

Breville®

the Barista Express™

Instruction Book - Manuel d'instructions



Suits all BES870XL models

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

- 46** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 49** Faites la connaissance de votre produit Breville
- 53** Fonctionnement de votre produit Breville
- 64** Trucs & préparation du café
- 70** Entretien et nettoyage
- 77** Guide de dépannage
- 86** Suggestions de cafés

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

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires s'imposent, incluant:

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence future.
- Retirez tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles ou collants avant d'utiliser la machine à espresso pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et disposez de l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche électrique de la machine à espresso.
- Ne placez pas la machine à espresso sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'utilisation. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre, sèche et libre de toutes substances.
- Ne placez pas la machine à espresso sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, et évitez qu'il ne touche à un four chaud.
- N'utilisez pas la machine à espresso sur une surface métallique comme, par exemple, le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Assurez-vous toujours que la machine à espresso est correctement assemblée avant de la brancher et de la faire fonctionner.
- Ne tentez pas de faire fonctionner la machine à espresso d'autres façons que celles décrites dans ce livret.
- La machine à espresso n'est pas conçue pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide filtrée. L'eau déminéralisée ou distillée n'est pas conseillée, car elle pourrait altérer le goût de l'espresso et le fonctionnement adéquat de l'appareil. N'utilisez aucun autre liquide.
- N'utilisez jamais la machine à espresso si le réservoir d'eau est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré dans la tête d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant le cycle d'infusion, car la machine fonctionne sous pression.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou les boutons. Laissez la machine à espresso refroidir avant de la déplacer ou d'en nettoyer les pièces.
- Ne mettez rien d'autre que des tasses sur le chauffe-tasse du dessus de la machine.
- Ne faites pas fonctionner le moulin sans le couvercle de la trémie en place. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin de la trémie durant le fonctionnement.
- Éteignez toujours la machine à espresso en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT et débranchez l'appareil s'il est laissé sans surveillance ou non utilisé, ou avant de le nettoyer, de tenter de le déplacer, de le démonter, de l'assembler ou de le ranger.

- Gardez la machine à espresso et les accessoires propres. Respectez les consignes de nettoyage décrites dans ce livret.
- N'utilisez pas d'accessoires pour machine à espresso autres que ceux fournis. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement le bon état de l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, à moins d'avoir été préparés ou supervisés par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est recommandé pour usage domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil et d'une fiche reliés à la terre. Il doit être branché dans une prise à trois alvéoles correctement reliée la terre. Advenant un court-circuit, la mise à la terre réduira les risques de chocs électriques.
- Si l'appareil est relié à la terre, la corde de rallonge doit être à 3 fils et reliée à la terre.
- Si la prise murale est standard à 2 alvéoles, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise à 3 alvéoles correctement reliée à la terre.
- Vous ne devez en aucune circonstance couper ou retirer la troisième broche (reliée à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou doutez que l'appareil soit correctement relié à la terre.

ATTENTION

Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court et très sécuritaire qui prévient les blessures corporelles ou dommages résultant du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long.

Les cordons d'alimentation détachables ou les cordes de rallonge peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) la puissance électrique indiquée sur le cordon ou la corde de rallonge doit être au moins équivalente à la puissance électrique de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à 3 broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^{MC} conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la fiche.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville

MOULIN À MEULES CONIQUES INTÉGRÉ

Les meules coniques en acier inoxydable maximisent la surface de café moulu, pour un espresso des plus savoureux. Les meules supérieure et inférieure se retirent pour faciliter le nettoyage.

GROSSEUR DE MOUTURE RÉGLABLE

Les réglages de mouture pour espresso vont de fine à grossière, pour une extraction optimale.

QUANTITÉ DE MOUTURE RÉGLABLE

Ajustez la quantité de café fraîchement moulu contenu dans le panier-filtre en fonction de la finesse ou la grossièreté de la mouture.

DOSAGE AUTOMATIQUE

Pour choisir le format du panier-filtre, utilisez la touche 1 TASSE ou la touche 2 TASSES. Le moulin distribuera automatiquement la quantité requise de café moulu selon le dosage sélectionné.

MOUTURE MAINS LIBRES

Arrêt automatique pour moude en mains libres directement dans le porte-filtre.

OUTIL DE DOSAGE DE PRÉCISION RAZOR^{MC}

La lame de torsion brevetée coupe la rondelle de café au niveau requis pour un dosage précis et une extraction uniforme.

CONTRÔLE AJUSTABLE DE LA TEMPÉRATURE

Pour une saveur optimale.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE PID

Contrôle de température électronique PID pour une stabilité de température accrue.

SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR SERPENTIN (THERMOCOIL)

Serpentin intégré en acier inoxydable qui contrôle la température de l'eau.

BUSE VAPEUR DE STYLE COMMERCIAL

Buse vapeur en acier inoxydable pivotant sur 360° pour mousser le lait sans effort.

EAU CHAUDE INSTANTANÉE

Sortie d'eau chaude pour préparer des Americanos et préchauffer les tasses.

PRÉINFUSION À BASSE PRESSION

Une basse pression est appliquée en tout début d'extraction pour gonfler délicatement la mouture et procurer une extraction uniforme.

MANOMÈTRE À ESPRESSO

Contrôle la pression d'extraction de l'espresso.

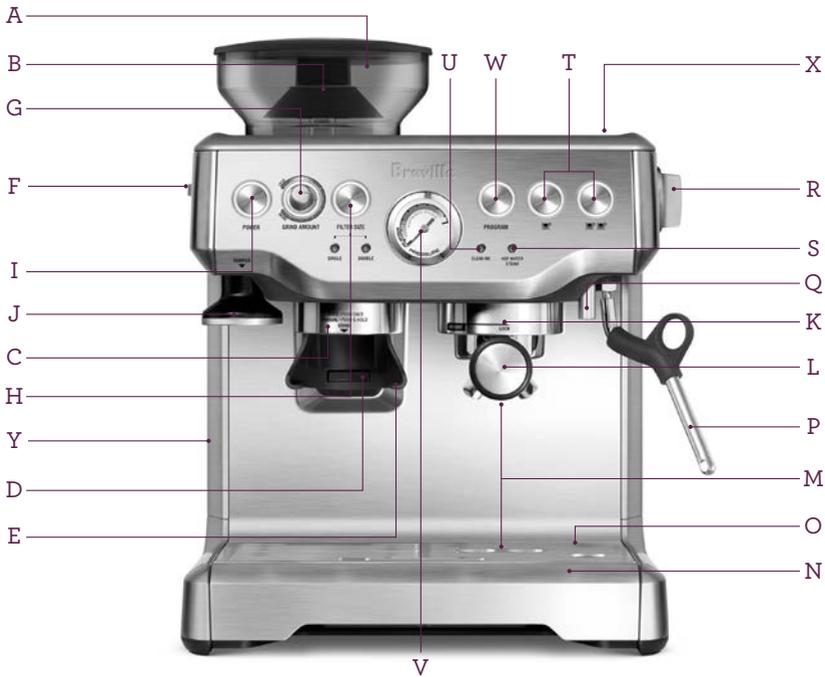
CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE

Formats pré-réglés de 1 & 2 tasses, manuel prioritaire ou formats reprogrammables.

FONCTION 'DISQUE SEC'

Draine la mouture dans le panier-filtre, après l'extraction, pour disposer facilement de la rondelle de café séché.

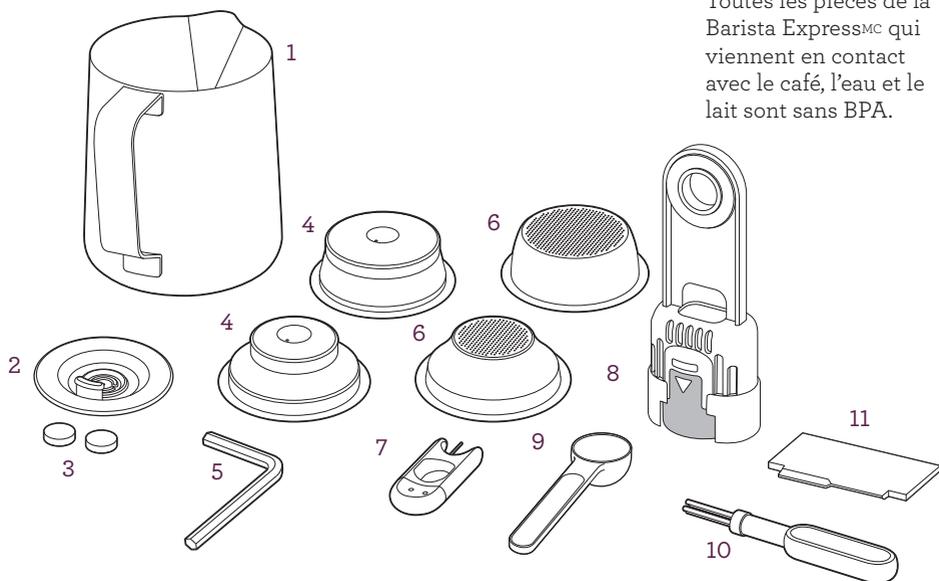
FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE



- A. **Trémie à grains de 225 g**
Avec système de verrouillage pour faciliter le retrait, le stockage et le transfert des grains de café.
- B. **Moulin à meules coniques intégré**
- C. **Sortie de la mouture**
- D. **Interrupteur d'activation de la mouture**
- E. **Support de mouture mains libres**
- F. **Sélecteur de GROSSEUR DE MOUTURE**
Réglages de mouture à espresso, de fine à grossière.
- G. **Cadran de QUANTITÉ DE MOUTURE**
Ajuste la quantité de café fraîchement moulu acheminé dans le panier-filtre en fonction de la finesse ou la grosseur de la mouture.
- H. **Touche de FORMAT DE FILTRE**
Sélectionnez le panier-filtre de 1 TASSE ou 2 TASSES et le moulin distribuera automatiquement la quantité requise de café moulu en fonction du dosage d'une ou deux tasses.
- I. **Touche MARCHÉ/ARRÊT**
- J. **Bourroir intégré amovible de 54 mm**
- K. **Tête d'infusion**
- L. **Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm**
Avec becs de style commercial.
- M. **Espace très haut pour grandes tasses**
- N. **Plateau d'égouttement amovible, séparateur de mouture**
Avec indicateur de niveau d'eau Empty Me!
- O. **Tiroir de rangement** (logé derrière le plateau d'égouttement)
Pour ranger les accessoires non utilisés.
- P. **Buse vapeur pivotant sur 360°**
- Q. **Sortie dédiée à l'eau chaude**
- R. **Cadran de vapeur/eau chaude**
Cadran sélecteur de vapeur et d'eau chaude.
- S. **Voyant de vapeur/eau chaude**
S'illumine pour indiquer que la fonction vapeur/eau chaude est sélectionnée.

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

Toutes les pièces de la Barista Express^{MC} qui viennent en contact avec le café, l'eau et le lait sont sans BPA.



- T. Touches 1 TASSE et 2 TASSES**
Avec volume pré réglé, manuel prioritaire ou reprogrammable.
- U. Voyant de nettoyage CLEAN ME!**
S'illumine lorsqu'un cycle de nettoyage est requis.
- V. Manomètre à espresso**
- W. Touche de PROGRAMMATION**
Reprogramme les formats pré réglés de 1 TASSE et 2 TASSES.
- X. Chauffe-tasse**
- Y. Réservoir d'eau amovible de 2 L (67 oz)**
Avec filtre à eau remplaçable pour réduire les impuretés et le tartre.
- 4. Paniers-filtres à double paroi (1 tasse & 2 tasses)**
Utiliser avec du café prémoulu.
- 5. Clé Allen**
- 6. Paniers-filtres à simple paroi (1 tasse & 2 tasses)**
Utiliser lors de la mouture de grains de café frais.
- 7. Outil de nettoyage**
- 8. Support de filtre à eau et filtre**
- 9. Cuiller à café**
Mesure la quantité de café prémoulu lors de l'utilisation des paniers-filtres à double paroi.
- 10. Brosse de nettoyage**
- 11. Outil de dosage de précision Razor^{MC}**

ACCESSORIES

1. Pichet à lait en acier inoxydable
2. Disque de nettoyage
3. Pastilles de nettoyage

FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

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

Retirez le réservoir d'eau logé à l'arrière de la machine en soulevant la poignée du réservoir. Retirez le sac de plastique contenant le filtre à eau et son support. Lavez les pièces et accessoires (réservoir, porte-filtre, paniers-filtres, pichet à lait) à l'eau chaude et savon liquide doux, puis rincez et séchez correctement. Essuyez le boîtier, la trémie et le plateau d'égouttement avec un chiffon doux et humide et séchez correctement. N'immergez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

NOTE

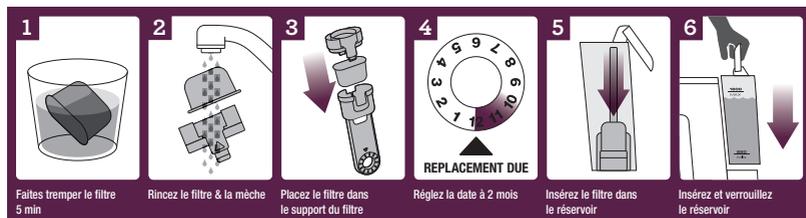
Toutes les pièces doivent être nettoyées à l'eau tiède avec un détergent à vaisselle doux. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui peuvent endommager la surface. Ne mettez aucune pièce ou accessoire dans le lave-vaisselle.

PRÉPARATION DU FILTRE À EAU

- Retirez le filtre à eau et son support du sac de plastique.
- Faites tremper le filtre dans une tasse d'eau 5 minutes, puis rincez sous l'eau courante.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide, en prenant soin de bien rincer la mèche en acier inoxydable.
- Insérez le filtre à eau dans les deux parties du support du filtre.
- Réglez le cadran à 2 mois plus tard.
- Pour installer le support du filtre à eau dans le réservoir, alignez la base du support avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir. Appuyez vers le bas pour le verrouiller en place.
- Glissez le réservoir à l'arrière de la machine, en vous assurant de bien le pousser pour qu'il se verrouille en place.

NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.



PREMIÈRE UTILISATION

Démarrage initial

- Assurez-vous que le filtre à eau est bien fixé à l'intérieur du réservoir.
- Remplissez le réservoir d'eau froide, préférablement filtrée, jusqu'à la marque 'MAX'. Lorsque vous replacerez le réservoir, poussez-le complètement pour bien le verrouiller en place.

NOTE

Vérifiez toujours le niveau d'eau avant usage et remplacez l'eau tous les jours. Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide filtrée. L'eau déminéralisée ou distillée n'est pas recommandé, de même que tout autre liquide, car cela pourrait altérer le goût de l'espresso et le fonctionnement adéquat de la machine.

- Assurez-vous que la trémie est bien verrouillée en place.
- Branchez le cordon dans une prise de 110/120V.
- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour faire démarrer la machine. Le voyant de la touche clignotera pendant que la machine se réchauffe.

NOTE

Si la trémie n'est pas bien verrouillée, le voyant de FORMAT DE FILTRE à DEL clignotera.

- Un son de pompage se fera entendre, ce qui est normal.
- Lorsque la machine aura atteint la température de fonctionnement, le voyant de la touche MARCHE/ARRÊT cessera le clignoter et toutes les touches du panneau de commande s'illumineront. La machine est maintenant en mode attente (STANDBY), prête pour la prochaine étape 'Vidange de la machine'.

Vidange de la machine

Il est recommandé de compléter une opération de vidange, sans mouture, pour s'assurer que la machine est bien préparée.

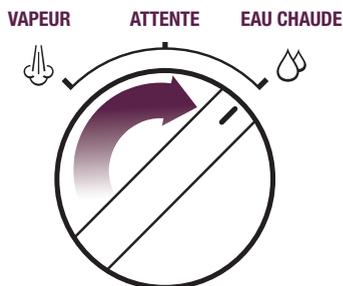
Lorsque la machine a atteint le mode attente (STANDBY), procédez comme suit:

1. Enfoncez la touche 2 TASSES pour faire couler l'eau chaude dans la tête d'infusion.
2. Alignez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttement. Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR et laissez passer la vapeur par la buse vapeur durant 10 secondes.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

3. Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position EAU CHAUDE et faites couler l'eau par la sortie d'eau chaude durant 10 secondes.



4. Répétez les étapes 1-3 jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

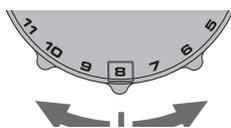
FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Régler la grosseur de la mouture

La grosseur de la mouture affectera le débit d'eau la traversant dans le panier-filtre et le goût de l'espresso. La mouture, une fois réglée, doit être assez fine sans être poudreuse.

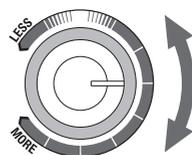
Les réglages du sélecteur de grosseur de mouture sont numérotés. Plus le chiffre est petit, plus la mouture est fine. Plus le chiffre est gros, plus la mouture est grossière.

Nous vous recommandons de débiter par le réglage 5 et de vous ajuster en conséquence.



Régler la quantité de mouture

Pour débiter, réglez le cadran de quantité de mouture à la position de 3 h. Tournez-le vers LESS (moins) ou MORE (plus), selon le dosage requis, de façon à ce que le haut du rebord du bourroir soit aligné avec le haut du panier-filtre, APRÈS le tassage.



TRUC

Il est normal d'ajuster le sélecteur de grosseur de mouture et le cadran de quantité de mouture à quelques reprises pour obtenir une extraction adéquate. Utilisez d'abord les réglages suggérés, faites une extraction, puis consultez le Guide d'extraction en page 69 pour déterminer les ajustements requis.

Sélectionner le format de filtre

Insérez le panier-filtre de 1 TASSE ou celui de 2 TASSES dans le porte-filtre (voir 'Sélectionner le panier-filtre' en page 65). Appuyez sur la touche de format du filtre pour sélectionner un café SIMPLE si vous utilisez le panier-filtre de 1 TASSE, ou un café DOUBLE si vous utilisez le panier-filtre de 2 TASSES.



FILTER SIZE



FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

Dosage automatique

- Assurez-vous que la trémie est bien verrouillée et remplie de grains de café frais.
- Assurez-vous que le panier-filtre est parfaitement sec avant de placer le porte-filtre dans le support de mouture.
- Pour enclencher l'interrupteur d'activation de mouture, poussez et relâchez le porte-filtre, puis laissez le porte-filtre se remplir de café frais moulu.
- Le moulin s'arrêtera automatiquement. Cependant, si vous désirez arrêter le moulin avant que le cycle ne soit terminé, poussez et relâchez le porte-filtre.

NOTE

Il est normal que le porte-filtre semble trop rempli de café moulu. Le café non tassé est trois fois plus volumineux que le café tassé.

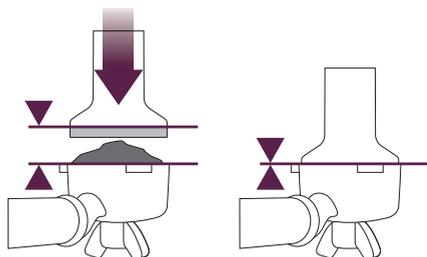
Dosage manuel

- Si vous préférez un dosage manuel, avec le porte-filtre inséré dans le support de mouture, pressez et tenez le porte-filtre pour enclencher l'interrupteur d'activation de mouture. Maintenez-le jusqu'à ce que le dosage de la quantité voulue de café moulu soit terminé.
- Pour arrêter le processus, relâchez le porte-filtre. Cela désactivera l'interrupteur d'activation de mouture et terminera l'opération.

Tassage de la mouture

- Une fois l'opération terminée, retirez délicatement le porte-filtre de son support.
- Tapotez le porte-filtre à quelques reprises pour égaliser et distribuer uniformément le café dans le panier-filtre.

- Tassez fermement avec environ 30-40lb (15-20 kg) de pression. La force de pression est moins importante que la constance de pression à chaque tassage.
- À titre indicatif, le rebord supérieur métallique du bourroir doit être aligné avec le haut du panier-filtre APRÈS le tassage.

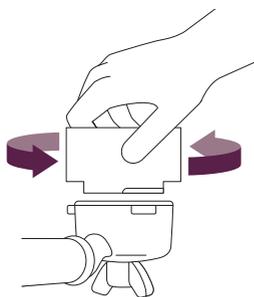


Araser la mouture

L'outil de dosage de précision Razor^{MC} vous permet de couper la rondelle de café au niveau adéquat pour une extraction uniforme.



- Insérez l'outil de dosage de précision Razor^{MC} dans le panier-filtre jusqu'à ce que l'épaule de l'outil repose sur le rebord du panier. La lame de l'outil de dosage doit s'insérer dans le café tassé.
- Faites pivoter l'outil de dosage de précision Razor^{MC} de gauche à droite en tenant le porte-filtre en angle au-dessus d'un contenant (ou 'knock box') pour enlever l'excès de café. Le dosage de mouture dans votre panier-filtre est maintenant adéquat.



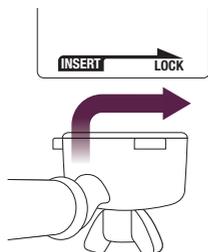
- Essayez le surplus de café sur le rebord du panier-filtre pour assurer une bonne étanchéité dans la tête d'infusion.

Vidange de la tête d'infusion

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

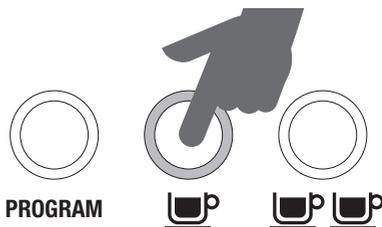
Insérer le porte-filtre

Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion de façon à ce que la poignée soit alignée à l'inscription INSERT. Insérez alors le porte-filtre dans la tête d'infusion et tournez la poignée vers le centre jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.



Volume pré-réglé - Touche 1 TASSE

Enfoncez une fois la touche 1 TASSE pour extraire un espresso simple au volume pré-réglé d'environ 30 ml (1 oz). L'extraction débutera en utilisant la préinfusion à basse pression (voir page 60). La machine s'arrêtera après l'extraction du volume pré-réglé.



NOTE

La quantité d'espresso extraite peut varier selon les réglages de grosseur et de quantité de mouture choisis.

NOTE

Si vous enfoncez les touches 1 TASSE ou 2 TASSES durant le volume pré-réglé, l'extraction cessera immédiatement.

Volume pré-réglé - Touche 2 TASSES

Enfoncez une fois la touche 2 TASSES pour extraire un espresso double au volume pré-réglé d'environ 60 ml (2 oz). L'extraction débutera en utilisant la préinfusion à basse pression (voir page 60). La machine s'arrêtera après l'extraction du volume pré-réglé.



Reprogrammer le volume d'espresso - Touche 1 TASSE

1. Pour amorcer la programmation, enfoncez une fois la touche de PROGRAMMATION. La machine bipera une fois et la touche commencera à clignoter. Cela indique que la machine est en mode de programmation.
2. Enfoncez la touche 1 TASSE pour commencer l'extraction de l'espresso. Enfoncez à nouveau la touche 1 TASSE quand le volume désiré aura été extrait. La machine bipera deux fois pour indiquer que le nouveau volume de 1 TASSE a été réglé.

Reprogrammer le volume d'espresso - Touche 2 TASSES

1. Pour amorcer la programmation, enfoncez une fois la touche de PROGRAMMATION. La machine bipera une fois et la touche commencera à clignoter. Cela indique que la machine est en mode de programmation.
2. Enfoncez la touche 2 TASSES pour commencer l'extraction de l'espresso. Enfoncez à nouveau la touche 2 TASSES une fois que le volume désiré aura été extrait. La machine bipera deux fois pour indiquer que le nouveau volume de 2 TASSES a été réglé.

Réinitialiser les volumes par défaut

Pour réinitialiser les volumes par défaut de 1 TASSE et de 2 TASSES, enfoncez et tenez la touche de PROGRAMMATION. Jusqu'à ce que la machine bipes trois fois. Relâchez la touche. La machine retournera aux réglages initiaux.

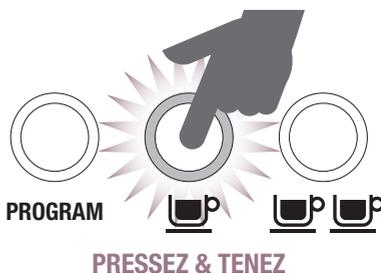
NOTE

Réglages par défaut: le volume de 1 TASSE est d'environ 30 ml (1 oz), tandis que celui de 2 TASSES est d'environ 60 ml (2 oz).

Volume manuel

Contrôle manuellement la durée de préinfusion à basse pression et le volume, sans reprogrammer le volume préréglé.

Pressez et tenez enfoncée une des touches 1 TASSE ou 2 TASSES. L'extraction entrera en préinfusion à basse pression jusqu'à ce que la touche soit relâchée. Quand la touche 1 TASSE ou 2 TASSES sera relâchée, l'eau s'écoulera à pleine pression. Pressez à nouveau une des touches 1 TASSE ou 2 TASSES lorsque le volume d'espresso désiré sera extrait.



NOTE

Pour un espresso à saveur optimale, extrayez environ 30 ml (1 oz) pour le panier-filtre de 1 TASSE et 60 ml (2 oz) pour le panier-filtre de 2 TASSES.

MANOMÈTRE À ESPRESSO

Préinfusion à basse pression

L'aiguille du manomètre sera dans la zone de préinfusion au début de l'extraction, indiquant que la machine est en mode de préinfusion à basse pression.

La préinfusion à basse pression augmente graduellement la pression de l'eau, gonflant lentement la mouture et procurant une extraction uniforme, avant d'atteindre la pression maximale.



Zone idéale d'espresso

L'aiguille du manomètre, lorsque positionnée n'importe où dans la zone gris foncé durant l'extraction, indique que l'espresso a été extrait à la pression idéale.



Zone de sous-extraction

L'aiguille du manomètre, lorsque positionnée dans la zone inférieure durant l'extraction, indique que l'espresso a été extrait sans suffisamment de pression.



Cela se produit lorsque le débit d'eau traversant la mouture est trop rapide. Il en résulte un espresso sous-extrait, aqueux et manquant de saveur et de crema.

La sous-extraction peut être causée par une mouture trop grossière et/ou une quantité insuffisante de café dans le panier-filtre et/ou un tassage insuffisant.

Zone de surextraction

L'aiguille du manomètre, lorsque positionnée dans la zone supérieure durant l'extraction, indique que l'espresso a été extrait avec trop de pression.



Cela se produit lorsque le débit d'eau traversant la mouture est trop lent. Il en résulte un espresso surextrait, très foncé et avec une crema tachetée et inégale.

La surextraction peut être causée par une mouture trop fine et/ou trop de café dans le filtre et/ou un tassage excessif.

UTILISATION DU CADRAN DE VAPEUR/EAU CHAUDE

Vapeur

- Placez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttement.
- Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR. Le voyant clignotera pour indiquer que la machine se réchauffe en vue de produire de la vapeur. Pendant ce temps, un peu d'eau condensée peut s'échapper de la buse vapeur. Cela est normal.

NOTE

Un bruit de pompage peut se faire entendre lorsque la machine produit de la vapeur. Il s'agit là du fonctionnement normal de la pompe italienne de 15 bars.

- Dès que le voyant lumineux de VAPEUR/EAU CHAUDE aura cessé de clignoter, la buse vapeur sera prête à fonctionner.
- Avant d'insérer la buse vapeur dans le lait, faites une pause de vapeur en replaçant le cadran à la position d'attente (STANDBY). Puis, à l'intérieur de 8 secondes, insérer l'embout de la buse vapeur 1-2 cm ($\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ ") sous la surface du lait, près de la paroi droite du pichet, à la position de 3 h, et tournez rapidement le cadran à la position VAPEUR. Cela empêchera le lait d'éclabousser hors du pichet (cette fonction de pause dure seulement 8 secondes).
- Une fois que le lait aura atteint la température requise (140-149°F ou 60-65°C) et que le pichet sera très chaud au toucher, remettez le cadran à la position STANDBY (attente) AVANT de retirer le pichet.

Pour des trucs sur le moussage du lait, consultez 'Mousser le lait' en page 67.

NOTE

Après 5 minutes de vapeur continue, la machine s'arrêtera automatiquement afin de désactiver la fonction de vapeur. Le voyant de VAPEUR/EAU CHAUDE clignotera. Retournez alors le cadran à la position d'attente (STANDBY).

Eau chaude

- Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position EAU CHAUDE. Le voyant clignotera pour indiquer que la machine se réchauffe pour produire de l'eau chaude.
- Dès que le voyant de VAPEUR/EAU CHAUDE aura cessé de clignoter, l'eau chaude sera à la température requise, puis s'écoulera de la sortie d'eau chaude et pourra être utilisée pour préparer des Americanos et préchauffer les tasses.
- Pour arrêter l'eau chaude, tournez le cadran à la position d'attente (STANDBY).

VIDANGE AUTOMATIQUE

Immédiatement après les fonctions espresso, eau chaude et vapeur, la machine évacuera de l'eau dans le plateau d'égouttement, assurant ainsi une température optimale du serpentín.

TRUC

Assurez-vous de vider et remettre bien en place le plateau d'égouttement chaque fois que l'indicateur Empty Me! (Videz-moi) apparaît.

MODE VEILLE & ARRÊT AUTOMATIQUE

La machine commute automatiquement en mode veille (SLEEP MODE) après 1 heure. Durant ce temps, le voyant lumineux de la touche MARCHE/ARRÊT clignotera lentement. Après 3 heures, la machine commutera en mode d'arrêt automatique (AUTO OFF MODE).

Pour réactiver la machine, appuyez sur n'importe quelle touche, sauf la touche MARCHE/ARRÊT. Le voyant lumineux clignotera pendant que la machine se réchauffe. Un son de pompage se fera entendre, ce qui est normal. Lorsque la machine aura atteint la température de fonctionnement, le voyant lumineux de la touche MARCHE/ARRÊT cessera de clignoter et les voyants lumineux de toutes les touches du panneau de commande s'illumineront.

MODE DE TEMPÉRATURE OPTIMISÉ

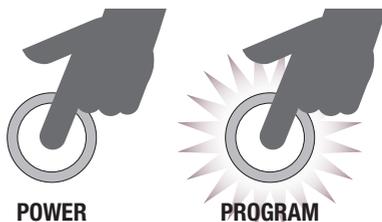
Régler la température de l'eau

Pour extraire le maximum de saveur, la température de l'eau peut varier selon le type de grains de café.

La Barista Express^{MC} vous permet de régler la température de l'eau à $\pm 4^{\circ}\text{F}$ par tranches de 2°F à partir de la température par défaut.

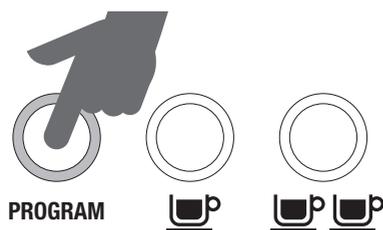
Pour entrer en mode de température optimisé:

1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine.
2. Pressez et maintenez la touche de PROGRAMMATION, puis appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT. La machine bipera une fois. La touche lumineuse indiquera la température sélectionnée. Pour régler la température de l'eau, appuyez sur une des touches illustrées ci-après en dedans de 5 secondes de l'entrée en mode de température optimisé. La machine bipera deux fois pour confirmer le changement. Si aucune touche n'est enfoncée dans les 5 secondes de l'entrée en mode de température optimisé, aucun changement ne sera apporté et la machine retournera en mode attente (STANDBY).



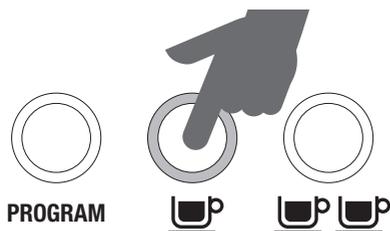
FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

Réglage de température par défaut:



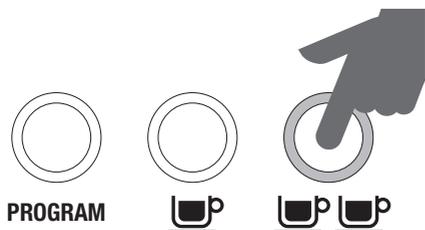
Augmenter la température de l'eau de +2°F:

En mode de température optimisé, pressez la touche 1 TASSE.



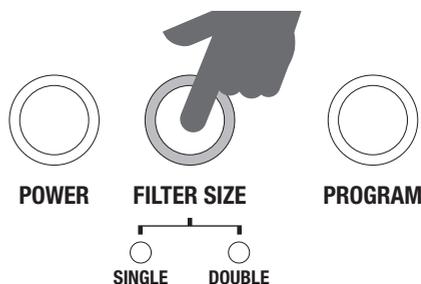
Augmenter la température de l'eau de +4°F:

En mode de température optimisé, pressez la touche 2 TASSES.



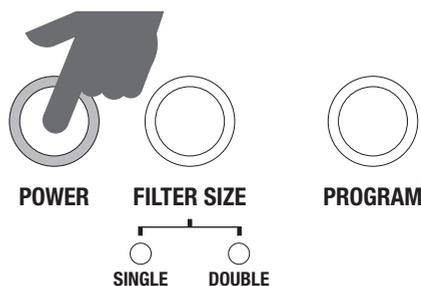
Diminuer la température de l'eau de -2°F:

En mode de température optimisé, pressez la touche de FORMAT DE FILTRE.



Diminuer la température de l'eau de -4°F:

En mode de température optimisé, pressez la touche MARCHE/ARRÊT.



TRUCS & PRÉPARATION DU CAFÉ

PRÉCHAUFFAGE

Réchauffer les tasses ou les verres

Une tasse chaude permet de maintenir la température optimale du café. Préchauffez votre tasse en la rinçant à l'eau chaude à même la sortie d'eau chaude de la machine, et placez-la sur le chauffe-tasse.

Réchauffer le porte-filtre et le panier-filtre

Un porte-filtre et un panier-filtre froids peuvent réduire considérablement la température d'extraction et affecter la qualité de votre espresso. Assurez-vous de toujours préchauffer le porte-filtre et le panier-filtre à même la sortie d'eau chaude de la machine avant l'usage initial.

NOTE

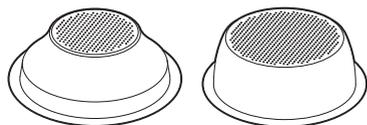
Essayez toujours le porte-filtre et le panier-filtre avant d'ajouter la mouture, car l'humidité peut causer la formation de 'chenal', c.-à-d. que l'eau contourne la mouture durant l'extraction.

SÉLECTIONNER LE PANIER-FILTRE

Paniers-filtres à simple paroi

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

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



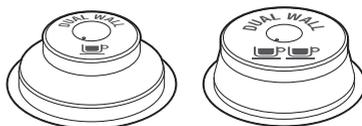
1 TASSE

2 TASSES

Paniers-filtres à double paroi

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

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



1 TASSE

2 TASSES

NOTE

Peu importe si vous utilisez les paniers-filtres à simple ou double paroi, utilisez le panier de 1 TASSE pour infuser un espresso simple et celui de 2 TASSES pour infuser deux tasses ou un espresso simple plus fort ou un gobelet.

Les paniers-filtres fournis sont conçus pour:

Panier de 1 TASSE = environ 8-10 g.

Si vous utilisez du café prémoulu, cela représente environ 2 mesures de café rases (cuillère fournie).

Panier de 2 TASSES = environ 15-18 g.

Si vous utilisez du café prémoulu, cela représente environ 3 mesures de café rases (cuillère fournie).

Par contre, si vous utilisez du café fraîchement moulu, cela représente environ 4 mesures de café rases (cuillère fournie).

Cela s'explique par le fait que le café prémoulu est souvent plus grossier et, de ce fait, plus volumineux que le café moulu plus finement.

NOTE

Vous devez peut-être vérifier la quantité de café à mettre dans le panier-filtre ou le temps de mouture requis pour obtenir le dosage adéquat. Par exemple, lorsque vous utilisez une mouture pour espresso plus fine avec le panier-filtre à simple paroi, vous pourriez avoir à augmenter la quantité de mouture pour vous assurer du bon dosage dans le panier-filtre.

LA MOUTURE

Si vous moulez des grains de café, la grosseur de la mouture doit être fine, mais pas trop. La grosseur de la mouture affectera le débit d'eau la traversant dans le panier-filtre et le goût de l'espresso.

Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a une texture de farine lorsque pressée entre vos doigts), l'eau ne la traversera pas, même sous pression. Il en résultera un espresso SUREXTRAIT, de couleur foncée et à saveur amère.

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

DOSAGE ET TASSAGE DU CAFÉ

Suivez les instructions pour:

1. Régler la grosseur de mouture, page 56.
2. Régler la quantité de mouture, page 56.
3. Sélectionner le format de filtre, page 56.
4. Dosage automatique ou manuel, page 57.
5. Tassage de la mouture, page 57.
6. Égaliser la mouture, page 57.

VIDANGER LA TÊTE D'INFUSION

Avant de placer le porte-filtre dans la tête d'infusion, faites passer un peu d'eau dans la tête d'infusion en pressant la touche 1 TASSE. Cela éliminera tout résidu de café de la tête d'infusion et stabilisera la température avant l'extraction.

INSÉRER LE PORTE-FILTRE

Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion, de sorte que la poignée soit alignée sur l'inscription INSERT. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et tournez la poignée vers le centre jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.

EXTRAIRE L'ESPRESSO

- Placez une ou des tasses préchauffées sous le porte-filtre et pressez les touches 1 TASSE ou 2 TASSES, selon le volume désiré.
- En raison du temps de préinfusion, l'espresso ne coulera pas immédiatement.
- À titre indicatif, l'espresso s'écoulera après 4–7 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel liquide.
- Si l'espresso s'écoule en moins de 3 secondes, c'est que le dosage dans le panier-filtre n'est pas suffisant et/ou que la mouture est trop grossière. Il s'agit là d'un espresso SOUS-EXTRAIT.
- Si l'espresso coule goutte à goutte sans débit continu après 8 secondes, c'est que le dosage dans le panier-filtre est excédentaire et/ou que la mouture est trop fine. Il s'agit là d'un espresso SUREXTRAIT.

Un excellent espresso se veut le parfait équilibre de douceur, d'acidité et d'amertume. La saveur de votre café dépendra de nombreux facteurs, dont le type de grains de café, le degré de torréfaction, la fraîcheur, la grosseur ou la finesse de la mouture, le dosage de café moulu et la pression de tassage.

Faites-en l'expérience en ajustant tous ces facteurs un à un pour atteindre le goût que vous préférez (voir le Guide d'extraction en page 69).

MOUSSER LE LAIT

Le moussage du lait se fait en deux étapes, la première étant d'aérer le lait et la seconde, de le faire tourbillonner pour le rendre lisse et soyeux. Ces deux opérations se font simultanément.

- Utilisez toujours du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet jusque sous le "V" au bas du bec verseur.
- Positionnez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttement et tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR. Le voyant lumineux de vapeur/eau chaude clignotera pour indiquer que la machine se réchauffe pour produire de la vapeur. Pendant ce temps, un peu d'eau condensée pourrait s'écouler de la buse vapeur, ce qui est normal. Lorsque le voyant lumineux de VAPEUR/EAU CHAUDE cessera de clignoter, la buse vapeur sera prête à fonctionner.

NOTE

Lorsque la machine produit de la vapeur, un son de pompage se fait entendre. Il s'agit du fonctionnement normal de la pompe italienne de 15 bars.

- Avant d'insérer la buse dans le lait, faites une pause de vapeur en remettant le cadran à la position d'attente (STANDBY). En dedans de 8 secondes, insérez l'embout de la buse vapeur 1-2 cm ($\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ ") sous la surface du lait, près du côté droit du pichet, à la position de 3 h, et tournez rapidement le cadran à la position VAPEUR. Une pause de la vapeur empêchera le lait d'éclabousser hors du pichet (cette fonction de pause ne dure que 8 secondes).
- Gardez l'embout sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourne en sens horaire, produisant un vortex (effet tourbillon).
- Pendant que le lait tourbillonne, abaissez lentement le pichet, de façon à ce que l'embout de la buse vapeur remonte à la surface du lait et commence à l'aérer. Vous devrez peut-être frôler la surface du lait avec l'embout pour accélérer le tourbillon du lait.
- Gardez l'embout à la surface du lait, ou juste un peu au-dessous, en continuant de maintenir le vortex. Faites mousser le lait pour obtenir le volume requis.
- Soulevez le pichet pour abaisser l'embout sous la surface du lait, en maintenant le vortex. Le lait atteindra la bonne température (140-149°F / 60-65°C) lorsque le pichet sera très chaud au toucher.
- Arrêtez la vapeur AVANT de sortir l'embout du lait.
- Retirez le pichet. Essayez immédiatement la buse vapeur à l'aide d'un chiffon humide. Puis dirigez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttement et faites-y passer brièvement la vapeur. Cela dégagera les résidus de lait laissés dans la buse vapeur.

- Tapotez le pichet sur le comptoir pour éliminer les bulles dans le lait.
- Agitez le pichet pour 'polir' et uniformiser la texture.
- Versez le lait directement dans l'espresso.
- Le truc est d'agir rapidement avant que le lait ne se sépare.

TRUCS & ASTUCES

- Des grains de café frais de qualité procureront une extraction optimale.
- Nous recommandons d'utiliser des grains de qualité 100% Arabica avec une 'Date de torréfaction' estampillée sur l'emballage, et non une 'Date de péremption' ou 'Date limite d'utilisation'.
- Les grains de café sont meilleurs s'ils sont utilisés entre 5-20 jours de la 'Date de torréfaction'. Il est préférable de moulinier les grains immédiatement avant l'extraction pour maximiser leur saveur.
- Achetez des grains de café par petites quantités afin de réduire le temps de garde.
- Gardez les grains de café dans un contenant frais, foncé et sec, et sous vide, si possible.

GUIDE D'EXTRACTION

BONNE EXTRACTION



À l'intérieur de la zone d'espresso



- Le débit commence après 4–7 secondes
- L'écoulement est lent comme du miel chaud
- La crema est brun doré et légèrement mousseuse
- L'espresso est brun foncé
- L'extraction dure 25–35 secondes

SOUS-EXTRACTION



Sous la zone d'espresso



- Le débit commence après 1–3 secondes
- L'écoulement est fluide comme de l'eau
- La crema est mince et pâle
- L'espresso est brun pâle
- Le goût est amer/fort, fade et aqueux
- L'extraction dure 20 secondes ou moins

SUREXTRACTION



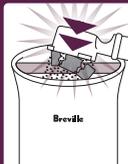
Au-delà de la zone d'espresso



- Le débit commence après 8 secondes
- Le café déborde ou ne coule pas du tout
- La crema est foncée et tachetée
- L'espresso est brun très foncé
- Le goût est amer et brûlé
- L'extraction dure plus de 40 secondes

APRÈS L'EXTRACTION

RETIRER LA MOUTURE USÉE



La mouture usée formera une 'rondelle' sèche. Si elle est mouillée, voir la section 'Sous-extraction'.

RINCER LE PANIER-FILTRE



Garder le panier-filtre propre pour éviter qu'il ne se brique. Avec le panier-filtre vide, verrouiller le porte-filtre en place et faire couler l'eau chaude.

SOLUTIONS



MOUTURE PLUS FINE

Ajuster & reprendre



AUGMENTER LA QUANTITÉ DE MOUTURE

Ajuster & reprendre



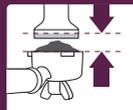
MOUTURE PLUS GROSSIÈRE

Ajuster & reprendre



DIMINUER LA QUANTITÉ DE MOUTURE

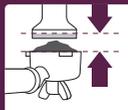
Ajuster & reprendre



TASSER JUSQU'À LA LIGNE

Ajuster & reprendre

Tasser avec 30–40 lb de pression. Le haut du rebord métallique du bourroir doit être aligné avec le haut du panier-filtre, APRÈS le tassage. Araser la mouture au bon niveau avec l'outil Rasor™.



TASSER JUSQU'À LA LIGNE

Ajuster & reprendre

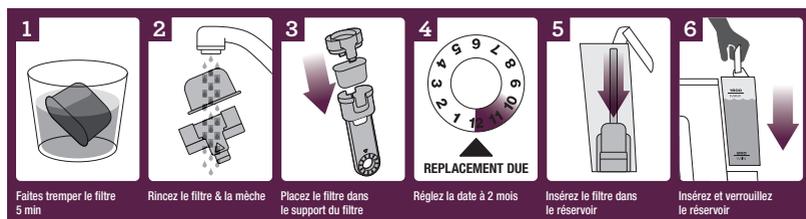
Tasser avec 30–40 lb de pression. Le haut du rebord métallique du bourroir doit être aligné avec le haut du panier-filtre, APRÈS le tassage. Araser la mouture au bon niveau avec l'outil Rasor™.

MOUTURE DOSAGE TASSAGE DURÉE

SUREXTRAIT AMER • ASTRINGENT	TROP FINE	TROP ARASER AVEC LE RASOR	TROP FORT	PLUS DE 40 SEC
ÉQUILIBRÉ	OPTIMALE	8-10g (1 TASSE) 15-18g (2 TASSES)	30-40 lb (15-20 kg)	25-35 SEC
SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • SUR	TROP GROSSIÈRE	TROP PEU AUGMENTER LA DOSE & ARASER AVEC LE RASOR	TROP FAIBLE	MOINS DE 20 SEC

ENTRETIEN & NETTOYAGE

REEMPLACER LE FILTRE À EAU



Le filtre à eau fourni aide à prévenir l'accumulation de tartre sur plusieurs des composants internes. Si vous remplacez le filtre à eau tous les deux mois, vous réduirez ainsi le besoin de détartrer la machine.

Si vous habitez une région où l'eau est dure, nous vous recommandons de changer le filtre à eau plus fréquemment.

- Retirez le nouveau filtre du sac de plastique.
- Faites tremper le nouveau filtre dans une tasse d'eau 5 minutes, puis rincez sous l'eau courante.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide, en prenant soin de bien rincer la mèche en acier inoxydable.
- Insérez le nouveau filtre à eau dans les deux parties du support du filtre.
- Réglez la date à 2 mois plus tard.
- Pour installer le support à filtre dûment assemblé dans le réservoir, alignez la base du support du filtre avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir. Appuyez pour bien l'enclencher.
- Glissez le réservoir en place au fond de la machine en vous assurant de bien le pousser vers l'arrière pour qu'il s'enclenche.

Retirez le filtre à eau si vous utilisez de l'eau filtrée ou embouteillée.

NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

CYCLE DE NETTOYAGE

Le voyant CLEAN ME s'illumine lorsqu'un cycle de nettoyage est requis. Il s'agit d'un cycle de rétrolavage et n'a rien à voir avec le détartrage.

1. Insérez le panier-filtre de 1 TASSE dans le porte-filtre, ajoutez-y le disque de nettoyage puis une pastille de nettoyage.
2. Verrouillez le porte-filtre dans la tête d'infusion et placez un grand contenant sous les becs du porte-filtre.
3. Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau froide et que le plateau d'égouttement est vide.
4. Enfoncez la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine.
5. Pressez simultanément les touches 1 TASSE et 2 TASSES, puis pressez la touche MARCHE/ARRÊT. Tenez les 3 touches enfoncées simultanément environ 10 secondes.

6. Le cycle de nettoyage débutera et durera environ 5 minutes. Pendant ce temps, l'eau coulera par intermittence des bords du porte-filtre. Une fois terminé, 3 bips se feront entendre.
7. Retirez le porte-filtre et vérifiez si la pastille est complètement dissoute. Dans le cas contraire, répétez l'opération jusqu'à ce que la pastille soit dissoute.
5. Tournez le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE à la position EAU CHAUDE et laissez l'eau s'écouler de la sortie d'eau chaude environ 30 secondes. Remettez ensuite le cadran à la position d'attente (STANDBY).
6. Tournez le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR et laissez la vapeur sortir de la buse pour environ 2 minutes. Remettez le cadran à la position d'attente (STANDBY).

DÉTARTRAGE

À la longue, l'eau dure peut causer une accumulation de minéraux sur et à l'intérieur de plusieurs composantes de fonctionnement, réduisant ainsi le débit et la température d'infusion, la puissance de la machine et le goût de l'espresso. Nous recommandons de détartrer la machine tous les mois et spécifiquement si vous n'utilisez pas la machine pour une période de temps prolongée, comme avant de partir en vacances.

1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine.
2. Versez un mélange à parts égales de vinaigre blanc et d'eau froide dans le réservoir.
3. Retirez le porte-filtre de la machine et placez un grand contenant sous la tête d'infusion et la buse vapeur.
4. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour redémarrer la machine. Lorsque la température d'infusion aura été atteinte et que tous les voyants du panneau de commande seront illuminés, pressez et maintenez la touche 1 TASSE pour amorcer l'écoulement manuel. Relâchez la touche une fois que la moitié du mélange de vinaigre et d'eau aura traversé la tête d'infusion.
7. Si un peu du mélange demeure dans le réservoir, pressez et tenez la touche 1 TASSE pour amorcer un débit manuel. Relâchez la touche une fois que le réservoir sera vide et que plus rien ne s'écoule de la tête d'infusion.
8. Pour les régions d'eau dure, nous recommandons de répéter ce cycle.
9. Après le détartrage, retirez le réservoir et rincez-le à fond, puis remplissez-le d'eau froide seulement. Pour rincer la machine, répéter les étapes 3-7.



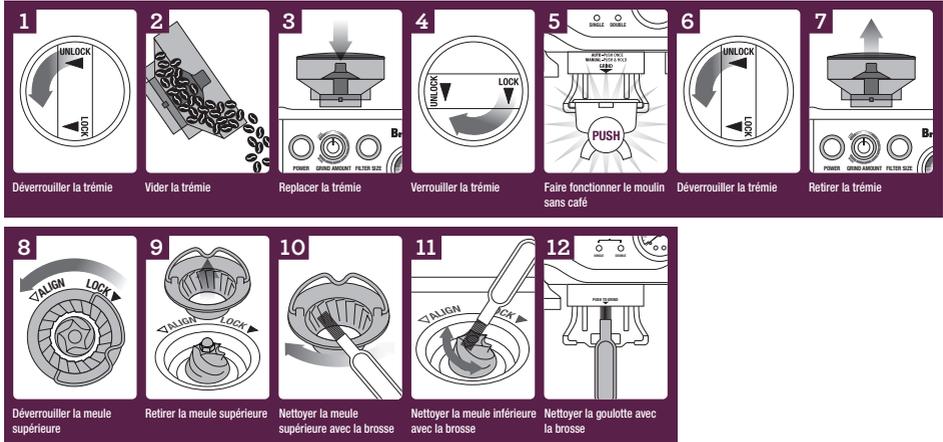
ATTENTION

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

ENTRETIEN & NETTOYAGE

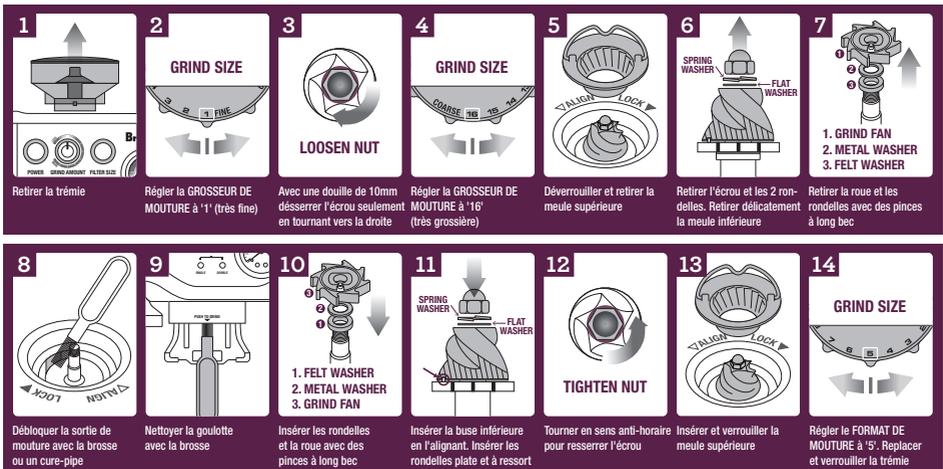
NETTOYAGE DU MOULIN À MEULES CONIQUES

Ce cycle de nettoyage supprime l'accumulation d'huile qui peut entraver le bon fonctionnement des meules.



NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU MOULIN À MEULES CONIQUES

Cette étape n'est requise que s'il y a blocage entre les meules et la sortie de la mouture.



ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous manipulez les meules, car elles sont extrêmement tranchantes.

NETTOYER LA BUSE VAPEUR

- La buse vapeur doit être nettoyée après chaque moussage. Essuyez la buse avec un chiffon humide. Puis, avec l'embout de la buse dirigé sur le plateau d'égouttement, tournez brièvement le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR. Cela dégagera la buse de tout résidu de lait.
- Si un ou des orifices de l'embout de la buse vapeur sont bouchés, assurez-vous que le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE est en position d'attente (STANDBY). Enfoncez la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine et laissez-la refroidir. À l'aide de la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage, débloquez le ou les trous.
- Si la buse vapeur demeure bloquée, retirez l'embout à l'aide de la clé intégrée à l'outil de nettoyage et faites-le tremper dans l'eau chaude. Utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous avant d'assembler l'embout à la buse vapeur.

NETTOYER LES PANIERS-FILTRES ET LE PORTE-FILTRE

- Les paniers-filtres et le porte-filtre doivent être rincés sous l'eau chaude immédiatement après usage, afin d'en dégager tout résidu d'huile de café.
- Si un ou des trous du porte-filtre sont bloqués, utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour les débloquer.
- Si les trous demeurent bloqués, faites dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et faites tremper le panier-filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez correctement.

NETTOYER L'ÉCRAN DIFFUSEUR

- La tête d'infusion et l'écran diffuseur doivent être essuyés avec un chiffon humide afin d'en retirer les particules de mouture.
- Procédez régulièrement à une vidange de la machine. Placez un panier-filtre et un porte-filtre vide dans la tête d'infusion. Pressez et tenez la touche 1 TASSE et faites couler un peu d'eau pour rincer les résidus de café.

NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT ET LE TIROIR DE RANGEMENT

- Le plateau d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, particulièrement lorsque l'indicateur de niveau d'eau indique EMPTY ME! (videz-moi).
- Retirez la grille du plateau d'égouttement. Soulevez le séparateur de café et jetez la mouture. L'indicateur de niveau d'eau EMPTY ME! se retire également en le soulevant pour dégager les languettes latérales. Lavez toutes les pièces dans l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.
- Le tiroir de rangement (logé derrière le plateau d'égouttement) peut être retiré et nettoyé à l'aide d'un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyeurs, chiffons ou tampons abrasifs qui pourraient en égratigner la surface).

NOTE

Toutes les pièces doivent être nettoyées à l'eau tiède avec un détergent à vaisselle doux. N'utilisez pas de nettoyeurs, tampons ou chiffons abrasifs qui peuvent endommager la surface. Ne mettez aucune pièce ou accessoire dans le lave-vaisselle.

NETTOYER LE BOÎTIER ET LE CHAUFFE-TASSE

Le boîtier et le chauffe-tasse peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide. Polissez avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyeurs, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient égratigner la surface.

RANGEMENT DE LA MACHINE

Avant de ranger la machine, assurez-vous que le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE est en position d'attente (STANDBY). Pressez alors la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine et débranchez-la. Retirez les grains de café non utilisés de la trémie, nettoyez le moulin (voir page 73 et) videz le réservoir d'eau et le plateau d'égouttement. Assurez-vous que la machine est refroidie, propre et sèche.

Insérez tous les accessoires dans le tiroir de rangement. Rangez à la verticale et ne mettez aucun objet sur le dessus.



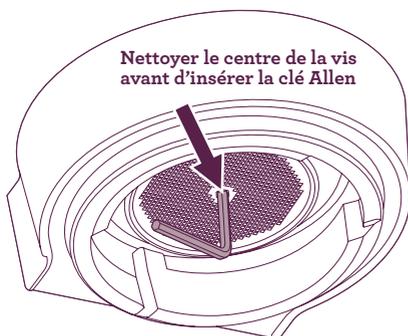
ATTENTION

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

UTILISER LA CLÉ ALLEN

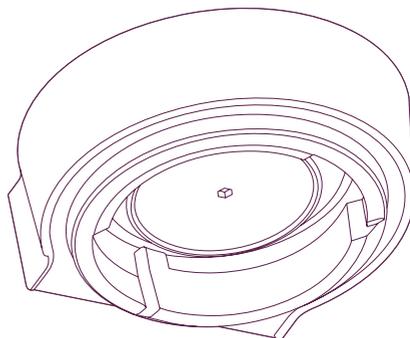
À la longue, le joint de silicone autour de l'écran diffuseur aura besoin d'être remplacé pour assurer un rendement optimal d'infusion.

1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine et débranchez-la de la prise murale.
2. Retirez délicatement le réservoir et le plateau d'égouttement, en prenant un soin particulier s'ils sont pleins.
3. À l'aide d'une petite broche, nettoyez le centre de la vis de tout résidu de café.
4. Insérez l'extrémité la plus courte de la clé Allen au centre de la vis. Tournez en sens antihoraire pour desserrer la vis.



5. Une fois la vis desserrée, retirez et conservez soigneusement la vis et l'écran diffuseur en acier inoxydable. Prenez note du côté de l'écran diffuseur qui est orienté vers le bas. Cela facilitera le réassemblage. Lavez l'écran diffuseur à l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement.

6. Retirez le joint de silicone avec vos doigts ou une pince à bec long. Insérez le nouveau joint, côté plat en premier, pour que le côté cannelé soit face à vous.



7. Réinsérez dans l'ordre l'écran diffuseur et la vis. Avec vos doigts, faites 2-3 tours à la vis, en sens horaire, puis insérez la clé Allen pour resserrer jusqu'à ce que la vis soit égale à l'écran diffuseur. Ne pas trop serrer la vis.
8. Remplacez le plateau d'égouttement et le réservoir.

Contactez le Soutien aux consommateurs de Breville ou visitez www.breville.com pour le remplacement de joints de silicone ou pour toute autre information.

GUIDE DE DÉPANNAGE

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
<p>La machine ne se réchauffe pas.</p> <p>Le voyant VAPEUR/EAU CHAUDE clignote quand la machine se met en marche.</p>	Le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE n'est pas en position d'attente (STANDBY).	Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE en position d'attente (STANDBY). La machine commencera à se réchauffer.
<p>L'eau ne s'écoule pas de la tête d'infusion.</p> <p>Il n'y a pas d'eau chaude.</p>	La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Laissez à la machine le temps d'atteindre la température de fonctionnement. La touche MARCHE/ARRÊT cessera de clignoter et tous les voyants des touches du panneau de commande s'illumineront quand ce sera prêt.
	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir n'est pas bien inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir complètement pour qu'il se verrouille en place.
	La machine a besoin d'être détartrée.	Voir 'Détartrage' en page 72.
	Le café est moulu trop finement et/ou il y a trop de café dans le panier-filtre et/ou il est trop tassé et/ou le panier-filtre est bloqué.	Voir le problème suivant 'L'espresso s'égoutte par les becs du porte-filtre ou ne s'écoule pas du tout'.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
L'espresso s'égoutte par les becs du porte-filtre ou ne s'écoule pas du tout.	Le café est moulu trop finement.	Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Voir 'Régler la grosseur de mouture' en page 56 et 'Surextraction' en page 69.
	Il y a de café dans le panier-filtre.	Diminuez la dose. Voir 'Régler la quantité de mouture' en page 56 et 'Surextraction' en page 69. Après le tassage, utilisez l'outil de dosage Razor ^{MC} pour enlever l'excès de mouture.
	Le café est tassé trop fermement.	Tassez avec 30–40 lb ou 15–20 kg de pression.
	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir n'est pas complètement inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir au fond de l'appareil pour bien le verrouiller en place.
	Le panier-filtre est peut-être bloqué.	Utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous. Si le ou les trous restent bloqués, dissolvez une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et faites-y tremper le panier-filtre et le porte-filtre environ 20 min. Rincez correctement.
	La machine doit être détartrée.	Voir 'Détartrage' en page 72.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
L'espresso s'écoule trop rapidement.	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Voir 'Régler la grosseur de mouture' en page 56 et 'Sous-extraction' en page 69.
	Il n'y a pas assez de mouture dans le panier-filtre.	Augmentez la dose. Voir 'Régler la quantité de mouture' en page 56 et 'Sous-extraction' en page 69. Tassez puis utilisez l'outil de dosage Razor ^{MC} pour enlever l'excès de mouture.
	Le café est tassé trop légèrement.	Tassez avec 30–40 lb ou 15–20 kg de pression.
L'espresso déborde du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête d'infusion.	Assurez-vous que le porte-filtre est parfaitement inséré et tourné jusqu'à sentir une résistance.
	Il y a de la mouture sur le rebord du panier-filtre.	Nettoyez l'excédent de café sur le rebord du panier-filtre pour assurer une bonne étanchéité dans la tête d'infusion.
	Il y a trop de café dans le panier-filtre.	Diminuez la dose. Voir 'Régler la quantité de mouture' en page 56. Après le tassage, utilisez l'outil de dosage Razor ^{MC} pour enlever l'excès de mouture.
	Le joint de silicone autour de l'écran diffuseur doit être remplacé pour assurer une bonne étanchéité du porte-filtre dans la tête d'infusion.	Voir 'Utiliser la clé Allen' en page 76.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Il n'y a pas de vapeur.	La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Laissez la machine atteindre la température de fonctionnement. Le voyant VAPEUR/EAU CHAUDE clignotera pour indiquer que la machine se réchauffe pour générer de la vapeur. Pendant ce temps, un peu d'eau condensée peut jaillir de la buse vapeur, ce qui est normal. Lorsque le voyant lumineux VAPEUR/EAU CHAUDE aura cessé de clignoter, la buse vapeur sera prête à être utilisée.
	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir n'est pas complètement inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir pour bien le verrouiller en place.
	La machine doit être détartrée.	Voir 'Détartrage' en page 72.
	La buse vapeur est bloquée.	Voir 'Nettoyer la buse vapeur' en page 76.
	Le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE n'est pas en position VAPEUR.	Assurez-vous d'avoir tourné le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Rincez le porte-filtre sous la sortie d'eau chaude et placez-les sur le chauffe-tasse.
	Le porte-filtre n'a pas été préchauffé.	Rincez le porte-filtre sous la sortie d'eau chaude. Séchez à fond.
	Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino, le latté, etc.)	Chauffez le lait jusqu'à ce que la base du pichet soit très chaude au toucher.
	La machine doit être détartrée.	Voir 'Détartrage' en page 72.
	La température de l'eau doit être ajustée.	Augmentez la température de l'eau. Voir 'Mode de température optimisé' en page 62.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Il n'y a pas de crema.	Le café est tassé trop légèrement.	Tassez avec 30-40 lb ou 15-20 kg de pression.
	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez de la mouture légèrement plus fine. Voir 'Réglage la grosseur de mouture' en page 56 et 'Sous-extraction' en page 69.
	Le café prémoulu ou les grains de café ne sont pas frais.	Si vous moulez des grains entiers, utilisez des grains frais avec une 'Date de torréfaction' et consommez-les entre 5-20 jours de cette date. Pour le café prémoulu, utilisez-le en dedans d'une semaine après l'avoir moulu.
	Le panier-filtre est peut-être bloqué.	Utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous. Si le ou les trous restent bloqués, dissolvez une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et laissez tremper le panier-filtre et le porte-filtre environ 20 minutes. Rincez correctement.
	Les paniers-filtres à simple paroi sont utilisés pour le café prémoulu.	Assurez-vous d'utiliser les paniers-filtres à double paroi pour le café prémoulu.
Le plateau d'égouttement se remplit trop vite.	Fonction de purge automatique. Immédiatement après les fonctions espresso, eau chaude et vapeur, la machine évacuera de l'eau dans le plateau d'égouttement, assurant ainsi une température optimale du serpentin.	Aucune action n'est requise puisqu'il s'agit du fonctionnement normal de la machine.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Un son de pompage/pulsion se fait entendre durant l'extraction ou le moussage du lait.	La pompe italienne de 15 bars de la machine fonctionne normalement.	Aucune action n'est requise puisqu'il s'agit du fonctionnement normal de la machine.
	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir n'est pas parfaitement inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir au fond pour qu'il se verrouille en place.
De l'eau coule.	Fonction de vidange automatique. Immédiatement après les fonctions espresso, eau chaude et vapeur, la machine évacuera de l'eau dans le plateau d'égouttement, assurant ainsi une température optimale du serpentin.	Assurez-vous de vider et remettre bien en place le plateau d'égouttement chaque fois que l'indicateur Empty Me! (Videz-moi) apparaît.
	Le réservoir n'est pas parfaitement inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir complètement au fond pour qu'il se verrouille en place.
	Le joint de silicone autour de l'écran diffuseur doit être remplacé afin d'assurer l'étanchéité du porte-filtre dans la tête d'infusion.	Voir 'Utiliser la clé Allen' en page 76.
La machine est en marche, mais cesse de fonctionner.	Le coupe-circuit de sécurité peut avoir été activé à cause de la surchauffe de la pompe ou du moulin.	Éteignez la machine en pressant la touche MARCHE/ARRÊT, puis débranchez-la. Laissez-la refroidir environ 30-60 minutes. Si le problème persiste, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Aucun café moulu ne sort du moulin.	Il n'y a pas de grains de café dans la trémie.	Remplir la trémie de grains de café frais.
	La cavité ou la goulotte du moulin sont bloquées.	Nettoyer et dégager la cavité et la goulotte du moulin. Voir 'Nettoyage approfondi du moulin à meules coniques' en page 73.
	Il y a de l'eau ou de l'humidité dans la cavité ou la goulotte du moulin.	Nettoyer et dégager la cavité et la goulotte du moulin. Voir 'Nettoyage approfondi du moulin à meules coniques' en page 73. Assurez-vous que les meules sont parfaitement sèches avant de les réassembler. Vous pouvez utiliser un séchoir à cheveux pour assécher la cavité du moulin.
Les voyants DEL du FORMAT DE FILTRE clignotent.	La trémie n'est pas installée correctement.	Retirer la trémie, la débarasser des débris s'il y a lieu, et reverrouillez la trémie en place.
Trop ou pas assez de café moulu n'est acheminé dans le panier-filtre.	Les réglages de quantité de mouture sont incorrects pour la grosseur de mouture donnée.	Utiliser le cadran de QUANTITÉ DE MOUTURE pour l'augmenter ou la diminuer. Voir 'Régler la quantité de mouture' en page 56 et le 'Guide d'extraction' en page 69.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Trop ou pas assez d'espresso s'écoule dans la tasse.	Les réglages de quantité et/ou de grosseur de mouture et/ou de volume d'espresso doivent être ajustés.	Essayer les étapes suivantes, une à la fois: <ol style="list-style-type: none"> 1. Réinitialiser les réglages par défaut de la machine. Voir 'Réinitialiser les réglages par défaut' en page 59. 2. Reprogrammer les volumes d'espresso. Voir 'Reprogrammer le volume d'espresso' en page 59. 3. Ajuster les réglages de quantité et/ou de grosseur de mouture. Voir 'Régler la grosseur de mouture' en page 56, 'Régler la quantité de mouture' en page X et le 'Guide d'extraction' en page 69.
Le moulin fait beaucoup de bruit.	Le moulin est bloqué et encombré par un objet étranger.	Retirer la trémie et vérifier s'il y a blocage ou débris. Si nécessaire, nettoyer et libérer la cavité et la goulotte du moulin. Voir 'Nettoyage du moulin à meules coniques' en page 73.

SUGGESTIONS DE CAFÉS



CAPPUCCINO

Un espresso simple avec ajout de lait mousseux et garni de poudre de chocolat.



ESPRESSO

Intense et aromatisé, aussi connu comme espresso court ou noir, et servi dans une demi-tasse ou un verre.



LATTÉ

Espresso simple auquel on a ajouté du lait mousseux et environ 10 mm de mousse.



MACCHIATO

Traditionnellement servi court, le macchiato est aussi servi comme un espresso noir allongé, agrémenté d'un soupçon de lait ou d'une cuillerée de lait mousseux.



AMERICANO

Un espresso (simple ou double) auquel on ajoute de l'eau chaude. Aussi appelé café allongé.



RISTRETTO

Un ristretto est un espresso extrêmement court d'environ 15 ml, reconnu pour son intensité et sa longueur en bouche.