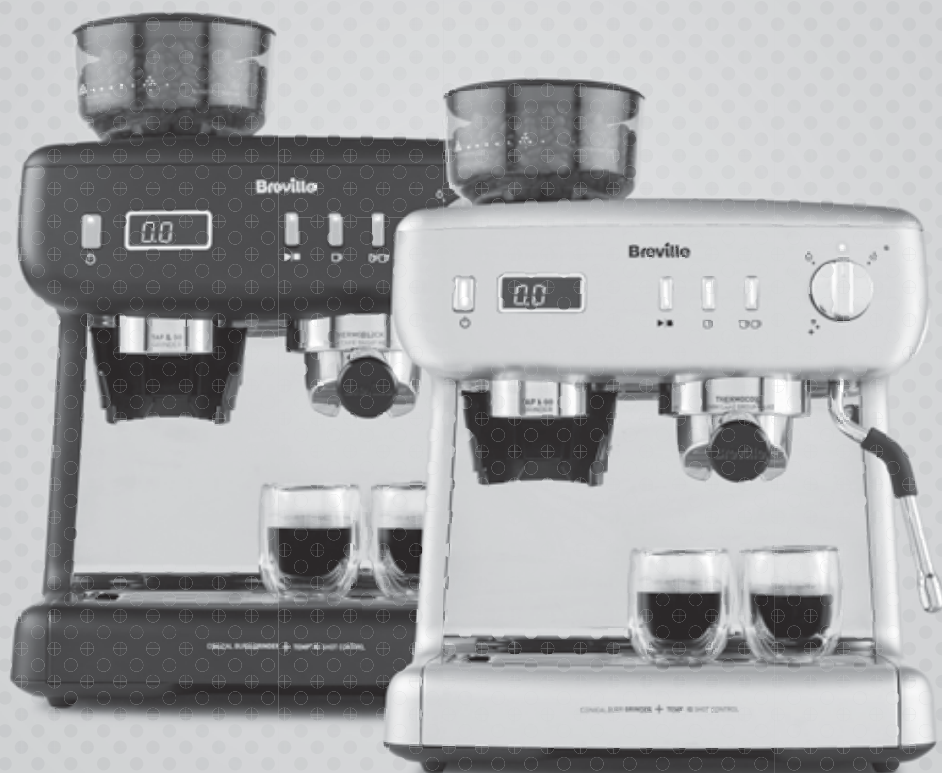


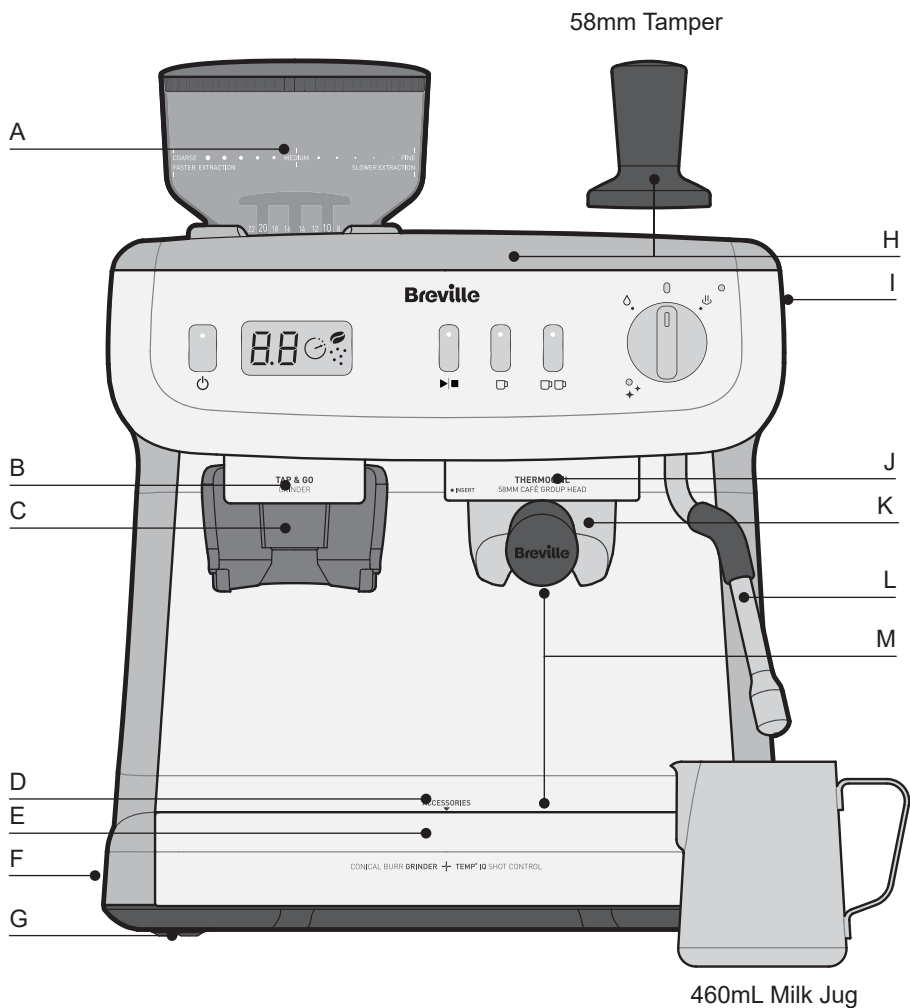
Breville®

Turn **on** your creativity®

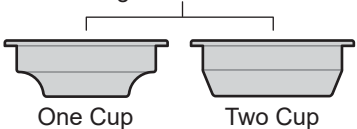


Barista Max+ Espresso Machine with Intelligent Grind & Dosage

VCF152X / VCF153X



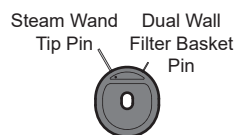
58mm Single Wall Filter Baskets



Cleaning Disc



Cleaning Brush



Cleaning Pin

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE BREVILLE

PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVEC VOTRE MACHINE À EXPRESSO BREVILLE

- Lisez attentivement et conservez toutes les instructions fournies avec l'appareil.
- Ne retirez pas le porte-filtre pendant que l'écoulement du café ou de l'eau car l'appareil est sous pression. Retirer le porte-filtre pendant l'une de ces opérations peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Quand vous montez une mousse de lait et lorsque l'eau coule, la buse à vapeur et à eau devient très chaude. Cela peut causer des brûlures, évitez donc tout contact direct avec la buse.
- Débranchez toujours la prise du secteur avant de nettoyer la machine à expresso ou si un problème survient pendant la préparation du café.
- Ne placez pas les mains directement sous le flux de vapeur, d'eau chaude ou d'expresso, car vous pourriez ainsi vous brûler ou vous blesser.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée en cours de fonctionnement. Notez

aussi qu'après l'emploi, la surface de l'élément chauffant prend du temps à se refroidir.

- N'utilisez l'appareil pour aucun autre usage que celui auquel il est destiné. Une blessure pourrait résulter d'une mauvaise utilisation.
- Ne plongez pas l'appareil ou son cordon d'alimentation et la prise dans l'eau ou tout autre liquide. Lavez les 10 pièces suivantes à l'eau chaude et au détergent doux : le pichet à lait, la grille du ramasse-gouttes, les filtres simple et double, le porte-filtre, le ramasse-gouttes, le tasseur, le broyeur supérieur, la trémie à grains et le réservoir d'eau. Rincez et séchez complètement chaque pièce avant de la remettre en place. Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide. Voir la section Entretien et nettoyage pour plus de détails.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à d'autres utilisations semblables, telles que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et d'autres milieux de travail ; les fermes ; les cuisines destinées aux clients dans les hôtels, les motels, les B&B et d'autres lieux d'hébergement.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune expérience du produit, à condition que ces personnes soient supervisées ou formées à son utilisation sécuritaire et qu'elles comprennent les risques encourus. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et soient surveillés par un adulte. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Tenir hors portée des enfants.
 - Placez toujours l'appareil sur une surface plane et horizontale.
 - Ne faites pas fonctionner le réservoir sans eau. Remplissez uniquement le réservoir avec de l'eau propre et froide. Respectez la limite de remplissage maximal, qui est de 2,8 litres.
 - Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de la machine à expresso, notamment le chauffe-tasse et la buse à vapeur.
 - N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou prise sont endommagés 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.
 - Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec un minuteur externe ou un autre dispositif de commande à distance.
- Breville est très soucieux de la sécurité lors de la conception et de la fabrication de produits de consommation, mais il est essentiel que l'utilisateur du produit fasse également preuve de prudence lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Vous trouverez ci-dessous les précautions essentielles pour une utilisation en toute sécurité d'un appareil électrique :
- Coupez toujours l'alimentation de la prise avant d'insérer ou de retirer une prise. Saisissez la prise pour la débrancher ; ne tirez pas sur le cordon.
 - Coupez l'alimentation et débranchez la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil et avant de nettoyer.

- **Connectez toujours votre appareil à une prise de la tension indiquée sur l'appareil (c.a. seulement).**
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.**
- **N'utilisez l'appareil pour aucun autre usage que celui auquel il est destiné.**
- **Ne déposez pas l'appareil sur un brûleur ou un élément électrique chaud ou à proximité. Ne l'insérez pas non plus dans un four chaud.**
- **Ne déposez sur aucun autre appareil.**
- **Ne laissez pas le cordon d'alimentation d'un appareil pendre dans le vide, au bord d'une table ou d'un plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.**
- **La cafetière ne doit pas être placée dans une armoire lorsqu'elle est utilisée.**

Si la performance et l'utilisation de votre appareil vous préoccupent, consultez le site Internet de Breville ou contactez le service client de Breville, ces informations figurent à la dernière page. Assurez-vous de comprendre les consignes de sécurité ci-dessus.

N'utilisez aucun accessoire non recommandé par le fabricant car cela pourrait entraîner des blessures ou endommager l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BREVILLE BARISTA MAX +

A. Trémie à grains amovible

La trémie à grains amovible avec une capacité de 250 g possède 30 réglages de broyage faciles à ajuster. Tournez la trémie pour ajuster le réglage d'une mouture grossière à fine et maximiser la saveur de votre expresso.

B. Éclairage de la mouture

L'éclairage LED s'allume lorsque le broyage commence. La mouture de café est éclairée lorsque qu'elle tombe directement dans le porte-filtre. L'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le broyage est terminé.

C. Étrier de broyage Tap & Go™

L'unique étrier de broyage Tap & Go™ maintient la poignée du porte-filtre et permet d'activer le moulin d'un seul mouvement. Vous pouvez ainsi contrôler la quantité de mouture de café qui est dispensée dans le filtre.

D. Rangement des accessoires

Rangement pour les filtres simple et double et le disque, la brosse et la tige de nettoyage derrière le ramasse-gouttes.

E. Ramasse-gouttes, grille et bac à café amovibles

Un indicateur du niveau de remplissage émerge à travers la grille en inox lorsque le ramasse-gouttes est plein d'eau et a besoin d'être vidé.

Un bac à café amovible, qui sert à séparer la mouture du liquide, est situé dans le ramasse-gouttes. Vous n'avez qu'à extraire le bac à café pour jeter les résidus au besoin.

F. Rangement du cordon

Ce rangement pratique permet de pousser l'excédent de cordon à l'intérieur de la machine pour ne pas encombrer la surface de travail.

G. Patins antidérapants

Les patins antidérapants en silicone assurent la stabilité de la Barista Max sur la surface de travail pendant l'utilisation.

H. Chauffe-tasse avec espace pour tasseur

Préchauffer les tasses et les verres aide à préserver les caractéristiques essentielles d'un vrai expresso : son arôme et une saveur riche et sucrée.

Un espace pour tasseur est prévu dans le haut du chauffe-tasse et fournit un rangement facile d'accès.

I. Réservoir d'eau amovible de 2,8 L

Ouvrez le couvercle et remplissez d'eau froide ou extrayez le réservoir d'eau en ouvrant le couvercle et en le soulevant par la poignée située à l'intérieur.

J. Tête de groupe : format commercial de 58 mm

Le grand format permet de réaliser une extraction uniforme de la mouture de café tassée.

K. Porte-filtre : format commercial de 58 mm

La grande taille garantit une répartition de la mouture de café plus uniforme et plus facile à tasser.

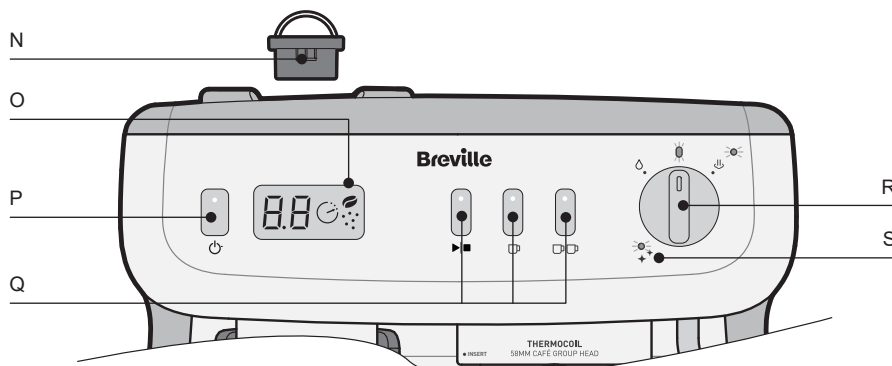
L. Buse à lait et à eau chaude

Le joint à rotule et le manchon en silicone vous permettent de mettre la buse à vapeur dans la position désirée sans vous brûler les doigts.

M. Hauteur importante pour grandes tasses

Un espace haut de 105 mm permet de verser le café directement dans les tasses et les verres hauts.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BREVILLE BARISTA MAX +



N. Broyeur supérieur amovible

Levez simplement le broyeur par les poignées pour le nettoyer. (Pour plus d'informations, voir les pages 28-29)

O. Affichage LED

8.8 L'affichage LED est la fonction Intelligent Grind & Dosage.

Compteur de mouture

Lorsque le moulin est activé, l'icône de mouture s'affiche.




Lorsque le moulin fonctionne, le compteur de mouture compte à la hausse par paliers de 0,1.



Minuterie d'extraction

Lors de l'extraction de l'expresso, l'affichage LED affichera la minuterie et comptera par intervalles de 1 seconde.

P. Bouton et voyant lumineux

Appuyez sur le bouton pour allumer l'appareil. Le VOYANT  clignote pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Le VOYANT  reste allumé lorsque l'appareil est prêt. L'appareil passe automatiquement en mode de veille au bout de 20 minutes, et le VOYANT  s'éteint.

Q. Boutons d'infusion expresso

Bouton

Reportez-vous à l'écran LED pour le compte à rebours de l'extraction pour 1 tasse et 2 tasse.

Bouton UNE TASSE

Verse 1 tasse d'expresso puis s'arrête automatiquement.



Bouton DEUX TASSES

Verse 2 tasses d'expresso, puis s'arrête automatiquement.

R. Caractéristiques et voyants de la MOLETTE

Voyant MOLETTE

Reste allumé lorsque l'appareil est prêt.



Clignote lorsque la MOLETTE doit être remise en position verticale.



Témoin de vapeur

Reste allumé lorsque le jet de vapeur est prêt à utiliser.



Clignote lorsque la température monte en vue de l'émission de vapeur et baisse à la température de l'expresso (de l'eau étant alors évacuée).



VAPEUR

Sert à chauffer le lait et à le monter en mousse.



EAU CHAUDE

Verse 200 ml, puis s'arrête automatiquement. Sert à préparer un café noir long, des boissons chaudes comme le thé et des soupes instantanées et permet de chauffer les tasses avant d'y verser un expresso.



S. Voyant CLEAN

Reste allumé lorsqu'un cycle de nettoyage de la tête de groupe et de la douchette est nécessaire. (Pour plus d'informations sur le cycle de nettoyage, voir la page 25)

DÉTAILS SUPPLÉMENTAIRES SUR VOTRE BREVILLE BARISTA MAX +

Temp° IQ Shot Control™

Température optimale

La technologie Temp° IQ Shot Control™, conçue par Breville, est exclusive à votre Barista Max+. Ce système à 3 voies fournit une température de l'eau précise et stable, indispensable pour un café toujours délicieux.

- **Technologie du bloc thermique**

Le bloc thermique assure un chauffage rapide de l'eau à une température précise pour optimiser l'extraction de l'expresso et chauffer le lait. Seule la quantité d'eau requise est chauffée pour plus de rapidité et d'efficacité. Le bloc thermique chauffe l'eau pour une extraction d'expresso à 92 °C et pour optimiser l'extraction des huiles de la mouture de café tassée. Les températures trop faibles ou trop élevées vous donneront un expresso faible ou brûlé / amer.

- **Régulateur PID avancé**

Le régulateur surveille et contrôle le Thermoblock pour s'assurer que l'eau est toujours fournie aux moulins de café tassés à la température précise nécessaire.

- **Pré-extraction douce**

De petites quantités d'eau sont déposées délicatement sur la mouture tassée avant d'émettre un flux régulier d'eau, pour enrichir la saveur de l'expresso. (Pour les différents profils de pré-extraction, voir page 23)

Tête de groupe et porte-filtre professionnels de 58 mm

Extrayez le maximum de saveur

La tête de groupe et le porte-filtre ont un format commercial de 58 mm, comme dans votre café local.

- Une poignée de cette taille est plus facile à remplir uniformément dans le porte-filtre. La mouture de café s'étale plus uniformément dans le filtre, et elle est plus facile à tasser et à éliminer après l'emploi.
- Le porte-filtre de 58 mm permet de réaliser une extraction uniforme de la mouture de café tassée, ce qui vous procure la saveur d'un café préparé dans le commerce.



Mouture et dosage intelligents Tap & Go™

La Barista Max+ est conçue pour mesurer avec précision le poids du marc de café pour un dosage de 1 et 2 doses.

De plus, la Barista Max+ fournit des informations pour une extraction optimale.

- **Technologie Tap&Go™**

Avec la technologie de broyage sur demande Tap&Go™ conçue par Breville, vous pouvez dispenser de la mouture de café directement dans le porte-filtre en un seul mouvement. Appuyez simplement sur le porte-filtre pour activer le moulin.

- **Moulin à broyeur conique**

Le moulin intégré propose une expérience de broyage tout-en-un. Le broyeur conique en acier inoxydable trempé permet d'obtenir des tailles de particules de broyage constantes, ce qui minimise le transfert de chaleur et réduit la friction grâce à sa rotation douce et lente.

- **Trémie à grains**

La trémie de 250 g est munie de clapets anti-déversement, qui empêchent les grains de café de se répandre sur la surface de travail lorsque vous détachez la trémie. Le moulin intégré à la machine à expresso propose une expérience de broyage tout-en-un.



Expresso automatique et contrôle automatique du volume personnalisable

Recevez la bonne quantité d'expresso dans votre tasse

- Avec le contrôle automatique, la préparation d'un expresso fantastique est un jeu d'enfant. Appuyez sur les BOUTONS UNE TASSE ou DEUX TASSES pour verser tout juste la bonne quantité.
- Tous les boutons d'extraction peuvent être personnalisés pour fournir les volumes de tir désirés. Pour plus d'informations, voir les pages 20-21.

Température d'extraction personnalisable

Fixez la température que vous désirez

- La machine à café Barista Max+ vous permet de vous écarter de la température recommandée de 92 °C (par paliers de 2 °C) en fonction de vos préférences personnelles. (Pour plus d'informations, voir page 22)



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA BREVILLE BARISTA MAX+

Étape 1. Retirez l'emballage

- Assurez-vous que tout l'emballage a été retiré.

Important : Enlevez le bouchon rouge qui se trouve à la base du réservoir d'eau.

Étape 2. Mettez la machine en place

- Assurez-vous que la machine est placée sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.

Étape 3. Nettoyez et séchez les pièces

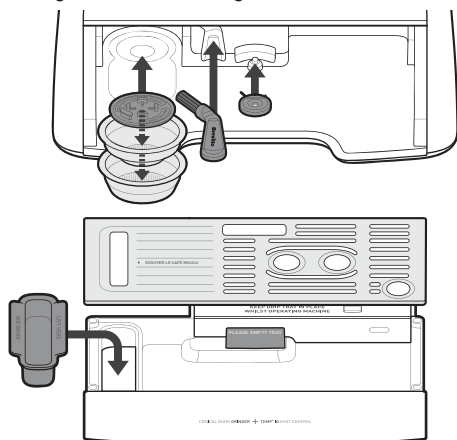
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Lavez les pièces ci-dessous avec de l'eau chaude et un détergent doux :

Pichet à lait en inox
Filtre simple en inox
Filtre double en inox
Broyeur supérieur en inox durci
Réservoir d'eau
Porte-filtre
Trémie à grains
Tasseur

- Rincez et laissez sécher complètement à l'air.

Étape 4. Placez les accessoires

- La brosse et la tige de nettoyage se rangent derrière le ramasse-gouttes. Les filtres simple et double et le disque de nettoyage s'imbriquent ensemble et se placent dans l'espace prévu à gauche.
- Insérez le bac à café dans l'espace prévu à gauche du ramasse-gouttes.

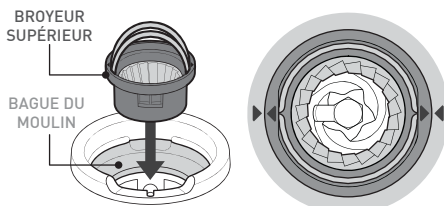


- Déposez le tasseur à l'emplacement qui lui est réservé sur le chauffe-tasse.

Étape 5. Insérez les pièces dans le moulin

• Broyeur supérieur amovible

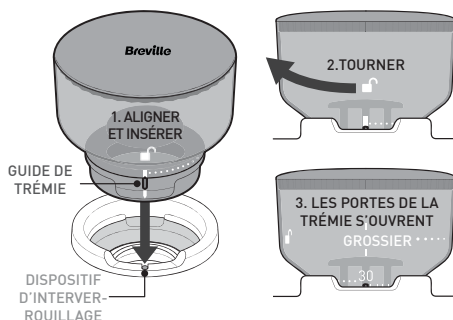
- En tenant les deux poignées, insérez le broyeur supérieur dans la bague du moulin.
- Alignez les flèches du broyeur supérieur sur les flèches de la bague du moulin.
- Lorsque le broyeur supérieur est correctement monté, il affleure à la surface de la bague du moulin.



- Abaissez les poignées de chaque côté.

• Trémie à grains amovible

- Alignez le guide de la trémie sur le dispositif d'interverrouillage rouge du moulin.
- Insérez la trémie à grains dans la bague du moulin.
- En pressant légèrement vers le bas, tournez la trémie à grains dans le sens horaire pour verrouiller la trémie en place.
- Les clapets de la trémie s'ouvrent alors, et les grains de café se déversent sur les broyeurs. Au réglage 30 du moulin, les clapets de la trémie sont complètement ouverts.



- Continuez à tourner la trémie à grains dans le sens horaire pour fixer le réglage de broyage.
- Pour votre première infusion expresso, essayez le réglage de broyage 20. (Un réglage supplémentaire du réglage de la mouture peut être nécessaire, voir les informations aux pages 14-15).
- Remplissez la trémie de grains de café fraîchement moulus.

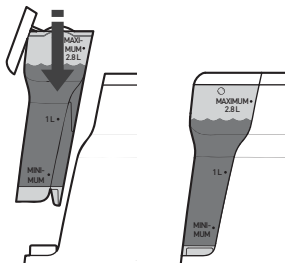
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA BREVILLE BARISTA MAX+

Étape 6. Préparatifs à l'amorçage de l'appareil

Important : Cette étape de l'amorçage doit être effectuée avant la première utilisation.

• Remplissez le réservoir d'eau

- Ouvrez le couvercle et soulevez-le par la poignée située à l'intérieur.
- Remplissez d'eau froide du robinet.
- Insérez le réservoir d'eau et fermez le couvercle.



À noter : Assurez-vous que le réservoir d'eau est propre et exempt de tous débris, car même les particules fines peuvent bloquer le flux d'eau.

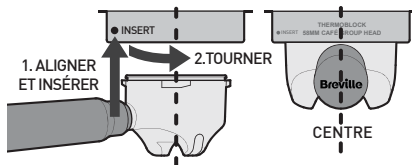
• Puissance

- Assurez-vous que la MOLETTE à vapeur et à eau chaude est en position verticale.
- Insérez la prise dans une prise murale de 230-240 V c.a., puis allumez le courant.
- Appuyez sur le BOUTON pour allumer l'appareil.
- Le VOYANT clignote pour indiquer que le bloc thermique est en train de chauffer.
- Lorsque les BOUTONS et D'EXTRACTION et les VOYANTS DE LA MOLETTE sont tous allumés et ne clignotent pas, l'appareil est PRÊT pour l'EXTRACTION et les fonctions de la MOLETTE.



• Insérez le porte-filtre

- Insérez le filtre double dans le porte-filtre.
- Alignez la poignée sur la marque « INSÉRER », qui est située à gauche de la tête de groupe.
- Insérez le porte-filtre à plat contre la tête de groupe, puis tournez le porte-filtre vers la droite, jusqu'au centre.



À noter : Les premières fois que vous tournez le porte-filtre au centre, vous pouvez rencontrer de la résistance.

Étape 7. Amorçage la machine à espresso

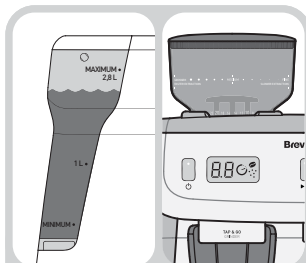
- Appuyez sur le BOUTON , et de l'eau devrait commencer à couler de la tête de groupe.
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

À noter : Pendant les premières secondes, la pompe fera davantage de bruit, car elle commence à faire circuler l'eau.

- Placez la buse à vapeur au-dessus du ramasse-gouttes.
- Mettez la MOLETTE sur .
- Laissez couler l'eau pendant 20 s.
- Remettez la MOLETTE en position verticale.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.
- La machine à espresso devrait maintenant être bien amorcée.
- Lavez le porte-filtre et le filtre à l'eau chaude et séchez avant de préparer votre premier café.
- Si l'eau ne coule pas de la tête de groupe ou de la buse à vapeur, répétez l'étape 7.
- Si l'eau ne coule toujours pas, contactez le service client de Breville. Ces informations figurent à la dernière page.

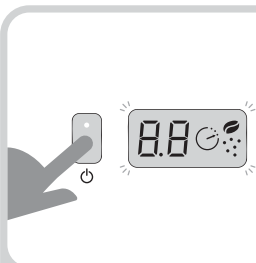
MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX+

1. Vérifiez qu'il y a de l'eau et des grains

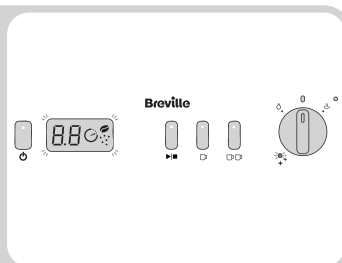


Conseil de pro : Utilisez de l'eau filtrée et des grains de café fraîchement moulus pour parfaire la saveur de l'expresso.

2. Démarrage



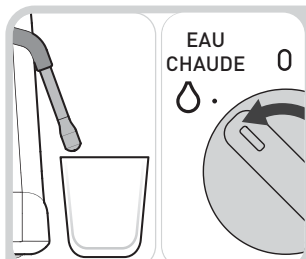
Appuyez sur le BOUTON DE MARCHE/ARRÊT. Le VOYANT clignote = chauffage en cours.



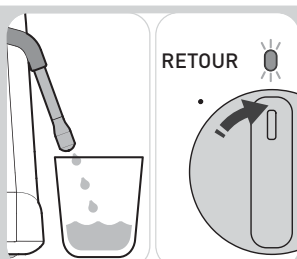
Les BOUTONS DE MARCHE/ARRÊT et D'EXTRACTION et les VOYANTS DE LA MOLETTE restent tous allumés = machine à espresso prête à utiliser.

3. Chauffez la tasse avec de l'eau chaude

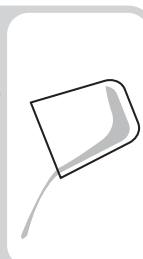
OU avec le chauffe-tasse



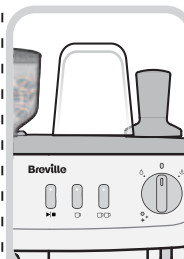
Déposez la tasse sur le comptoir et insérez-y la buse à vapeur. Mettez la MOLETTE sur EAU CHAUDE.



Remplissez la tasse au quart d'eau chaude. Remettez la MOLETTE en position verticale.

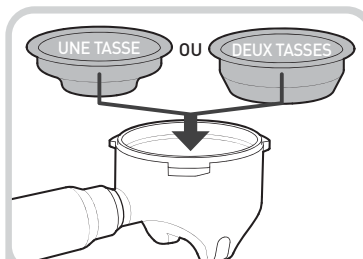


Videz la tasse au bout de 20 à 30 s.



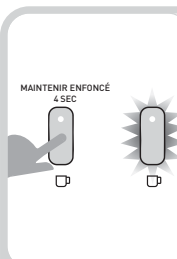
La tasse peut être chauffée sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.

4. Sélectionnez les filtres



Sélectionnez soit :
- Filtre simple une tasse.
- Filtre double deux tasses.

5. Chauffez la tête de groupe, la poignée et le filtre



Appuyez sur le BOUTON .



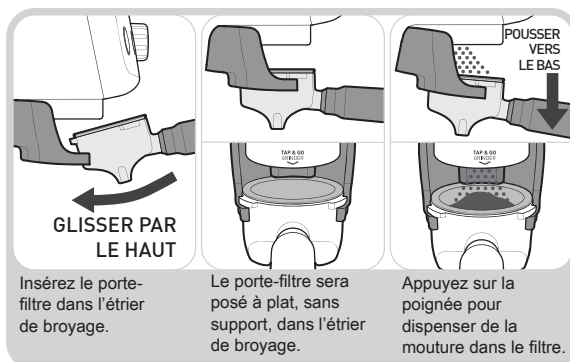
Laissez le porte-filtre sous la tête de groupe pendant que l'eau coule.



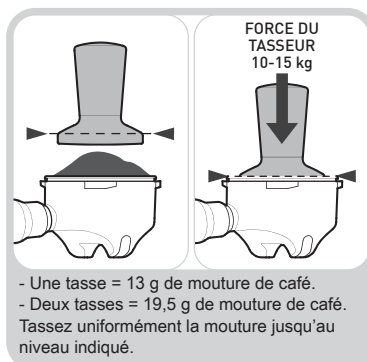
Essuyez le filtre avec un chiffon sec.

MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX+

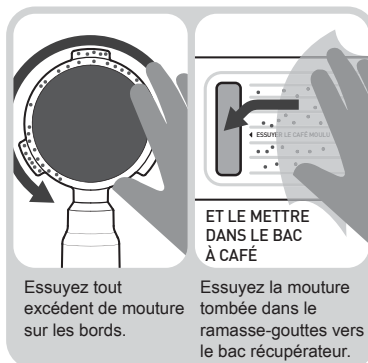
6. Remplissez de mouture de café



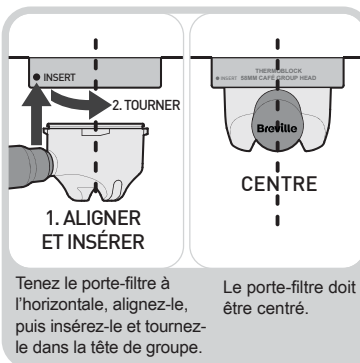
7. Tassage



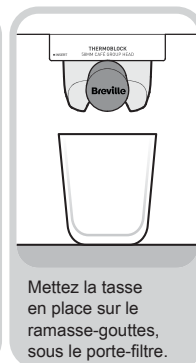
8. Essayez l'excès de mouture



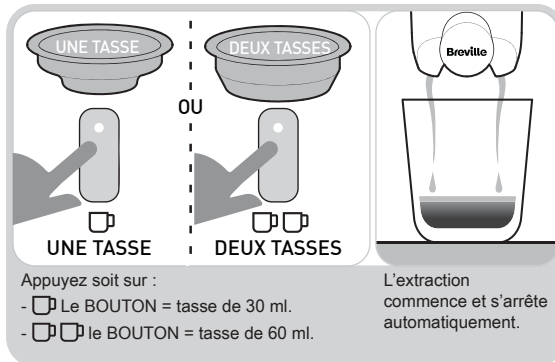
9. Insérez le porte-filtre



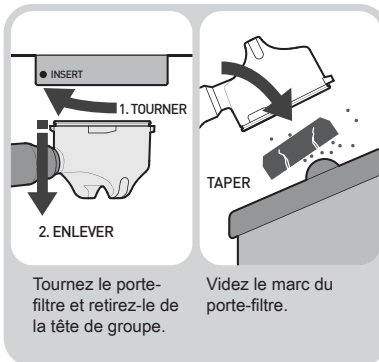
10. Mettez la tasse en place



11. Extraction d'expresso

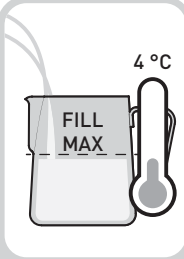


12. Éliminez le marc

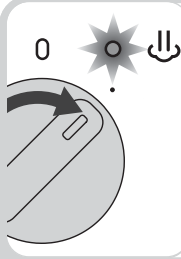


MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX+

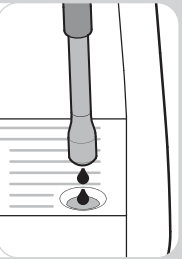
13. Préparez le pichet 14. Avant de monter votre mousse de lait à lait



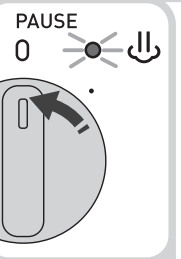
Remplissez le pichet de lait froid jusqu'en dessous du bec.



Mettez la MOLETTE sur VAPEUR. Le VOYANT VAPEUR clignote = chauffage en cours.



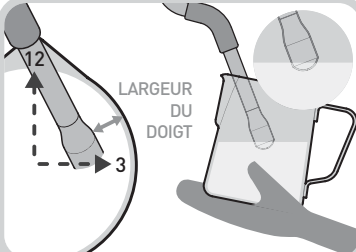
De l'eau peut sortir de la buse à vapeur.



Le VOYANT VAPEUR est allumé = la vapeur est prête. Interrompez l'émission de vapeur en tournant la MOLETTE.

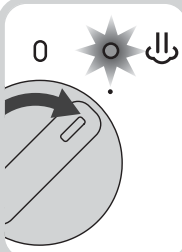
Conseil de pro :
Pour réussir votre mousse de lait, assurez-vous d'abord que la vapeur est chaude (le VOYANT VAPEUR doit rester allumé). Vous entendrez la pompe démarrer.

15. Insérez la buse à vapeur




Insérez le bras de la buse à vapeur à 12 heures. Embout à 3 h, à un doigt du bord et juste en dessous de la surface du lait.

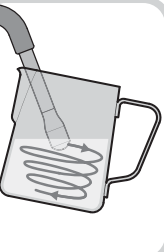
16. Commencez à monter une mousse de lait



Remettez la MOLETTE en position VAPEUR pour commencer à monter une mousse de lait.

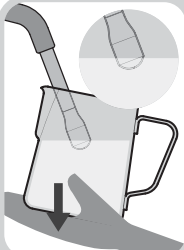


Un chuintement accompagne la montée en mousse.

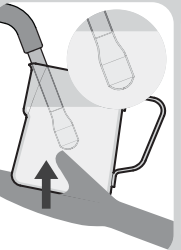


Vérifiez que le lait forme un tourbillon.

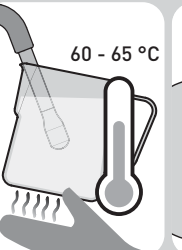
17. Montez une mousse de lait



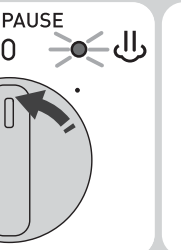
Quand le volume du lait augmente, abaissez le pichet de façon à garder l'embout juste sous la surface.




Lorsque la micromousse désirée est obtenue, immergez la buse à vapeur à moitié.



Le lait est prêt quand la base du pichet à lait est trop chaude pour être touchée pendant 3 s.



Remettez la MOLETTE en position verticale.



Sortez la buse à vapeur du pichet.

MODE D'EMPLOI DE LA BREVILLE BARISTA MAX+

18. Videz et nettoyez la buse à vapeur

				<p>Conseil de pro : Pour maintenir une performance optimale, videz et nettoyez toujours la buse après avoir monté du lait en mousse.</p>
<p>Mettez la MOLETTE sur EAU CHAUDE pendant 1 ou 2 s.</p>	<p>De l'eau laiteuse sortira de la buse à vapeur.</p>	<p>Remettez la MOLETTE en position verticale.</p>	<p>Essuyez la buse à vapeur et son embout avec un chiffon humide.</p>	

19. Dernières touches pour un lait parfait

<p>Tapez sur le pichet pour éliminer les grosses bulles d'air.</p>	<p>Remuez le pichet pour mélanger le lait et créer une texture soyeuse.</p>	<p>Versez le lait en un mouvement régulier.</p>

20. Purge automatique du bloc thermique

	<p>GARDER EN PLACE</p>
<p>Lors du refroidissement à la température d'expresso, le VOYANT VAPEUR clignote, et de l'eau est évacuée dans le ramasse-gouttes. Gardez le ramasse-gouttes en place.</p>	

21. Nettoyez les pièces 22. Nettoyage du ramasse-gouttes

<p>Nettoyez les pièces à l'eau chaude.</p>	<p>Vérifiez si le ramasse-gouttes a besoin d'être vidé.</p>	<p>Enlevez la grille et séparez le bac à café du ramasse-gouttes.</p>	<p>Videz la mouture de café et lavez le bac à café à l'eau chaude.</p>	<p>Videz l'eau et lavez le ramasse-gouttes à l'eau chaude.</p>

CONSEILS POUR BIEN MOUDRE ET TASSER

1. Grains de café

Pour une saveur et une extraction optimales :

- Achetez des grains de café fraîchement torréfiés en petits lots de 250g pour réduire le temps de stockage.
- Les utilisez dans les deux semaines suivant l'ouverture.
- Rangez le café en grains dans un récipient sec et hermétiquement clos. Placez dans une armoire sombre et fraîche.

Important : Les vieux grains de café, quel que soit le réglage de broyage, auront une extraction rapide et produiront un espresso au goût trop léger.

2. Réglage de broyage

Vous devrez peut-être modifier le réglage de broyage lorsque vous utilisez différents grains de café et en fonction de la fraîcheur des grains. La gamme de 30 réglages de broyage permet un réglage de précision, contrôlant la taille de mouture et les caractéristiques de l'extraction obtenue. Plusieurs ajustements peuvent être nécessaires avant d'atteindre votre réglage de broyage optimal. Composez votre réglage de broyage en fonction du temps de coulée et du goût désiré, voir le guide d'extraction d'espresso.

Conseil de pro :

Après avoir réglé le broyage, il est important de purger (pendant 1 à 2 secondes) une petite quantité de mouture de café du moulin. Cela supprime le café du réglage de mouture précédent tout en s'assurant que la prochaine extraction d'espresso est entièrement faite avec la mouture de café du nouveau réglage. Lors de l'extraction, vous devriez observer un temps d'extraction compris entre 25 et 30 secondes pour une double tasse avec une mouture de 2,0. Si l'extraction prend plus de temps, la mouture est trop fine. Si l'extraction prend moins de temps, la mouture est trop grossière. Nous vous recommandons de faire plusieurs tests.

- Les réglages plus petits offrent une mouture de café plus fine et une extraction plus lente.
- Les réglages plus grands offrent une mouture de café plus grossière et une extraction plus rapide.

Le moulin de votre Barista Max+ est conçu pour produire du marc pour une large gamme de types de café.

• Réglage du moulin

Lors du réglage du moulin, si la taille de broyage est trop grossière pour l'espresso, l'affichage indiquera « Hi ».



Si la taille de mouture est trop fine, l'affichage indiquera « Lo ».

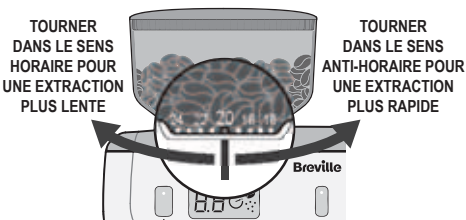


Vous pouvez toujours utiliser la machine pour moudre du café lorsque le réglage Hi / Lo est affiché, il s'agit d'un guide général pour les types de grains « normaux ».

La Barista Max+ a été conçue pour évaluer à la fois le broyage et le dosage ainsi que le temps d'extraction. Les mesures de mouture 1,0 et 2,0 sont des réglages optimaux, vous pouvez moudre à 1,2 ou 2,2 par exemple et expérimenter avec votre espresso en fonction de vos préférences gustatives. L'affichage de mouture se compte par paliers de 0,1.

Si vous trouvez que vos temps d'extraction varient entre une ou deux doses, reportez-vous à la page 16 pour le guide d'extraction d'espresso.

Veuillez noter que les variétés de grains, la taille de mouture et la quantité de café désirée modifient l'espresso, la Barista Max+ vous permet de perfectionner votre espresso.

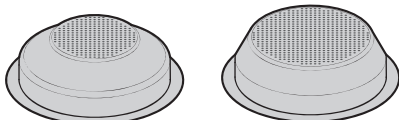


CONSEILS POUR BIEN MOUDRE ET TASSER

3. Types de filtre

- **Filtres à fond simple**

Ceux-ci fonctionnent avec du café fraîchement moulu et sont fournis avec la Barista Max.



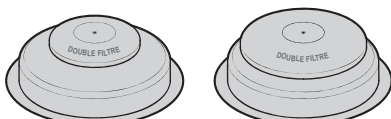
Une tasse

Deux tasses

À noter : Les moutures de café prémoulues sont trop grossières pour être utilisées avec des filtres à fond simple.

- **Filtres à double fond**

Ceux-ci fonctionnent mieux avec les moutures de café prémoulues, mais peuvent également être utilisés pour les moutures de café fraîchement moulues.



Une tasse

Deux tasses

Ils peuvent être achetés chez Breville.

Ces informations figurent à la dernière page.

4. Dosage de mouture et force de tassage

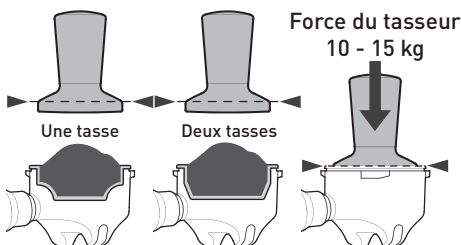
Pour de meilleurs résultats, la quantité de café utilisée doit rester constante.

L'unité est préprogrammée pour que chaque réglage de mouture atteignant 1,0, distribue 13 g, et atteignant 2,0 distribue 19,5 g. Ce sont les quantités parfaites pour un café simple (1.0) ou double (2.0). Même si le moulin est réglé, la machine se recalibre pour donner une dose constante de mouture.

La Barista Max+ vous permet de parfaire le goût de votre expresso en ajustant le broyage et en distribuant moins de mouture : par exemple, vous pouvez moulin moins (1,8) ou plus (2,2) pour un double café, et grâce à l'écran LED, une fois que vous avez l'expresso parfait, vous pouvez vous assurer d'obtenir un dosage et des résultats de brassage constants en broyant toujours votre dose de café préférée.

À noter : Il est normal que la dose correcte de mouture de café apparaisse trop remplie dans le filtre avant le tassage.

La force de tassage est très difficile à mesurer, le consommateur peut s'entraîner à utiliser des balances de cuisine pour voir à quoi ressemblent 10 à 15 kg.



- **Exemples d'optimisation du brassage Barista Max + Espresso**

1. Broyage à 2,0 pour un double expresso.
L'extraction dure 15 s. L'eau s'écoule trop facilement à travers la mouture et le café sera trop léger et de couleur claire.
 - Réduisez la taille de mouture à un réglage plus fin, mais continuez à distribuer à 2,0 et tassez avec la même pression. L'expresso sera parfaitement extrait lorsque le café sera distribué en 25 à 30 secondes.
2. Broyage à 2,0 pour un double expresso.
L'extraction dure 45 s. L'eau a du mal à traverser la mouture et le café s'égoutte lentement du porte-filtre. Le café sera trop fort et de couleur très foncée.
 - Augmentez la taille de mouture à un réglage plus grossier, mais continuez à distribuer à 2,0 et tassez avec la même pression. L'expresso sera parfaitement extrait lorsque le café sera distribué en 25 à 30 secondes.
3. Faire 2 cafés : La personne A aime un café plutôt fort, la personne B aime un café plutôt doux, les deux veulent un double expresso
 - La personne A règle le moulin sur 2,2, la personne B sur 1,8 pour faire varier la quantité de café mise dans le porte-filtre. Tous les autres réglages doivent rester les mêmes.

CONSEILS POUR EXTRAIRE UN EXPRESSO PARFAIT

La façon dont l'expresso se déverse vous dira tout.

1. Temps d'extraction

Le minuteur démarre dès le début du processus d'extraction et permet au consommateur de mesurer facilement le temps d'extraction.

Le temps d'extraction est un bon indicateur de la qualité du café. Le temps optimal par café varie selon les types et la fraîcheur des grains de café. Cependant, en général, le temps d'extraction doit être compris entre 25 et 30 secondes pour un seul café comme pour deux cafés.

2. Type d'extraction

• Extraction optimale

Un café de qualité a un débit constant avec une consistance similaire à celle du miel chaud. Sa crème est dorée foncée. Les saveurs et les huiles les plus douces ont été extraites pour créer un expresso au goût riche.

• Sous-extraction

Le café est de couleur claire et s'écoule rapidement, la crème résultante est fine avec une couleur brun clair crémeux qui se dissipe rapidement. Cela se produit lorsque trop peu

d'huiles essentielles, de saveurs et de couleurs du café ont été extraites. Cela crée un expresso au goût acide.

• Sur-extraction

Le café ne s'écoule pas, ou très lentement. Sa crème est très foncée. Cela se produit lorsque trop d'huiles essentielles, de saveurs et de couleurs du café ont été extraites. Cela crée un expresso au goût amer.

3. Soyez attentif au changement de couleur

3 éléments définissent un café parfait :

Le cœur : La couleur est marron foncée au fond de la tasse.




Le corps : Se fond avec le cœur, prend une couleur caramel riche aux reflets rougeâtres.

La crème : C'est la couche supérieure du corps, elle est dorée foncée.



4. Guide d'extraction d'expresso

Ce guide vous aidera à améliorer l'extraction de l'expresso et à obtenir un café savoureux à chaque fois.

	SOUS-EXTRACTION	EXTRACTION OPTIMALE	SUR-EXTRACTION
			
Versez**	Extraction trop rapide Verse en moins de 15 s	Extraction à débit constant Verse en 25 s à 30 s	Extraction trop lente Verse en plus de 35 s
Couleur	Brun clair Crème marron pâle	Caramel riche Crème dorée foncée	Brun très foncé Crème marron foncée
Goût	Aigre, acide, dilué	Riche, doux, vibrant	Amer, sec, granuleux
Taille de broyage**	Trop grossier Utilisez un broyage plus fin	Parfait	Trop fin Utilisez un broyage plus grossier
Dosage	Pas assez de café Utilisez plus de café	Une tasse = environ 13 g Deux tasses = environ 19,5 g	Trop de café Utilisez moins de café
Tassage	Pas assez de force Tassez plus fortement	Force optimale 10 à 15 kg de pression	Trop de force Tassez plus légèrement

* Si vous utilisez du café prémoulu, utilisez les filtres à double fond.

^A Assurez-vous que vos grains ou votre café pré-moulu est frais.

^{AA} Les vieux grains de café, quel que soit le réglage de broyage, auront une extraction rapide et produiront un expresso au goût trop léger.

CONSEILS POUR MONTER UNE MOUSSE DE LAIT

Monter une mousse de lait se fait à la vapeur.

Les éléments-clés d'une mousse de lait réussie

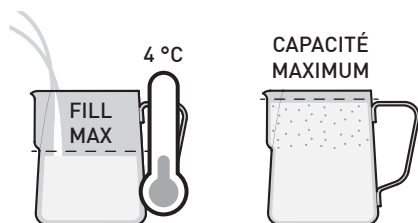
Le lait qui a été correctement monté a une micro-mousse épaisse et riche avec un éclat soyeux. Monter une mousse de lait implique à la fois de chauffer et d'aérer le lait grâce à la vapeur. Les éléments essentiels comprennent le positionnement de la buse à vapeur, l'ajustement de la position du pot à lait et la bonne température. Suivez les étapes ci-dessous pour créer une mousse de lait digne d'un vrai café.

1. Remplissez le pichet à lait

Versez du lait froid à environ 4 °C dans un pichet en acier inoxydable propre et refroidi.



Remplissez jusqu'à la base du bec verseur.

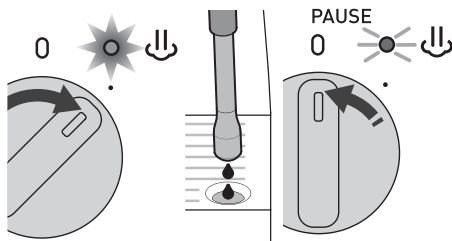
À noter : Le volume de lait augmentera ou « s'étirera » pendant la manipulation, alors ne remplissez pas trop le pichet.




Un pichet à lait plus grand est disponible à l'achat auprès de Breville. Ces informations figurent à la dernière page.

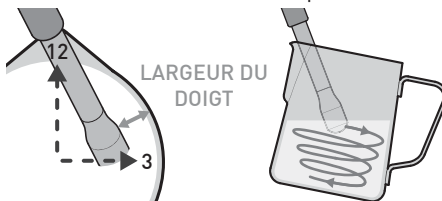
2. Chauffer la vapeur

Mettez la MOLETTE sur . Pour de meilleurs résultats, laissez bien la vapeur chauffer. La vapeur est prête lorsque le VOYANT  est complètement allumé. Vous entendrez également la pompe démarrer. Arrêtez la vapeur en ramenant la MOLETTE en position verticale.



3. Position

Placez le bras de la buse à vapeur sur le bec verseur du pichet à la position 12 heures, avec l'embout de la buse à vapeur dans le lait à la position 3 heures, à une largeur de doigt du bord du pichet. Conservez l'embout de la buse à vapeur juste sous la surface du lait. Remettez la MOLETTE en position  pour commencer à monter une mousse de lait. Un tourbillon devrait se former dans le pichet.



4. Son

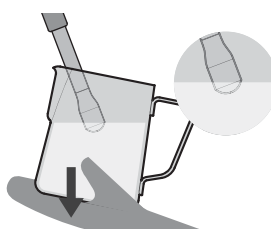
La façon dont l'air est introduit dans le lait détermine la consistance de la mousse. Si beaucoup d'air est ajouté au lait d'un coup, la mousse formera de grosses bulles. L'introduction d'air dans le lait d'une manière contrôlée et douce indiquée par un léger sifflement garantira une mousse fin et aérée.

Conseil de pro : Sons des différentes textures du lait

- Gargouillis - Le bout n'est pas plongé assez profondément dans le lait, soulevez le pichet.
- Sifflement doux - Parfait pour un latte.
- Crissement - Le bout est plongé trop profondément dans le lait, abaissez le pichet.

5. Maintenir la position du bout de la buse à vapeur

Au fur et à mesure que la vapeur chauffe et fait mousser le lait, ce dernier s'étire, ce qui augmente le niveau du lait dans le pichet. Lorsque cela se produit, suivez le niveau du lait en abaissant le pichet, tout en gardant l'embout de la buse à vapeur juste en dessous de la surface.



À noter : Certains ajustements techniques seront nécessaires lors de l'utilisation de laits végétaux.

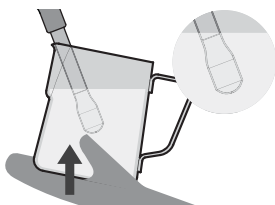
CONSEILS POUR MONTER UNE MOUSSE DE LAIT

6. Quantité de mousse

Créez la quantité de micromousse que vous souhaitez. Les cappuccinos ont traditionnellement plus de micromousse que les flat whites. (Voir Styles de café à essayer, pages 18-19)

7. Plonger l'embout

Après avoir créé la quantité de mousse désirée, plongez la buse à vapeur à mi-hauteur dans le lait. Cela chauffe tout le lait et distribue du lait au lieu de l'air. Cela garantit que le lait et la mousse soient mélangés ensemble, ce qui les rend plus denses et plus lisses.



8. Température correcte

La température du lait optimale est atteinte lorsque la base du pichet à lait ne peut être touchée sans se brûler que pendant environ 3 secondes.


Conseil de pro : Température du lait

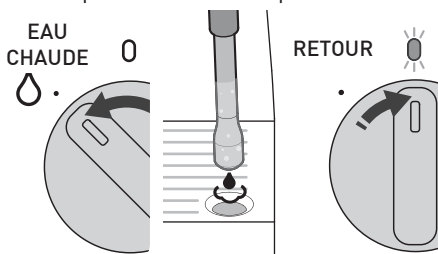
- Trop froid - S'il n'est pas chauffé assez longtemps, il sera juste chaud avec peu de mousse.
- Optimal, voir le tableau ci-dessous.
- Trop chaud - S'il est chauffé trop longtemps, il commencera à bouillir autour de 72 °C, aura un goût de brûlé et toute la mousse sera perdue.

Lait	Température
Entier et écrémé	60 - 65 °C
Amande	55 - 65 °C
Soja	55 - 60 °C
Coco	65 - 70 °C

À noter : Les recommandations ci-dessus peuvent varier d'une marque de lait à l'autre et en fonction de vos préférences gustatives.

9. Purger la buse à vapeur

Lorsque la température correcte du lait a été atteinte, tournez la MOLETTE en position verticale et retirez le pichet de la buse à vapeur. Placez le pichet à lait sur le côté. Placez la buse vapeur sur le ramasse-gouttes. Tournez la MOLETTE en position  pendant quelques secondes, puis remplacez la MOLETTE en position verticale. Cela supprimera tout lait aspiré dans la buse à vapeur.



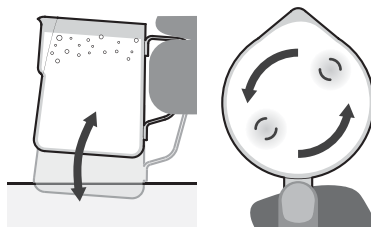
10. Essuyer la buse à vapeur

Essuyez le bras et l'embout de la buse à vapeur avec un chiffon propre et humide pour éliminer tout résidu de lait.

11. Tapez et faites tourner le pichet

Tapez délicatement le pichet contre la surface de travail aide à éliminer les grosses bulles d'air résiduelles.

Le tourbillonnement aide le lait et la mousse à se combiner pour une consistance uniforme et un aspect soyeux.



12. Les dernières touches

Versez du pichet à lait dans votre tasse en un seul mouvement régulier.

STYLES DE CAFÉ À ESSAYER



Espresso (café court noir)

L'espresso est un café concentré et corsé avec une couche ferme de crème sur le dessus. Un espresso est la base de tout café.

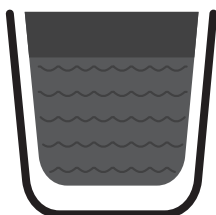
- Verre à espresso (90 ml)
- Une ou deux doses d'espresso



Ristretto

Un ristretto est un espresso extrêmement court, qui se distingue par sa saveur intense, son goût persistant et sa fine crème sur le dessus.

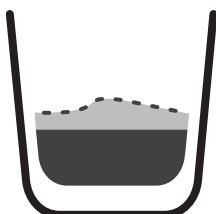
- Tasse à espresso (30 ml)
- Une demi-dose d'espresso



Café noir long (américain)

Un espresso standard avec de l'eau chaude en plus. L'eau chaude est versée en premier pour que la crème reste présente.

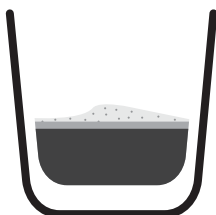
- Tasse (190 ml)
- Eau chaude (selon vos préférences)
- Une ou deux doses d'espresso



Con Panna

Con Panna, italien pour « avec de la crème », composé d'un espresso garni de crème légèrement fouettée. Il peut également être saupoudré de cannelle ou de cacao.

- Tasse (190 ml)
- Une ou deux doses d'espresso
- Crème légèrement fouettée, saupoudrée de cannelle.



Macchiato

Macchiato, italien pour « tacher ou marquer ». Traditionnellement servi comme un espresso standard avec un trait de lait froid ou mousseux et une petite cuillerée de mousse ferme au milieu de la crème.

- Verre à espresso (90 ml)
- Une ou deux doses d'espresso
- Un trait de lait froid ou texturé et une petite cuillerée de mousse ferme.

STYLES DE CAFÉ À ESSAYER



Flat White

Un expresso avec du lait en mousse et une fine couche de micromousse de lait sur le dessus. La tasse plus large créera la fine couche de mousse, signature du flat white.

- Tasse large (190 ml)
- Une ou deux doses d'expresso
- Mousse et micromousse de lait.



Latte

Un expresso avec du lait en mousse et une couche de micromousse de lait sur le dessus. La tasse plus étroite créera une couche de mousse plus épaisse.

- Tasse ou verre (220 ml)
- Une ou deux doses d'expresso
- Mousse et micromousse de lait.



Cappuccino

Un expresso avec $\frac{1}{3}$ de lait à la vapeur, surmonté d' $\frac{1}{3}$ d'une mousse crémeuse et saupoudré de chocolat.

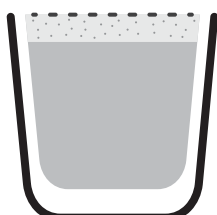
- Tasse (190-240 ml)
- Une ou deux doses d'expresso
- $\frac{1}{3}$ de micromousse, $\frac{1}{3}$ de mousse - saupoudré de chocolat.



Mocha

Fabriquée de la même manière qu'un cappuccino mais avec du chocolat à boire en plus. Mélangez simplement le chocolat dans l'expresso avant d'ajouter le lait et la mousse.

- Tasse ou grand verre (190-240 ml)
- Une ou deux doses d'expresso
- Chocolat à boire (selon vos préférences)
- $\frac{1}{3}$ de mousse de lait, $\frac{1}{3}$ de micromousse.



Babyccino

Lait travaillé à la vapeur avec une couche de mousse.




Il peut également être saupoudré de chocolat.

- Petite tasse (90 ml)
- Une ou deux doses d'expresso
- $\frac{1}{3}$ de micromousse, $\frac{1}{3}$ de mousse, saupoudré de chocolat.

VOLUMES DISPENSÉS PERSONNALISABLES

La Barista Max dispose du contrôle automatique du volume.




Elle s'arrête automatiquement après avoir extrait une quantité précise d'expresso.

-  - Verse 1 dose d'expresso
-  - Verse 2 doses d'expresso
-  - Verse jusqu'à = 200 ml

Vous pouvez interrompre l'écoulement de l'expresso quand bon vous semble en appuyant encore une fois sur le même bouton.

Vous pouvez ajuster le volume dispensé par défaut selon vos préférences.

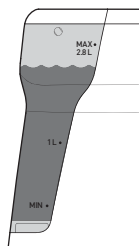
À noter : Volumes dispensés maximaux autorisés :

-  BOUTON 100 ml
-  BOUTON 200 ml
-  BOUTON 400 ml

Préparatifs à la personnalisation des volumes dispensés

• Vérifiez le réservoir d'eau

- Assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans le réservoir.



• Vérifiez l'alimentation

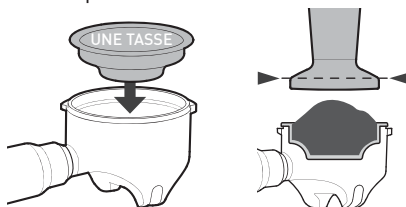
Assurez-vous de ce qui suit :



- La prise est insérée dans la prise murale, et le courant est mis.
- La MOLETTE est en position verticale.
- L'appareil est allumé et PRÊT.



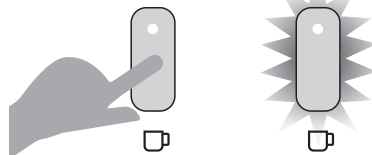
Personnalisation du volume d'une tasse




- Insérez le filtre simple dans le porte-filtre.
- Remplissez de mouture de café et tassez.



- Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe.
- Maintenez enfoncé le BOUTON  pendant 4 secondes.
- Le VOYANT  clignote pour indiquer que le mode de personnalisation est activé.

MAINTENIR ENFONCÉ 4 SEC

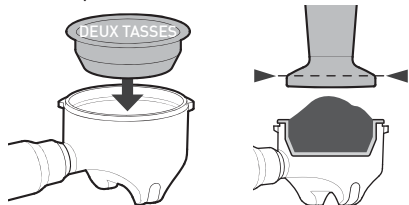


- L'expresso commence à couler.
- Lorsque vous atteignez le volume que vous désirez pour 1 tasse, appuyez sur le BOUTON .
- L'expresso cesse de couler.
- L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT  cesse de clignoter.
- Le nouveau volume dispensé avec  a été enregistré.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

VOLUMES DISPENSÉS PERSONNALISABLES

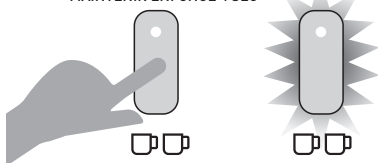
Personnalisation du volume de deux tasses

- Insérez le double filtre dans le porte-filtre.
- Remplissez de mouture de café et tassez.



- Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe.
- Maintenez enfoncé le BOUTON ☐☐ pendant 4 secondes.
- Le VOYANT ☐☐ clignote pour indiquer que le mode de personnalisation est activé.

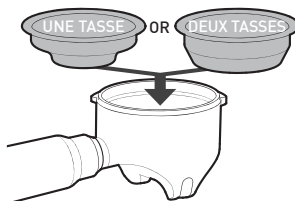
MAINTENIR ENFONCÉ 4 SEC



- L'expresso commence à couler.
- Lorsque vous atteignez le volume que vous désirez pour 2 tasses, appuyez sur le BOUTON ☐☐.
- L'expresso cesse de couler.
- L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT ☐☐ cesse de clignoter.
- Le nouveau volume dispensé avec ☐☐ a été enregistré.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

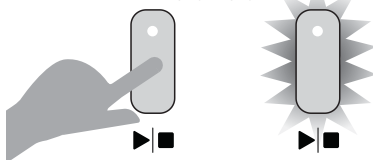
Personnalisation du volume défini manuellement

- Insérez le filtre désiré dans le porte-filtre.
- Remplissez de mouture de café et tassez.



- Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe.
- Maintenez enfoncé le BOUTON ►/■ pendant 4 secondes.
- Le VOYANT ►/■ clignote pour indiquer que le mode de personnalisation est activé.

MAINTENIR ENFONCÉ 4 SEC

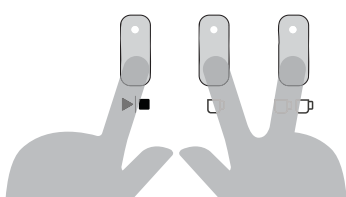


- L'expresso commence à couler.
- Lorsque vous atteignez le volume que vous désirez dispenser, appuyez sur le BOUTON ►/■.
- L'expresso cesse de couler.
- L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT ►/■ cesse de clignoter.
- Le nouveau volume dispensé avec ►/■ a été enregistré.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

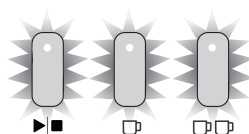
Restauration de tous les volumes dispensés par défaut

- Maintenez enfoncés les 3 BOUTONS D'EXTRACTION en même temps pendant 4 secondes.

MAINTENIR ENFONCÉ 4 SEC



- L'appareil émet un signal sonore, et les 3 VOYANTS DES BOUTONS D'EXTRACTION clignotent ensemble.



- Les volume d'expresso dispensé par défaut ont été restaurés.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

TEMPÉRATURE D'EXTRACTION PERSONNALISABLE

Le bloc thermique chauffe l'eau à 92 °C pour optimiser l'extraction d'expresso et ainsi obtenir un équilibre entre l'amertume et l'acidité.

Vous pouvez ajuster la température d'eau de l'extraction d'expresso, par paliers de 2 °C entre 88 et 96 °C, en fonction des différents types de grains de café torréfiés et de vos préférences personnelles.

- Les températures supérieures augmentent l'amertume et réduisent l'acidité.
- Les températures inférieures réduisent l'amertume et augmentent l'acidité.

• Vérifiez l'alimentation

Assurez-vous de ce qui suit :

- La prise est insérée dans la prise murale, et le courant est mis.
- La MOLETTE est en position verticale.
- L'appareil est allumé et PRÊT.



• Accédez au mode de personnalisation de la température d'extraction

- Maintenez simultanément enfoncés les BOUTONS et pendant 4 secondes. L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT commence à clignoter.

À noter : Le VOYANT continue de clignoter pour indiquer que le mode de personnalisation est activé.



Important : Si aucun bouton n'est enfoncé dans la minute suivant l'activation du mode de personnalisation, l'appareil retourne à l'état PRÊT.

• Ajustez la température d'extraction

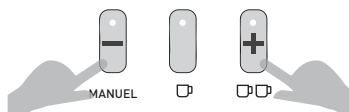
La température sélectionnée est indiquée par les VOYANTS D'EXTRACTION qui s'allument.

Le réglage par défaut est le suivant :

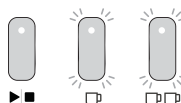
- 92 °C = le VOYANT UNE TASSE s'allume.



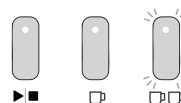
- Pour ajuster la température d'infusion, appuyez sur :
- le BOUTON MANUEL = bouton Moins.
- le BOUTON DEUX TASSES = bouton Plus.



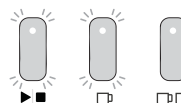
- 94 °C = les VOYANTS UNE TASSE et DEUX TASSES s'allument.



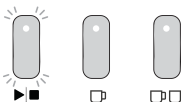
- 96 °C = le VOYANT DEUX TASSES s'allume.



- 90 °C = les VOYANTS MANUEL et DEUX TASSES s'allument.



- 88 °C = le VOYANT MANUEL s'allume.



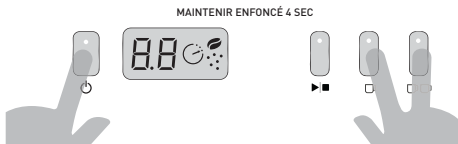
• Confirmez la température d'extraction

- Appuyez sur le BOUTON pour enregistrer votre sélection. L'appareil émet un signal sonore et quitte le mode de personnalisation.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

TEMPÉRATURE D'EXTRACTION PERSONNALISABLE - PROFILS DE PRÉ-EXTRACTION PERSONNALISABLES

Vous pouvez sélectionner entre trois profils de pré-extraction en fonction de vos préférences personnelles.

- **Pré-extraction douce** : De petites quantités définies d'eau sont déposées sur la mouture tassée afin de l'humidifier doucement avant d'émettre un flux régulier d'eau. Ce réglage, qui produit un expresso à la saveur équilibrée, est le profil par défaut.
- **Pré-extraction distincte** : Une seule dose d'eau est dispensée sur la mouture de café tassée ; elle est suivie par une courte période de repos, puis un flux régulier d'eau. Pour un expresso plus léger.
- **Pré-extraction constante** : Un flux d'eau régulier et constant est émis, du début à la fin. Pour un expresso plus fort.
- **Fonctionnement du mode de personnalisation de la pré-extraction**
 - L'appareil est allumé et PRÊT.
 - Maintenez simultanément enfoncés les BOUTONS ☺, UNE TASSE et DEUX TASSES pendant 4 secondes. L'appareil émet un signal sonore, et le VOYANT ☺ commence à clignoter.



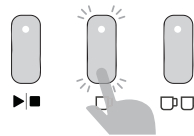
• Sélectionnez les profils de pré-extraction

Le profil de pré-extraction sélectionné est indiqué par le VOYANT D'EXTRACTION qui s'allume.

Le réglage par défaut est le suivant :

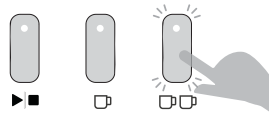
- **Douce** = ☺ BOUTON

Le VOYANT ☺ s'allume.



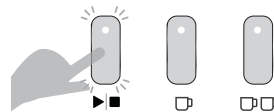
- Pour sélectionner un profil de pré-extraction, appuyez sur :

- **Distincte** = BOUTON ☺☺. Le ☺☺ VOYANT s'allumera.



- **Constante** = BOUTON ▶/■.

Le ▶/■ VOYANT s'allume.



• Confirmez le profil de pré-extraction

- Appuyez sur le ☺ BOUTON pour enregistrer votre sélection. L'appareil émet un signal sonore et quitte le mode de personnalisation.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

RESTAURATION DE TOUS LES RÉGLAGES PAR DÉFAUT

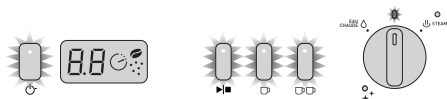
Vous pouvez rétablir facilement tous les réglages par défaut.

Restauration de tous les réglages par défaut

- L'appareil est allumé et PRÊT.
- Maintenez enfoncés le BOUTON ☺ et les 3 BOUTONS D'EXTRACTION en même temps pendant 4 secondes.



- L'appareil émet un signal sonore, et les BOUTONS ☺ et D'EXTRACTION ainsi que les VOYANTS DE LA MOLETTE clignotent ensemble trois fois.



- Tous les réglages par défaut ont été restaurés.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

La préparation de l'expresso consiste à extraire les huiles de la mouture de café. Des moutures et des huiles s'accumulent avec le temps, ce qui altère la saveur du café et nuit au bon fonctionnement de la machine à expresso.

La façon la plus facile de garder votre machine propre est de faire couler de l'eau par la tête de groupe et la buse à vapeur avant et après la préparation de chaque café.
(Voir le guide de préparation du café pages 10-13)

Nettoyage des accessoires et des pièces amovibles

- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Nettoyez les pièces avec de l'eau chaude et un détergent doux, rincer et sécher.

À noter : N'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de tampons à récurer métalliques, car ceux-ci rayeront la surface des pièces.

Pièces lavables au lave-vaisselle :

- Pichet à lait en inox
- Grille de ramasse-gouttes en inox
- Filtre simple en inox
- Filtre double en inox
- Disque de nettoyage

Pièces lavables au lave-vaisselle (PANIER SUPÉRIEUR UNIQUEMENT) :

- Broyeur supérieur en inox durci
- Bac récupérateur de mouture

Pièce NON lavables au lave-vaisselle :

- Réservoir d'eau
- Porte-filtre
- Trémie à grains
- Ramasse-gouttes
- Tasseur
- Tige de nettoyage
- Brosse de nettoyage

Nettoyage du chauffe-tasse et de l'extérieur

- **Selon les besoins**
Essuyez l'appareil avec un chiffon doux humide et un détergent doux, puis séchez-le.

ATTENTION : Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de tampons à récurer métalliques.

Nettoyage du ramasse-gouttes et du bac à café

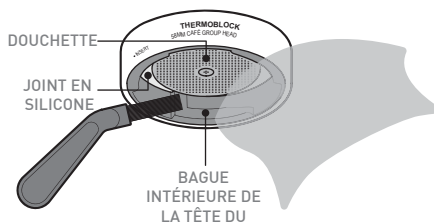
- **Selon les besoins**
Videz lorsque l'indicateur du niveau de remplissage rouge apparaît à travers la grille en inox, sinon l'eau va déborder.
À noter : Il est normal qu'avec le temps, l'intérieur du ramasse-gouttes et du bac à café soit taché par les huiles de la mouture de café.
- **Chaque semaine**
Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux, rincer et sécher.

Nettoyage du filtre et du porte-filtre

- **À chaque utilisation**
Nettoyez-les après chaque utilisation en les rinçant à l'eau chaude sous le robinet.
- **Régulièrement**
Avec de l'eau chaude savonneuse et un détergent doux, rincez et séchez.

Nettoyage de la douchette et de la tête de groupe

- **À chaque utilisation**
Faites couler de l'eau avant de préparer un expresso. (Voir le guide de préparation du café page 10)
- **Chaque semaine**
 - Purgez l'eau par la tête de groupe en appuyant sur le BOUTON UNE TASSE.
 - Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.
 - Avec la brosse de nettoyage, éliminez toute mouture qui se trouve sur la face intérieure de la bague et le joint en silicone de la tête de groupe. Essuyez la douchette avec un chiffon humide.



Pastille de nettoyage

Des pastilles de nettoyage pour machine à expresso peuvent être achetées en ligne.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

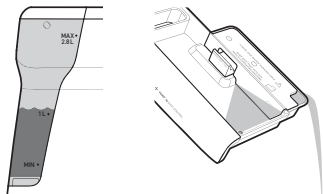
Cycle de nettoyage

Le VOYANT NETTOYER s'allume en bleu pour indiquer qu'un cycle de nettoyage est requis.

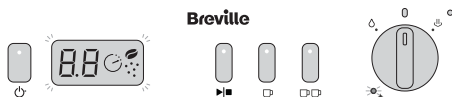
Le cycle de nettoyage prend environ 7 minutes.

- **Préparatifs au cycle de nettoyage**

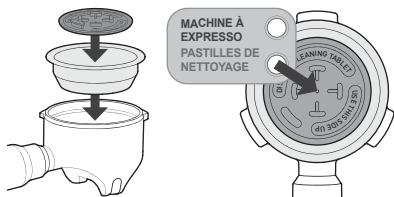
- Assurez-vous qu'il y a au moins 1 L d'eau dans le réservoir.
- Videz le ramasse-gouttes et remettez-le en place.



- L'appareil est allumé et PRÊT.



- Placez le double filtre et le disque de nettoyage dans le porte-filtre.
- Placez une pastille de nettoyage au centre du disque de nettoyage dans l'espace fourni.



- Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe.

- **Démarrez le cycle de nettoyage**

Maintenez simultanément enfoncés les BOUTONS DE MARCHE/ARRÊT et MANUEL pendant 4 secondes. L'appareil émet un signal sonore, et le cycle de nettoyage démarre.



À noter : Vous pouvez quitter le cycle de nettoyage n'importe quand en appuyant sur le BOUTON DE MARCHE/ARRÊT.

- Les VOYANTS DE MARCHE/ARRÊT et NETTOYER clignotent pendant le cycle de nettoyage.
- De l'eau est purgée dans le ramasse-gouttes, et de petites quantités sortent par les becs du porte-filtre.
- **Cycle de nettoyage terminé**
 - L'appareil émet un signal sonore, et les VOYANTS DE MARCHE/ARRÊT et NETTOYER cessent de clignoter.
 - L'appareil retourne à l'état PRÊT.
 - Retirez le porte-filtre de la tête de groupe. Vérifiez si la pastille a été dissoute.

À noter : Si la pastille n'a pas été dissoute, réinsérez la poignée dans la tête de groupe, videz le ramasse-gouttes et remettez-le en place. Répétez les étapes de la section « Démarrez le cycle de nettoyage ».

- **À faire après le cycle de nettoyage**

- Purgez la tête de groupe en appuyant sur le BOUTON UNE TASSE. De l'eau devrait alors sortir.
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.
- Nettoyez le ramasse-gouttes, le porte-filtre et le disque de nettoyage avec de l'eau chaude et un détergent doux, rincez et séchez.

Joint d'étanchéité en silicone de la tête de groupe

La tête de groupe contient un joint d'étanchéité en silicone, contre lequel le filtre s'appuie lors de la préparation d'un espresso.

Important : Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, nous recommandons de ne pas laisser le porte-filtre inséré dans la tête de groupe, car cela réduira la durée de vie du joint en silicone.

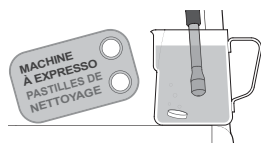
Avec le temps, le joint perd de son élasticité et peut avoir besoin d'être remplacé. Si du liquide s'échappe du tour du porte-filtre pendant l'infusion ou que vous sentez du jeu après avoir tourné le porte-filtre jusqu'au centre, il est peut-être temps de remplacer le joint.

À noter : Contactez Breville si vous pensez que le joint de la tête de groupe a besoin d'être remplacé. N'essayez pas d'effectuer un remplacement du joint en silicone sans avoir d'abord consulté Breville.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Nettoyage de la buse à vapeur

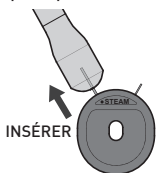
- **À chaque utilisation**
 - Après avoir monté une mousse de lait, purgez la buse à vapeur en tournant la MOLETTE sur EAU CHAUDE pendant 1 ou 2 s.
 - Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide. (Voir le guide de préparation du café page 13)
- **Tous les 2 à 3 mois**
 - Mettez de l'eau chaude et une pastille de nettoyage dans le pichet à lait, et laissez-y tremper la buse à vapeur toute la nuit.



- Le lendemain matin, retirez du pichet et rincez pour vous assurer que toutes les traces de solution ont été éliminées.
- Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide pour vous assurer que toutes les traces de pastille de nettoyage ont été éliminées.
- Faites couler de l'eau chaude par la buse à vapeur pendant 40 s.
- **Débouchage de la buse à vapeur**

Si l'embout de la buse à vapeur est bouché par des résidus de lait :

 - Insérez la tige de nettoyage « VAPEUR », la plus épaisse, dans le trou de l'embout de la buse à vapeur pour le libérer.



- Faites couler de l'eau chaude par la buse à vapeur pendant 40 s.
- **Si la buse à vapeur est toujours bouchée :**
 - Dévissez l'embout de la buse à vapeur, mettez de l'eau chaude et une pastille de nettoyage Breville dans le pichet à lait, et laissez-y tremper l'embout toute la nuit.



- Le lendemain matin, rincez le pichet et l'embout de la buse à vapeur à l'eau courante pour vous assurer que toutes les traces de pastille de nettoyage ont été éliminées.
- Utilisez la tige de nettoyage « Vapeur », la plus épaisse, pour nettoyer l'embout de la buse à vapeur.
- Assurez-vous que le joint rouge est là et qu'il est en bon état.
- Revissez l'embout sur le bras de la buse à vapeur.
- Faites couler de l'eau chaude par la buse à vapeur pendant 40 s.

Nettoyage des filtres

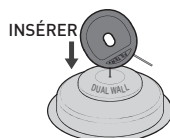
- **Tous les 2 à 3 mois**
 - Mettez de l'eau chaude et une pastille de nettoyage dans le pichet à lait, et laissez-y tremper le(s) filtre(s) toute la nuit.



- Le lendemain matin, rincez le pichet et le(s) filtre(s) à l'eau courante pour vous assurer que toutes les traces de pastille de nettoyage ont été éliminées.
- Placez un filtre dans le porte-filtre (sans mouture de café) et insérez dans la tête de groupe.
- Appuyez sur le BOUTON UNE TASSE.
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.
- **Débouchage des filtres à double fond**

Si le filtre à double fond (non fourni avec la machine à café Barista Max) est bouché par des moutures de café :

 - Insérez la tige de nettoyage « FILTRE », la plus fine, dans l'orifice de sortie et libérez-le.



- Placez un filtre dans le porte-filtre (sans mouture de café) et insérez dans la tête de groupe.
- Appuyez sur le BOUTON UNE TASSE.
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le flux s'arrête.
- Répétez au besoin.

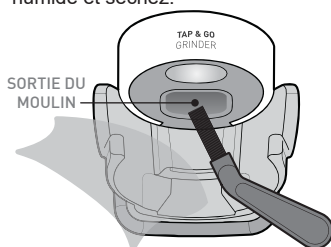
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MOULIN

Les broyeurs coniques servent à produire une mouture dont la taille des particules est favorable à l'extraction d'expresso. Des moutures et des huiles s'accumulent avec le temps, ce qui altère la saveur de l'expresso et nuit au bon fonctionnement du moulin intégré.

Nettoyage de l'étrier de broyage et de la sortie de mouture

- **Chaque semaine**

Utilisez la brosse de nettoyage pour éliminer toute mouture de l'étrier de broyage et de la sortie de mouture, essuyez avec un chiffon humide et séchez.



Nettoyage de la trémie à grains

- Tous les 2 à 3 mois
Si le moulin est utilisé régulièrement (tous les jours), la trémie à grains doit être nettoyée pour maintenir un rendement optimal.

ATTENTION : Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de tampons à récurer métalliques.

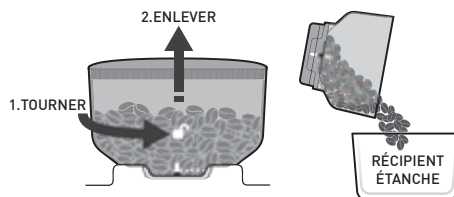
AVERTISSEMENT : Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

- **Préparatifs au nettoyage de la trémie à grains**

- Éteignez l'appareil, coupez le courant de la prise secteur et débranchez le cordon.
- Prenez note du réglage de broyage actuel (ce sera votre point de départ après le nettoyage).

- **Retirez et nettoyez la trémie à grains**

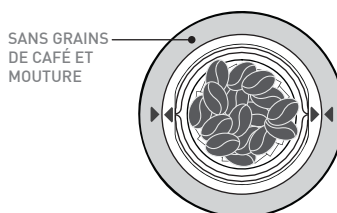
- Tournez la trémie à grains dans le sens antihoraire jusqu'au bout pour fermer les clapets de la trémie et déverrouiller la trémie.
- Retirez la trémie à grains de la bague du moulin et rangez tous grains restants dans un récipient hermétiquement clos pour préserver leur fraîcheur.



- Nettoyez la trémie à grains dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez. Laissez la trémie sécher complètement à l'air avant de la remettre en place.

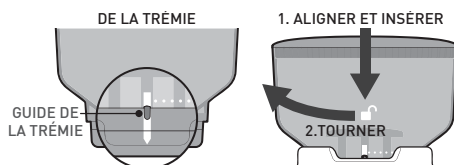
- **Remettez la trémie à grains en place**

- Assurez-vous que la bague du moulin est libre de grains ou de mouture de café.



À noter : La mouture prise sous le broyeur supérieur peut empêcher de poser correctement la trémie à grains. Dans ce cas, broyez l'excédent de café en grains, voir page 28.

- Assurez-vous que le guide de la trémie s'aligne sur les traits verticaux blancs sur la base de la trémie.
- Alignez et insérez la trémie à grains dans la bague du moulin. En pressant fermement vers le bas, tournez la trémie dans le sens horaire pour la verrouiller en place et ouvrir les clapets de la trémie.



- Remettez sur le réglage de broyage noté avant le nettoyage.

À noter : Après le nettoyage, le réglage de broyage optimal peut avoir changé. Suivez les instructions des pages 14-15 pour retrouver le réglage de broyage idéal.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MOULIN

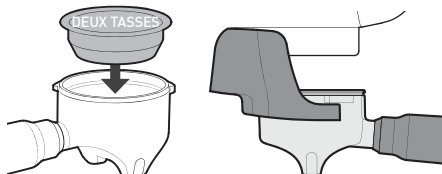
Nettoyage et débouchage des broyeurs, de la bague, de la chambre de broyage et de la sortie

- **Tous les 1 à 2 mois**

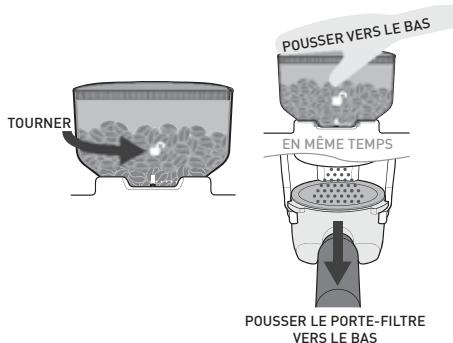
Si le moulin est utilisé régulièrement (tous les jours), les broyeurs doivent être nettoyés pour maintenir un rendement optimal du moulin intégré. Un nettoyage régulier aide les broyeurs à produire des résultats homogènes, ce qui est particulièrement important lorsque votre mouture est destinée à préparer un expresso.

- **Broyez l'excédent de café en grains**

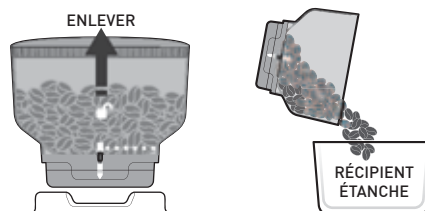
- L'appareil est allumé et PRÊT.
- Prenez note du réglage de broyage actuel (ce sera votre point de départ après le nettoyage).
- Insérez le double filtre dans le porte-filtre.
- Insérez le porte-filtre dans l'étrier de broyage.



- Tournez la trémie à grains dans le sens antihoraire jusqu'au bout pour fermer les clapets de la trémie et déverrouiller la trémie. La trémie à grains se soulèvera légèrement.
- Mettez la main sur le haut de la trémie à grains et appuyez légèrement dessus. Appuyez en même temps sur le porte-filtre pour activer le moulin. Continuez de broyer jusqu'à ce qu'aucune mouture ne sorte du moulin.



- Retirez le porte-filtre et jetez cette mouture, car elle trop grossière pour le café expresso.
- Retirez la trémie à grains de la bague du moulin et rangez tous grains de café restants dans un récipient hermétiquement clos pour préserver leur fraîcheur.



- **Préparatifs au nettoyage**

- Éteignez l'appareil, coupez le courant de la prise secteur et débranchez le cordon.

ATTENTION : Soyez prudent quand vous nettoyez les broyeurs, car les arêtes sont tranchantes.

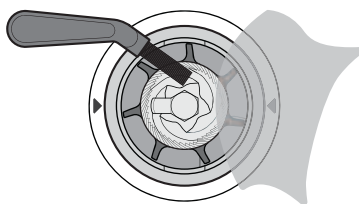
- **Nettoyage du broyeur supérieur**

- Saisissez les deux poignées pour soulever le broyeur supérieur et l'extraire de la bague du moulin.
- Nettoyez le broyeur supérieur avec de l'eau chaude et un détergent doux, rincez et séchez.

À noter : Les taches et les marques à la surface des broyeurs sont attribuables au processus de durcissement (qui lui confère une durée de vie supérieure). Elles ne compromettent pas la performance du moulin ou la saveur de l'expresso.

- **Nettoyage et débouchage du broyeur inférieur et de la chambre de broyage**

- Utilisez la brosse de nettoyage ou un aspirateur pour éliminer toute mouture fine des pièces et des surfaces de la chambre de broyage. Un chiffon humide peut être utilisé pour essuyer l'intérieur de la bague du moulin.
- Laissez sécher complètement à l'air.

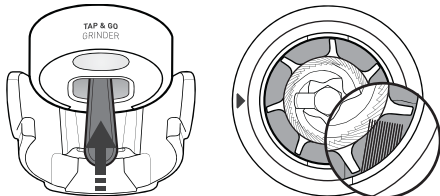


ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MOULIN

AVERTISSEMENT : Ne versez pas d'eau ou d'autre liquide dans la chambre de broyage.

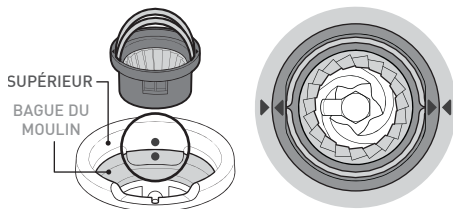
- **Nettoyage et débouchage de la sortie de mouture**

- Insérez la brosse de nettoyage dans la sortie de mouture, par le bas, puis brossez et essuyez les surfaces intérieures.
- Si la sortie de mouture est dégagée, les poils sont visibles dans la chambre de broyage.



- **Remettez le broyeur supérieur en place**

- Assurez-vous que la marque ronde du couvercle supérieur s'aligne sur celle de la bague du moulin.
- En tenant les deux poignées, insérez le broyeur supérieur dans la bague du moulin.
- Alignez les flèches du broyeur supérieur sur les flèches de la bague du moulin.
- Lorsque le broyeur supérieur est correctement monté, il affleure à la surface de la bague du moulin.

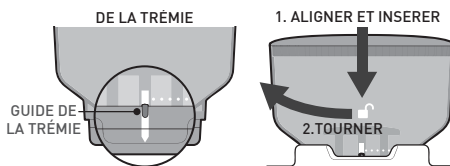


- Abaissez les poignées de chaque côté.

- **Remettez la trémie à grains en place**

- Assurez-vous que le guide de la trémie s'aligne sur les traits verticaux blancs sur la base de la trémie.
- Alignez et insérez la trémie à grains dans la bague du moulin. En pressant fermement vers le bas, tournez la trémie dans le sens horaire pour la verrouiller en place et ouvrir les clapets de la trémie.
- Remettez le réglage de broyage sur sa position notée avant le nettoyage.
- Remplissez la trémie de grains de café.

À noter : Après le nettoyage, le réglage de broyage optimal peut avoir changé. Suivez les instructions des pages 14-15 pour retrouver le réglage de broyage idéal.



CYCLE DE DÉTARTRAGE DE MACHINE À EXPRESSO

Après une utilisation continue, votre machine à expresso peut développer une accumulation de dépôts minéraux et nécessiter un détartrage occasionnel.

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

Solution de détartrage

Il existe 2 options :

A. Pastilles de détartrage pour machine à expresso ou

B. Vinaigre blanc et eau tiède.

Cycle de détartrage

Le cycle de détartrage prend environ 10 minutes.

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.

Préparation du cycle de détartrage

- Remplissez le réservoir d'eau avec la Solution

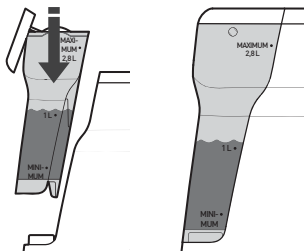
A. Remplissez le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau tiède. Ajoutez une pastille détartrante. Laissez la pastille se dissoudre complètement.

ou

B. Dans un réservoir d'eau vide, ajoutez 1½ cuillère à soupe de vinaigre blanc. Remplissez le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau tiède.

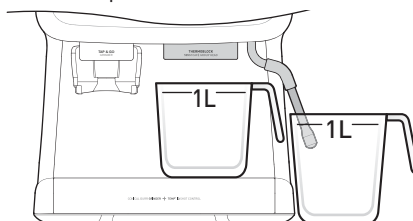
Laisser la solution se mélanger complètement.

- Insérez le réservoir d'eau.



Placer les récipients

- Placez un récipient de 1 litre sous la tête de groupe et un autre récipient de 1 litre sous la buse à vapeur.



Vérifiez l'alimentation

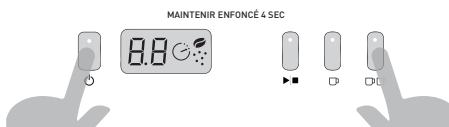
Assurez-vous de ce qui suit :

- La prise est insérée dans la prise murale, et le courant est mis.
- La MOLETTE est en position verticale.
- L'appareil est allumé et PRÊT.



Accéder au cycle de détartrage

- Maintenez simultanément enfoncés les BOUTONS et pendant 4 secondes. La machine émettra un bip et les VOYANTS et clignoteront ensemble.



CYCLE DE DÉTARTRAGE DE MACHINE À EXPRESSO

À noter : Le VOYANT ☺ continuera de clignoter jusqu'à la fin du cycle de détartrage.

Important : Si l'étape 1 de détartrage ne démarre pas dans la minute qui suit l'entrée dans le cycle de détartrage, la machine quittera le cycle de détartrage et retournera à l'état PRÊT.

Important : Vous pouvez quitter le cycle de nettoyage n'importe quand en appuyant sur le BOUTON ☺.

Étape 1. Démarrer le cycle de détartrage

- Tournez la MOLETTE en position VAPEUR.
- Le VOYANT VAPEUR est maintenant complètement allumé.
- La pompe démarrera et l'eau chaude coulera de la tête de groupe et de la buse à vapeur. Sur une période de 2 minutes, la pompe émettra différents bruits.
- Lorsque l'eau chaude cesse de couler de la tête de groupe et de la buse à vapeur, cette étape est terminée.
- Pour indiquer que la machine a terminé cette étape, elle émettra un bip, le VOYANT VAPEUR cessera de s'allumer et le VOYANT de la MOLETTE commencera à clignoter.
- Remettez la MOLETTE en position verticale.
- Le VOYANT VAPEUR est maintenant complètement allumé.
- Passez à l'étape 2.

Étape 2. Préparation à la purge

Important : 5 minutes maximum sont autorisées pour terminer cette étape avant que le cycle de détartrage ne prenne fin.

- La buse à vapeur et la tête de groupe doivent maintenant être purgées avec de l'eau fraîche pour éliminer la solution de détartrage.

• Rincer le réservoir d'eau

- Retirez le réservoir d'eau et rincez abondamment à l'eau courante, en vous assurant que toutes les traces de solution détartrante ont été éliminées.

• Remplissez le réservoir d'eau

- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au marqueur « 1 litre » avec de l'eau froide du robinet et insérez-le en place.

• Vider les récipients

- Videz l'eau des récipients puis remettez-les en place.
- Passez à l'étape 3.

Étape 3. Commencer la purge

- Tournez la MOLETTE en position VAPEUR
- Le VOYANT VAPEUR est maintenant complètement allumé.
- La pompe démarrera et l'eau chaude coulera de la tête de groupe et de la buse à vapeur. Sur une période de 2 minutes, la pompe émettra différents bruits.
- Lorsque l'eau chaude ne s'écoule plus de la tête de groupe et de la buse à vapeur, le cycle de détartrage est terminé.

Cycle de détartrage terminé

- Pour indiquer la fin du cycle de détartrage, la machine émettra un bip et le VOYANT ☺ cessera de clignoter.
- Le VOYANT VAPEUR s'éteindra et le VOYANT de la MOLETTE commencera à clignoter pour demander le retour de la MOLETTE en position verticale.
- Remettez la MOLETTE en position verticale.
- L'appareil retourne à l'état PRÊT.

À faire après le cycle de détartrage

- Videz l'eau des récipients et nettoyez-les en vous assurant que toutes les traces de solution détartrante ont été éliminées.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
Le porte-filtre tourne difficilement dans la tête de groupe.	Le joint en silicone de la tête de groupe est neuf et a besoin d'être rodé.	Continuez d'utiliser. Le joint s'adaptera au cours des premières utilisations, et le porte-filtre deviendra plus facile à tourner.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
Le porte-filtre a du jeu ou se détache pendant l'extraction d'expresso.	Le porte-filtre n'est pas attaché correctement ou n'est pas assez serré.	Assurez-vous que les 3 onglets du porte-filtre soient insérés à fond dans la tête de groupe et que le porte-filtre est centré. Voir le guide de préparation du café, page 11.
	Aucun filtre n'est inséré dans le porte-filtre.	Assurez-vous qu'il y a un porte-filtre dans la poignée avant de l'utiliser dans la tête de groupe.
	Le joint en silicone de la tête de groupe est usé ou endommagé.	Voir Entretien et nettoyage, pages 25. Contactez le service client de Breville.
De l'expresso gicle ou goutte sur le côté de la tête de groupe pendant l'extraction.	La mouture de café est trop fine.	Choisissez un réglage qui donne une mouture plus grossière.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
	La mouture de café est trop tassée.	Appliquez moins de force avec le tasseur.
	La mouture résiduelle sur le bord supérieur du filtre n'a pas été nettoyée.	Essuyez le bord supérieur du filtre avant de l'insérer dans la tête de groupe. Voir le guide de préparation du café, page 11.
	L'intérieur de la bague du porte-filtre, le joint en silicone ou la douchette est sale.	Nettoyez les pièces avec la brosse de nettoyage et un chiffon humide. Voir Entretien et nettoyage, pages 25.
	Le joint en silicone de la tête de groupe est usé ou endommagé.	Voir Entretien et nettoyage, pages 25. Contactez le service client de Breville.
L'expresso est trop froid	Les grains de café sont mis au réfrigérateur ou au congélateur.	Rangez le café en grains dans un récipient sec et hermétiquement clos. Placez dans une armoire sombre et fraîche.
	Une température d'extraction personnalisée est utilisée.	Utilisez la température d'extraction par défaut de 92 °C. Voir Température d'extraction personnalisable, page 23.
	L'expresso a été versé dans une tasse ou un verre froid.	Avec la buse à vapeur, versez de l'eau chaude dans la tasse avant l'extraction d'expresso. Voir le guide de préparation du café, page 10.
	La tête ou le porte-filtre n'a pas été chauffé avant l'utilisation.	Tenez le porte-filtre sous la tête de groupe et appuyez sur le BOUTON UNE TASSE. Laissez couler l'eau. Voir le guide de préparation du café, page 10.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
Aucun expresso ne s'écoule.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau. Faites couler de l'eau par la tête de groupe en appuyant sur le BOUTON UNE TASSE. Laissez couler l'eau.
	La mouture de café est trop fine.	Choisissez un réglage qui donne une mouture plus grossière.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
	La mouture de café est trop tassée.	Appliquez moins de force avec le tasseur.
	Un volume dispensé personnalisé est utilisé.	Restaurez tous les volumes dispensés par défaut. Voir la section Volumes dispensés personnalisables, pages 20-21.
	Le filtre est bloqué.	Voir Entretien et nettoyage, pages 25 à 27.
	La tête de groupe est sale.	Un cycle de nettoyage est requis. Voir Cycle de nettoyage, page 26.
	La tête de groupe est bloquée.	Un cycle de détartrage est requis. Voir Cycle de détartrage, pages 30-31.
L'expresso s'écoule en gouttes (sur-extraction)	La mouture de café est trop fine.	Choisissez un réglage qui donne une mouture plus grossière.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
	La mouture de café est trop tassée.	Appliquez moins de force avec le tasseur.
	La machine à expresso est entartrée.	Un cycle de détartrage est requis. Voir Cycle de détartrage, pages 31 à 32.
L'expresso n'a pas de crème ou la crème est mince (sous-extraction)	Les grains de café sont vieux ou secs.	Utilisez des grains de café fraîchement torréfiés. Voir les conseils de broyage, page 14.
	La mouture de café est trop épaisse.	Choisissez un réglage qui donne une mouture plus fine.
	Quantité de mouture insuffisante.	Remplissez avec davantage de mouture.
	La mouture n'est pas assez tassée (compacte).	Tassez davantage. Voir la section Guide d'extraction d'expresso, page 15.
Le volume dispensé est trop grand ou trop petit.	Des volumes dispensés personnalisés sont utilisés.	Restaurez les volumes dispensés par défaut ou modifiez le(s) volume(s) personnalisé(s). Voir la section Volumes dispensés personnalisables, page 21.
L'expresso a un goût amer.	Le type de café en grains utilisé.	Essayez différentes marques de café en grains.
	Une température d'extraction personnalisée est utilisée.	Utilisez la température d'extraction par défaut de 92 °C. Voir Température d'extraction personnalisable, page 23.
	La fonction de vapeur a été utilisée juste avant l'extraction d'expresso.	Laissez au bloc thermique le temps d'évacuer de l'eau et de refroidir avant l'extraction d'expresso. Le VOYANT VAPEUR doit avoir fini de clignoter.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
Le marc de café est mouillé.	Il reste un peu d'eau à la surface du marc.	Déposez le porte-filtre sur le ramasse-gouttes pendant 5 s pour laisser l'eau s'évaporer avant de jeter le marc.
	Trop de mouture utilisée.	Ne remplissez pas avec autant de mouture.
	Filtres à double fond utilisés.	Le marc reste plus humide dans les filtres à double fond que dans les filtres à fond simple.
L'écoulement de l'expresso dans la tasse est irrégulier.	Tassement inégal.	Assurez-vous que la mouture de café est tassée uniformément.
	La tête ou le porte-filtre est obstrué.	Assurez-vous que rien n'obstrue la tête ou le porte-filtre.
La pompe émet un son inhabituel.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau. Attendez que l'appareil retourne à l'état PRÊT s'il refroidit après la fonction vapeur. Faites couler de l'eau par la tête de groupe en appuyant sur le BOUTON UNE TASSE. Laissez couler l'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas bien mis en place.	Insérez le réservoir d'eau à l'arrière de l'appareil.
	Le bouchon rouge de l'emballage est peut-être encore là.	Enlevez le bouchon rouge de l'emballage, qui se trouve à la base du réservoir d'eau.
	Un nouveau profil de pré-extraction a été sélectionné.	Les différents profils de pré-extraction émettent différents sons au début de l'extraction d'expresso. Voir la section Profils de pré-extraction personnalisables, page 24.
Eau autour du ramasse-gouttes ou sur le comptoir.	Le ramasse-gouttes déborde.	Videz-le lorsque l'indicateur du niveau de remplissage rouge apparaît à travers la grille en inox du ramasse-gouttes.
	Ramasse-gouttes absent lors de la purge automatique du bloc thermique.	Gardez le ramasse-gouttes en place pendant le refroidissement à la température d'expresso. Le VOYANT VAPEUR clignote, et de l'eau est évacuée dans le ramasse-gouttes. Voir le guide de préparation du café, page 13.

GUIDE DE DÉPANNAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Problème	Cause possible	Solution
Le café au lait est trop froid.	Le lait n'est peut-être pas assez chaud.	Assurez-vous de chauffer le lait correctement, sans le bouillir, lors de la montée en mousse. Voir Conseil pour la texture du lait, pages 17-18.
La buse à vapeur n'émet aucune vapeur.	L'embout de la buse à vapeur est bouché.	Voir Entretien et nettoyage, pages 27.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau. Faites couler de l'eau chaude par la buse à vapeur pour vérifier qu'elle s'écoule.
	La machine à espresso est entartrée.	Un cycle de détartrage est requis. Voir Cycle de détartrage, pages 31-32.
La buse à vapeur émet un son strident.	Embout de la buse à vapeur trop profond.	Abaissez le pichet à lait. Assurez-vous que l'embout de la buse à vapeur est placé correctement lors de la montée en mousse. Voir Conseil pour la texture du lait, pages 17-18.
La montée en mousse ne produit pas assez d'écume.	Le lait n'est pas frais.	Assurez-vous que le lait utilisé est frais.
	Le lait est trop chaud.	Assurez-vous que la température du lait à monter en mousse est d'environ 4 °C.
	Le type de pichet à lait utilisé.	Pour obtenir de meilleurs résultats, montez votre mousse de lait avec un pichet en inox sortant du réfrigérateur.
	Le lait a bouilli.	Recommencez avec du lait frais sortant du réfrigérateur. Chauffez jusqu'à ce que vous ne puissiez tenir le pichet à lait qu'environ 3 s (60-65 °C).
	Le lait produit des bulles plutôt que de la micromousse.	Assurez-vous que l'embout de la buse à vapeur est placé correctement lors de la montée en mousse. Tapez le pichet contre la surface de travail pour éliminer les bulles d'air résiduelles à la fin. Voir Conseil pour la texture du lait, pages 17-18.
	Le lait ne capte pas assez d'air.	Conservez l'embout de la buse à vapeur juste sous la surface du lait. L'air s'introduira plus facilement dans le lait pour former la micromousse.

GUIDE DE DÉPANNAGE - MOULIN

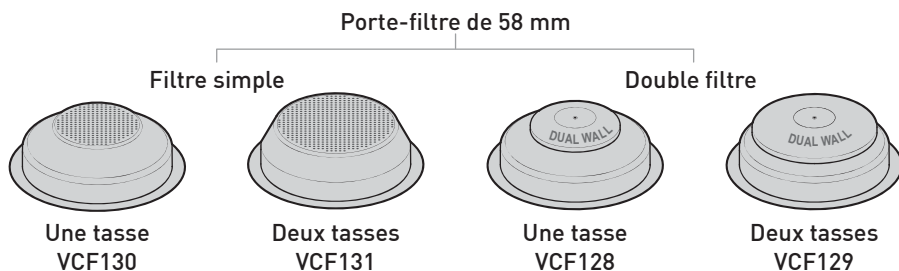
Problème	Cause possible	Solution
Le réglage de broyage optimal est utilisé, mais l'extraction est insuffisante	Les broyeurs ne sont pas encore rodés. C'est normal pour les premières utilisations.	Tournez la trémie à grains dans le sens horaire afin d'affiner le broyage par petits pas et d'optimiser l'extraction d'expresso. Utilisez les informations fournies pages 14-15.
	Les grains ont perdu de la fraîcheur.	
	Quantité de mouture insuffisante.	Remplissez avec davantage de mouture.
	La mouture n'est pas assez tassée (compacte).	Tassez davantage. Voir la section Guide d'extraction d'expresso, page 15.
Aucune mouture ne sort du moulin.	La trémie ne contient pas de grains de café.	Remplissez la trémie de grains de café fraîchement torréfiés.
	Les clapets de la trémie sont fermés ou ne sont pas entièrement ouverts.	Tournez la trémie à grains dans le sens horaire. Au réglage 30 du moulin, les clapets de la trémie sont complètement ouverts. Voir la section Trémie à grains amovible, page 8.
	La chambre de broyage ou la sortie est bouchée.	Le moulin a besoin d'être nettoyé. Voir Entretien et nettoyage, pages 29-30.
La mouture est grossière même si le réglage fixé est fin	Le réglage de broyage est incorrect.	Ajustez le réglage de broyage en tournant la trémie à grains. Voir les conseils de broyage et d'extraction pages 14-15.
	Le broyeur supérieur n'est pas monté correctement. Du café en grains ou de la mouture sont pris autour et en dessous du broyeur supérieur.	Le broyeur supérieur a besoin d'être nettoyé. Voir Entretien et nettoyage, pages 29-30.
L'affichage du broyeur indique Hi ou Lo	Le moulin indique que vous souhaitez utiliser une taille de mouture qui se situe en dehors de la plage moyenne recommandée pour l'expresso.	Essayez d'optimiser votre préparation dans la plage de taille de mouture standard recommandée. Si vous préférez une mouture très fine ou grossière, vous pouvez parfaitement utiliser le moulin pendant qu'il affiche Hi ou Lo.

GUIDE DE DÉPANNAGE - MOULIN

Problème	Cause possible	Solution
L'extraction est insuffisante même si la mouture de café est fine.	Quantité de mouture insuffisante.	Remplissez avec davantage de mouture.
	Les grains sont trop vieux.	Utilisez des grains fraîchement torréfiés. Les vieux grains de café, quel que soit le réglage de broyage, auront une extraction rapide et produiront un espresso au goût trop léger.
Le réglage de broyage ne peut pas être ajusté.	La trémie à grains n'est pas montée correctement.	Retirez la trémie à grains et remettez-la en place. Voir la section Remettre la trémie à grains en place, page 27.
	Du café en grains ou de la mouture sont pris autour du broyeur supérieur ou de la bague du moulin.	Retirez la trémie à grains et le broyeur supérieur. Utilisez la brosse de nettoyage ou un aspirateur au besoin pour éliminer toute mouture ou tous grains résiduels. Voir la section Remettre la trémie à grains en place, page 28.
La trémie à grains ne se verrouille pas	La bague du moulin et le couvercle supérieur ne sont pas alignés.	Assurez-vous que la marque ronde du couvercle supérieur s'aligne sur celle de la bague du moulin. Voir la section Remettre le broyeur supérieur en place, page 30.
	Du café en grains ou de la mouture sont pris dans le broyeur supérieur ou la bague du moulin.	Retirez la trémie à grains et le broyeur supérieur. Utilisez la brosse de nettoyage ou un aspirateur au besoin pour éliminer toute mouture ou tous grains résiduels. Voir la section Remettre la trémie à grains en place, page 28.
	Le broyeur supérieur n'est pas monté correctement.	Assurez-vous que le broyeur supérieur est bien aligné et que les deux poignées sont bien de chaque côté. Voir la section Remettre le broyeur supérieur en place, page 30.
Le broyeur supérieur ne repose pas correctement dans la bague du moulin.	La bague du moulin et le couvercle supérieur ne sont pas alignés.	Assurez-vous que la marque ronde du couvercle supérieur s'aligne sur celle de la bague du moulin. Voir la section Remettre le broyeur supérieur en place, page 30.
	Du café en grains ou de la mouture sont pris autour et en dessous du broyeur supérieur	Retirez le broyeur supérieur et remettez la trémie à grains en place. Maintenez la trémie à grains avec votre main, sans la tourner. Insérez le porte-filtre dans l'étrier de broyage et appuyez dessus pour activer le moulin. De la mouture sortira du moulin.
	Le broyeur supérieur n'est pas monté correctement.	Assurez-vous que le broyeur supérieur est bien aligné et que les deux poignées sont bien de chaque côté. Voir la section Remettre le broyeur supérieur en place, page 30.

ACCESSOIRES DISPONIBLES À L'ACHAT

Contactez le service client de Breville au :
0800 525 089



Consultez le site Web de Breville pour découvrir toute notre gamme de machines à espresso, ainsi que les accessoires disponibles. www.breville.co.uk

PIÈCES DE RECHANGE

Pour des pièces supplémentaires ou de rechange, veuillez visiter 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

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.

