

Breville®

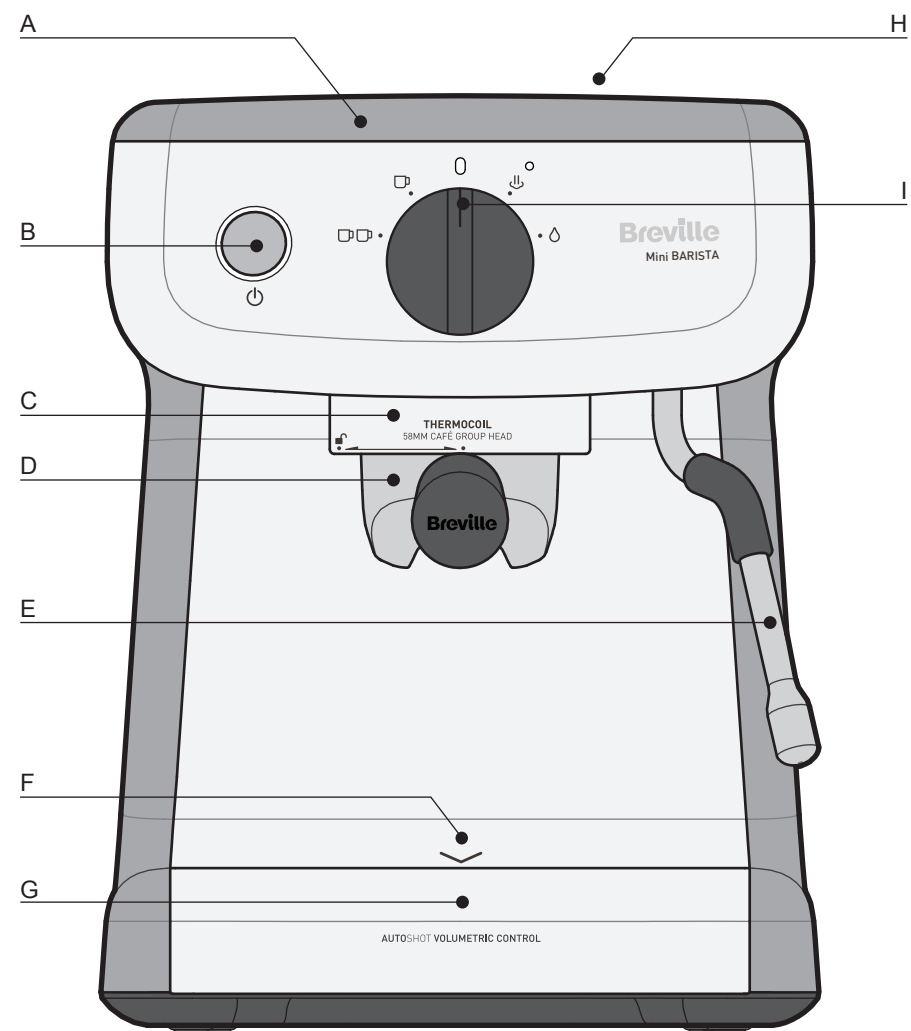
Turn **on** your creativity®



Mini Barista Espresso Machine

VCF125X

EN	Instructions for Use	4
FR	Instructions	24
PL	Instrukcja użytkowania	43
DE	Bedienungsanleitung	66
NL	Gebruiksaanwijzing	88
SV	Bruksanvisning	109
ES	Instrucciones de uso	128
RO	Instrucțiuni de utilizare.....	149



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'expresso est versé ou que l'eau coule, car l'appareil est alors sous pression et une brûlure ou une blessure risquerait de s'ensuivre.
- Quand vous montez une mousse de lait et lorsque l'eau coule, la buse à vapeur et à eau chaude devient assez chaude pour causer des brûlures. Évitez donc tout contact direct avec la buse.
- Débranchez toujours la prise de la prise 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 utilisation à mauvais escient.
- Ne plongez pas l'appareil ou son cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Lavez les 8 pièces suivantes à l'eau chaude et au détergent doux : la jarre à lait, la grille du ramasse-gouttes, les filtres simple et double, le porte-filtre, le ramasse-gouttes, le tasseur 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 obtenir des détails.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications 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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- 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 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 et à eau chaude.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa 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 conçoit et fabrique ses produits de consommation dans le plus grand souci de la sécurité, mais il est essentiel que l'utilisateur du produit fasse également preuve de prudence et prenne les précautions suivantes lorsqu'il utilise un appareil électrique.

- Vérifiez que la machine à expresso est bien éteinte avant d'insérer ou de retirer la prise. Saisissez la prise pour la débrancher ; ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec.
- Eteignez la machine à expresso et débranchez la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le 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 de l'appareil pendre dans le vide, au bord d'une table ou d'un plan de travail, ou toucher des surfaces chaudes.

Si la performance et l'utilisation

de votre appareil vous causent des soucis, consultez le site Web 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 des blessures ou des dommages à l'appareil sont susceptibles d'en découler.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MINI BARISTA

A. 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.

B. Bouton et voyant ☺

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 en veille au bout de 20 min, et le VOYANT ☺ s'éteint.

C. Tête de groupe : format commercial de 58 mm

Le grand format accueille davantage de mouture de café, ce qui vous permet d'avoir une véritable expérience gastronomique à la maison.

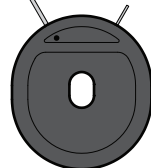
D. Porte-filtre : format commercial de 58 mm

Cette largeur est celle utilisée dans les cafés pour régulariser le flux d'eau et améliorer la saveur de l'infusion.

E. Buse à vapeur et à eau chaude

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

Pour la buse à vapeur Pour le filtre à double parois



Tige de nettoyage

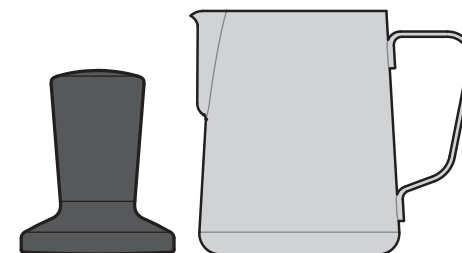
F. Rangement des accessoires

Derrière le ramasse-gouttes, il y a un rangement pour les filtres simple et double et la tige de nettoyage.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MINI BARISTA

G. Ramasse-gouttes amovible et grille

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

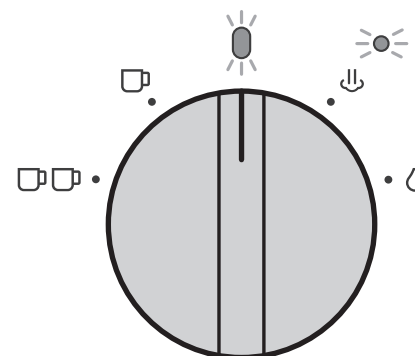


Tasseur de 58 mm Jarre à lait de 350 ml

H. Réservoir d'eau amovible de 2 L

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

I. Molette de contrôle automatique



Voyant « prêt »

- ☺ Reste allumé lorsque l'appareil est prêt.
- ☺ Clignote lorsque la MOLETTE doit être remise en position verticale.

☺ Filtre simple

Verse 1 tasse d'expresso (30 ml), puis s'arrête automatiquement.

☺☺ Filtre double

Verse 2 tasses d'expresso (60 ml), puis s'arrête automatiquement.

Filtres à double parois de 58 mm



Filtre simple

Filtre double

☺ Témoign de vapeur

- ☺ Reste allumé lorsque le jet de vapeur est prêt à utiliser.
- ☺ Clignote pendant que la température monte en vue de l'émission de vapeur et baisse à la température du café (de l'eau étant alors évacuée).

☺ Vapeur

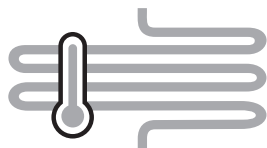
Sert à incorporer de l'air et à monter une mousse de lait.

☺ 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.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MINI BARISTA

Chauffage rapide par bloc thermique



Le bloc thermique assure un chauffage rapide de l'eau à une température précise pour optimiser l'infusion du café et la montée en mousse du lait.

Le bloc thermique est muni d'un régulateur PID qui surveille continuellement la température de l'eau pour que l'eau soit toujours dispensée sur la mouture de café à la température exacte requise.

Un espresso est fait avec de l'eau chaude, et non bouillante. Le bloc thermique chauffe l'eau à 92 °C (juste en dessous du point d'ébullition) pour optimiser l'extraction des huiles de la mouture de café lors de l'infusion espresso. Une température plus élevée brûle la mouture, ce qui donne un goût amer.

Pompe italienne de 15 bars



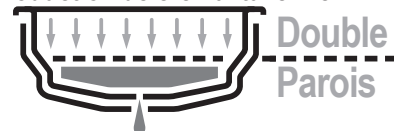
Ensemble, le bloc thermique et la pompe assurent la projection d'eau à la bonne température et à la bonne pression pour bien extraire les huiles, les solides et l'arôme du café.

La pompe de 15 bars est munie d'un dispositif de détente (une protection contre la surpression) qui limite la pression à 15 bars. Après l'infusion, lorsque la MOLETTE est remise en position verticale (PRÊT), toute pression résiduelle est libérée (évacuée) dans le ramasse-gouttes.

Pré-infusion

Une petite quantité d'eau est dispensée sur la mouture tassée avant d'émettre un flux régulier d'eau pour enrichir la saveur de l'espresso.

Production de crème italienne



Les filtres à double paroi génèrent une contre-pression supplémentaire, qui crée des petites bulles favorables à l'infusion espresso et à la régularité de l'écoulement. Ils produisent ainsi un espresso riche et velouté avec une couche caractéristique de crème dorée.

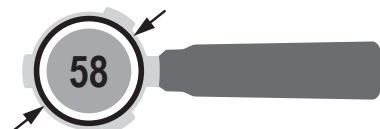
Les filtres à double fond sont conçus pour le café prémoulu, mais ils peuvent aussi être utilisés avec une mouture fraîche.

Contrôle automatique du volume



Avec le contrôle automatique, la préparation d'un espresso fantastique est un jeu d'enfant. Il vous suffit de sélectionner UNE ou DEUX TASSES avec la MOLETTE, et l'appareil s'arrête automatiquement après avoir versé tout juste la bonne quantité.

Tête de groupe et porte-filtre professionnels de 58 mm



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

Grâce à son grand format de 58 mm, le porte-filtre accueille davantage de mouture et vous procure la saveur d'un café préparé dans le commerce. Une poignée de cette taille est plus facile à remplir, et la mouture s'y étale plus uniformément, ce qui améliore l'extraction de saveur.

Les filtres grand format de 58 mm permettent de tasser la mouture plus également, ce qui rehausse la saveur du café et facilite l'élimination du marc.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE À EXPRESSO MINI BARISTA

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 à espresso est toujours placée sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.

Étape 3. Nettoyez les pièces

Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Lavez les 8 pièces ci-dessous avec de l'eau chaude et un détergent doux.

- Jarre à lait en inox
- Grille de ramasse-gouttes en inox
- Filtre simple en inox
- Filtre double en inox

Important : les 4 pièces suivantes ne vont PAS au lave-vaisselle.

- Porte-filtre
- Ramasse-gouttes
- Tasseur
- Réservoir d'eau

Rincez et séchez complètement chaque pièce avant de la poser sur l'appareil.

Étape 4. Amorcez la machine

Important : l'amorçage doit être effectué avant la première utilisation.

• Remplissez le réservoir d'eau


- Ouvrez le couvercle.
- Remplissez d'eau à température ambiante.
- ou
- Extrayez le réservoir en ouvrant le couvercle et en le soulevant par la poignée située à l'intérieur.
- Remplissez d'eau du robinet à la température tiède.
- Remettez le réservoir d'eau fermement en place et fermez le couvercle.



Remarque : assurez-vous que le réservoir d'eau est propre et exempt de tous débris, car même les particules fines peuvent

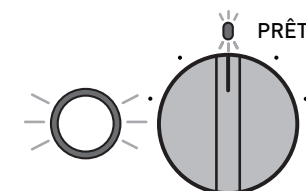
bloquer le flux d'eau.

• Puissance

Assurez-vous de ce qui suit.

- La MOLETTE est en position verticale (PRÊT).
- Insérez la fiche dans une prise murale de 230-240 V c.a., puis mettez le courant.
- Appuyez sur le BOUTON  pour allumer l'appareil.

Le VOYANT  clignote pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Quand les VOYANTS  et « PRÊT » restent tous les deux allumés, l'appareil est prêt.



• Insérez le porte-filtre

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

Pour vous assurer que le porte-filtre est dans la position voulue, 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.

• Amorcez la machine

- Mettez la MOLETTE sur le réglage DEUX TASSES et laissez l'eau s'écouler.

Le VOYANT « PRÊT » clignote lorsque la MOLETTE doit être remise en position verticale.

- Répétez cette étape.

L'appareil devrait maintenant être bien amorcé et prêt à utiliser.

Si l'eau ne sort pas de la tête de groupe, contactez le service client de Breville. Ces informations figurent à la dernière page.

MODE D'EMPLOI DE LA MACHINE À EXPRESSO MINI BARISTA

1. Démarrage

Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir.

Allumez.

Le VOYANT clignote = chauffage en cours.

Les VOYANTS « MARCHÉ/ARRÊT » et « PRÊT » restent allumés = prêt.

2. Chauffez la tasse

Chauffez la tasse et le tasseur sur le chauffe-tasse.

Déposez la tasse sur plan de travail et insérez-y la buse à vapeur.

Positionnez la MOLETTE sur EAU CHAUDE.

Remplissez la tasse à moitié d'eau.

Positionnez de nouveau en position verticale.

3. Sélectionnez les filtres

Filtre simple Filtre double

Sélectionnez soit :
- le filtre simple ou
- le filtre double.

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

Positionnez la MOLETTE sur UNE TASSE.

Laissez la poignée sous la tête de groupe pendant que l'eau coule.

Le VOYANT « PRÊT » clignote = faites revenir la MOLETTE.

MODE D'EMPLOI DE LA MACHINE À EXPRESSO MINI BARISTA

5. Séchez le filtre

Essuyez le filtre avec un chiffon sec.

6. Remplissez et tassez

Remplissez le filtre de mouture.

Tassez uniformément la mouture jusqu'au niveau indiqué.

Essuyez l'excès de mouture sur les bords.

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

ALIGNER ET INSÉRER

Insérez la poignée à plat dans la tête de groupe.

TOURNER

Tournez le porte-filtre.

CENTRE

Le porte-filtre doit être centré.

8. Mettez la tasse en place

Videz l'eau chaude de la tasse.

Positionnez la tasse sur le ramasse-gouttes et sous la poignée.

9. Procédez à l'infusion

Filtre simple OU Filtre double

Une tasse Deux tasses

Mettez la MOLETTE soit sur :
- une tasse (30 ml) ou
- deux tasses (60 ml).

L'extraction commence et s'arrête automatiquement.

Le VOYANT « PRÊT » clignote = versage terminé. Positionnez la molette sur 0.

Laissez la poignée dans la tête de groupe lorsque que vous montez une mousse de lait.

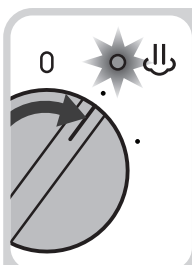
MODE D'EMPLOI DE LA MACHINE À EXPRESSO MINI BARISTA

10. Préparez la jarre à lait

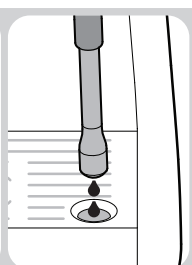


Remplissez la jarre à lait froid jusqu'en dessous du bec.

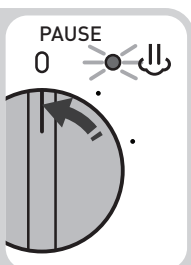
11. Avant de monter votre mousse de lait



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



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



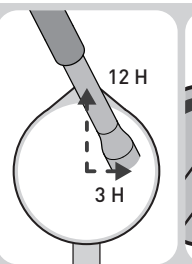
Le VOYANT « VAPEUR » est allumé = la vapeur est prête. Stoppez l'émission de vapeur en tournant la molette.

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.

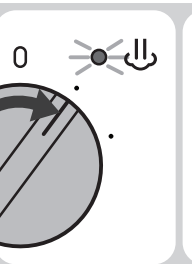
12. Commencez à monter une mousse de lait



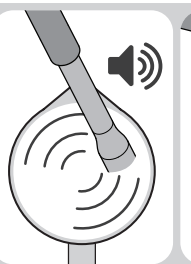
Insérez l'embout de la buse à vapeur juste sous la surface du lait.



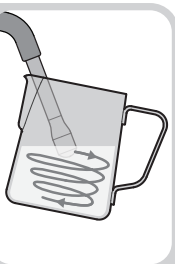
Positionnez la buse à vapeur à 90 degrés:
- Bras à 12h
- Embout à 3h



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

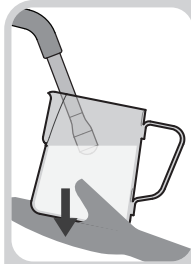


Un chuintement accompagne la montée en mousse.

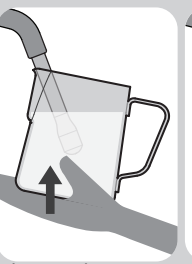


Vérifiez que le lait tourbillonne.

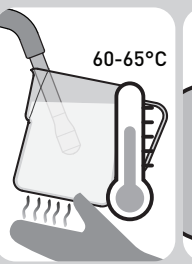
13. Montez une mousse de lait



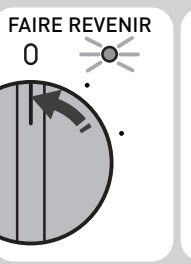
Quand le volume du lait augmente, abaissez la jarre de façon à garder l'embout juste sous la surface.



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



Le lait est prêt quand la jarre est trop chaude pour être touchée pendant 3 s.



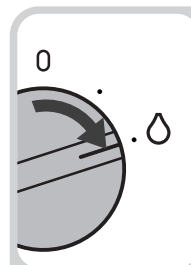
Repositionnez la MOLETTE en position verticale.



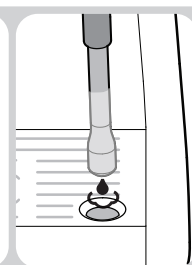
Sortez la buse à vapeur du pichet.

MODE D'EMPLOI DE LA MACHINE À EXPRESSO MINI BARISTA

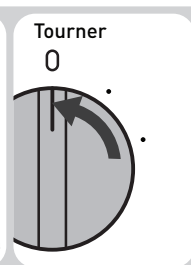
14. Videz et nettoyez la buse à vapeur



Mettez la MOLETTE sur EAU CHAUDE pendant 1 ou 2 s.



De l'eau laiteuse sortira de la buse à vapeur.



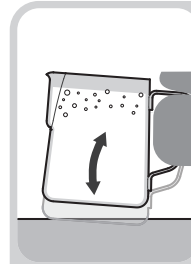
Positionnez la MOLETTE en position verticale.



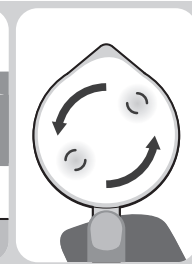
Essuyez la buse à vapeur et son embout avec un chiffon humide.

Conseil de pro : Pour maintenir une performance optimale, videz et nettoyez toujours la buse après une montée en mousse.

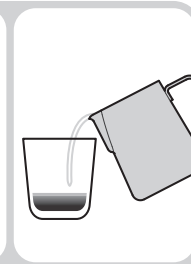
15. Mettez la dernière touche au lait



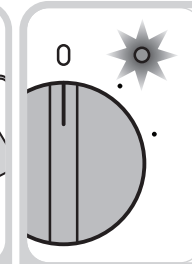
Tapez la jarre à lait contre le plan de travail pour éliminer les grosses bulles d'air.



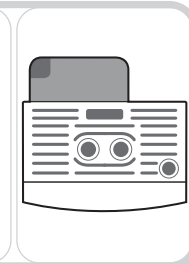
Remuez la jarre pour mélanger le lait et créer une texture soyeuse.



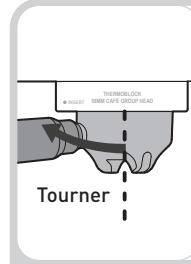
Versez le lait en un jet continu.



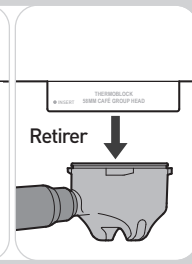
Lors du refroidissement à la temp. d'expresso, le VOYANT « VAPEUR » clignote, et de l'eau est évacuée dans le ramasse-gouttes ; gardez-le en place.



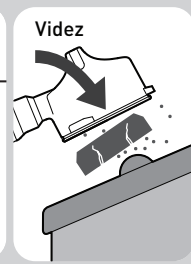
17. Nettoyage



Tournez le porte filtre et retirez-le de la tête de groupe.



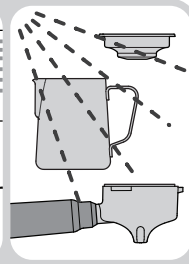
Retirez le porte filtre.



Videz le marc du porte-filtre.



Vérifiez si le ramasse-gouttes a besoin d'être vidé.



Nettoyez les pièces à l'eau chaude.

PROGRAMMATION DU VOLUME DISPENSÉ

Grâce au contrôle automatique de l'extraction, la machine à espresso Mini Barista s'arrête automatiquement après avoir versé une quantité précise d'espresso.

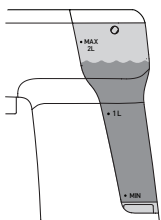
Le filtre simple verse 1 tasse d'espresso (30 ml).
Le filtre double verse 2 tasses d'espresso (60 ml).

Vous pouvez ajuster le volume dispensé selon vos préférences.

Préparatifs à la programmation de l'extraction

• Vérifiez le réservoir d'eau

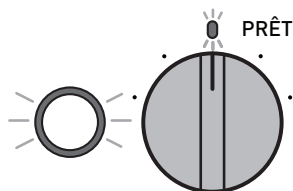
Assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans le réservoir.



• Puissance

Assurez-vous de ce qui suit.

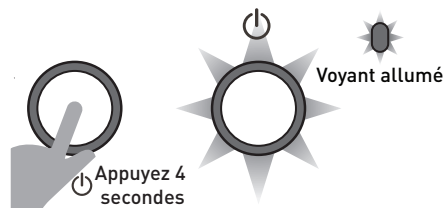
- La MOLETTE de commande est en position verticale (PRÊT).
- La prise est insérée dans la prise mural, et le courant est mis.
- L'appareil est allumé et à l'état de mise en marche.



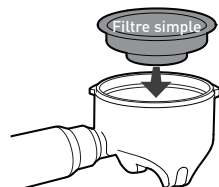
Important : si aucun programme n'est lancé dans la minute suivant l'activation de la programmation, l'appareil retourne à l'état de marche.

Programme d'extraction pour une tasse.

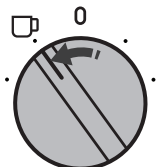
- Tenez le BOUTON enfoncé pendant 4 secondes ou jusqu'à ce que les VOYANTS « MARCHÉ/ARRÊT » et « PRÊT » commencent à clignoter.



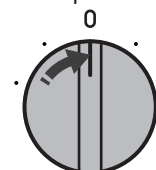
- Insérez un filtre simple dans le porte-filtre, remplissez-le de mouture et tassez avec le tasseur. Insérez dans la tête de groupe.



- Positionnez la molette sur la position UNE TASSE.
- Les VOYANTS et « PRÊT » continueront de clignoter à quelques secondes d'intervalle.



- L'espresso commence à s'extraire.
- Lorsque vous atteignez le volume que vous désirez pour 1 tasse, repositionnez la MOLETTE en position verticale (PRÊT).

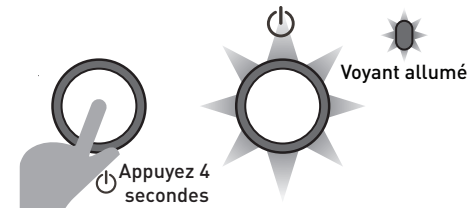


L'espresso cesse de s'extraire.
Le nouveau volume pour 1 tasse a été programmé. Le mode de programmation est terminé, et l'état de mise en marche est rétabli.

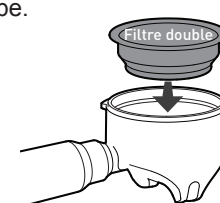
PROGRAMMATION DU VOLUME DISPENSÉ

Programme d'extraction pour deux tasses.

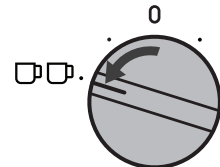
- Maintenez le BOUTON enfoncé pendant 4 secondes ou jusqu'à ce que les VOYANTS et « PRÊT » commencent à clignoter.



- Insérez un filtre double dans le porte-filtre, remplissez-le de mouture et tassez avec le tasseur. Insérez dans la tête de groupe.

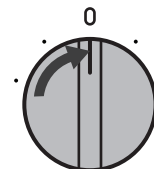


- Positionnez la molette sur la position DEUX TASSES.
- Les VOYANTS et « PRÊT » continueront de clignoter à quelques secondes d'intervalle.



L'espresso commence à s'extraire.

- Lorsque vous atteignez la quantité que vous désirez pour 2 tasses, Repositionnez la MOLETTE en position verticale (PRÊT).

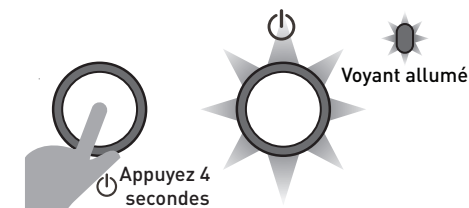


L'espresso cesse de s'extraire.

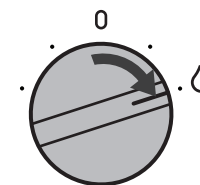
Le nouveau volume pour 2 tasses a été programmé. Le mode de programmation est terminé, et l'état prêt est rétabli.

Restauration des valeurs par défaut des volumes pour une ou deux tasses

- Maintenez le BOUTON enfoncé pendant 4 secondes ou jusqu'à ce que les VOYANTS et « PRÊT » commencent à clignoter.

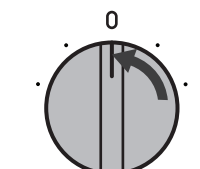


- Mettez la MOLETTE sur la position .



Tous les VOYANTS clignotent ensemble 3 fois.
Les volumes par défaut ont été restaurés. Le mode de programmation est terminé.

- Repositionnez la MOLETTE en position verticale (PRÊT).



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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 par la buse à vapeur avant et après la préparation de chaque café. (Voir le guide d'utilisation)

Important : ne plongez pas l'appareil, son cordon d'alimentation ni la prise dans de l'eau ni tout autre liquide.

Important : les pièces suivantes ne vont PAS au lave-vaisselle.

- Porte-filtre
- Ramasse-gouttes
- Tasseur
- Réservoir d'eau

ATTENTION : pour éviter les dommages de l'appareil, n'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins pour nettoyer l'extérieur. Utilisez un chiffon doux et un détergent doux.

Tablettes de nettoyage

Des tablettes de nettoyage de la machine à expresso peuvent être achetées en ligne.

Nettoyage du ramasse-gouttes

Videz le ramasse-gouttes au besoin. Si l'indicateur du niveau de remplissage rouge apparaît à travers la grille, videz le ramasse-gouttes immédiatement.

• Chaque semaine

Nettoyez le ramasse-gouttes et la grille avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle non abrasif, rincez et séchez.

Remarque : il est normal qu'avec le temps, l'intérieur du ramasse-gouttes soit taché par les huiles de la mouture de café.

Nettoyage du chauffe-tasse et de l'extérieur

Essuyez l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas d'agents de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de tampons à récurer métalliques, car ceux-ci égratigneront la surface extérieure.

Nettoyage du filtre et de le porte-filtre

• À chaque utilisation

Nettoyez-les après chaque utilisation en les rinçant à l'eau chaude sous le robinet.

• À intervalles réguliers

Avec de l'eau chaude savonneuse et un détergent doux.

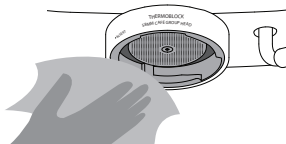
Nettoyage de la tête de groupe

• À chaque utilisation

Faites couler de l'eau avant de préparer un expresso. (Voir le guide d'utilisation)

• Chaque semaine

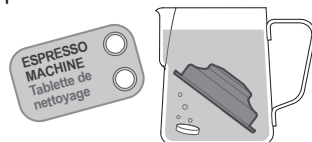
- Faites la purge d'eau en tournant la MOLETTE sur le réglage ☐.
- Faites revenir la MOLETTE quand l'eau a fini de couler.
- Essuyez l'intérieur de la bague avec un chiffon humide et une brosse.



Nettoyage des filtres

• Tous les 2 à 3 mois

- Mettez de l'eau chaude et une tablette de nettoyage dans la jarre à lait, et laissez-y tremper le filtre toute la nuit.



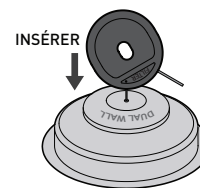
- Le lendemain matin, rincez la jarre et le filtre à l'eau courante pour vous assurer que toutes les traces de tablette de nettoyage ont été éliminées.
- Placez le filtre dans le porte-filtre (sans café) et insérez dans la tête de groupe.
- Positionnez la MOLETTE sur le réglage UNE TASSE. Cela fera couler de l'eau.
- Repositionnez la MOLETTE en position verticale.

• Débouchage des filtres

Si le filtre à double fond est bouché par des moutures de café :

- Insérez la tige de nettoyage pour filtre dans l'orifice de sortie. (La tige de nettoyage située dans le rangement des accessoires sous le ramasse-gouttes.)

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



- Placez le filtre dans le porte-filtre (sans café) et insérez dans la tête de groupe.
- Positionnez la MOLETTE sur le réglage UNE TASSE. Cela fera couler de l'eau.
- Repositionnez la MOLETTE quand l'opération est finie.
- Répétez au besoin.

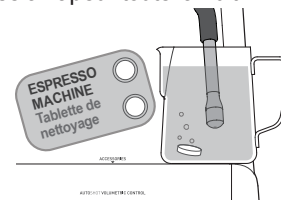
Nettoyage de la buse à vapeur

• 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 d'utilisation)

• Tous les 2 à 3 mois

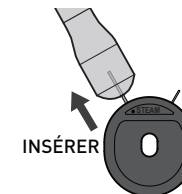
- Mettez de l'eau chaude et une tablette de nettoyage dans la jarre, et laissez-y tremper la buse à vapeur toute la nuit.



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

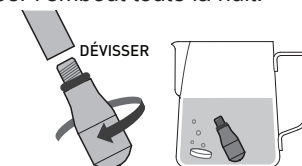
• Débouchage de la buse à vapeur

- Insérez la tige de nettoyage pour buse dans l'orifice de sortie de la buse à vapeur. (La tige de nettoyage est située dans le rangement des accessoires sous le ramasse-gouttes.)
- Faites couler de l'eau chaude par la buse à vapeur.



• Si la buse à vapeur est toujours bouchée :

- Dévissez l'embout de la buse à vapeur. Mettez de l'eau chaude et une tablette de nettoyage dans la jarre 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 tablette de nettoyage ont été éliminées.
- Utilisez la tige de nettoyage pour nettoyer l'embout de la lance.
- 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.

Joint d'étanchéité en caoutchouc de la tête de groupe

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

Important : lorsque vous n'utilisez pas votre machine à expresso, nous recommandons de ne pas laisser le porte-filtre insérée dans la tête de groupe, car cela réduira la durée de vie du joint.


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

Remarque : contactez les équipes de la marque 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 sans avoir d'abord consulté Breville.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le porte-filtre se détache pendant que l'expresso coule. De l'expresso gicle de la tête de groupe pendant le versage. De l'expresso dégoutte sur le côté de le porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas attaché correctement ou n'est pas assez serré.	Assurez-vous que les trois onglets du porte-filtre sont insérés à fond dans la tête de groupe et que la poignée est centrée. Voir le guide d'utilisation.
	La mouture du café est trop fine.	Utilisez une mouture plus grossière.
	La mouture du café est trop tassée.	Tassez la mouture plus légèrement.
	Il y a de la mouture sur le bord supérieur du filtre.	Nettoyez le bord supérieur du filtre et essuyez la tête de groupe.
	La tête de groupe est sale.	Essuyez avec un chiffon humide. Nettoyez le joint, notamment aux coins de la tête de groupe, avec une brosse afin d'éliminer la mouture.
	Le joint en caoutchouc de la tête de groupe est usé ou endommagé.	Contactez le service client de Breville. Ces informations figurent à la dernière page.
Aucun café n'est versé.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau. Faites couler de l'eau sans avoir un filtre en place, pour vous assurer que la machine est bien amorcée.
	La tête de groupe est peut-être bouchée.	Voir la section sur le détartrage.
	Les filtres à double paroi sont peut-être bouchés.	Utilisez la tige de nettoyage pour déboucher le filtre.
	La mouture de café est trop fine ou trop tassée.	Videz le filtre et rincez-le sous l'eau pour le nettoyer. Essuyez la tête de groupe avec un chiffon. Remplissez le filtre de mouture et tassez.
Le café sort goutte à goutte (extraction excessive).	La mouture est trop fine.	Utilisez une mouture plus grossière.
	Le café est trop tassé.	Tassez la mouture plus légèrement.
	La machine est entartrée.	Voir la section sur le détartrage.
L'expresso n'a pas de crème (extraction insuffisante).	Les grains sont vieux ou le café prémoulu est sec.	Utilisez du café frais (moulu ou en grains). Assurez-vous de conserver le café prémoulu dans un récipient hermétiquement clos.
	La mouture n'est pas assez compacte.	Tassez davantage.
	La mouture est trop épaisse.	Utilisez une mouture de café plus fine.
Remplissage inégal de la tasse.	Tassage inégal ou bouchage des becs de versage.	Assurez-vous que le café est tassé également et que rien n'obstrue les becs de versage.
Le marc de café est mouillé.	Le marc peut rester mouillé dans les filtres doubles.	Laissez le porte-filtre dans la tête de groupe jusqu'à ce que la montée en mousse soit terminée. L'eau aura ainsi plus de temps pour se dissiper.

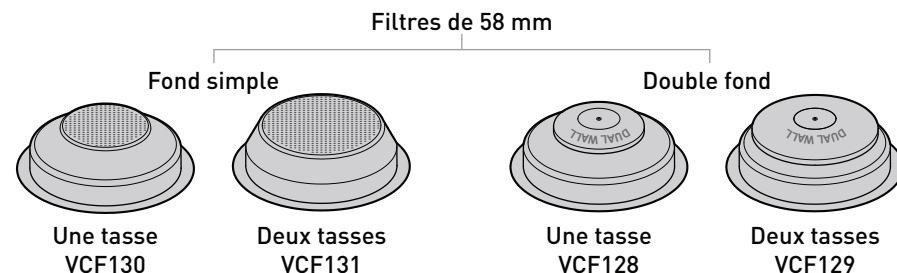
GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'expresso a un goût de brûlé.	Le type de café utilisé.	Essayez différentes marques de café.
	Utilisez la fonction de vapeur juste avant de verser un expresso.	Laissez au bloc thermique le temps d'évacuer la vapeur et de refroidir avant de verser un expresso. Le VOYANT  doit avoir fini de clignoter, et le VOYANT « PRÊT » doit rester allumé.
Le café 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.
La buse n'émet aucune vapeur.	L'embout de la buse à vapeur est bouché.	Voir la section Entretien et nettoyage.
	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 montée en mousse ne produit pas assez d'écume.	Le lait n'est peut-être 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 jarre utilisé.	Pour obtenir de meilleurs résultats, montez votre mousse de lait avec une jarre 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 une jarre qu'environ 3s (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. Il doit être juste en dessous de la surface du lait. Tapez la jarre contre la surface de travail pour éliminer les grosses bulles d'air résiduelles à la fin.
	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.
La pompe émet un son inhabituel.	Réservoir vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas bien en place.	Insérez fermement 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 qui se trouve à la base du réservoir d'eau.

Si la solution à votre problème n'est pas indiquée ici, contactez le service client de Breville.
Ces informations figurent à la dernière page.

ACCESSOIRES OFFERTS POUR LA MACHINE À EXPRESSO

Contactez le service client de Breville au :
0800 028 7154



Breville
Mini BARISTA

PIÈCES DE RECHANGE

Pour acheter des pièces supplémentaires ou des pièces de rechange, consultez www.breville.co.uk ou composez le 0800 028 7154.

EN CAS DE PROBLÈME

Pour consulter la FAQ et obtenir des conseils de dépannage, consultez : www.breville.co.uk/faqs

SERVICE APRÈS-VENTE

Les normes de fabrication de nos appareils sont extrêmement rigoureuses. Ils ne contiennent pas de pièces susceptibles d'être réparées par l'utilisateur. Suivez la démarche suivante en cas de défaillance :

- Vérifiez que les instructions ont été suivies à la lettre.
- Vérifiez que le fusible est intact.
- Vérifiez que l'alimentation secteur fonctionne correctement.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, retournez-le au magasin dans lequel vous l'avez acheté pour qu'il soit remplacé. Pour retourner l'appareil au service client, procédez comme suit :

1. Emballez-le avec soin (utilisez de préférence son emballage d'origine). Assurez-vous que l'appareil est propre.
2. Indiquez votre nom et votre adresse et stipulez le numéro du modèle (figurant sur l'étiquette signalétique) sur toute correspondance.
3. Indiquez le motif du renvoi.
4. Si votre appareil est encore sous garantie, indiquez quand et où vous l'avez acheté et joignez un justificatif d'achat (un reçu d'achat, par exemple).
5. Envoyez-le à notre service client à l'adresse ci-dessous :

Customer Service Department
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road, Royton, Oldham
OL2 5LN, UK
Tél. : 0161 621 6900 Fax : 0161 626 0391
Mél. : enquiriesEurope@jardencs.com

GARANTIE

Veillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (« JCS (Europe) ») peut modifier ces dispositions.

JCS (Europe) s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou JCS (Europe) du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de JCS (Europe), une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

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



PL

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE URZĄDZEŃ BREVILLE

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO BREVILLE

- **Uważnie przeczytaj i zachowaj wszystkie instrukcje dostarczone z urządzeniem.**
- **Nie wyjmuj kolby podczas robienia kawy lub przelewania wody, ponieważ urządzenie znajduje się wtedy pod ciśnieniem. Wyjęcie kolby w trakcie tych działań może skutkować poparzeniem wrzątkiem lub innymi obrażeniami.**
- **Dysza do spieniania mleka i gorącej wody mocno się rozgrzewa podczas spieniania mleka i przelewania wody. Może to spowodować oparzenia w przypadku dotknięcia, dlatego też należy unikać dotykania dyszy.**
- **Zawsze odłączaj wtyczkę od gniazdka zasilania przed czyszczeniem ekspresu ciśnieniowego lub w razie wystąpienia jakiegось problemu podczas robienia kawy.**
- **Nie umieszczaj dłoni bezpośrednio pod strumieniem pary, gorącej wody lub kawy, ponieważ może to skutkować poparzeniem wrzątkiem lub innymi obrażeniami.**
- **Dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się do wysokich temperatury podczas pracy urządzenia. Również po zakończeniu użytkowania powierzchnia elementu podgrzewacza może pozostawać gorąca przez jakiś czas.**
- **Nie używaj urządzenia do celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użytkowanie może skutkować obrażeniami ciała.**
- **Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy. Następujące 8 części można myć w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem: dzbanek na mleko, kratka tacy ociekowej, koszyczki filtrów na jedną lub dwie filiżanki, kolba, taca ociekowa, ubijak i zbiornik na wodę. Po umyciu dokładnie opłucz i wysusz wszystkie części przed umieszczeniem ich z powrotem w urządzeniu. Przetrzyj dyszę do spieniania mleka wilgotną ściereczką. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w części dotyczącej konserwacji i czyszczenia.**
- **Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań**