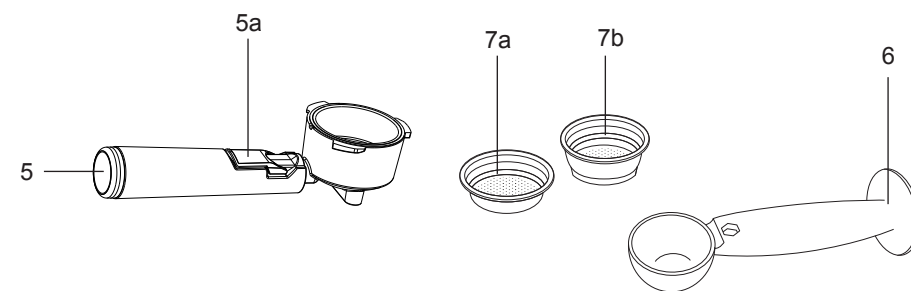
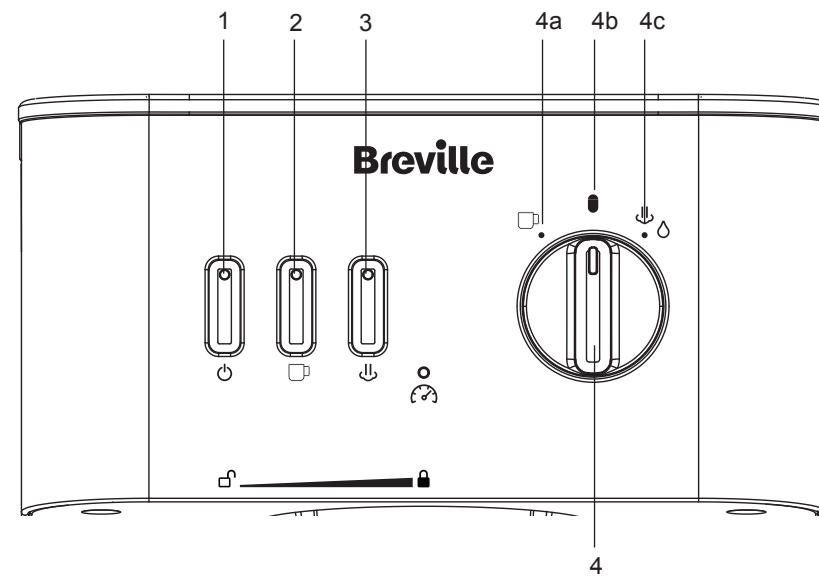
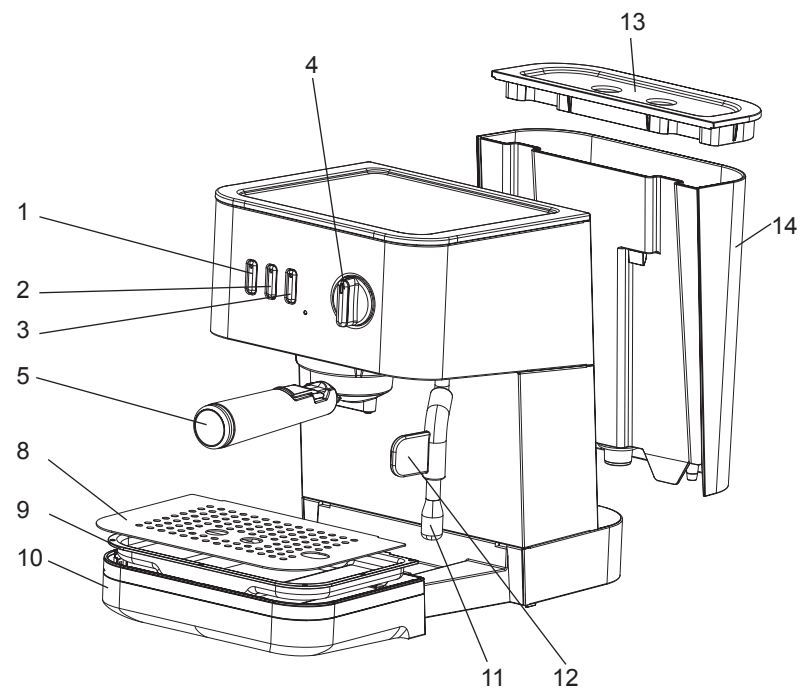


# Breville®

Turn **on** your creativity®



**Bijou Barista**  
with steam wand  
VCF149X



## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies lors de l'utilisation d'appareils électriques afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution et / ou de blessures aux personnes, y compris les mesures suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Cet appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Des précautions adéquates doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'ébouillancements, d'incendies ou d'autres dommages aux personnes ou aux biens causés par le contact avec l'extérieur de l'appareil pendant l'utilisation ou le refroidissement.
3. Afin d'éviter les risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne bénéficiant pas des connaissances nécessaires, s'ils sont

sous surveillance ou qu'ils disposent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et s'ils comprennent les dangers encourus. 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.

5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Tenir hors portée des enfants.
6. Débranchez la prise de l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé et avant tout nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de replacer ou de retirer des pièces, et avant chaque nettoyage. Pour plus de détails, reportez-vous à la section Nettoyage.
7. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, après un dysfonctionnement, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant agréé

ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

8. L'utilisation d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant pour cet appareil peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures corporelles.
9. Ne laissez pas pendre le cordon du bord de la surface où il est installé, ni au contact de surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chaud.
11. Toujours raccorder la prise à l'appareil avant de le brancher au secteur (valable pour les appareils à cordons détachables). Pour débrancher, placez les commandes sur arrêt puis retirer la prise du secteur.
12. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
13. Tous les couvercles doivent être fermés durant l'utilisation.
14. Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner une électrocution et / ou des blessures corporelles.

15. La cafetière ne doit pas être placée dans une armoire lorsqu'elle est utilisée.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DOMESTIQUE  
UNIQUEMENT

### AVERTISSEMENTS PRODUIT

1. Placez l'appareil sur une surface dure et plane pour éviter toute interruption du flux d'air sous la machine à expresso Breville Bijou Barista.
2. N'utilisez pas l'appareil sans que le réservoir à eau ne soit rempli.
3. La zone au-dessus de l'appareil doit rester dégagée car de la vapeur d'eau peut s'en échapper.

## DÉCOUVREZ VOTRE MACHINE À EXPRESSO BREVILLE BIJOU BARISTA

### Breville Bijou Barista :

1. Bouton Marche/Arrêt
2. Bouton Extraction
3. Bouton Vapeur
4. Molette de contrôle
  - a. Indicateur Extraction
  - b. Indicateur Veille
  - c. Indicateur Vapeur ou Eau chaude
5. Porte-filtre
  - a. Clip du porte-filtre
6. Cuillère de mesure / Tasseur

### GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

**AVERTISSEMENT :** Le guide de démarrage rapide ne se substitue pas au reste du manuel d'utilisation, et vous devriez prendre connaissance des avertissements et instructions présents dans ce guide avant d'utiliser l'appareil.

#### Guide rapide pour apprendre à utiliser la machine à expresso Breville Bijou Barista :

1. Nettoyez et amorcez la machine à expresso avant de préparer un café pour la première fois.
2. Remplissez le réservoir à eau jusqu'à l'indicateur « MAX » avec de l'eau propre et filtrée.
3. ALLUMEZ la machine à expresso Breville Bijou Barista en appuyant sur le bouton MARCHE / ARRÊT (1) situé à l'avant, le bouton Extraction (2) s'allumera automatiquement.  
**À NOTER :** Le voyant du bouton d'extraction clignote pendant le préchauffage et reste allumé lorsque la machine à expresso Breville Bijou Barista est prête à être utilisée.
4. Placez le café moulu de votre choix dans le porte-filtre et insérez-le dans la machine à expresso Breville Bijou Barista.
5. Placez une tasse de taille adaptée sur le ramasse-gouttes.
6. Tournez la molette (4) sur la position « Extraction » et l'expresso commencera à couler.
7. Lorsque vous atteignez la quantité souhaitée, ramenez la molette sur la position « Veille ».
8. Et voilà !

7. Filtres
  - a. Espresso simple
  - b. Double expresso
8. Couvercle du ramasse-gouttes
9. Porte-eau du ramasse-gouttes
10. Ramasse-gouttes amovible
11. Buse à vapeur
12. Protection de la buse à vapeur
13. Couvercle du réservoir à eau
14. Réservoir à eau

### GUIDE D'UTILISATION COMMENCER

1. Déballez votre machine à expresso Breville Bijou Barista et retirez les sacs en plastique, les cartons et tout ruban adhésif sur l'appareil.
2. Placez la machine à expresso Breville Bijou Barista sur un plan de travail sec, stable et plat.  
**IMPORTANT :** TENIR LES SACS EN PLASTIQUE HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

### NETTOYEZ ET AMORCEZ AVANT UTILISATION

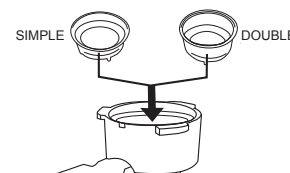
Suivez ces étapes simples :  
Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

1. Lavez toutes les parties amovibles à l'eau chaude et au savon doux liquide.
2. Remplissez le réservoir à eau jusqu'à l'indicateur « MAX » avec de l'eau propre et filtrée.
3. ALLUMEZ la machine à expresso Breville Bijou Barista en appuyant sur le bouton MARCHE / ARRÊT (1) situé à l'avant, le bouton Extraction (2) s'allumera automatiquement.  
**À NOTER :** Le voyant du bouton d'extraction clignote pendant le préchauffage et reste allumé lorsque la machine à expresso Breville Bijou Barista est prête à être utilisée.
4. Placez un filtre dans le porte-filtre et insérez ce dernier dans la machine, puis placez un bol ou un pot d'environ 400 ml sur le ramasse-gouttes ; vous pouvez retirer le ramasse-gouttes afin d'obtenir plus d'espace.

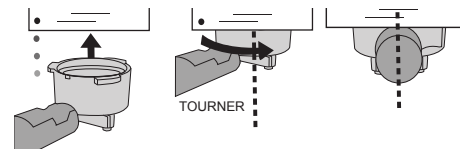
5. Tournez la molette en position « Extraction ».
6. Laissez l'appareil fonctionner et faire passer de l'eau à travers le porte-filtre. La machine s'arrêtera automatiquement après 60 secondes.  
**À NOTER :** Attention à ce que le bol ou le pot ne déborde pas ; arrêtez la machine manuellement le cas échéant.
8. Lorsque le café a fini de couler, tournez la molette en position « Veille ».
9. Jetez l'eau. Votre machine à expresso Breville Bijou Barista® est prête à l'emploi !

### COMMENT FAIRE VOS PREMIERS EXPRESSOS

1. Remplissez le réservoir à eau jusqu'à l'indicateur « MAX » avec de l'eau propre et filtrée.
2. ALLUMEZ la machine à expresso Breville Bijou Barista en appuyant sur le bouton MARCHE / ARRÊT situé à l'avant.
3. **À NOTER :** Le voyant du bouton d'extraction clignote pendant le préchauffage et reste allumé lorsque la machine à expresso Breville Bijou Barista est prête à être utilisée.
4. Choisissez la taille du filtre : simple ou double. Assurez-vous que la bosse du filtre est alignée avec l'encoche du porte-filtre à expresso et placez le filtre dans le porte-filtre à expresso.



5. Mettez du café moulu dans le filtre.
  - a. Tasser la mouture d'expresso uniformément. Puis essuyez l'excès de café sur les bords.
6. Insérez le porte-filtre dans l'appareil :
  - a. La poignée du porte-filtre doivent rester horizontale.
  - b. Insérez la tête du porte-filtre à 45° (gauche).
  - c. Tournez la poignée du porte-filtre à 90°. Le porte-filtre à expresso devrait être centré.



7. Placez une tasse sous le porte-filtre.
8. Tournez la molette dans la position « Extraction » et le café coulera automatiquement. L'indicateur d'extraction sera allumé pendant l'écoulement du café.
9. Lorsque vous atteignez la quantité souhaitée, tournez la molette sur la position « Veille ».  
**À NOTER :** le café continuera à couler durant un court laps de temps après avoir placé la molette sur la position « Veille », pendant que porte-filtre se vide du café restant.
10. Et voilà !

### COMMENT FAIRE MOUSSER DU LAIT

1. Remplissez le réservoir à eau jusqu'à l'indicateur « MAX » avec de l'eau propre et filtrée.
2. Remplissez à moitié un pichet à lait ou une tasse de lait froid.  
**À NOTER :** Vous pouvez utiliser tous les types de lait, soja, riz, amande, noix de coco, etc, mais le lait de vache entier donne la meilleure mousse.
3. Appuyez sur le bouton Vapeur.  
**À NOTER :** Le voyant indicateur clignotera pendant le préchauffage de l'eau. Une fois la température correcte atteinte, le voyant restera allumé.
4. Insérez l'embout de la buse à vapeur juste sous la surface du lait.
5. Tournez la molette dans la position Vapeur, et la buse à vapeur fonctionnera. Faites mousser votre lait jusqu'à obtenir la consistance et la température souhaitées.  
**À NOTER :** Ce processus peut produire un sifflement. Faites attention de ne pas vous brûler ou vous ébouillanter avec la vapeur.
6. Une fois la mousse de lait faite, tournez la molette en position « Veille ». Puis retirer l'embout de la buse à vapeur du pichet ou de la tasse.  
**À NOTER :** Après avoir fait de la mousse de lait, l'appareil doit refroidir pendant quelques minutes, ou le cycle de refroidissement doit être exécuté, car il sera trop chaud pour faire du café.  
Lors de la préparation de plusieurs boissons avec mousse de lait, il est recommandé de préparer d'abord les espressos avant de faire chauffer le lait.
7. Souvenez-vous de nettoyer l'embout de

la buse à vapeur après chaque utilisation.  
Pour savoir comment faire, voir la section Nettoyage.

8. Et voilà !

#### Conseils utiles pour faire de la mousse de lait :

1. Insérez l'embout de la buse à vapeur juste sous la surface du lait.
2. Placez l'embout de la buse à vapeur et le pichet à lait dans une position qui permet au lait de créer un tourbillon.
3. Lorsque le niveau du lait monte, abaissez le pichet ou la tasse pour conserver l'embout de la buse à vapeur juste sous la surface.
4. Lorsque vous avez obtenu la texture désirée, plongez la buse à vapeur à moitié dans le lait.



#### Cycle de refroidissement

L'appareil doit refroidir après l'utilisation de la fonction Vapeur avant de pouvoir faire un nouveau café. Le voyant d'extraction clignote rapidement lorsqu'il est enfoncé, et rien ne coulera de l'appareil si la molette est tournée vers la position d'extraction. Vous pouvez laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes ou effectuer la procédure suivante.

1. Assurez-vous que la molette est sur la position MARCHE / ARRÊT
2. Placez un pichet ou une tasse à lait vide sur le plan de travail, en vous assurant que l'extrémité de la buse à vapeur est bien à l'intérieur.
3. Appuyez sur le bouton d'extraction, le voyant clignotera pour indiquer que l'appareil est trop chaud
4. Tournez la molette dans le sens horaire vers la position Vapeur, et la vapeur commencera à sortir de la buse.
5. L'appareil démarre automatiquement son cycle de refroidissement, la pompe fonctionnera par impulsions en faisant passer de la vapeur puis de l'eau à travers la buse à vapeur. Le cycle complet durera environ 40 secondes.
6. Une fois l'appareil suffisamment refroidi, le voyant d'extraction restera allumé et l'eau cessera de couler.
7. Tournez la molette en position « Veille ».
8. L'appareil est maintenant prêt à faire un nouvel expresso.

#### Distributeur d'eau chaude

Votre machine à expresso Breville Bijou Barista distribue de l'eau chaude à partir de la buse à vapeur pour une utilisation lors de la préparation de grandes boissons au café.

1. Placez votre tasse d'expresso sur le plan de travail et l'embout de la buse à vapeur dedans.
2. Appuyez sur le bouton extraction et assurez-vous que le voyant lumineux est allumé et la machine prête à l'emploi.
3. Tournez la molette dans le sens horaire vers la position vapeur / eau chaude. La buse à vapeur distribuera de l'eau chaude.
4. Lorsque vous atteignez la quantité d'eau chaude souhaitée, tournez la molette sur la position « Veille ».

#### PROGRAMME DE NETTOYAGE

Assurez-vous que la machine à expresso Breville Bijou Barista est débranchée et a totalement refroidi avant le nettoyage. Nous vous recommandons de laver les pièces à la main pour préserver leur apparence. Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

##### Expresso

1. Une fois votre expresso obtenu, retirez le porte-filtre et jetez le marc d'expresso. Retournez le « clip du porte-filtre » situé dans la poignée pour l'accrocher au bord du filtre, le maintenant ainsi en place pendant que vous jetez le marc d'expresso. Cela permet de maintenir le filtre en place tout en éliminant le marc d'expresso.
2. Retirez le filtre du porte-filtre en le tournant jusqu'à ce que la bosse du filtre soit alignée avec l'encoche. Lavez le filtre et le porte-filtre à l'eau chaude et au savon doux liquide.
3. Remettez le filtre dans le porte-filtre, et ce dernier dans la machine à expresso Breville Bijou Barista. Suivez les mêmes étapes que pour faire un café, mais sans mettre de café dans le filtre. Jetez l'eau écoulée dans la tasse.
4. Retirez le porte-filtre de l'appareil et séchez-le entièrement.

**À NOTER :** Le porte-filtre ne va PAS au lave-vaisselle.

#### Buse à vapeur

1. Avec un chiffon humide, essuyez le métal de la buse à vapeur. L'embout peut être dévissé pour être nettoyé si besoin.
2. Remplissez le réservoir et placez un pichet sous la buse à vapeur.
3. Appuyez sur le bouton Vapeur, attendez que le voyant reste allumé puis effectuez le « cycle de refroidissement » comme indiqué dans le manuel d'utilisation. La protection en caoutchouc de la buse à vapeur peut être retirée et nettoyée si besoin. Dévissez simplement l'embout de la buse à vapeur, et faites glisser la protection de caoutchouc. Utilisez si besoin un peu d'eau pour humidifier la protection et l'aider à glisser le long de la buse.

#### Vider le ramasse-gouttes

1. Lorsque le ramasse-gouttes est rempli, faites glisser doucement la ramasse-goutte hors de la machine à expresso Breville Bijou Barista, retirez le couvercle et jetez l'eau.
2. Remplacez le couvercle sur le ramasse-gouttes puis remettez-le dans l'appareil.

#### DÉTARTRAGE

Après une utilisation continue, votre machine à expresso Breville Bijou Barista peut accumuler des dépôts minéraux et nécessiter un détartrage.

Nous vous recommandons de détartrer votre appareil tous les 4 à 6 mois, bien que cette période dépende de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

**IMPORTANT :** Si le cycle de détartrage n'est pas terminé ou est arrêté à mi-chemin de l'une des étapes de détartrage, vous devrez recommencer le cycle de détartrage depuis le début.

#### Détartrage :

1. Versez 2,5 cuillères à soupe de vinaigre blanc dans le réservoir à eau vide. Ajoutez 1,5 l d'eau. Mélangez.
2. Remplacez le réservoir à eau dans l'appareil.
3. Mettez un filtre dans le porte-filtre et insérez le porte-filtre dans la machine à expresso Breville Bijou Barista, sans café à l'intérieur.
4. Placez un pichet ou un bol sur le ramasse-gouttes.
5. ALLUMEZ l'appareil et appuyez sur le bouton Extraction. Attendez que le voyant lumineux reste allumé.
6. Tournez la molette sur la position « Extraction ».
7. L'eau coulera pendant 60 secondes, puis l'appareil s'arrêtera automatiquement.
8. Remplacez la molette en position « Veille » et jetez l'eau.
9. Posez un pichet ou un bol sur le ramasse-gouttes et placez-y l'embout de la buse à vapeur.
10. Assurez-vous d'avoir appuyé sur le bouton d'extraction et que le voyant est bien allumé.
11. Tournez la molette dans le sens horaire en position Vapeur.
12. L'eau coulera pendant 60 secondes, puis l'appareil s'arrêtera automatiquement.
13. Remplacez la molette en position « Veille » et jetez l'eau.
14. Rincez le réservoir à eau et le porte-filtre à l'eau chaude et au savon doux liquide.
15. Remplissez à nouveau le réservoir au maximum puis répétez l'opération à partir de l'étape 2.



## GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions
L'appareil n'émet pas de vapeur.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le réservoir d'eau est vide.</li> <li>2. L'appareil n'est pas allumé.</li> <li>3. La buse à vapeur est bloquée.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajoutez de l'eau dans le réservoir.</li> <li>2. Allumez la machine à espresso Breville Bijou Barista et suivez les instructions d'utilisation.</li> <li>3a. Effectuez le cycle de nettoyage de la buse à vapeur.</li> <li>3b. Éteignez l'appareil, assurez-vous que la buse à vapeur est froide, puis dévissez l'embout et débouchez-le à l'aide d'un cure-dent ou d'une aiguille.</li> </ol>
Le lait ne mousse pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le lait n'est pas assez froid.</li> <li>2. La buse à vapeur est plongée trop profondément dans le lait.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Refroidissez le lait avant de le faire mousser.</li> <li>2. Plongez l'embout de la buse à vapeur dans le lait juste sous la surface.</li> </ol>
<b>Expresso :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le café ne sort pas lors de l'extraction d'un expresso.</li> <li>2. Le café coule trop rapidement et / ou est trop léger.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1a. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.</li> <li>1b. Le café moulu est trop fin.</li> <li>1c. Le café moulu a été trop tassé.</li> <li>1d. Il y a trop de café dans le filtre.</li> <li>1e. Le filtre est bouché et doit être nettoyé.</li> <li>1f. L'appareil n'est pas ALLUMÉ.</li> <li>2a. Le café moulu est trop grossier.</li> <li>2b. Il n'y a pas assez de café dans le filtre.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1a. Ajoutez de l'eau dans le réservoir.</li> <li>1b. Moulez le café au niveau de finesse de l'expresso.</li> <li>1c. Tassez le café moulu plus doucement.</li> <li>1d. Mettez moins de café dans le filtre.</li> <li>1e. Nettoyez le filtre</li> <li>1f. Branchez la machine à espresso Breville Bijou Barista au secteur.</li> <li>2a. Utilisez un café moulu plus fin.</li> <li>2b. Utilisez plus de café.</li> </ol>
Impossible de préparer du café immédiatement après utilisation de la fonction Vapeur et le voyant du bouton d'extraction clignote rapidement.	L'appareil est trop chaud.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurez-vous de préparer les cafés avant d'utiliser la fonction Vapeur lors de la préparation de plusieurs boissons.</li> <li>2. Effectuez le cycle de refroidissement comme indiqué</li> </ol>
L'appareil s'est éteint automatiquement.	Il existe une fonction d'arrêt automatique de 25 minutes sur l'appareil.	Appuyez sur les boutons d'extraction ou Vapeur pour le rallumer.

## PIÈCES DE RECHANGE

Pour des pièces supplémentaires ou de rechange, veuillez visiter [www.breville.co.uk](http://www.breville.co.uk) ou appelez-nous au **0161 621 6900**.

## DÉPANNAGE

Pour le dépannage et les FAQ, consultez le site : [www.breville.co.uk/faqs](http://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](mailto: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](mailto:BrevilleEurope@newellco.com) pour plus d'informations sur le recyclage et les informations DEEE.

