbehållarens lock.
3. Häll ut eventuell kvarvarande mjölk, skölj och tvätta sedan av mjölkbehållaren med varmt tvålvatten. Se till att skölja och torka dem väl. Använd inte repande rengöringsmedel eller skursvampar eftersom de kan repa ytan på apparaten. **OBS!** Mjölkbehållaren är diskmaskinstålig (överkorg). Placera inte mjölkbehållarens lock i diskmaskinen.
4. Fyll mjölkbehållaren med vatten, men inte över ”MAX”-linjen. Sätt tillbaka behållaren på apparaten genom att lyfta upp knappen för frisläppning av behållaren genom att hålla i behållaren i locket och dra in den i apparaten.
5. Sätt en stor kopp under dispenseringsröret för skummad mjölk.
6. Vrid skumkontrollknappen motsols till rengöringspositionen ”🧽” och tryck sedan på rengöringsknappen ”🧽” för att aktivera rengöringsfunktionen. Apparaten kommer att börja släppa ut ånga genom dispenseringsröret. Låt rengöringscykeln köra tills du inte längre ser någon mjölk komma ut ur röret eller låt cykeln köra tills den avslutas automatiskt.

7. Häll ut eventuellt vatten som finns i mjölkbehållaren och sätt tillbaka den på apparaten. Du bör känna hur mjölkbehållaren låses på plats.

DJUPRENGÖRING AV FILTREN

Se till att djuprengöra dina filter var 90:e dag för optimala bryggresultat. Följ dessa demonteringsinstruktioner och skölj av delarna i en stor skål med varmt vatten. När alla delar har sköljts av ordentligt, torka dem torra och sätt tillbaka dem på apparaten.





RENGÖRING AV FILTREN

1. För att ta av de avtagbara bottenskydden från filtren, rotera dem motsols mot ikonen ”🔓”.
2. Tvätta av de avtagbara bottenskydden och filtren med varmt tvålvatten. Se till att skölja och torka dem väl.
3. Sätt tillbaka de avtagbara bottenskydden på filtren genom att sätta dem på plats och rotera dem medsols (bort från upplåsningsikonen ” 🔓 ”) tills du hör dem klicka på plats.

Rengöring av dispenseringsröret för skummad mjölk, utan att det påverkar mjölken i behållaren

1. Se till att mjölkbehållaren och locket sitter fast ordentligt i apparaten.
2. Sätt en stor kopp under röret som dispenserar skummad mjölk.
3. Vrid skumkontrollknappen motsols till rengöringspositionen ”🧽” och tryck sedan på ”🧽”-knappen för att aktivera rengöringsfunktionen. Apparaten kommer att börja släppa ut ånga genom dispenseringsröret. Låt rengöringscykeln köra tills du inte längre ser någon mjölk komma ut ur röret eller låt cykeln köra tills den avslutas automatiskt.
4. Häll ut vattnet ur muggen.
5. Du kan ta bort mjölkbehållaren med locket och förvara den i kylskåpet för senare användning.

RENGÖRING AV BRYGGHUVUD, PORTAFILTER OCH FILTER

1. Tryck strömknappen ”I/O” på höger sida så att den står på läget ”O” (av) och dra ut nätsladden ur eluttaget.
2. Vissa metalldelar kan fortfarande vara varma. Vidrör dem inte med dina händer tills de har kylts ner.
3. Ta bort portafiltret och häll ut kaffesumpen eller den använda kaffekapseln. Tvätta både portafilter och filter ordentligt med varmt tvålvatten. Se till att skölja och torka dem väl.
   OBS! Tvätta inte portafilter och filter i diskmaskinen.
4. Torka av den lägre delen av brygghuvudet med en våt trasa eller pappershandduk för att avlägsna eventuell kaffesump som kan finnas kvar
5. Sätt tillbaka portafiltret (utan något filter) i brygghuvudet och lås det på plats.
6. Sätt en stor, tom mugg under portafiltret.
7. Sätt i strömsladden i eluttaget. Tryck Av-/på-knappen ”I/O” så den står på ”I”. Tryck på espresso-knappen “☕” en gång och låt kaffet bryggas tills maskinen stannar automatiskt.

RENGÖRA VATTENBEHÅLLAREN

1. Häll ut kvarvarande vatten genom att ta bort vattenbehållaren och vända den upp och ner över diskhon. Vi rekommenderar att vattenbehållaren töms mellan varje användning.
2. Tvätta av vattenbehållaren och locket ordentligt med varmt tvålvatten. Se till att skölja och torka dem väl.
   OBS! Tvätta inte vattenbehållare eller lock i diskmaskinen.

VAR FÖRSIKTIG: Doppa inte apparaten, elsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

RENGÖRA APPARATEN

1. Torka av höljet med en våt, mjuk trasa. Använd inte repande rengöringsmedel eller skursvampar eftersom de kan repa ytan på apparaten.
2. Förvara inte portafiltren i brygghuvudet. Detta kan påverka tätningen mellan brygghuvudet och portafiltret negativt under bryggprocessen.

AVKALKNING

Mineraluppbyggnader i apparaten kommer att påverka apparatens drift. Din apparat måste kalkas av när du börjar att märka en ökning av tiden som krävs för att brygga en espresso eller när det kommer ut för mycket ånga. Du kan även märka en uppbyggnad av vita rester på brygghuvudets yta. Rengöringsfrekvensen beror på vattnets hårdhetsgrad. Följande tabell ger föreslagna rengöringsintervaller.

FÖRESLAGNA RENGÖRINGSINTERVALLER

Typ av vatten	Rengöringsfrekven
Mjukt vatten (filtrerat vatten)	Var 80:e bryggcykel
Hårt vatten (kranvatten)	Var 40:e bryggcykel

FÖR ATT AVKALKA VATTENBEHÅLLAREN

1. Fyll behållaren med outspädd vinäger.
2. Låt kaffemaskinen stå med vinägerlösningen i vattenbehållaren över natten.
3. Häll bort vinägerlösningen genom att ta bort behållaren och vända den upp och ner över diskhon.
4. Skölj av vattenbehållaren ordentligt med kranvatten genom att fylla tanken halvfull med vatten och sedan hälla tillbaka vattnet i diskhon. Repetera detta steg två gånger.

AVKALKNING AV INRE DELAR:

1. Se till att du först avkalkar vattenbehållarens insida genom att följa avkalkningsstegen ovan.
2. Se till att Av/på-knappen är inställd på ”O” och att strömsladden är utdragen från eluttaget. Fyll behållaren med outspädd vinäger.
3. Sätt i portafiltret (med filtret och utan kaffe) och placera en stor tom kopp längst upp på droppbrickan, under portafiltret.
4. Sätt i strömsladden i eluttaget.
5. Tryck på på/av-knappen för att slå på maskinen (I), kontrollpanelens förloppsindikator tänds (espresso-värmare och ångvärmare ”🌡”) och visar förloppet. När förloppsindikatorn är helt tänd och stilla, tryck på den automatiska espresso-knappen ”☕” två gånger (2). Vinäger strömmar till, fyll en kopp och stäng av genom att släppa knappen. Förloppsindikatorns belysning anger förloppet under tillagningen.
6. Placera en stor, tom kopp (minst 325 ml/11 fl. oz. kapacitet) under dispenseringsröret för skummad mjölk. Fyll mjölkbehållaren med vatten och sätt tillbaka den på apparaten. Vrid skumkontrollknappen motsols till rengöringspositionen ”🧽” och tryck sedan på rengöringsknappen ”🧽” för att aktivera rengöringsfunktionen. Låt

rengöringscykeln köra tills du inte längre ser någon mjölk komma ut ur röret eller låt cykeln köra tills den avslutas automatiskt.
7. Repetera steg 1–6 vid behov genom att endast använda kranvatten och skölja ut eventuella vinägerrester ur maskinen.

AVISERING OM RENGÖRING

Efter 200 cykler kommer en avisering om rengöring att aktiveras.
1. Rengöringsindikatorn kommer att fortsätta vara på tills rengöringsproceduren har utförts.
   a. Om du brygger en annan espresso, latte eller cappuccino kommer rengöringslampan att stängas av temporärt, men den kommer att börja blinka efter att kaffet bryggts klart.
   b. När apparaten är avstängd kommer rengöringsindikatorn att släckas.
   c. När apparaten stängs av och går in i viloläge kommer rengöringsindikatorn att släckas.

RENGÖRINGSPROCEDUR

1. Häll en lösning som består av 50 % vitvinsvinäger och 50 % rent vatten i vattenbehållaren. Blanda lösningen med en sked för att se till att den blandas ihop ordentligt.
2. Vrid knappen för mjölktanken till rengöringspositionen. Sätt en stor kopp under röret som dispenserar skummad mjölk.
3. Tryck på rengöringsknappen i cirka 5 sekunder för att aktivera djuprengöringsläget.
   a. Förloppsindikatorn cyklar långsamt under hela rengöringscykeln, precis som vid bryggningscykeln.
   b. Pumpen kommer att slås på och av flera gånger i cirka 12 minuter. Rengöringsindikatorn kommer att släckas när rengöringscykeln är slutförd.
4. Häll ut eventuella rester från vattentanken och fyll på med rent vatten. Fyll på med rent vatten upp till nivålinjen ”MAX”.
5. Tryck på den manuella espresso-knappen ”” och fyll en kopp med vatten och tryck på den manuella espresso-knappen för att stänga av.
6. Rotera vridknappen för mjölktanken till rengöringsläger och tryck på rengöringsknappen för att utföra en normal rengöringsprocedur.
7. Tryck på espressoknappen och sedan på ångknappen för att spola ur systemet.

UNDERHÅLL

Apparaten har inga delar som ska servas av användaren. All service utöver det underhåll som beskrivs i avsnittet Rengöring bör utföras av en auktoriserad servicerepresentant. Se avsnittet Garanti.

PROBLEM, ORSAKER OCH LÖSNINGAR

PROBLEM	ORSAKER	LÖSNINGAR
Kaffet kommer inte ut.	• Det finns inget vatten i behållaren. • Kaffet är för finmalet. • För mycket kaffe i filtret. • Apparaten är inte aktiverad eller kontakten sitter inte i uttaget. • Kaffet har packats/pressats ihop för hårt.	• Fyll på med vatten. • Mal medelgrovt kaffe. • Fyll filtret med mindre mängd kaffe. • Anslut apparaten till eluttaget och slå på den. • Fyll på filterkorgen med kaffe och PACKA FÖRSIKTIGT.
Kaffet kommer ut över portafiltrets kant.	• Portafiltret har inte vridits på plats ordentligt. • Kaffepulver runt filterkorgens kant. • För mycket kaffe i filtret.	• Rotera filterhållaren för att låsa den på plats. • Torka av kanten. • Använd mindre mängd kaffe.
Mjölken är inte skummig efter skumning eller kommer inte ut ur ångröret.	• Kontrollera skumkontrollpositionen. • Ingen ånga kommer ut. • Mjölken är inte tillräckligt kall. • Ångröret är igentäppt.	• Se till att det finns tillräckligt med vatten i behållaren. • Kyl ner mjölken innan du gör en cappuccino eller latte. • Följ instruktionerna för att rengöra mjölkbehållaren och ångröret.
Kaffet kommer ut för snabbt.	• Det malda kaffet är för grovt. • Det finns inte tillräckligt med kaffe i filtret.	• Använd en finare malningsinställning. • Fyll filtret med mer kaffe.
Kaffet är för svagt.	• Ett enkelfilter används för en dubbel espresso. • Det malda kaffet är för grovt.	• Använd dubbelfiltret för dubbel epressodos. • Använd en finare malningsinställning.
Kontrollpanelens lampor blinkar.	• Vattenbehållaren är utan vatten. • Bryggfunktionsknappen trycktes innan förloppsindikatorn tänts helt för att ange att maskinen är redo.	• Häll i vatten i behållaren. • Vänta tills förloppsindikatorn är het tänd och ett fast sken indikerar att maskinen är redo.
Rengöringsindikatorn fortsätter att lysa.	• Din maskin aviserar om att den är redo för en rengöringscykel.	• Utföra rengöringscykel (se sidan 11).

RESERVDELAR

För att se fler reservdelar, besök **www.breville.co.uk** eller ring oss på telefonnummer: **0800 028 7154.**

PROBLEMLÖSNING

För problemlösning och Vanliga frågor besök **www.breville.co.uk/faqs**

EFTERFÖRSÄLJNING OCH RESERVDELAR

Om apparaten inte fungerar och garantin fortfarande gäller returnerar du produkten till inköpsstället så att den kan bytas ut. Tänk på att ett giltigt inköpsbevis krävs. Kontakta vår kundtjänst för ytterligare hjälp genom att ringa till **0800 028 7154** eller använda följande e-post: **BrevilleEurope@newellco.com**.

AVFALLSHANTERING

Elektriskt avfall ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Produkterna bör i möjligaste mån återvinnas. Skicka e-post till oss på BrevilleEurope@newellco.com om du vill veta mer om återvinning och WEEE.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

LEER ATENTAMENTE Y CONSERVAR PARA CONSULTAS FUTURAS

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los posibles peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos.

- ⚠ Este aparato genera calor durante su uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a las personas o a la propiedad causados al tocar el exterior durante su uso o mientras se enfría.
- ⚠ No utilice nunca el aparato para ningún fin distinto de aquel para el que ha sido diseñado. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No utilice este aparato al aire libre.
- ⚠ Asegúrese siempre de que tiene las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
- ⚠ Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- ⚠ Este aparato no debe colocarse sobre superficies que puedan estar calientes (como una cocina eléctrica o de gas) ni en las proximidades de estas.
- ⚠ No utilice el aparato si este se ha caído al suelo, si presenta signos visibles de daños o si tiene fugas.
- ⚠ Asegúrese de que el aparato está apagado y desconectado de la toma eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo.
- ⚠ Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas y de limpiarlo o guardarlo.
- ⚠ Nunca sumerja el cuerpo principal del aparato, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.
- ⚠ Nunca permita que el cable de alimentación quede colgando del borde de una superficie de trabajo ni que entre en contacto con superficies calientes. Evite que presente nudos o que quede atrapado.
- ⚠ No deje nunca el aparato sin supervisión cuando lo esté utilizando.
- ⚠ La cafetera no debe colocarse en un armario cuando esté en uso.

1. Cabezal de preparación
2. Portafiltro:
   a. Portafiltro para café molido y cápsulas E.S.E. (45 mm)
3. Ranura de ajuste de la altura para tazas pequeñas
4. Rejilla de goteo extraíble
5. Bandeja de goteo extraíble
6. Elemento móvil de la bandeja de goteo que indica el rebose de líquidos
7. Filtros para:
   a. Una sola dosis de espresso y cápsulas E.S.E. (45 mm)
   b. Dosis doble de espresso
   c. Cubiertas inferiores desmontables de los filtros
8. Dosificador/compactador
9. Panel de control
   a. Barra de progreso
   b. Botón de espresso sencillo (1) y doble (2)
   c. Botón de latte pequeño (1) y grande (2)
   d. Botón de capuchino pequeño (1) y grande (2)
   e. Botón de preparación manual de espresso
   f. Botón para espumar la leche de forma manual
   g. Botón de limpieza
10. Depósito de leche desmontable/transparente
11. Tapa del depósito de leche
12. Botón para desencajar el depósito de leche
13. Botón de control del nivel de espuma de leche
14. Palanca de guía para espumar leche
15. Tubo espumador
16. Interruptor de encendido/apagado "I/O"
17. Depósito de agua extraíble
18. Tapa del depósito de agua
19. Tubo para leche

Debido a nuestra política de mejoras constantes, el producto real puede diferir ligeramente del ilustrado en estas instrucciones.

PRESENTACIÓN

¡Enhorabuena! Ha seleccionado la nueva e innovadora Breville® Prima Latte III. Esta cafetera única se ha diseñado para ayudarle a preparar deliciosos espressos, capuchinos y lattes de forma rápida, sencilla y cómoda con solo pulsar un botón.

ESPRESSO
Un método único de preparar café por el que el agua caliente pasa a través del café finamente molido. Es muy popular en Europa, y tiene mucho más cuerpo que el café preparado por goteo. Debido a su intensidad, el espresso suele servirse en porciones de entre 45 y 60 ml, en tazas específicas de tamaño reducido.

CAPUCHINO
Una medida compuesta por aproximadamente 1/3 de espresso, 1/3 de leche caliente y 1/3 leche espumada.

LATTE
Una medida compuesta por 1/4 de espresso y 3/4 de leche caliente.
Lea cuidadosamente TODAS las instrucciones, advertencias y notas, incluido este manual de instrucciones, antes de usar este aparato. Durante su uso, se calentarán algunas piezas y accesorios, y debe dejar que se enfríen. Un cuidado y mantenimiento adecuados garantizarán que la Breville® Prima Latte III tenga una larga vida útil y funcione sin problemas. Guarde estas instrucciones y consúltelas a menudo para obtener consejos de limpieza y cuidado.
Su Breville® Prima Latte III puede usarse con café molido, así como con cápsulas E.S.E. (45 mm), lo que la hace excepcionalmente práctica y versátil y permite preparar espressos, capuchinos y lattes.

ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

LIMPIEZA DEL APARATO ANTES DEL PRIMER USO

Consulte la sección "Descripción del aparato" para familiarizarse con el producto e identificar todas sus partes y piezas.

1. Asegúrese de que la unidad está apagada ("O") pulsando el interruptor de encendido/apagado "I/O" situado en el lado derecho del aparato. Asegúrese de que está desenchufada de la corriente eléctrica.
2. Retire las pegatinas y las etiquetas de la unidad.
3. RETIRE EL TAPÓN ROJO DE LA PARTE INFERIOR DEL DEPÓSITO DE AGUA.
4. Retire y luego lave el depósito de agua, el depósito de leche, el portafiltro, los dos filtros y el dosificador/compactador con agua y detergente suave. Aclárelos con abundante agua y vuelva a colocarlos en la unidad.
5. Consulte las instrucciones de la sección "CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO" antes de colocar o retirar el portafiltro o cualquier otro filtro de la unidad.
6. Para limpiar el interior del aparato, siga los pasos de la sección "CÓMO PREPARAR UN CAPUCHINO" usando agua en ambos depósitos y sin poner café molido en el filtro. No sumerja el cuerpo principal del aparato ni el cable/enchufe de alimentación en agua ni intente llegar hasta las piezas internas.

IMPORTANTE: CEBADO DE LA MÁQUINA

Para cebar la máquina, ejecute el ciclo de vapor siguiendo estos pasos:

1. Llene el depósito de agua hasta la línea "MAX" y asegúrese de colocarlo bien encajado en la unidad con la tapa cerrada.
2. Llene el depósito de leche con agua hasta el nivel "MAX" y vuelva a colocarlo en su sitio. Debe notar que el depósito de leche se haya encajado en su sitio.
3. Seleccione uno de los filtros (espresso sencillo o doble) y colóquelo en el portafiltro para café molido. Coloque el portafiltro en la unidad y asegúrese de que queda correctamente encajado; coloque una taza grande debajo. Asegúrese que la punta del tubo espumador apunta hacia dentro de la taza.
4. Conecte el aparato a un enchufe adecuado.
5. Enciéndalo con el botón de encendido "I".
6. La barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor "🌡") para mostrar el progreso. Cuando la barra de progreso presente una luz fija y esté iluminada por completo, pulse el botón de preparación manual de espresso "☕". El agua fluirá; permita que se llene una taza y luego vuelva a pulsar el botón para detener el flujo. La barra de progreso se iluminará en ciclos mientras esté funcionando.
7. Deseche el agua de la taza y vuelva a colocarla en la unidad.
8. Pulse el botón para espumar la leche de forma manual "☕". El agua fluirá; permita que se llene una taza y luego vuelva a pulsar el botón para detener el flujo. La barra de progreso se iluminará en ciclos mientras esté funcionando.
9. La barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor "🌡") con una luz fija. La unidad ya está cebada y lista para usarse.

CÓMO SELECCIONAR LA TAZA ADECUADA

Asegúrese de seleccionar una taza de acuerdo con el siguiente cuadro:

BEBIDA		SUGERENCIA DE TAZA
Espresso ☕	Sencillo (1) Doble (2)	40 ml 80 ml
Capuchino	Pequeño (1) Grande (2)	230 ml 460 ml
Latte	Pequeño (1) Grande (2)	400 ml 550 ml

NOTA: la cantidad total de bebida puede variar en función del tipo de leche y del nivel de espuma usado.

CÓMO SELECCIONAR EL CAFÉ ADECUADO

EL CAFÉ

El café debe estar recién molido y tener un tueste oscuro. Recomendamos usar un café molido de tueste francés o italiano para los espressos. El café molido previamente solo conserva su sabor durante 7 u 8 días si se almacena en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro. No lo almacene en el frigorífico ni en el congelador. Se recomienda que los granos enteros se muelan justo antes usarlos. Los granos de café almacenados en un recipiente hermético conservarán su sabor hasta 4 semanas.

LA MOLIENDA

Es un paso imprescindible en el proceso de preparación de un espresso y puede requerir algo de práctica. El café debe molerse fino.

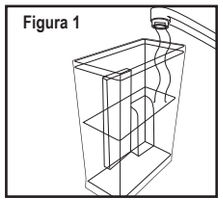
- La molienda debe tener el aspecto de la sal de mesa.
- Si la molienda es demasiado fina, el agua no fluirá a través del café, ni siquiera con una presión alta. Este tipo de moliendas parecen polvo y notará que tienen la consistencia de la harina cuando las toque.
- Si la molienda es demasiado gruesa, el agua fluye con demasiada rapidez a través del café y no permite conservar todo el sabor en la extracción. Asegúrese de usar un molinillo de calidad para conseguir una consistencia uniforme.

INSTRUCCIONES DE USO

CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA

a. Llene el depósito de agua con agua (consulte la figura 1). Puede usar una jarra para llenarlo, o retirarlo de la unidad y llenarlo directamente bajo el grifo. Llene el depósito con la cantidad deseada de agua sin sobrepasar el nivel “MAX”. No use nunca agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.

Figura 1



b. Cierre la tapa del depósito de agua. Si lo ha extraído de la unidad para llenarlo de agua, vuelva a colocarlo en su sitio y asegúrese de que esté bien encajado.

CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE LECHE

Si desea preparar un capuchino o un latte, retire el depósito de leche de la unidad levantando el botón de liberación y deslizando a la vez el depósito de leche (consulte la figura 2). A continuación, vierta la cantidad deseada de leche fría que estime que va a necesitar, y asegúrese que no sobrepasa el nivel “MAX” (consulte la figura 3). Cuando haya acabado, vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad y asegúrese de que esté bien situado. Debe notar que el depósito de leche se haya encajado en su sitio.

Figura 2

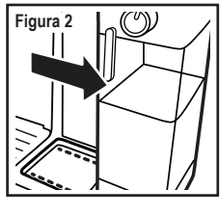
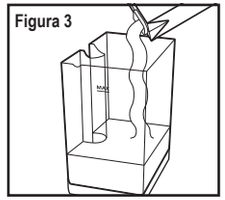


Figura 3



NOTA: Puede usar el tipo de leche que prefiera: entera, desnatada, orgánica, de soja, etc...

CÓMO ELEGIR EL PORTAFILTRO

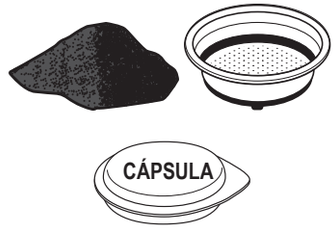
Su unidad incluye un portafiltro que puede usar con café molido y cápsulas E.S.E.

CÓMO USAR EL PORTAFILTRO PARA CAFÉ MOLIDO Y CÁPSULAS E.S.E.

CÓMO ELEGIR EL FILTRO

Seleccione el filtro del siguiente modo:

a. **PARA UNA SOLA DOSIS**: elija el filtro para una sola dosis de espresso si usa café molido o cápsulas E.S.E. (Easy Serving Espresso).



b. **PARA UNA DOSIS DOBLE O DOS DOSIS SENCILLAS**: elija el filtro para una dosis doble de espresso. Si coloca dos tazas pequeñas bajo el portafiltro, podrá preparar dos dosis sencillas de espresso a la vez.

NOTA: El filtro para cápsulas que incluye la unidad se ha diseñado para usarse únicamente con cápsulas E.S.E. (Easy Serving Espresso) (45 mm).

CÓMO COLOCAR EL FILTRO EN EL PORTAFILTRO

1. Inserte el filtro en el portafiltro y asegúrese de alinear la marca del filtro con la ranura del portafiltro (consulte la figura 4).
2. Gire el filtro a la izquierda o a la derecha para encajarlo en su sitio (consulte la figura 5).

Figura 4

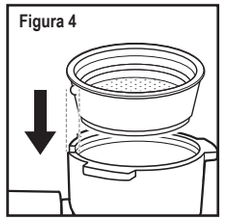
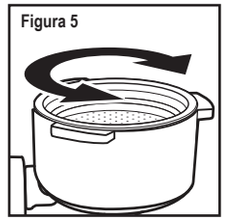


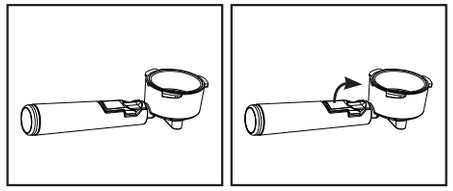
Figura 5



NOTA: Para retirar el filtro y limpiarlo, gírelo a la izquierda o a la derecha para alinear la marca del filtro con la muesca del portafiltro.
ADVERTENCIA: Asegúrese de que el filtro se ha enfriado antes de intentar extraerlo del portafiltro.

CÓMO FIJAR EL FILTRO CUANDO SE VACÍA EL PORTAFILTRO

Cuando haya acabado de preparar su café, gire la pestaña del mango para enganchar el borde del filtro y que quede encajado para retirar el café usado. Vuelva a girar la pestaña (🔓) del mango y retire el filtro para limpiarlo. NO deje la pestaña en la posición de bloqueo cuando fije el portafiltro al cabezal de preparación.

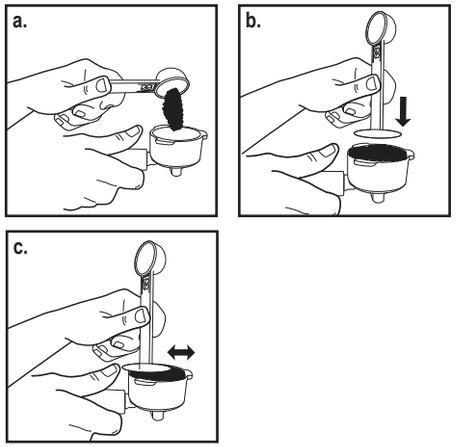


CÓMO LLENAR DE CAFÉ

Coloque el filtro seleccionado en el portafiltro como se indica a continuación:

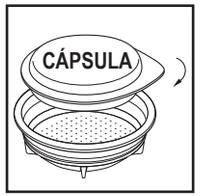
PARA EL CAFÉ MOLIDO:

a. Llene el filtro con café espresso recién molido con una molienda fina hasta unos 3 mm del borde (**NO** lo llene en exceso).
b. Use la parte compactadora del dosificador para aplastar el café molido para espresso y conseguir que quede compacto y uniforme.
c. Limpie los restos de café del borde para asegurarse de que encaje a la perfección bajo el cabezal de preparación.



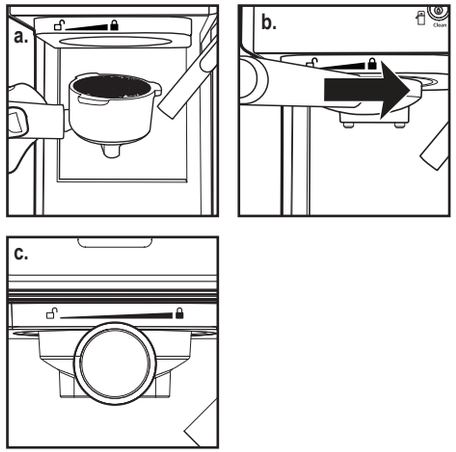
PARA CÁPSULAS E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO)

Solo tiene que colocar la cápsula en el filtro si desea una dosis sencilla de espresso. Si queda algún trozo de papel de la cápsula fuera del filtro, asegúrese de doblarlo hacia dentro para garantizar un sellado correcto durante la preparación.



CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO

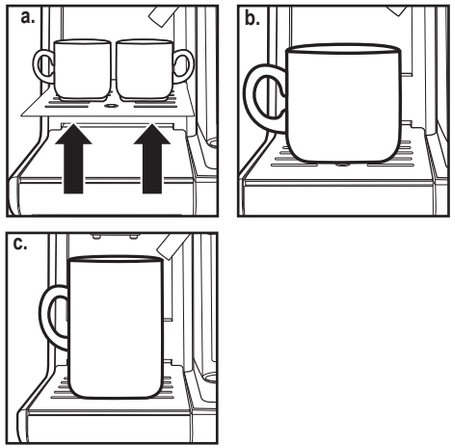
a. Coloque el portafiltro bajo el cabezal de preparación.
b. Coloque el mango de tal forma que quede alineado con el icono del candado abierto "🔓" de la unidad y encaje en la muesca.
c. A continuación, gírelo lentamente hacia la derecha hasta que el mango quede alineado con el símbolo del candado cerrado "🔒" de la unidad.
ADVERTENCIA Asegúrese de no pulsar accidentalmente uno de los botones de bebida.



CÓMO COLOCAR LA(S) TAZA(S)

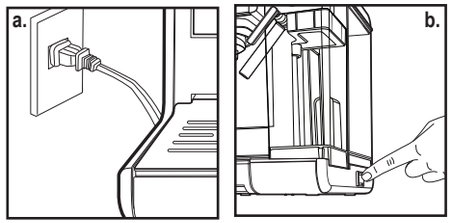
a. Ajuste la altura insertando la rejilla de goteo extraíble en la ranura de ajuste de altura si usa una taza pequeña de espresso.
b. Mantenga la rejilla de goteo extraíble encima de la bandeja de goteo extraíble si usa una taza grande para capuchino o latte.

PRECAUCIÓN: Cuando prepare capuchinos o lattes, asegúrese de ajustar la palanca de guía para espumar leche y colocar el tubo espumador dentro de la taza.



CÓMO ENCENDER LA UNIDAD

a. Asegúrese de que la unidad esté conectada en el enchufe adecuado.
b. Encienda la unidad ("I") con el interruptor de encendido/apagado "I/O" ubicado en el lado derecho.

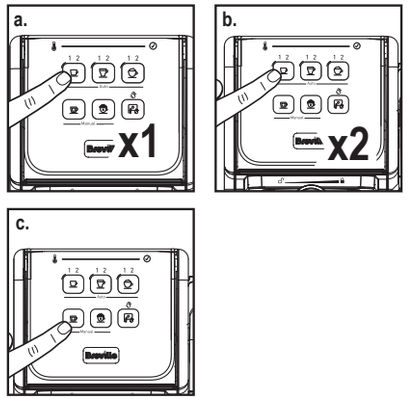


La barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor "🌡") durante el proceso de calentamiento y hasta que el agua y la leche (si prepara un capuchino o un latte) alcancen la temperatura ideal. Cuando la barra de progreso se ilumine por completo con una luz fija, la unidad estará lista para usarse.

SELECCIÓN DE FUNCIONES

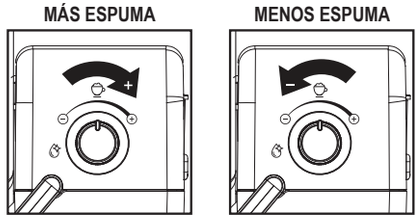
PARA PREPARAR ESPRESSOS

a. Pulse el botón de espresso "☕" una vez para preparar una dosis sencilla. El símbolo indicador (1) se iluminará para una sola dosis de espresso. La barra de progreso indicará que se está preparado una sola dosis de espresso.
b. Pulse el botón de espresso "☕" dos veces para preparar una dosis doble o dos dosis sencillas de espresso. El símbolo indicador (2) se iluminará para una dosis doble de espresso. La barra de progreso indicará que se está preparando una dosis doble de espresso. En ambas funciones de preparación automática de espresso, la unidad comenzará a preparar el espresso en base a su selección. La unidad se detendrá automáticamente al finalizar el proceso y la barra de progreso se iluminará por completo con una luz fija que indica que el ciclo se ha completado. Ya puede degustar su delicioso espresso.
NOTA: Si desea preparar una cantidad de café inferior a la de la dosis predeterminada, pulse el botón de función en cualquier momento durante la preparación para detener el proceso cuando se haya alcanzado la cantidad deseada.
c. Si desea preparar un espresso de forma manual, pulse el botón de preparación manual de espresso "☕" una vez para comenzar el proceso. Cuando haya conseguido la cantidad deseada de espresso, pulse otra vez el botón de preparación manual de espresso para detener la máquina.



PARA PREPARAR CAPUCHINOS

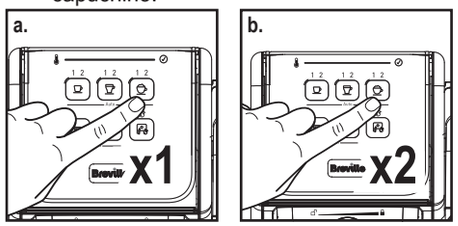
Antes de preparar un capuchino, ajuste el nivel de espuma de leche en base a sus preferencias girando el botón de control del nivel de espuma de leche a la derecha para conseguir más espuma (capuchino) o hacia la izquierda para menos espuma (latte).



NOTA: El nivel de espuma también puede ajustarse durante el ciclo de preparación.

a. Pulse el botón de capuchino "☕" una vez para preparar una taza pequeña de capuchino. El símbolo indicador (1) se iluminará para una taza pequeña de capuchino. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza pequeña de capuchino.

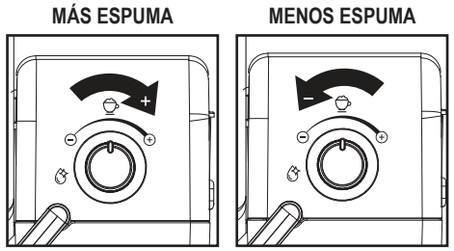
b. Pulse el botón de capuchino "☕" dos veces para preparar una taza grande de capuchino. El símbolo indicador (2) se iluminará para una taza grande de capuchino. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza grande de capuchino.



La unidad empezará a preparar un capuchino en base a su selección. La unidad se detendrá automáticamente al finalizar el proceso y la barra de progreso se iluminará por completo con una luz fija que indica que el ciclo se ha completado. Ya puede degustar su delicioso capuchino.

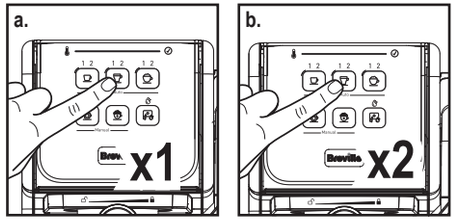
PARA PREPARAR LATTES

Antes de preparar un latte, ajuste el nivel de espuma de leche según sus preferencias girando el botón de control del nivel de espuma de leche a la derecha para conseguir más espuma (capuchino) o hacia la izquierda para menos espuma (latte).



a. Pulse el botón de latte "☕" para preparar una taza pequeña de latte. El símbolo indicador (1) se iluminará para una taza pequeña de latte. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza pequeña de latte.

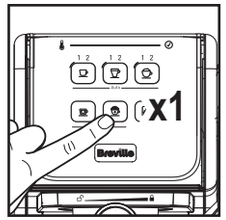
b. Pulse el botón de latte "☕" para preparar una taza grande de latte. El símbolo indicador (2) se iluminará para una taza grande de latte. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza grande de latte.



La unidad empezará a preparar un latte en base a su selección. La unidad se detendrá automáticamente al finalizar el proceso y la barra de progreso se iluminará por completo con una luz fija que indica que el ciclo se ha completado.

PARA PREPARAR LECHE ESPUMADA

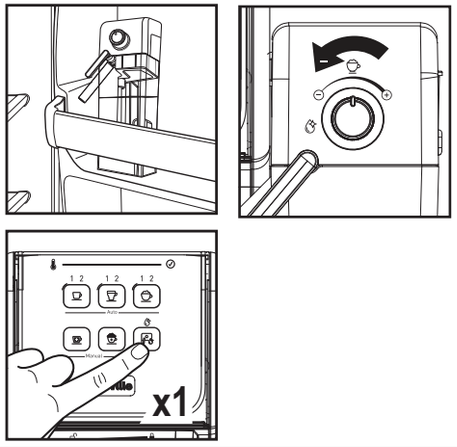
La Breville Prima Latte III también le permite preparar leche espumada sola. Pulse el botón para espumar la leche de forma manual "☕" si desea añadir más espuma a su bebida o preparar leche espumada para otra bebida, por ejemplo, un macchiato, un chocolate caliente, un chai latte, etc.Pulse el botón para espumar la leche de forma manual "☕" otra vez para detener la máquina.



DESPUÉS DE PREPARAR SUS BEBIDAS CON LECHE

Cuando haya terminado de preparar su bebida con leche, puede guardar el depósito de leche de la unidad directamente en el frigorífico (y tenerlo listo para un próximo uso) o desechar la leche sobrante.

Coloque una taza grande vacía (con una capacidad de al menos 325 ml) bajo el tubo espumador. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza "🧹" y pulse el botón de limpieza "🧹" para activar esa función. Deje que la unidad dispense agua por el tubo hasta que salga limpia. La unidad se detendrá automáticamente cuando la barra de progreso finalice el ciclo y se ilumine por completo con una luz fija para indicar que el ciclo de limpieza ha finalizado; también puede pulsar el botón de limpieza "🧹" para detener el proceso.



LA LUZ DE LIMPIEZA SE QUEDARÁ ILUMINADA CUANDO LA MÁQUINA ESTÉ LISTA PARA EL CICLO DE LIMPIEZA.

Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas y de limpiarlo

CÓMO LIMPIAR EL DEPÓSITO DE LECHE Y EL TUBO ESPUMADOR

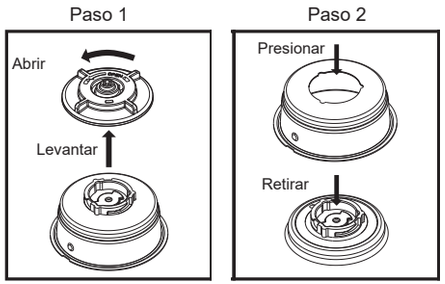
Aunque puede guardar el depósito con la leche sobrante en el frigorífico, es importante limpiar tanto el depósito como el tubo con frecuencia para evitar que se atasquen y se acumulen los residuos. Siga las siguientes instrucciones para limpiar el depósito de leche:

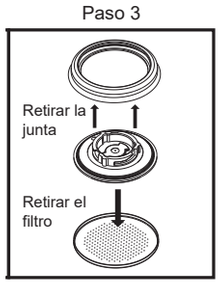
1. Retire el depósito de leche de la unidad levantando el botón de liberación y deslizando a la vez el depósito de leche para sacarlo.
2. Retire la tapa del depósito.
3. Si queda algo de leche, deséchela; a continuación, enjuague y lave el depósito de leche y la tapa con abundante agua tibia y jabón. Asegúrese de aclararlos y secarlos bien. No use limpiadores abrasivos ni esponjas que puedan rayar los elementos.
   NOTA: El depósito de leche puede lavarse en el compartimento superior del lavavajillas, pero la tapa no.
4. Llene el depósito de leche con agua sin sobrepasar la línea "MAX". Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad. Para ello, sujete el depósito por la tapa, levante el botón de liberación y deslice el depósito para encajarlo en la unidad.
5. Coloque una taza grande vacía bajo el tubo espumador.
6. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza "🧹" y pulse el botón de limpieza "🧹" para activar esa función. La unidad comenzará a liberar vapor a través del tubo espumador. Deje que el ciclo de limpieza se complete hasta que ya no vea agua salir del tubo o hasta que se detenga automáticamente.

7. Deseche el agua que quede en el depósito de leche y vuelva a colocarlo en la unidad. Debe notar que el depósito de leche se haya encajado en su sitio.

LIMPIEZA PROFUNDA DE LOS FILTROS

Asegúrese de limpiar los filtros en profundidad cada 90 días para conseguir un funcionamiento óptimo de la máquina. Siga estas instrucciones para desmontar y enjuagar las piezas en un bol grande con agua tibia. Una vez que las haya enjuagado bien, séquelas con un paño y vuelva a montarlas.





LIMPIEZA DE LOS FILTROS

1. Para retirar las cubiertas inferiores desmontables de los filtros, gírelas en sentido contrario a las agujas del reloj hacia el icono de desbloqueo "🔓".
2. Lave las cubiertas inferiores desmontables y los filtros con agua tibia y jabón. Asegúrese de aclararlos y secarlos bien.
3. Inserte las cubiertas inferiores desmontables en los filtros para volver a colocarlas y gírelas en el sentido de las agujas del reloj (alejándose del icono de desbloqueo "🔓") hasta oír un "clic".

Limpieza del tubo espumador sin afectar a la leche del depósito

1. Asegúrese de que el depósito de leche y la tapa están correctamente insertados en la unidad.
2. Coloque una taza grande vacía bajo el tubo espumador.
3. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza "💧" y pulse el botón "🧹" para activar esa función. La unidad comenzará a liberar vapor a través del tubo espumador. Deje que el ciclo de limpieza se complete hasta que ya no vea agua salir del tubo o hasta que se detenga automáticamente.
4. Deseche el agua de la taza.
5. Puede retirar el depósito de leche y la tapa y guardarlo en el frigorífico para usar el contenido en otro momento.

LIMPIEZA DEL CABEZAL DE PREPARACIÓN, EL PORTAFILTRO Y LOS FILTROS

1. Pulse el interruptor de encendido/apagado "I/O" situado a la derecha de la unidad para que quede en la posición de apagado "O" y desconecte el enchufe de la corriente.
2. Algunas de las piezas metálicas pueden estar calientes. No las toque con las manos antes de que se hayan enfriado.
3. Retire el portafiltro y deseche el café que quede o la cápsula usada. Lave tanto el portafiltro como el filtro con abundante agua tibia con jabón. Asegúrese de aclararlos y secarlos bien.
   NOTA: No lave el portafiltro ni los filtros en el lavavajillas.
4. Limpie la parte inferior del cabezal de preparación de la unidad con un paño húmedo o con papel de cocina para retirar el café que pueda quedar.
5. Vuelva a colocar el portafiltro (sin ningún filtro) en el cabezal de preparación y fíjelo.
6. Coloque una taza grande vacía bajo el portafiltro.
7. Enchufe el aparato a la corriente eléctrica. Pulse el interruptor de encendido/apagado "I/O" para que quede en la posición de encendido "I". Pulse una vez el botón de espresso "☕" y deje que la unidad expulse agua hasta que se detenga de forma automática.

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Extraiga el depósito de agua y vuélquelo sobre el fregadero para retirar el agua restante. Se recomienda vaciar el depósito de agua tras cada uso.
2. Lave el depósito de agua y la tapa con abundante agua tibia y jabón. Asegúrese de aclararlos y secarlos bien.
   NOTA: No lave el depósito de agua ni la tapa en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN: No sumerja el cuerpo principal del aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD

1. Limpie la estructura con un paño suave húmedo. No use limpiadores abrasivos ni esponjas que puedan rayar los elementos.
2. No guarde ninguno de los portafiltros en el cabezal de preparación. Esto podría afectar de forma negativa a la junta que se encuentra entre el cabezal de preparación y el portafiltro cuando se preparan los espressos.

PROCESO DE DESCALCIFICACIÓN

La acumulación de depósitos minerales en la unidad afectará al funcionamiento del aparato. Debe descalcificar el aparato cuando empiece a notar un aumento en el tiempo requerido para preparar espressos o cuando salga demasiado vapor. Asimismo, podría observar una acumulación de depósitos blancos en la superficie del cabezal de preparación.
La frecuencia de limpieza depende de la dureza del agua usada. La siguiente tabla incluye los intervalos de limpieza sugeridos.

INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS

Tipo de agua	Frecuencia de limpieza
Agua blanda (filtrada)	Cada 80 ciclos de preparación
Agua dura (del grifo)	Cada 40 ciclos de preparación

CÓMO DESCALCIFICAR EL DEPÓSITO DE AGUA:

1. Llene el depósito con vinagre blanco sin diluir.
2. Deje que el vinagre repose en el depósito de agua del aparato durante toda la noche.
3. Extraiga el depósito y vuélquelo sobre el fregadero para desechar el vinagre.
4. Enjuague el depósito con abundante agua del grifo; para ello, llénelo de agua hasta la mitad, deseche ese agua y vuelva a repetir este paso.

CÓMO DESCALCIFICAR LAS PIEZAS INTERNAS:

1. Asegúrese de descalcificar antes el interior del depósito de agua. Para ello, siga los pasos descritos arriba.
2. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "O" y desconecte el cable de la corriente eléctrica. Llene el depósito con vinagre blanco sin diluir.
3. Inserte el portafiltro (con filtro pero sin café) y coloque una taza grande vacía sobre la bandeja de goteo, bajo el portafiltro.
4. Enchufe el aparato a la corriente eléctrica.
5. Pulse el interruptor de encendido/apagado para encender la unidad ("I"); la barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor "🌡") para mostrar el progreso. Cuando la barra de progreso presente una luz fija y esté iluminada por completo, pulse dos (2) veces el botón de preparación automática de espresso "☕". El vinagre empezará a fluir; permita que se llene una taza y luego vuelva a pulsar el botón para detener el flujo. La barra de progreso se iluminará en ciclos mientras esté funcionando.
6. Coloque una taza grande vacía (con una capacidad de al menos 325 ml) bajo el tubo espumador. Llene el depósito de leche con agua y vuelva a colocarlo en la unidad. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza "💧" y pulse el botón de limpieza "🧹" para activar esa función. Deje que el ciclo de limpieza se complete hasta que

ya no vea leche salir del tubo o hasta que se detenga automáticamente.
7. Repita los pasos del 1 al 6 tantas veces como sea necesario usando solo agua del grifo para aclarar los restos de vinagre que queden en la máquina.

NOTIFICACIÓN DE LIMPIEZA

La notificación de limpieza se activa tras 200 ciclos.

1. La luz indicadora de limpieza se mantendrá iluminada hasta que se complete el proceso de limpieza.
   a. Si prepara otro espresso, latte o capuchino, la luz de limpieza se apagará momentáneamente, pero volverá a parpadear en cuanto finalice la preparación de la bebida.
   b. La luz indicadora de limpieza se apagará cuando se apague la unidad.
   c. La luz indicadora de limpieza se apagará cuando la unidad entre en modo de reposo.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

1. Vierta en el depósito de agua una solución compuesta por un 50 % de vinagre y un 50 % de agua limpia. Remueva la solución con una cuchara para asegurarse de que se ha mezclado bien.
2. Gire el botón del depósito de leche hasta la posición de limpieza. Coloque una taza grande vacía bajo el tubo espumador.
3. Pulse el botón de limpieza durante 5 segundos para activar el modo de limpieza profunda.
   a. La barra de progreso mostrará una iluminación cíclica, como durante la preparación de bebidas, durante el ciclo completo de limpieza.
   b. La bomba se encenderá y se apagará varias veces durante unos 12 minutos. La luz de limpieza se apagará para indicar que se ha completado el ciclo de limpieza.
4. Deseche la solución restante en el depósito de agua y sustitúyala por agua limpia. Llene el depósito con agua limpia hasta la línea “MAX”.
5. Pulse el botón de preparación manual de espresso “” y deje que el agua llene una taza; luego pulse el botón de preparación manual de espresso para detener la máquina.
6. Gire el botón del depósito de leche hasta la posición de limpieza y pulse el botón de limpieza para que se ejecute el modo de limpieza estándar.
7. Pulse el botón de espresso y deje que la función de vapor lo elimine todo.

MANTENIMIENTO

Este aparato no contiene ninguna pieza que pueda reparar el usuario. Cualquier tarea de reparación o mantenimiento, más allá de las descritas en la sección de limpieza, debe realizarla un representante técnico autorizado. Consulte la sección de la garantía.

PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
El café no sale.	• No hay agua en el depósito. • El café molido es demasiado fino. • Hay demasiado café en el filtro. • El aparato no se ha encendido o enchufado a la corriente. • El café se ha comprimido demasiado.	• Añada agua. • Prepare el café con una molienda media. • Eche menos café en el filtro. • Enchufe la unidad a la corriente y enciéndala. • Vuelva a llenar la cesta del filtro con café y COMPÁCTELO CON DELICADEZA.
El café sale por el borde del portafiltro.	• El portafiltro no se ha girado hasta la posición de bloqueo completo. • Hay café molido en el borde de la cesta del filtro. • Hay demasiado café en el filtro.	• Gire el portafiltro hasta la posición de bloqueo completo. • Limpie el borde. • Ponga menos café.
La leche no hace espuma cuando debería o no sale del tubo correspondiente.	• Compruebe la posición del botón de control del nivel de espuma de leche. • No queda vapor. • La leche no está lo suficientemente fría. • El tubo espumador está atascado.	• Asegúrese de que hay suficiente agua en el depósito de agua. • Enfríe la leche antes de preparar un capuchino o un latte. • Siga las instrucciones para limpiar el depósito de leche y el tubo espumador.
El café sale demasiado rápido.	• El café molido es demasiado grueso. • No hay suficiente café en el filtro.	• Use una molienda más fina. • Ponga más café en el filtro.
El café no tiene suficiente sabor.	• Ha usado un filtro sencillo para una dosis doble de espresso. • El café molido es demasiado grueso.	• Use un filtro doble para una dosis doble de espresso. • Use una molienda más fina.
Las luces del panel de control parpadean.	• No queda agua en el depósito de agua. • Se ha pulsado el botón de preparación antes de que la barra de progreso se haya iluminado por completo para mostrar que la máquina está lista.	• Añada agua en el depósito correspondiente. • Espere a que la barra de progreso se ilumine por completo con una luz fija, ya que indica que la máquina está lista para usarse.
La luz de limpieza se queda encendida.	• La máquina le está informando de que está lista para realizar un ciclo de limpieza.	• Realice un ciclo de limpieza (consulte la página 11).

PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas adicionales o de repuesto, visite **www.breville.co.uk** o llámenos al **0800 028 7154**.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para resolver problemas y consultar las preguntas frecuentes visite: **www.breville.co.uk/faqs**

SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

En caso de que el aparato no funcione pero esté en garantía, devuelva el producto en el lugar donde lo compró para su sustitución. Tenga en cuenta que se requerirá una prueba de compra válida. Para obtener más ayuda, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en el **0800 028 7154** o por correo electrónico: **BrevilleEurope@newellco.com**.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los residuos de productos eléctricos no deben desecharse junto con los residuos domésticos. Recicle en las instalaciones adecuadas. Envíenos un correo electrónico a BrevilleEurope@newellco.com para obtener más información sobre reciclaje y directiva WEEE.

SIGURANȚA PRODUSULUI

CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚE VIITOARE

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțeles pericolele asociate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de copii, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.

- ⚠ Acest aparat generează căldură în timpul utilizării. Luați măsuri de precauție adecvate pentru a preveni riscul de arsuri, opăriri, incendii sau alte daune persoanelor sau bunurilor cauzate de atingerea exteriorului în timpul utilizării sau în timpul răcirii.
- ⚠ Nu utilizați niciodată aparatul în alt scop decât pentru cel pentru care a fost conceput. Acest aparat este doar pentru uz casnic. Nu utilizați acest aparat în aer liber.
- ⚠ Asigurați-vă întotdeauna că mâinile sunt uscate înainte de a manipula fișa sau de a porni aparatul.
- ⚠ Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și plană.
- ⚠ Acest aparat nu trebuie așezat pe sau lângă nicio suprafață potențial fierbinte (cum ar fi o plită cu gaz sau electrică).
- ⚠ Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat, dacă există semne vizibile de deteriorare sau de scurgere.
- ⚠ Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priza de alimentare după utilizare și înainte de curățare.
- ⚠ Opriți și deconectați întotdeauna și lăsați să se răcească înainte de a îndepărta / monta piese, de a le curăța sau depozita.
- ⚠ Nu scufundați niciodată corpul principal al aparatului, cablul și fișa de alimentare în apă sau în orice alt lichid.
- ⚠ Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste marginea blatului, să atingă suprafețe fierbinți sau să fie îndoit, prins sau deteriorat.
- ⚠ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- ⚠ Cafetiera nu trebuie așezată într-un dulap în timpul utilizării.

1. Cap de infuzare
2. Filtru Porta:
   a. Filtru Porta pentru cafea măcinată și capsule E.S.E. (45mm)
3. Slot de reglare a înălțimii pentru cești
4. Grilaj detașabil de picurare
5. Tavă de picurare detașabilă
6. Flotor de preaplin a tăvii de picurare
7. Filtre pentru:
   a. O unitate de Espresso și capsule E.S.E. (45mm)
   b. Două unități de Espresso
   c. Capace inferioare detașabile ale filtrelor
8. Cupă de măsurare / dispozitiv de presare
9. Panou de comandă
   a. Bară de progres
   b. Buton Espresso simplu (1) și dublu (2)
   c. Buton Latte mic (1) și mare
   d. Buton Cappuccino mic (1) și mare (2)
   e. Buton preparare manuală Espresso
   f. Buton manual de spumare a laptelui
   g. Buton de curățare
10. Rezervor detașabil / transparent de lapte
11. Capacul rezervorului de lapte
12. Buton de deblocare a rezervorului de lapte
13. Buton de control al nivelului de spumă de lapte
14. Manetă de ghidare a tubului pentru spumarea laptelui
15. Tub de dozare a laptelui spumat
16. Buton pornit/oprit "I/O"
17. Rezervor detașabil de apă
18. Capacul rezervorului de apă
19. Furtun pentru lapte

Datorită politicii noastre de îmbunătățire continuă, produsul real poate diferi ușor de cel ilustrat în aceste instrucțiuni.

INTRODUCERE

Felicitări! Ați selectat noul și inovativul Breville® Prima Latte!!!. Acest aparat unic a fost conceput pentru a vă ajuta să pregătiți Espresso, Cappuccino și Latte delicioase rapid, convenabil și automat cu o simplă apăsare de buton.

ESPRESSO
O metodă unică de preparare a cafelei în care apa fierbinte este forțată să pătrundă prin cafeaua măcinată fin. Populară în Europa, aceasta este este un o băutură mult mai bogată și mai integrală decât cafeaua obișnuită obținută prin picurare. Datorită bogăției sale, Espresso este de obicei servit în doze de 45 până la 60 ml (1,5 până la 2 uncii), în cești de mici dimensiuni.

CAPPUCCINO
O băutură făcută cu aproximativ 1/3 espresso, 1/3 lapte fiert și 1/3 lapte spumat.

LATTE
O băutură făcută cu aproximativ 1/4 Espresso și 3/4 lapte fiert.
Vă rugăm să citiți cu atenție TOATE instrucțiunile, precauțiile, notele și avertismentele incluse în acest manual de instrucțiuni înainte de a începe să utilizați acest aparat. Când se utilizează această unitate, anumite piese și accesorii se încing și trebuie să se răcească. Îngrijirea și întreținerea corespunzătoare vor asigura o durată lungă de viață a aparatului Breville® Prima Latte III și funcționarea sa fără probleme. Păstrați aceste instrucțiuni și consultați-le frecvent pentru sfaturi de curățare și îngrijire.
Aparatul dumneavoastră Breville® Prima Latte III poate fi utilizat atât cu cafea măcinată, cât și cu capsule E.S.E. (45 mm), făcându-l extrem de practic și de versatil pentru a pregăti o doză simplă de Espresso, Cappuccino și Latte.

ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL PENTRU PRIMA DATĂ

CURĂȚAREA UNITĂȚII ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Vă rugăm să consultați secțiunea „Descrierea aparatului" pentru a vă familiariza cu produsul și pentru a identifica toate piesele.

1. Vă rugăm să vă asigurați că unitatea este oprită „O" apăsând comutatorul de pornire/oprire „I/O" situat pe partea dreaptă a unității. Asigurați-vă că este deconectată de la priza electrică.
2. Scoateți autocolantele și etichetele din unitate.
3. SCOATEȚI DOPUL ROȘU DE PE FUNDUL REZERVORULUI DE APĂ.
4. Mai întâi scoateți dopul și apoi spălați rezervorul de apă, rezervorul de lapte, filtrul Porta, cele două filtre și linguriță de măsurare / manipulare într-un amestec de detergent neagresiv și apă. Clătiți-le bine și puneți-le din nou în unitate.
5. Consultați instrucțiunile din secțiunea „AMPLASAREA FILTRULUI PORTA" înainte de a plasa sau îndepărta filtrul Porta și orice filtru din unitate.
6. Pentru a curăța interiorul aparatului, urmați pașii indicați în secțiunea „PREGĂTIREA CAPPUCCINO" folosind apă în ambele rezervoare și fără cafea măcinată în filtru. Nu imersați și nu conectați în apă corpul principal al aparatului sau cablul de alimentare sau încercați să ajungeți la oricare dintre părțile sale interne.

IMPORTANT - PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A UNITĂȚII

Pentru a pune în funcțiune unitatea, rulați ciclul de aburire urmând pașii de mai jos:

1. Umpleți rezervorul de apă până la linia „MAX" și asigurați-vă că așezați rezervorul de apă strâns înapoi în unitate cu capacul închis.
2. Umpleți rezervorul de lapte cu apă până la nivelul MAX și glisați rezervorul de lapte înapoi la locul său. Ar trebui să simțiți cum rezervorul de lapte se blochează în poziție.
3. Selectați unul dintre filtre (Espresso simplu sau dublu) și plasați-l în filtrul Porta pentru cafea măcinată. Așezați filtrul Porta în unitate asigurându-vă că este blocat corect în poziție și așezați o ceașcă mare sub acesta. De asemenea, asigurați-vă că vârful tubului de distribuire a laptelui spumat este îndreptat în interiorul cestii.
4. Conectați aparatul la priza corespunzătoare.
5. Comutați butonul de pornire în poziția „I".
6. Bara de progres a panoului de control se va aprinde (încălzitor Espresso și încălzitor cu abur "🌡"), indicând progresul. Odată ce bara de progres este reprezentată de o lampă complet iluminată și solidă, apăsați butonul Espresso manual "☕". Apa va începe să curgă, permițând umplerea unei cești, apoi se va opri apăsând din nou butonul. Iluminarea barei de progres se va comuta ciclic în timpul funcționării.
7. Aruncați apa din ceașcă și puneți-o înapoi în unitate.
8. Apăsați butonul de spumare manuală "☕". Apa va începe să curgă, permițând umplerea unei cești, apoi se va opri apăsând din nou butonul. Iluminarea barei de progres se va comuta ciclic în timpul funcționării.
9. Bara de progres a panoului de control se va aprinde (încălzitor Espresso și încălzitor cu abur "🌡") și se va transforma într-o lumină solidă. Acum unitatea dumneavoastră a fost pusă în funcțiune și este gata de utilizare.

CUM SE ALEGE CEAȘCA CORESPUNZĂTOARE

Vă rugăm să vă asigurați că ați selectat ceașca conform următoarei diagrame:

BĂUTURĂ		CEAȘCĂ RECOMANDATĂ
Espresso ☕	Simplu (1) Dublu (2)	40ml 80ml
Cappuccino ☕	Mic (1) Mare (2)	230ml 460ml
Latte ☕	Mic (1) Mare (2)	400ml 550ml

NOTĂ: Cantitatea totală a băuturii poate varia în funcție de tipul de lapte și de nivelul de spumă utilizat.

ALEGEREA CAFELEI CORESPUNZĂTOARE

CAFEAUA

Cafeaua trebuie să fie proaspăt măcinată și prăjită la temperatură înaltă. Poate doriți să încercați o cafea măcinată franceză sau italiană pentru Espresso. Cafeaua măcinată în prealabil își va păstra aroma doar 7 - 8 zile, cu condiția să fie depozitată într-un recipient etanș și într-o zonă răcoroasă și întunecată. A nu se păstra în frigider sau congelator.
Se recomandă măcinarea boabelor întregi chiar înainte de utilizare. Boabele de cafea depozitate într-un recipient etanș vor păstra aroma până la 4 săptămâni.

MĂCINAREA

Acesta este un pas vital în procesul de preparare a unui Espresso, dacă vă măcinați propria cafea. Poate necesita exercițiu.
Cafeaua trebuie să fie foarte fin măcinată.

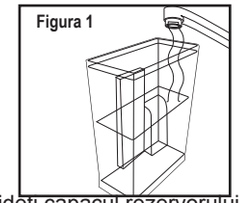
- Cafeaua măcinată corect trebuie să arate ca sarea de masă.

- În situația în care cafeaua măcinată este prea fină, apa nu va curge prin cafea nici chiar sub presiune ridicată. Aceste boabe măcinate arată ca pudra și se simt ca făina atunci când sunt frecate între degete.
- Dacă boabele sunt măcinate prea grosier, apa curge prin cafea prea repede, împiedicând o extracție completă a aromei. Asigurați-vă că utilizați o râșniță de calitate pentru o consistență uniformă.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

UMPLEREA REZERVORULUI CU APĂ

a. Umpleți rezervorul de apă cu apă (a se vedea figura 1). Pentru umplere puteți folosi fie un ulcior, fie îl puteți scoate din unitate și apoi umple de la robinet. Umpleți rezervorul cu cantitatea dorită de apă sub nivelul „MAX” din rezervor. Nu folosiți niciodată apă caldă sau fierbinte pentru a umple rezervorul de apă.

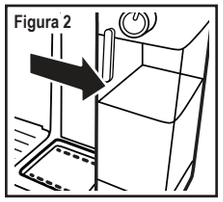


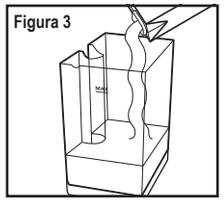
b. Închideți capacul rezervorului de apă. Dacă l-ați scos din unitate pentru umplerea cu apă, vă rugăm să vă asigurați că îl așezați bine la loc.

UMPLEREA REZERVORULUI DE LAPTE

Dacă intenționați să pregătiți un Cappuccino sau un Latte, scoateți rezervorul de lapte din unitate ridicând butonul de eliberare a rezervorului de lapte, glisând simultan rezervorul de lapte (a se vedea figura 2). Apoi turnați cantitatea dorită de lapte rece necesară estimată, asigurându-vă că laptele este sub nivelul „MAX” de la rezervor (vezi figura 3). După ce ați terminat, glisați rezervorul de lapte înapoi în unitate, asigurându-vă că se potrivește bine. Ar trebui să simțiți cum rezervorul de lapte se blochează în poziție.

NOTĂ: Puteți folosi orice tip de lapte preferați, adică lapte integral, lapte cu conținut scăzut de grăsimi, lapte organic sau de soia.





ALEGEREA FILTRULUI PORTA

Unitatea dumneavoastră include un filtru Porta pentru utilizarea cu cafea măcinată și capsule E.S.E.

UTILIZAREA FILTRULUI PORTA PENTRU CAFEA MĂCINATĂ ȘI CARTUȘE E.S.E

ALEGEREA FILTRULUI

Selectați filtrul care va fi utilizat după cum urmează:

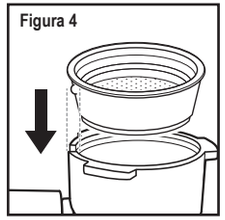
a. **PENTRU O CAFEA SIMPLĂ** – utilizați filtrul pentru un Espresso simplu dacă utilizați cafea măcinată sau dacă utilizați capsule E.S.E.

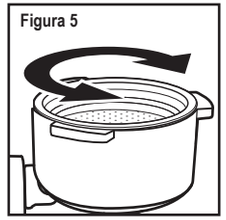
b. **PENTRU O CAFEA SIMPLĂ SAU DUBLĂ** – folosiți filtrul pentru un Espresso dublu. Așezând două cești mici sub filtrul Porta, puteți pregăti simultan două doze simple de Espresso.

NOTĂ: Filtrul cu capsule inclus cu unitatea dumneavoastră a fost proiectat să funcționeze numai cu capsule E.S.E. (Easy Serving Espresso) (45 mm).

PLASAREA FILTRULUI PE FILTRUL PORTA

1. Introduceți filtrul în filtrul Porta, asigurându-vă că aliniați canelura filtrului la crestătura filtrului Porta (vezi figura 4).
2. Rotiți filtrul spre stânga sau spre dreapta pentru a-l bloca în poziție (a se vedea figura 5).

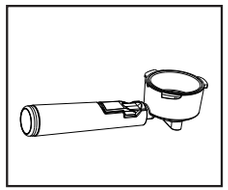


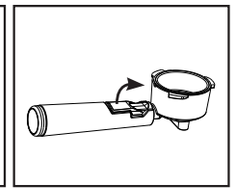


NOTĂ: Pentru a îndepărta filtrul pentru curățare, rotiți filtrul spre stânga sau spre dreapta pentru a alinia canelura filtrului la crestătura filtrului Porta și continuați scoaterea.
AVERTISMENT: Asigurați-vă că filtrul s-a răcit înainte de a încerca să îl scoateți din filtrul Porta.

ASIGURAREA FILTRULUI LA GOLIREA FILTRULUI PORTA

Când ați terminat de preparat cafeaua, rabatați clapeta situată în mâner pentru prinderea peste marginea filtrului, blocați-o în poziție când scoateți „zațul” de cafea. Rabatați clapeta înapoi (🔓) în mâner și scoateți filtrul pentru curățare. NU lăsați clema în poziția blocată atunci când atașați filtrul Porta la capul de infuzare.



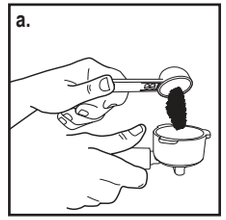


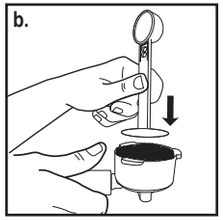
UMPLEREA CU CAFEA

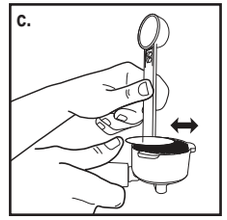
Amplasați filtrul selectat în filtrul Porta după cum urmează:

PENTRU CAFEA MĂCINATĂ:

a. Umpleți filtrul cu cafea Espresso proaspătă, măcinată, la aproximativ 3 mm de margine (**NU** umpleți în exces).
b. Folosind partea inferioară a lingurii, împingeți zațul de cafea în jos cât este posibil pentru a vă face zațul de Espresso compact și uniform.
c. Curățați orice exces de cafea de pe margine pentru a asigura o potrivire adecvată sub capul de infuzare.

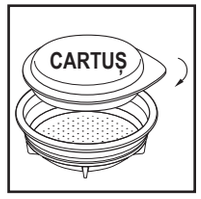






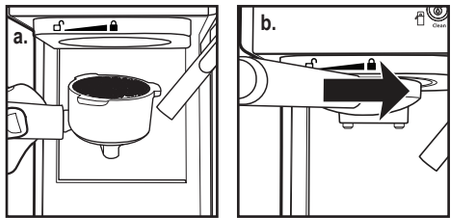
PENTRU CAPSULE E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO)

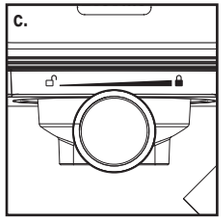
Pur și simplu așezați capsula în filtru pentru o singură doză de Espresso. Dacă există hârtie desprinsă din capsulă și care iese din filtru, asigurați faptul că o pliați în interior pentru a asigura o etanșare bună la preparare.



AMPLASAREA FILTRULUI PORTA

a. Poziționați filtrul Porta sub capul de infuzare.
b. Poziționați mânerul astfel încât acesta să se alinieze cu pictograma de blocare deschisă "🔓" de pe unitate și să se potrivească pe canelură.
c. Apoi, rotiți-l încet spre dreapta până când mânerul este aliniat cu simbolul de blocare închis "🔒" de la unitate. ATENȚIE Asigurați-vă că nu apăsați accidental un buton pentru preparat băuturi.

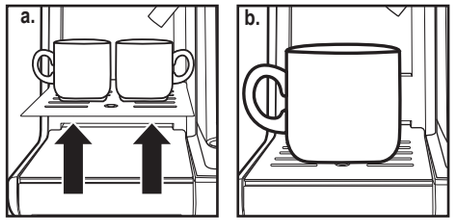


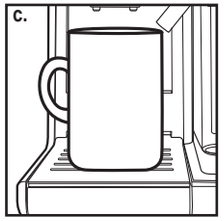


PLASAREA CEȘTII (CEȘTILOR)

a. Reglați înălțimea introducând grila de picurare detașabilă în fanta de reglare a înălțimii, dacă utilizați o ceașcă mică (cești mici) pentru a prepara Espresso.
b. Păstrați grila de picurare detașabilă deasupra tăvii de picurare detașabilă dacă utilizați o ceașcă mai mare pentru a prepara Cappuccino sau Latte.

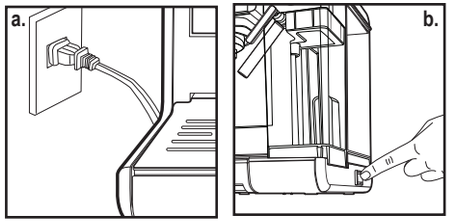
ATENȚIE: Când preparați Cappuccino sau Latte, vă rugăm să asigurați faptul că reglați maneta tubului de spumare pentru a poziționa tubul de distribuire a laptelui spumat înspre interiorul ceștii utilizate.





PORNIREA UNITĂȚII

a. Asigurați-vă că unitatea este conectată la priza electrică corespunzătoare.
b. Porniți unitatea „I" folosind comutatorul de pornire / oprire „I/O" situat pe partea dreaptă a unității.

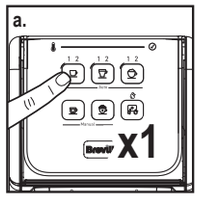


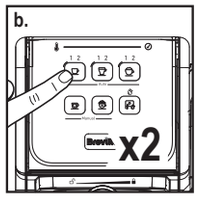
Bara de progres a panoului de control se va aprinde (încălzitor Espresso și încălzitor cu abur "🌡") în timpul procesului de încălzire și până când apa și laptele (dacă se prepară Cappuccino sau Latte) ating temperatura perfectă. Odată ce bara de progres este complet iluminată și lumina este solidă, unitatea este gata de utilizare.

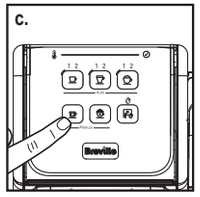
SELECTAȚI FUNCȚIA

PREPARAREA ESPRESSO

a. Apăsați butonul Espresso "☕" o dată pentru a prepara o singură doză. Simbolul indicator (1) se va aprinde pentru un singur Espresso. Bara de progres va indica un singur Espresso care se prepară.
b. Apăsați butonul Espresso "☕" de două ori pentru a prepara un Espresso simplu sau dublu. Simbolul indicator (2) se va aprinde pentru o doză dublă de Espresso. Bara de progres va indica o doză dublă de Espresso care se prepară. Pentru ambele funcții de Espresso automat, unitatea va începe să fabrice Espresso în funcție de selecția dumneavoastră. Unitatea se va opri automat după procesul de preparare, iar bara de progres se va aprinde complet într-o lumină solidă, indicând faptul că ciclul a fost finalizat. Deliciosul dumneavoastră Espresso este gata să fie savurat!
NOTĂ: Dacă doriți să preparați mai puțină cafea decât doza prestabilită, apăsați butonul funcțional în orice moment în timpul procesului de preparare pentru a opri când se atinge cantitatea dorită de cafea.
c. Pentru Espresso manual, apăsați butonul Espresso manual "☕" odată pentru a începe prepararea. Atunci când aveți cantitatea dorită de Espresso, apăsați din nou butonul Espresso manual pentru a opri aparatul.

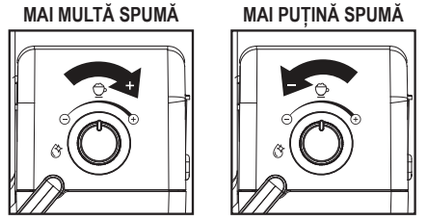




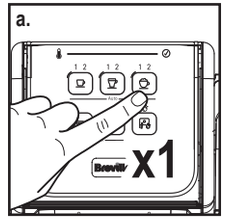


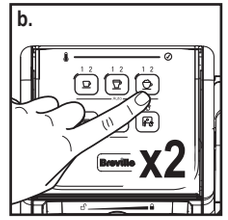
PREPARAREA CAPPUCCINO

Înainte de a vă pregăti cappuccino, reglați nivelul laptelui spumat în funcție de preferințe, rotind butonul de control al spumei spre dreapta pentru mai multă spumă (Cappuccino) și spre stânga pentru mai puțină spumă (Latte).



NOTĂ: Nivelul de spumă poate fi reglat și în timpul ciclului de preparare.
a. Apăsați butonul Cappuccino "☕" o dată pentru a prepara o ceașcă mică de Cappuccino. Simbolul indicator (1) se va aprinde pentru o ceașcă mică de Cappuccino. Bara de progres va indica o ceașcă mică de Cappuccino care se prepară.
b. Apăsați butonul Cappuccino "☕" de două ori pentru a prepara o ceașcă mare de Cappuccino. Simbolul indicator (2) se va aprinde pentru o ceașcă mare de Cappuccino. Bara de progres va indica o ceașcă mare de Cappuccino care se prepară.

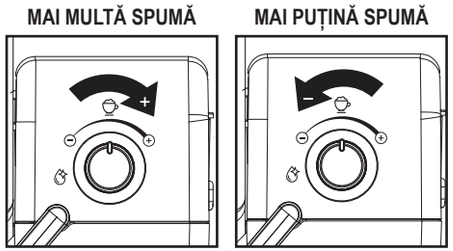




Unitatea va începe să prepare Cappuccino în funcție de selecția dumneavoastră. Unitatea se va opri automat după procesul de preparare, iar bara de progres se va aprinde într-o lumină solidă, indicând faptul că ciclul a fost finalizat. Deliciosul dumneavoastră Cappuccino este acum gata să fie savurat!

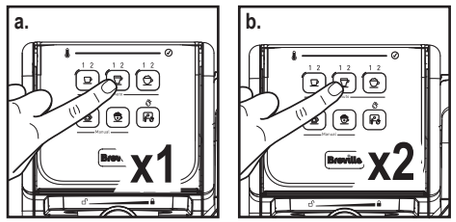
PREPARAREA LATTE

Înainte de a vă pregăti un Latte, reglați nivelul laptelui spumat în funcție de preferințe, rotind butonul de control al spumei spre dreapta pentru mai multă spumă (Cappuccino) și spre stânga pentru mai puțină spumă (Latte).



a. Apăsați butonul Latte “” pentru a prepara o ceașcă mică de Latte. Simbolul indicator (1) se va aprinde pentru o ceașcă mică de Latte. Bara de progres va indica o ceașcă mică de Latte care se prepară.

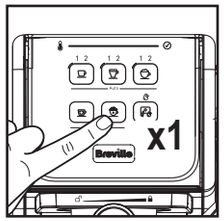
b. Apăsați butonul Latte “” pentru a prepara o ceașcă mare de Latte. Simbolul indicator (2) se va aprinde pentru o ceașcă mare de Latte. Bara de progres va indica o ceașcă mare de Latte care se prepară.



Unitatea va începe să prepare Latte în funcție de selecția dumneavoastră. Unitatea se va opri automat după procesul de preparare, iar bara de progres se va aprinde într-o lumină solidă, indicând faptul că ciclul a fost finalizat.

PREPARAREA LAPTELUI SPUMAT

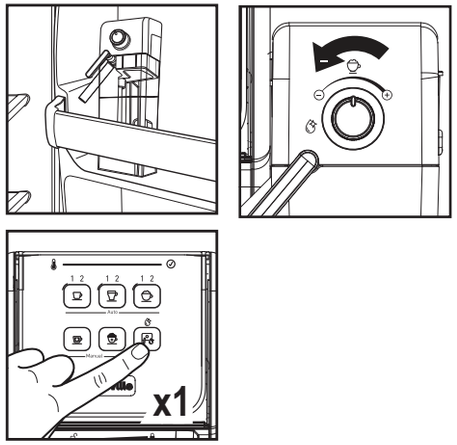
Breville Prima Latte III vă permite, de asemenea, să preparați singur laptele spumat. Apăsați butonul manual pentru spumă „Spumare” “” dacă doriți să adăugați mai multă spumă băuturii dumneavoastră sau să pregătiți lapte spumat pentru orice altă băutură, de exemplu Macchiato, ciocolată caldă, ceai Latte și așa mai departe. Apăsați butonul manual de spumă “Spumare” “” din nou pentru a opri aparatul.



DUPĂ PREPARAEA BĂUTURILOR CU LAPTE

După ce ați terminat de pregătit băutura cu lapte, puteți să depozitați rezervorul de lapte al unității direct în frigider (gata pentru a fi folosit pentru următoarea dată) sau să aruncați laptele rămas.

Așezați o ceașcă mare goală (cu o capacitate de cel puțin 325 ml / 11 uncii) sub tubul de distribuire a laptelui spumos. Rotiți butonul de control al spumei în sens invers acelor de ceasornic în poziția de curățare “” apoi apăsați butonul de curățare “” pentru a activa funcția de curățare. Lăsați unitatea să distribuie apa prin tub până când aceasta iese limpede. Unitatea se va opri automat când bara de progres se oprește din ciclu și se aprinde complet într-o lumină solidă, ciclul de curățare este finalizat sau puteți apăsa butonul de curățare “” pentru a opri procesul.



LUMINA DE CURĂȚARE VA RĂMÂNE APRINSĂ ATUNCI CÂND APARATUL DUMNEAVOASTRĂ ESTE PREGĂTIT PENTRU UN CICLU DE CURĂȚARE.

Opriți, deconectați și lăsați întotdeauna să se răcească înainte de a îndepărta piesele și de a le curăța.

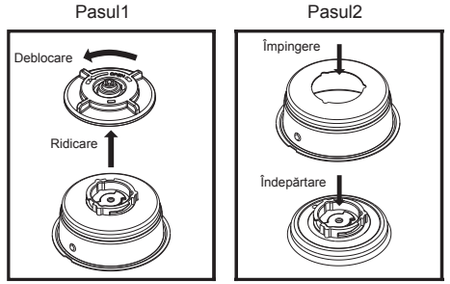
CURĂȚAREA REZERVORULUI DE LAPTE ȘI A TUBULUI DE SPUMARE

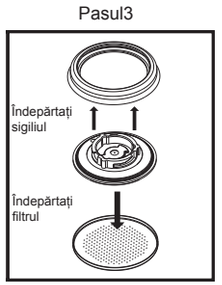
Deși puteți depozita rezervorul de lapte cu restul de lapte în frigider, este important să curățați regulat rezervorul și tubul de spumare pentru a evita înfundarea și acumularea de reziduuri. Pentru a curăța rezervorul de lapte, vă rugăm să urmați instrucțiunile enumerate mai jos:

1. Scoateți rezervorul de lapte din unitate ridicând butonul de eliberare a rezervorului de lapte și glisând simultan rezervorul de lapte.
2. Scoateți capacul rezervorului.
3. Aruncați orice lapte rămas, apoi clătiți și spălați bine rezervorul de lapte și capacul acestuia cu apă caldă cu săpun. Asigurați-vă că le clătiți și le uscați bine. Nu utilizați detergenți și bureți abrazivi, deoarece aceștia vor zgâria stratul de suprafață.
   NOTĂ: Rezervorul de lapte se poate, de asemenea, utiliza în mașina de spălat vase (raftul superior). Nu așezați capacul rezervorului de lapte în mașina de spălat vase.
4. Umpleți rezervorul de lapte cu apă, însă nu deasupra liniei de umplere MAX. Așezați rezervorul de lapte înapoi pe unitate, ridicând butonul de eliberare a rezervorului și glisând simultan rezervorul de lapte și ținând rezervorul de capac.
5. Așezați o ceașcă mare goală sub tubul de distribuire a spumei.
6. Rotiți butonul de control al spumării în sens invers acelor de ceasornic în poziția de curățare “” și apoi apăsați butonul de curățare “” pentru a activa funcția de curățare. Unitatea va începe să elibereze abur prin tubul de distribuire a spumei. Lăsați ciclul de curățare să se execute până când nu mai vedeți apă ieșind din tub sau lăsați ciclul să se execute până când se oprește automat.
7. Aruncați orice urmă de apă rămasă în rezervorul de lapte și puneți-l înapoi în unitate. Ar trebui să simțiți cum rezervorul de lapte se blochează în poziție.

CURĂȚARE DE PROFUNZIME A FILTRELOR

Asigurați faptul că veți curăța în profunzime filtrul la fiecare 90 de zile pentru o performanță optimă de preparare. Urmați aceste instrucțiuni de demontare și clătiți piesele într-un castron mare cu apă caldă. Odată ce ați clătit bine, ștergeți și asamblați la loc.





CURĂȚAREA FILTRELOR

1. Pentru a scoate capacele inferioare detașabile de sub filtre, rotiți-le în sens invers acelor de ceasornic spre pictograma de deblocare “”.
2. Spălați capacele inferioare detașabile și filtrele cu apă caldă cu săpun. Asigurați-vă că le clătiți și le uscați bine.
3. Așezați capacele inferioare detașabile înapoi pe filtre, introducându-le la locul lor și apoi rotindu-le în sensul acelor de ceasornic (dinspre pictograma de deblocare “ ”) până când auziți un clic.

Curățarea tubului de distribuire a laptelui cu spumă - fără a afecta laptele din rezervor

1. Asigurați faptul că rezervorul de lapte și capacul sunt introduse corect în unitate.
2. Așezați o cană mare goală sub tubul de distribuire a spumei.

3. Rotiți butonul de control al spumării în sens invers acelor de ceasornic în poziția de curățare “” și apoi apăsați butonul “” pentru a activa funcția de curățare. Unitatea va începe să elibereze abur prin tubul de distribuire a spumei. Lăsați ciclul de curățare să se execute până când nu mai vedeți apă ieșind din tub sau lăsați ciclul să se execute până când se oprește automat.
4. Aruncați apa din cană.
5. Puteți scoate rezervorul de lapte cu capacul și îl puteți păstra la frigider pentru utilizarea ulterioară.

CURĂȚAREA CAPULUI DE INFUZARE, A FILTRULUI PORTA ȘI A FILTRELOR

1. Apăsați comutatorul pornit / oprit „I/O” situat în partea dreaptă a unității în poziția oprit „O” și deconectați cablul de alimentare de la priza electrică.
2. Unele dintre părțile metalice pot fi încă fierbinți. Nu le atingeți cu mâinile până nu s-au răcit.
3. Scoateți filtrul Porta și aruncați zațul de cafea sau capsula uzată. Spălați cu apă caldă cu săpun atât filtrul Porta, cât și filtrul. Asigurați-vă că le clătiți și le uscați bine.
   NOTĂ: Nu spălați filtrele Porta și filtrele în mașina de spălat vase.
4. Ștergeți partea inferioară a capului de infuzare din unitate cu o cârpă umedă sau un prosop de hârtie pentru a îndepărta orice zaț de cafea care ar fi putut rămâne.
5. Așezați filtrul Porta (fără niciun filtru) înapoi în capul de infuzare din unitate și blocați-l în poziție.
6. Așezați o ceașcă mare goală sub filtrul Porta.
7. Conectați cablul de alimentare la priza electrică. Apăsați comutatorul de pornire / oprire „I/O” în poziția de pornire „I”. Apăsați butonul Espresso “” o dată și lăsați unitatea să infuzeze cu apă până când se oprește automat.

CURĂȚAREA REZERVORULUI DE APĂ

1. Eliminați apa rămasă scoțând rezervorul de apă și răsturnându-l peste chiuvetă. Se recomandă golirea rezervorului de apă între utilizări.
2. Spălați bine rezervorul de apă și capacul acestuia cu apă caldă cu săpun. Asigurați-vă că le clătiți și le uscați bine.
   NOTĂ: Nu spălați rezervorul de apă sau capacul acestuia în mașina de spălat vase.

ATENȚIE: Nu scufundați corpul principal al aparatului sau cablul de alimentare și nu introduceți apă sau orice alt lichid.

CURĂȚAREA UNITĂȚII

1. Ștergeți carcasa cu o cârpă moale umedă. Nu utilizați detergenți sau bureți abrazivi, deoarece aceștia vor zgâria stratul de suprafață.
2. Nu depozitați niciunul dintre filtrele Porta în capul de infuzare. Acest lucru poate afecta negativ etanșarea dintre capul de infuzare și filtrul Porta în timp ce preparați Espresso.

DECAPARE

Acumularea de depozite minerale în unitate va afecta funcționarea aparatului. Aparatul dumneavoastră trebuie să fie decapat atunci când începeți să observați o creștere a timpului necesar pentru prepararea unui Espresso sau când există abur excesiv.
De asemenea, este posibil să observați o acumulare de depuneri albe pe suprafața capului de infuzare.
Frecvența curățării depinde de duritatea apei utilizate. Tabelul următor prezintă intervalele de curățare sugerate.

INTERVALE DE CURĂȚARE SUGESTATE

Tip de apă	Frecvență de curățare
Apă dedurizată (apă filtrată)	La fiecare 80 de cicluri de preparare
Apă dură (apă de la robinet)	La fiecare 40 de cicluri de preparare

PENTRU DECAPAREA REZERVORULUI DE APĂ:

1. Umpleți rezervorul cu oțet de uz casnic alb, proaspăt și nediluat.
2. Lăsați aparatul să stea peste noapte cu soluția de oțet în rezervorul de apă.
3. Aruncați oțetul scoțând rezervorul și întorcându-l cu fundul în sus peste chiuvetă.
4. Clătiți bine rezervorul de apă cu apă de la robinet, umplând rezervorul pe jumătate cu apă și apoi turnând apa înapoi în chiuvetă, repetând acest pas de două ori.

PENTRU DECAPAREA PĂRȚILOR INTERNE:

1. Asigurați-vă că decapați mai întâi interiorul rezervorului de apă urmând pașii de decapare de mai sus.
2. Asigurați faptul că veți comuta butonul de pornire / oprire în poziția de oprire „O”, iar cablul de alimentare este deconectat de la priza electrică. Umpleți rezervorul cu oțet de uz casnic alb și nediluat.
3. Introduceți filtrul Porta (cu filtru și fără cafea) și așezați o ceașcă mare goală deasupra tăvii de scurgere și sub filtrul Porta.
4. Conectați cablul de alimentare la priza electrică.
5. Apăsați butonul de pornire / oprire pentru a porni unitatea (I), bara de progres a panoului de control se va aprinde (încălzitor Espresso și încălzitor cu abur “”) indicând progresul. Odată ce bara de progres este reprezentată de o lampă complet iluminată și solidă, apăsați butonul Espresso automat “” de două ori (2). Oțetul va începe să curgă, permițând umplerea unei cești, apoi se va opri apăsând din nou butonul. Iluminarea barei de progres se va comuta ciclic în timpul funcționării.
6. Așezați o ceașcă mare goală (cu o capacitate de cel puțin 325 ml / 11 uncii) sub tubul de distribuire a laptelui spumos. Umpleți rezervorul de lapte cu apă și puneți-l înapoi pe unitate. Rotiți butonul de control al spumării în sens invers acelor de ceasornic în poziția de curățare “” și apoi apăsați butonul de curățare “” pentru a activa funcția de curățare. Lăsați ciclul de curățare să se execute până când nu mai vedeți lapte ieșind din tub sau lăsați ciclul să se execute până când se oprește automat.
7. Repetați pașii 1 - 6, după cum este necesar, folosind doar apă de la robinet pentru a clăti afară din mașină orice urmă rămasă de oțet.

NOTIFICARE DE CURĂȚARE

După 200 de cicluri se va activa notificarea de curățare.
1. Indicatorul luminos de curățare va rămâne aprins ca o notificare până la finalizarea procedurii de curățare.
   a. Dacă preparați alt Espresso, Latte sau Cappuccino, lampa de curățare se va stinge momentan, dar va începe să clipească după finalizarea preparării.
   b. Când unitatea este oprită, indicatorul de curățare se va stinge.
   c. Când unitatea se oprește și intră în modul de repaus, indicatorul luminos de curățare se va stinge.

PROCEDURA DE CURĂȚARE

1. Se toarnă o soluție de 50% oțet alb și 50% apă curată în rezervorul de apă. Amestecați soluția cu o lingură pentru a vă asigura că este bine amestecată.
2. Rotiți butonul rezervorului de lapte în poziția de curățare. Așezați o ceașcă mare sub tubul de distribuire a spumei.
3. Apăsați butonul de curățare timp de 5 secunde pentru a activa modul de curățare în profunzime.
   a. Bara de progres generează un ciclu lent, la fel ca atunci când funcționează ciclul de infuzare, pe parcursul întregului ciclu de curățare.
   b. Pompa se va porni și opri de mai multe ori timp de aproximativ 12 minute. Lampa de curățare se va stinge, indicând că ciclul de curățare este finalizat.
4. Se toarnă orice soluție rămasă din rezervorul de apă și se înlocuiește cu apă curată. Umpleți cu apă curată până la linia de nivel maxim.
5. Apăsați butonul manual Espresso “” și lăsați apa să umple o ceașcă, apoi apăsați butonul manual Espresso pentru a opri aparatul.
6. Rotiți butonul rezervorului de lapte în poziția de curățare și apăsați butonul de curățare pentru a rula modul normal de curățare.
7. Apăsați butonul Espresso și apoi funcția de generare a aburilor pentru a purja sistemul.

ÎNTREȚINERE
Acest aparat nu are piese reparabile de către utilizator. Orice întreținere care depășește cadrul descris în secțiunea de curățare trebuie efectuată numai de un reprezentant de service autorizat. A se vedea secțiunea privind garanția.

PROBLEME, CAUZE ȘI SOLUȚII

PROBLEMĂ	CAUZE	SOLUȚII
Nu iese cafea.	• Nu este apă în rezervor. • Cafeaua este măcinată prea fin. • Prea multă cafea în filtru. • Aparatul nu a fost pornit sau conectat. • Cafeaua a fost tasată / comprimată prea mult.	• Adăugați apă. • Măcinați cafea măcinată la dimensiune medie. • Umpleți filtrul cu mai puțină cafea. • Conectați unitatea la priza electrică și porniți-o. • Umpleți coșul de filtrare cu cafea și TASAȚI UȘOR.
Cafeaua iese în jurul marginii filtrului Porta.	• Filtrul Porta nu este rotit în poziția de blocare completă. • Zaț de cafea în jurul marginii coșului filtrului. • Prea multă cafea în filtru.	• Rotiți suportul filtrului în poziția de blocare completă. • Ștergeți marginea. • Umpleți cu o cantitate mai mică.
Laptele nu este spumos după spumare sau nu iese din tubul de spumare.	• Verificați poziția de control al spumării. • Nu mai este abur. • Laptele nu este suficient de rece. • Tubul de spumare este blocat.	• Asigurați-vă că este suficientă apă în rezervor. • Răciți laptele înainte de a face Cappuccino sau Latte. • Urmați instrucțiunile pentru a curăța rezervorul de lapte și tubul de spumare.
Cafeaua iese prea repede.	• Cafeaua măcinată este prea grosieră. • Nu este suficientă cafea în filtru.	• Utilizați o cafea măcinată mai fin. • Umpleți filtrul cu mai multă cafea.
Cafeaua este prea slabă.	• Se folosește filtrul simplu pentru o doză dublă de Espresso. • Cafeaua măcinată este prea grosieră.	• Utilizați un filtru dublu pentru o doză dublă de Espresso. • Utilizați o cafea măcinată mai fin.
Lămpile panoului de control clipesc.	• Rezervorul de apă nu mai are apă. • Butonul funcției de preparare a fost apăsat înainte ca bara de progres să se aprindă complet pentru a arăta că mașina este pregătită.	• Adăugați apă în rezervor. • Așteptați până când bara de progres este complet iluminată și o prezintă lumină solidă pentru a indica că mașina este pregătită.
Lumina de curățare rămâne aprinsă.	• Mașina dumneavoastră vă anunță că este pregătită pentru executarea unui ciclu de curățare.	• Efectuați ciclul de curățare (a se vedea pagina 11).

PIESE DE SCHIMB

Pentru piese suplimentare sau de schimb, vă rugăm să vizitați **www.breville.co.uk** sau apelați-ne la numărul de telefon **0800 028 7154**.

DEPANAREA

Pentru depanare și întrebări frecvente, vizitați **www.breville.co.uk/faqs**

POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE SCHIMB

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar este în garanție, duceți produsul înapoi în locul de unde a fost achiziționat pentru a fi schimbat. Vă atragem atenția că va fi necesară o dovadă valabilă a achiziției. Pentru asistență suplimentară, contactați Departamentul de servicii pentru consumatori la **0800 028 7154** sau trimiteți un email: **BrevilleEurope@newellco.com**.

ELIMINAREA DEȘEURILOR

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamentele electrice și electronice (WEEE), contactați-ne prin e-mail la BrevilleEurope@newellco.com.

Breville®

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom

Newell Poland Services Sp. z o.o.,
Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.

e-mail: BrevilleEurope@newellco.com
UK Telephone: 0800 028 7154

CE

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.
Made in China.

VCF146X / VCF147X_21MLM1 (EMEA)
GCDS-BRE-SL

P.N NWL0001297704