

Breville®

Faites la connaissance de votre machine

BES860XL Le Barista Express
Machine à espresso programmable
avec moulin intégré



Faites la connaissance de votre machine à expresso

- 65** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 67** Caractéristiques de votre Barista Express de Breville
- 71** Faites la connaissance de votre Barista Express de Breville
- 74** Avant la première utilisation
- 75** Assemblage de votre Barista Express de Breville
- 79** Cafés à essayer
- 83** Suggestions de recettes

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électroménager. Veuillez toujours respecter les mesures de sécurité de base, y compris:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR VOTRE BARISTA ESPRESS DE BREVILLE



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles ou collants avant d'utiliser le Barista Express de Breville pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques d'accident chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le Barista Express de Breville sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'utilisation. Assurez-vous que la surface soit plane, propre, sèche et libre de toutes substances.
- N'utilisez pas le Barista Express de Breville sur le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Ne placez pas le Barista Express de Breville sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, et évitez tout contact avec un four chaud.
- Assurez-vous que la Smart Espresso Station™ de Breville soit bien assemblé avant de la brancher et de l'utiliser. Respecter les instructions contenues dans ce livret.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Utilisez uniquement les pièces fournies pour le Barista Express de Breville. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures corporelles.
- N'utilisez pas le Barista Express de Breville d'autres façons que celles décrites dans ce livret.
- Ne faites pas fonctionner le moulin à café sans que le couvercle du contenant soit bien en place. Garder les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin du contenant lorsqu'il est en opération. Ne touchez pas aux pièces qui sont en mouvement.
- Remplissez le réservoir uniquement avec de l'eau froide du robinet. N'utilisez aucun autre liquide.
- N'utilisez jamais le Barista Express de Breville quand le réservoir est à sec.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et verrouillé dans la tête d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'infusion, car l'appareil est sous haute pression.
- Ne déplacez pas le Barista Express de Breville quand il est en marche.
- Ne laissez pas le Barista Express de Breville sans surveillance lorsqu'elle est en opération.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou les boutons. Laissez le Barista Express. Laissez le Barista Express de Breville refroidir avant de la déplacer ou de la nettoyer.
- Ne placez rien d'autre que des tasses sur le réchaud de votre Barista Express de Breville.
- Éteignez toujours votre Smart Espresso Station™ de Breville en plaçant l'interrupteur à la position hors tension (OFF) et débranchez-le s'il est laissé sans surveillance, s'il n'est pas en marche, ou avant de le nettoyer, le déplacer, le démonter, l'assembler ou l'entreposer.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT (continued)

- Gardez l'appareil et ses accessoires toujours propres. Suivez les consignes de nettoyage contenues dans ce livret.
- N'utilisez pas le Barista Express si le cordon d'alimentation ou la prise électrique sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux ou endommagé de quelque façon que ce soit. Cessez immédiatement l'utilisation et contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement. Ne l'utilisez qu'aux fins prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule en mouvement ou un bateau, ni à l'extérieur. Un mauvais usage peut causer des blessures.
- Le Barista Express est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages matériels pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez un cordon plus long ou une rallonge, ils doivent être munis d'une fiche de mise à la terre à 3 broches. Assurez-vous qu'ils ne pendent pas d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher. Pour éviter les chocs électriques, les blessures ou les risques d'incendie, la puissance nominale de la rallonge utilisée doit être similaire ou supérieure à celle de l'appareil (la puissance est indiquée sous l'appareil).

MESURES DE PROTECTION POUR TOUT APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER

- Déroulez le cordon avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez ni le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des personnes (ou des enfants) handicapées physiquement ou mentalement, ou sans l'expérience ou la connaissance requises pour utiliser l'appareil, à moins être supervisés ou préparés par une personne responsable.

ATTENTION - Afin de vous protéger contre les risques de chocs électriques, branchez l'appareil uniquement dans une prise munie d'une mise à la terre conforme.

ATTENTION:
PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :
(APPLICABLE AUX RÉSIDANTS DE LA CALIFORNIE SEULEMENT). CET APPAREIL CONTIENT DES PRODUITS CHIMIQUES QUI, SELON L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE, PEUVENT CAUSER LE CANCER, DES PROBLÈMES DE REPRODUCTION OU TOUTE AUTRE MALFORMATION CONGÉNITALE.

DÉROULEZ LE CORDON D'ALIMENTATION EN ENTIER AVANT L'UTILISATION.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BARISTA EXPRESS DE BREVILLE

MOULIN À MEULES CONIQUES INTÉGRÉ

Le moulin à meules coniques intégré permet au Barista Express de Breville de préparer un espresso à partir de grains fraîchement moulus – la clé du succès d'un espresso parfait.



GROSSEUR DE MOUTURE PRÉRÉGLÉE OU AJUSTABLE

Le cadran de GROSSEUR DE MOUTURE ajuste avec précision la finesse ou la grossièreté de la mouture pour en extraire le meilleur espresso.

Pour un espresso facile et rapide à préparer, ou pour les novices des machines à espresso, placez le cadran de GROSSEUR DE MOUTURE à DUAL WALL (double paroi) et utilisez les FILTRES À DOUBLE PAROI inclus. Consultez la rubrique 'UN INSTANT POUR APPRENDRE' en page 91.



QUANTITÉ DE MOUTURE PRÉRÉGLÉE OU AJUSTABLE

Le cadran de QUANTITÉ DE MOUTURE ajuste avec précision la quantité de grains à être moulus et acheminés dans le filtre pour l'extraction. Cette quantité doit être ajustée selon la finesse ou la grossièreté de mouture sélectionnée au cadran de GROSSEUR DE MOUTURE.

Pour un espresso facile et rapide à préparer, ou pour les novices des machines à espresso, placez le cadran de GROSSEUR DE MOUTURE à DUAL WALL (double paroi) et utilisez les FILTRES À DOUBLE PAROI inclus. Consultez la rubrique 'UN INSTANT POUR APPRENDRE' en page 91.

Pour les utilisateurs de machine à espresso plus expérimentés, ou pour ceux qui désirent améliorer leurs compétences dans la préparation d'un espresso, utilisez les FILTRES À SIMPLE PAROI inclus.

Consultez la rubrique 'AMÉLIOREZ VOS COMPÉTENCES' en page 96 pour savoir comment ajuster le cadran.



CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BARISTA EXPRESS DE BREVILLE (suite)

MOULIN À CAFÉ 'MAINS LIBRES'

Le Barista Express de Breville est munie d'un réceptacle intégré qui supporte le porte-filtre situé sous le moulin à meule conique intégré. La fonction 'mains libres' vous permet de vaquer à d'autres occupations pendant que le porte-filtre se remplit de la quantité requise de grains de café frais moulus.

Placez le porte-filtre sous le réceptacle et appuyez légèrement vers l'appareil afin d'activer la fonction de meulage.



Porte-filtre inséré dans le réceptacle intégré

BOURROIR INTÉGRÉ / AMOVIBLE

Le tassage consiste à presser la mouture de façon égale et uniforme. Le bourroir est intégré à l'appareil et peut être utilisé 'en place' ou devient amovible, selon vos préférences.



Bourroir 'en place'



Bourroir amovible

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BARISTA EXPRESS DE BREVILLE (suite)

CONTRÔLE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE

La technologie digitale de Breville permet un contrôle précis de la température pour obtenir un espresso savoureux.

LA FONCTION 'DRY PUCK'

La fonction 'Dry Puck' (disque de café séché) utilise une valve électronique qui retire l'excès d'eau de la mouture contenue dans le filtre. Ceci a lieu après l'extraction de l'espresso, quand le porte-filtre est verrouillé dans la tête d'infusion. Il en résulte un disque de café séché facilement jetable.

FONCTION PROGRAMMABLE

Le Barista Express vous permet de choisir entre les formats pré-réglés (1 oz ou 2 oz) ou le format de votre choix, en utilisant la fonction programmable.



MANOMÈTRE À EXPRESSO

Le manomètre à espresso vous guide afin d'obtenir la pression idéale pour l'extraction d'un espresso parfait. Cet indicateur mesure la pression de l'eau quand elle traverse la mouture dans le porte-filtre. La position idéale de l'aiguille à pression se situe à l'intérieur de la ZONE ESPRESSO.

Consultez le Guide d'infusion pour savoir comment extraire le meilleur espresso.

NOTE: Bien que le manomètre soit un excellent guide pour la qualité d'infusion, le meilleur indicateur n'en demeure pas moins le goût et l'aspect de votre espresso.

BUSE À VAPEUR DE TYPE COMMERCIAL

La buse à vapeur pivotante avec activateur de mousse en acier inoxydable s'ajuste facilement à la position idéale pour faire mousser le lait. La buse est munie d'un joint à rotule de 360° de style commercial.



CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BARISTA EXPRESS DE BREVILLE (suite)

UN INSTANT POUR APPRENDRE

Filtres à double paroi pour les débutants

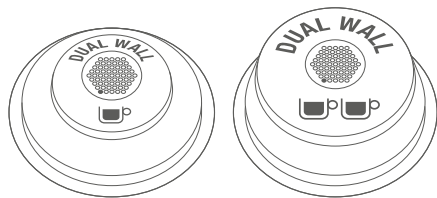
Fini les à-peu-près. Obtenez un espresso rapide et facile à préparer.

Le Barista Express est offert avec deux FILTRES À DOUBLE PAROI - 1 x une tasse et 1 x deux tasses.

Ces filtres ralentissent délibérément le flot d'eau durant l'infusion. Vous pouvez ainsi extraire un espresso à la pression idéale et obtenir un 'crema' parfait.

Ces filtres conviennent tout autant au café pré-moulu emballé sous vide qu'aux grains de café fraîchement moulus dans le moulin intégré.

Lorsque vous utilisez ces filtres, n'oubliez pas de tourner les cadrans de GROSSEUR et de QUANTITÉ DE MOUTURE à DUAL WALL (double paroi)



AMÉLIOREZ VOS COMPÉTENCES'

Filtres à simple paroi pour les baristas en devenir

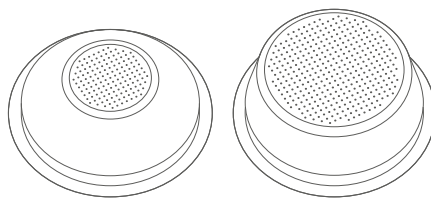
Expérimentez grosseur, quantité et tassage de mouture.

Le Barista Express est offert avec deux FILTRES À SIMPLE PAROI - 1 X une tasse et 1 x deux tasses.

Ces filtres ne ralentissent pas le flot d'eau, de sorte que vous devrez expérimenter différentes grosseurs et quantités de mouture et forces de tassage afin d'obtenir les résultats escomptés.

Ces filtres conviennent tout autant au café pré-moulu emballé sous vide qu'aux grains de café fraîchement moulus dans le moulin intégré

Consultez la rubrique 'AMÉLIOREZ VOS COMPÉTENCES' à la page 96 pour savoir comment ajuster les cadran de GROSSEUR et de QUANTITÉ DE MOUTURE



FONCTION D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

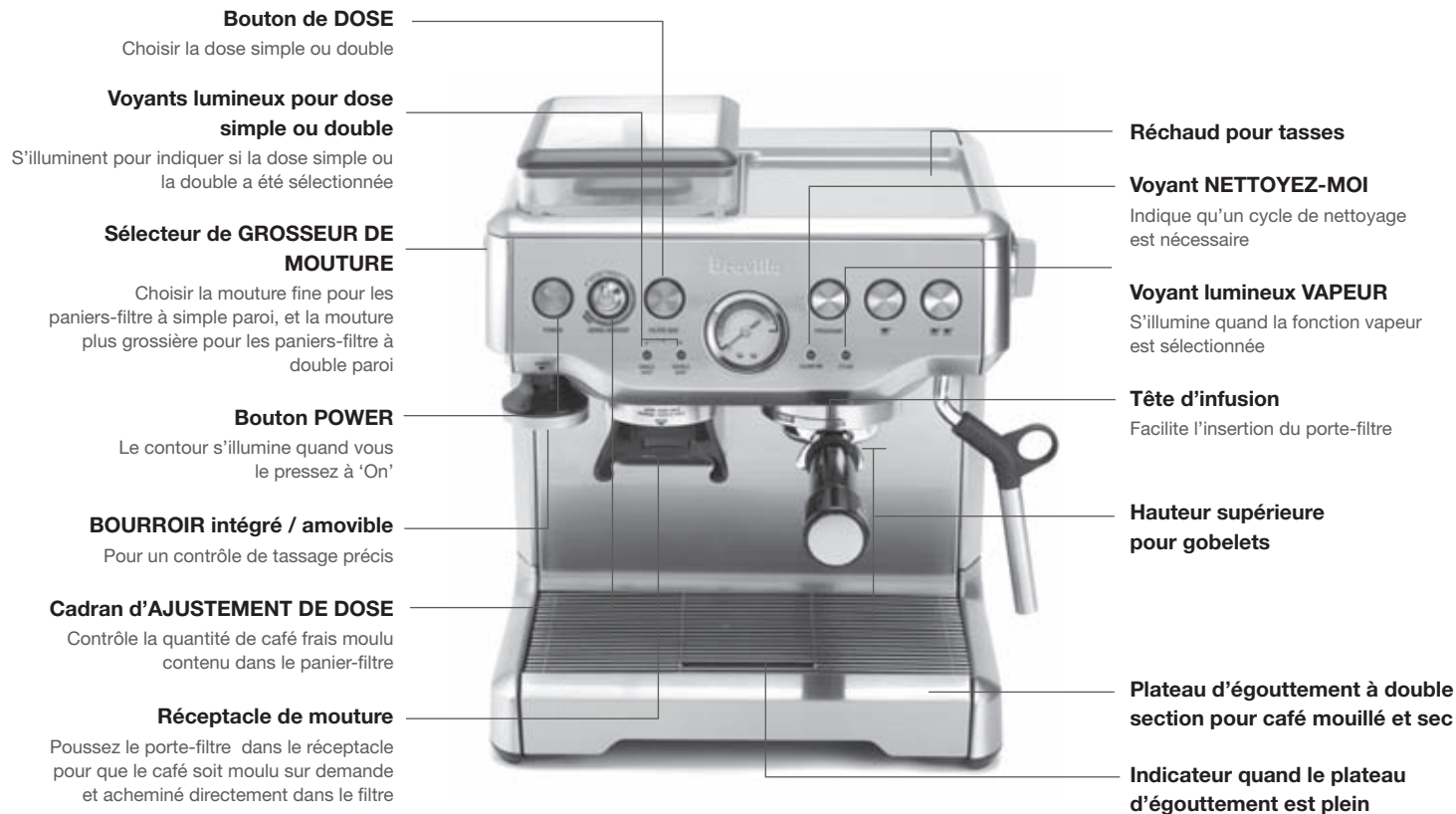
Le Barista Express de Breville se mettra en 'Mode d'économie d'énergie' si elle n'est pas utilisée durant une période de 30 minutes, et s'éteindra automatiquement si elle n'est pas utilisée pour les deux heures suivantes. Le 'Mode d'économie d'énergie' utilise 50% moins d'énergie que le mode 'Attente'.

Lorsque le 'Mode d'économie d'énergie' sera en fonction, le contour du bouton POWER clignotera lentement. Aucun autre bouton ne sera illuminé.

Pour réactiver l'appareil lorsque le 'Mode d'économie d'énergie' est en fonction, appuyez sur n'importe quel bouton, sauf POWER. Le contour du bouton POWER s'illuminera et clignotera pendant que l'appareil se réchauffe pour atteindre la température requise. Lorsque la bonne température aura été atteinte, tous les contours de boutons du panneau de commande s'illumineront.

Pour éteindre l'appareil lorsqu'il est en 'Mode d'économie d'énergie', appuyez une fois sur le bouton POWER.

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE LE BARISTA EXPRESS DE BREVILLE (suite)



FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE BARISTA EXPRESS DE BREVILLE (continu)

Réservoir d'eau amovible de 2 L

Se remplit par le dessus

Contenant à grains: capacité de 200g

Système de verrouillage qui permet de dégager le contenant sans avoir à retirer les grains

Moulin à meules coniques intégré

Ajustable pour obtenir une mouture parfaite

Manomètre à expresso

indique la pression d'extraction pour obtenir un expresso parfait

Bouton de programmation

Fonction de programmation intelligente à réglage personnalisé, selon vos goûts

Cadran de vapeur

Contrôle de sélection de la vapeur

Fonction programmable

Boutons pour 1 ou 2 tasses

Porte-filtre forgé

de style commercial avec poignée

Buse vapeur pivotante et activateur de mousse en acier inoxydable

s'ajuste facilement pour faire mousser le lait à la perfection

NON ILLUSTRÉ

Rangement pour le cordon

situé sous le réservoir d'eau

Plateau de rangement

situé derrière le plateau d'égouttement pour rangement des accessoires

Filtre à eau

inséré dans le réservoir d'eau

CARACTÉRISTIQUES

Accessoires sur mesure:

Pichet de moussage en acier inoxydable

Cuillère doseuse/bourroir

Guide de démarrage rapide

Paniers-filtre à simple paroi

'Un monde à explorer'

Système avancé de 'crema' à double paroi

'une minute suffit' pour obtenir un 'crema' parfait

Accessoires de nettoyage:

Brosse et outil de nettoyage

2 pastilles pour le nettoyage

Disque pour cycle de nettoyage

Clé Allen

Guide de nettoyage



CARACTÉRISTIQUES ADDITIONNELLES

Pompe 15 bar

conception et fabrication italiennes

Contrôle précis de la température

La technologie digitale de Breville permet un contrôle précis de la température pour obtenir un espresso savoureux

Le système de chauffage Thermocoil avec serpentín en acier inoxydable

assure un contrôle précis de la température de l'eau

Fonction pré-infusion

Extraction et distribution optimales de l'eau à travers la mouture

Fonction auto-vidange

Température optimale pour l'extraction du café

Fonction de contrôle 'Dry Puck' (Disque de café séché)

retire l'eau excédentaire du panier-filtre après l'extraction du café

Tête de diffusion lisse

distribue uniformément l'eau à travers le disque de café



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Votre Barista Express de Breville est munie d'un plateau d'égouttement, d'un réservoir d'eau et d'un plateau de rangement déjà en place quand vous déballez l'appareil. Le plateau d'égouttement est situé sur le devant de l'appareil, à sa base. Le réservoir d'eau est situé à l'arrière de l'appareil. Le filtre est inséré à même le réservoir d'eau et doit être enlevé avant de nettoyer le réservoir. Le plateau de rangement est situé à la base de l'appareil, derrière le plateau d'égouttement. Ces trois accessoires sont rétractables pour une manipulation facile.

Le contenant à grains se trouve sur le dessus du plateau d'égouttement quand vous déballez l'appareil. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et accessoires avant de jeter l'emballage.

Retirez le réservoir d'eau et lavez-le à l'eau chaude savonneuse avec un détergent liquide non abrasif. Rincez et asséchez soigneusement.

Essuyez le boîtier, le contenant à grains et le plateau d'égouttement avec un chiffon doux et asséchez soigneusement. Ne plongez ni le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.



NOTE: Ne lavez aucune pièce ou accessoire dans le lave-vaisselle.

ASSEMBLAGE DE VOTRE BARISTA EXPRESS DE BREVILLE

ÉTAPE 1



Insérez le plateau de rangement dans la base de l'appareil et glissez-le vers le fond. Ce plateau sert à ranger l'outil et la brosse de nettoyage, la clé Allen, les deux pastilles de nettoyage, les filtres en acier inoxydable, la cuillère doseuse/bourroir, le Guide de nettoyage et le Guide de démarrage rapide. Ils seront ainsi protégés quand ils ne sont pas utilisés.

ÉTAPE 2



Insérez l'indicateur 'Empty me!' (Videz-moi) dans le plateau d'égouttement et placez le couvercle par-dessus. Placez ensuite la grille sur le dessus et glissez le plateau d'égouttement en position à la base de l'appareil, devant le plateau de rangement.

ÉTAPE 3



Avant d'installer le filtre du réservoir, retirez le sac en plastique qui le recouvre et laissez-le tremper dans une tasse d'eau pendant 5 minutes.

Rincez le filtre sous l'eau froide du robinet pendant 5 secondes.

Rincez la mèche en acier inoxydable du filtre en plastique et assemblez.

Fixez la date à 2 mois. Insérez le filtre dans le réservoir vide et pressez pour qu'il s'enclenche.

NOTE: Consultez la rubrique **Entretien et Nettoyage** à la page 101, 'Installation du filtre dans le réservoir d'eau'.

ASSEMBLAGE DE VOTRE SMART EXPRESSO STATION™ DE BREVILLE (continu)



ÉTAPE 4

Installez le contenant à grains et tournez le cadran sur 90° dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

NOTE: Avant chaque utilisation, il est conseillé d'effectuer un lessivage à vide, sans mouture, afin de s'assurer que l'appareil est bien réchauffé. Voir l'Étape 5 de la rubrique 'UNE MINUTE SUFFIT' à la page 91.

CAFÉS À ESSAYER



EXPRESSO

Intense et aromatisé, un espresso ou café noir court est fait d'à peu près 8g de mouture. On en sert environ 30ml dans une petite tasse ou un petit verre.



CAFÉ NOIR ALLONGÉ

Un café noir allongé est généralement un espresso simple ou double auquel on a ajouté de l'eau bouillante.



CAFÉ AU LAIT

Un espresso simple dans une tasse remplie de lait chaud et à peine recouvert de mousse.

CAFÉS À ESSAYER (continu)



CAFÉ LATTÉ CLASSIQUE

Le café traditionnel des français et des italiens, servi avec du pain au chocolat ou un biscotti. Espresso simple dans les proportions $\frac{1}{3}$ d'espresso et $\frac{2}{3}$ de lait. Agrémenté de lait chaud que l'on verse sur la paroi interne du verre afin de lui donner une consistance crémeuse, et recouvert d'une bonne couche de mousse.



CAPPUCCINO

Le vrai cappuccino est léger et servi tiède avec les proportions suivantes: $\frac{1}{3}$ espresso, $\frac{1}{3}$ lait chaud et $\frac{1}{3}$ mousse onctueuse.

Pour plus de raffinement, saupoudrer de chocolat sur la moitié de la mousse, en utilisant une carte à jouer.



MACCHIATO

Un espresso simple dans une demitasse de 70ml et à peine quelques gouttes de lait moussé.

CAFÉS À ESSAYER (continu)



CAFÉ MOCHA

Un verre de lait chocolaté (cacao fondu ou sirop au chocolat) à base d'expresso simple. Copeaux de chocolat saupoudré sur le dessus.



EXPRESSO AFFOGATO

Franchement irrésistible, cette petite douceur consiste en une cuillère de crème glacée à la vanille imbibée d'expresso et de votre liqueur favorite. Pour épater la galerie, servez la crème glacée dans un verre à martini et le mélange à expresso à côté.



CON PANNA

Signifiant 'avec de la crème', ce petit réchauffant est une élégante variation du traditionnel Café Viennois. Dans une tasse de 90-120L, versez un double expresso recouvert une bonne cuillère de crème fouettée. Saupoudrez de cannelle et servez immédiatement.

DESSERTS

PUDDING AUX FRUITS FRAIS ET CAFÉ

6 portions

750ml de crème

¾ tasse de sucre

2 gousses de vanille, coupées en longueur

1 c. à soupe de gélatine en poudre

1 petit panier de framboises fraîches

1 c. à soupe de sucre, extra

¾ tasse de café expresso fort, tiédi

1. Mettre la crème, le sucre et les gousses de vanille dans un poêlon. Remuer sur feu moyen jusqu'à ébullition. Retirer les gousses de vanille.
2. Ajouter la gélatine et remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à dissolution. Retirer du feu et laissez la préparation refroidir.
3. Verser la préparation dans 6 verres de 150ml. Réfrigérer au moins 3 heures ou jusqu'à ce que le tout soit pris.
4. Placer les framboises dans un bol moyen, saupoudrer de sucre et écraser délicatement avec une fourchette.
5. Mélanger le café tiédi aux framboises écrasées. Couvrir et réfrigérer.
6. Pour servir, verser le mélange de framboises et café sur les puddings.
7. Servir immédiatement, accompagné de café frais.

TIRAMISU

4 portions

1½ tasse de mascarpone

1¼ tasse de crème

2½ c. à soupe de sucre à glacer

½ tasse de café expresso fort, tiédi

½ tasse de Tia Maria ou autre liqueur de café

16 biscuits Doigts de dame

Poudre de cacao, pour saupoudrer

1. Mélanger la mascarpone, la crème et le sucre à glacer dans un grand bol. Brasser légèrement pour former des pics. Réserver.
2. Mélanger le café et la liqueur dans un bol. Plonger les biscuits un à un dans le mélange. S'assurer que les biscuits ont bien absorbé le liquide.
3. Disposer la moitié des biscuits dans des bols à dessert ou des verres. Napper avec la moitié du mélange. Répéter l'opération.
4. Saupoudrer uniformément de poudre de cacao et réfrigérer.
5. Servir avec des fruits frais et un expresso.

DESSERTS (continu)

MUFFINS AU CAFÉ, À LA CANNELLE ET AUX NOIX

12 portions

2½ tasses (375g) de farine

2 c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé de cannelle

¾ tasse de sucre

1 tasse de crème sure

2 œufs

1 c. à thé de zeste de citron finement râpé

⅓ tasse d'huile

¾ tasse d'expresso fort, tiédi

1. Tamiser la farine, la poudre à pâte et la cannelle dans un grand bol et ajouter le sucre.
2. Mettre la crème sure, les œufs, le zeste de citron, l'huile et l'expresso dans un bol moyen et bien mélanger.
3. Plier le mélange de crème et les noix dans les ingrédients secs, sans trop mélanger.
4. Verser le mélange également dans 12 moules à muffins beurrés remplis aux 2/3.
5. Cuire au four préchauffé à 180°C (350°F) durant 12-15 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
6. Servir chauds ou froids recouverts de 'Glaçage relevé au café'. Délicieux accompagnés d'un Cappuccino ou d'un Latté

GLAÇAGE RELEVÉ AU CAFÉ

2 tasses de sucre à glacer tamisé

1 c. à soupe de beurre ramolli

¼ tasse d'expresso fort, chaud

1. Bien mélanger le sucre à glacer, le beurre et la moitié du café dans un bol et ajouter graduellement le reste du café jusqu'à consistance requise.

Utilisation de votre Machine

	Fonctionnement de votre Barista Express de Breville
90	Une minute suffit
94	Un monde à explorer
101	L'art de faire mousser le lait
103	Petits trucs sur la préparation du café
105	Entretien et nettoyage
111	Rangement
112	Guide de dépannage

Consultez les pages 61-62 pour toutes les consignes de sécurité

UNE MINUTE SUFFIT

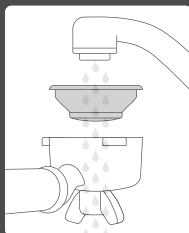
Le Barista Express est munie de paniers-filtre à double paroi pour une ou deux tasses. Ces paniers-filtres sont conçus spécialement pour ralentir le flot d'eau durant l'infusion, afin d'obtenir un espresso extrait à la bonne pression et recouvert d'un 'crema' riche et doré. Les filtres à double paroi conviennent autant au café pré-moulu emballé sous vide qu'au café fraîchement moulu. Ces paniers-filtre permettent à l'amateur de café de préparer facilement et sans efforts le meilleur espresso.

1

Avant la première utilisation



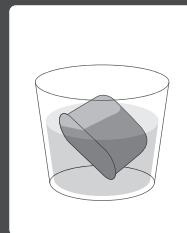
Laver le réservoir d'eau



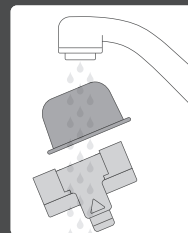
Laver le porte-filtre et les filtres

2

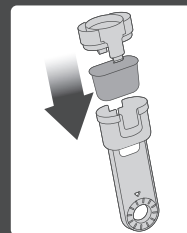
Installer le réservoir



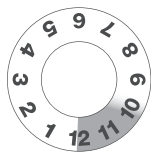
Laisser tremper 5 minutes



Rincer le filtre et la mèche

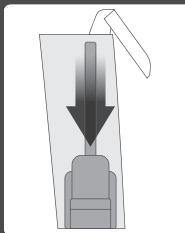


Assembler

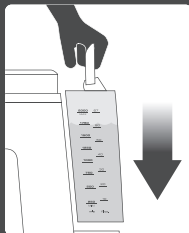


REPLACEMENT DUE

Fixer la date à 2 mois



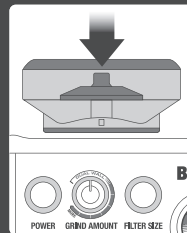
Installer le filtre dans le réservoir



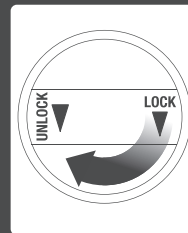
Remplir le réservoir et le remettre en place

3

Installer le contenant à grains



Mettre le contenant en place



Verrouiller le contenant en place

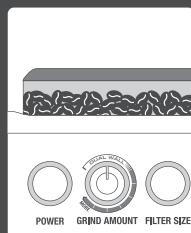


Remplir le contenant de grains de café

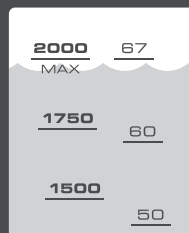
UNE MINUTE SUFFIT (continu)

4

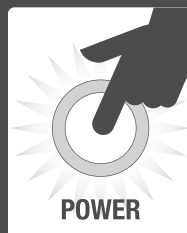
*Vérifier avant
chaque
utilisation*



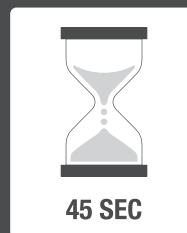
Y a-t-il des grains dans le contenant?



Y a-t-il de l'eau dans le réservoir?



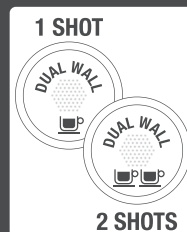
Enfoncer le bouton power 'On



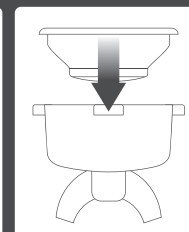
Réchauffer

5

*Préparer
l'espresso*



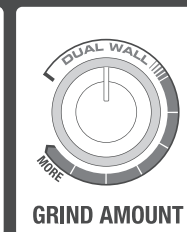
Choisir le filtre



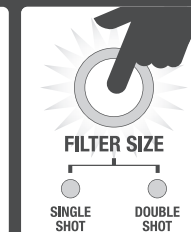
Placer dans le porte-filtre



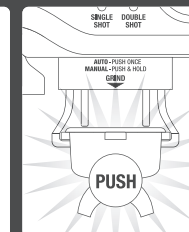
Tourner le cadran Grind Size (grosueur) à Dual Wall



Tourner le cadran Grind Amount (quantité) à Dual Wall

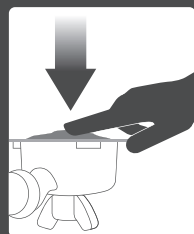


Choisir le filtre pour 1 ou 2 tasses

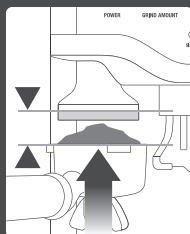


Meulage: Start-Stop automatique

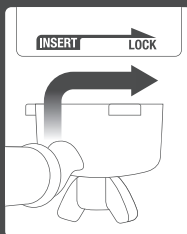
UNE MINUTE SUFFIT (continu)



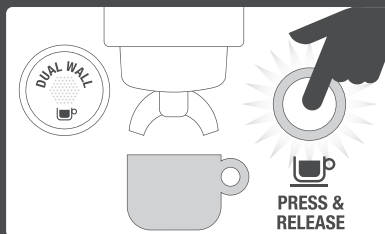
Araser la mouture



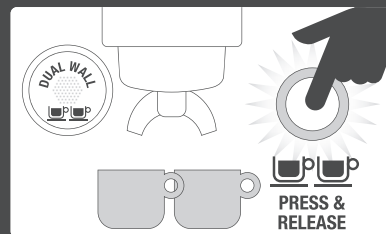
Essuyer l'excès de mouture



Insérer le Porte-filtre



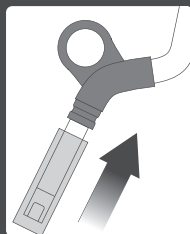
Placer une tasse sous la tête d'infusion pour extraire 1 tasse d'espresso



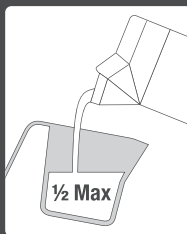
Ou placer 2 tasses pour extraire 2 tasses d'espresso

6

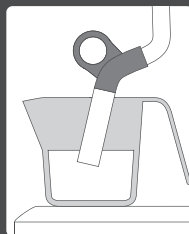
Mousser le lait



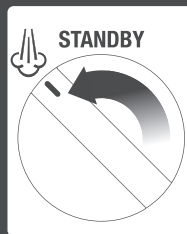
Installer l'accessoire de moussage



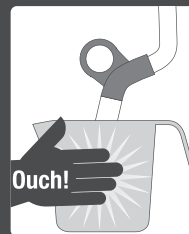
Remplir le pichet à moitié



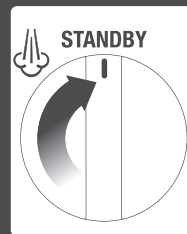
Placer le pichet sur le plateau d'égouttement



Démarrer la vapeur

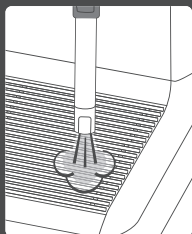


Arrêter quand le pichet est très chaud

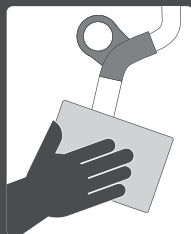


Arrêter la vapeur

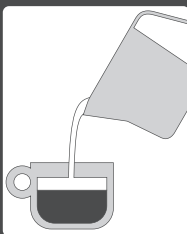
UNE MINUTE SUFFIT (continu)



Après le moussage,
nettoyer la buse avec la
vapeur



Essuyer la buse vapeur

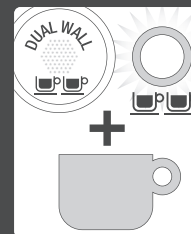


Verser délicatement



Votre espresso est prêt!

Problèmes



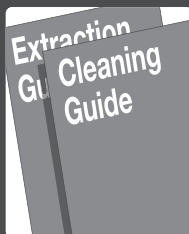
Le café est trop faible?

Sélectionnez le filtre
à 2 tasses pour une
tasse d'espresso.



Le café n'est pas assez
chaud?

Réchauffez d'abord
les tasses, réchauffez
d'abord les tasses et
le porte-filtre, ou
réchauffez le lait plus
longtemps.



Consultez les guides
d'instructions

Consultez le Guide
d'infusion sur la façon
de préparer l'espresso
ou le Guide de
nettoyage pour
l'entretien de la
machine.



Centre de service à
la clientèle

Consultez le Livret
d'instructions ou
communiquez avec le
Service à la clientèle
de Breville.

USA
askus@brevilleusa.com
CANADA
askus@breville.com
1-866-BREVILLE

UN MONDE À EXPLORER

Le Barista Express est munie de paniers-filtre à simple paroi pour une ou deux tasses. Ces paniers-filtres ne ralentissent pas le flot d'eau durant l'infusion, de sorte que vous devrez expérimenter différentes grosseurs et quantités de grains et diverses forces de tassage, afin d'obtenir les résultats escomptés. Les paniers-filtre à simple paroi ont été conçus pour recevoir uniquement le café fraîchement moulu. Une fois que vous aurez maîtrisé l'utilisation de ces paniers-filtre, vous pourrez 'explorer le monde' de l'expresso en essayant différents réglages de grains, forces de tassage et styles de café.

Un excellent café possède une dose égale des principaux éléments qui en font la saveur: acidité, arôme, amertume, corps, goût de noisette et finesse. Avec les paniers-filtre à simple paroi, vous pourrez explorer le monde de l'expresso en ajustant la mouture, la quantité et le tassage afin d'extraire une riche variété de saveurs.

	MOUTURE + QUANTITÉ + TASSAGE = FLOT *			
SUR-EXTRAIT AMER • ASTRINGENT	TROP FINE	TROP GRANDE	TROP FORT	+ DE 30 SEC.
ÉQUILIBRÉ	MOYENNE	8g PAR TASSE	5-10g	15-30 SEC
SOUS-EXTRAIT FAIBLE • DILUÉ	TROP GROSSIÈRE	TROP PETITE	TROP FAIBLE	- DE 15 SEC.

* Temps de cuisson approximatif

ÉTAPE 1 – REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU



- S'assurer que le filtre est bien en place dans le réservoir. Consultez la rubrique 'Entretien et Nettoyage' en page 101 pour plus de détails.
- Remplir le réservoir d'eau froide du robinet jusqu'à la marque maximum indiquée sur le côté, et le glisser soigneusement vers le bas à l'arrière de la machine.
- Brancher l'appareil dans une prise de 110/120V .
- Démarrez la machine en enfonçant le bouton 'On'. Le contour du bouton clignotera pendant que la machine se réchauffe. Lorsque la température requise aura été atteinte, les contours de tous les boutons du panneau de commande s'illumineront.

ÉTAPE 2 – RÉCHAUFFER LES TASSES

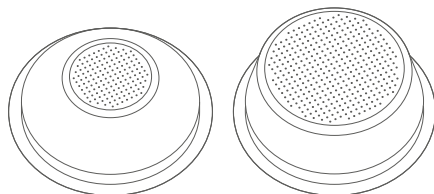
- Pour garder le café à la température optimale une fois dans la tasse.
- Le réchaud pour tasses se réchauffe en même temps que la machine.
- Laissez couler l'eau chaude de la tête d'infusion, sans le porte-filtre, en enfonçant le bouton d'une tasse et déposer les tasses sur le réchaud.

NOTE: Vérifier le niveau d'eau avant l'utilisation et remplacer l'eau quotidiennement. Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau froide du robinet avant chaque utilisation. Ne pas utiliser d'eau minérale ou distillée ou tout autre liquide.

UN MONDE À EXPLORER (continu)

ÉTAPE 3 – PRÉPARER LES PANIERS-FILTRE À SIMPLE PAROI

- Placez les paniers-filtre à simple paroi de une ou deux tasses dans le porte-filtre (le plus petit filtre est pour une tasse et le plus grand pour 2 tasses). Si vous utilisez un gobelet à café, servez-vous du filtre pour 2 tasses et extrayez seulement 60ml. Si vous désirez une plus grande quantité de café, versez de l'eau bouillante dans votre tasse avant d'extraire le café.
- Pré-chauffer le porte-filtre en le plaçant sous la tête d'infusion. Rincez avec l'eau chaude émanant de la tête d'infusion, en utilisant la fonction de meulage manuel. Bien assécher avant l'utilisation.



ÉTAPE 4 – MEULAGE DU CAFÉ



- Placez le porte-filtre dans le réceptacle.
- Remplissez le contenant de grains de café frais.
- Enfoncer le bouton de DOSE pour sélectionner la dose de mouture désirée (simple ou double).
- Pour une dose de mouture simple ou double – Enfoncez et tenir le micro-interrupteur jusqu'à l'obtention de la mouture voulue.

NOTE: Pour arrêter le meulage durant la préparation d'une dose simple ou double, vous n'avez qu'à enfoncer le micro-interrupteur une autre fois, ou presser le bouton de mode de mouture ('grind mode'). Pour arrêter l'opération quand la fonction de meulage manuel est activée, retirez simplement le porte-filtre. Ceci désactivera l'interrupteur et arrêtera la fonction de meulage.

ÉTAPE 5 – RÉGLER LA MOUTURE



Quand vous réglez la mouture, assurez-vous qu'elle soit fine mais pas trop ni poudreuse. Car elle affectera le débit d'eau traversant le café dans le porte-filtre et, par le fait même, le goût du café.

Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a la texture de la farine quand on la presse entre ses doigts), l'eau ne traversera pas le café, même avec la pression. Il en résultera un café surextrait, trop foncé et amer, avec un 'crema' tacheté et inégal sur le dessus.



Si la mouture est trop grossière, l'eau la traversera trop vite. Il en résultera un café sous-extrait, peu savoureux et sans 'crema' onctueux sur le dessus.

ÉTAPE 6 – AJUSTER LA DOSE



Lorsque vous choisissez le panier-filtre à simple paroi avec une mouture plus fine, vous aurez à augmenter la dose pour que le panier-filtre soit correctement rempli.

Pour augmenter la dose, tourner le bouton d'ajustement de la dose (Dose Adjust) de la fonction DUAL WALL afin d'obtenir la quantité exact de mouture.

NOTE: Vous aurez peut-être à pratiquer cette opération quelques fois en ajustant légèrement la dose (Dose Adjust) jusqu'à ce que vous atteigniez la quantité requise.

ÉTAPE 7 – TASSAGE DE LA MOUTURE

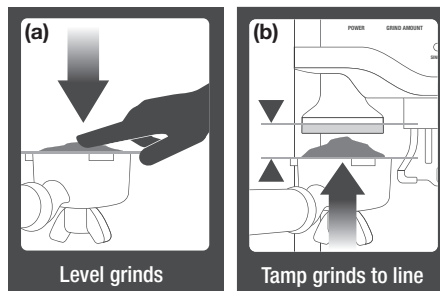


Pour faciliter l'utilisation, le Barista Express de Breville vous offre deux façons de tasser le café.

1. Bourroir intégré:

Le bourroir est déjà en place dans la machine et est très pratique pour le tassage.

- Une fois que la fonction de meulage est terminée, retirez le porte-filtre du réceptacle et tapez légèrement pour comprimer la mouture.
- Avec le bourroir en place, tenez le porte-filtre sous le bourroir.



- Soulevez fermement le porte-filtre sous le bourroir en appliquant assez de pression pour tasser le café.
- Retirez le porte-filtre du bourroir, et nettoyez l'excès de café sur le contour du porte-filtre afin qu'il s'insère correctement dans la tête d'infusion.

2. Contrôle du tassage:

Le bourroir est amovible, pour une utilisation manuelle.

- Retirez le bourroir de la machine.
- Une fois le meulage terminé, retirez le porte-filtre du réceptacle et tapez pour comprimer la mouture.
- D'une main, agripper le bourroir et de l'autre, tenez la poignée du porte-filtre.
- Pressez fermement et de façon uniforme avec le bourroir afin de bien égaliser le café et le tasser.
- Retirez le bourroir du porte-filtre et nettoyez l'excès de café sur le contour du porte-filtre afin qu'il s'insère correctement dans la tête d'infusion.



UN MONDE À EXPLORER (continu)

ÉTAPE 8 – INSÉRER LE PORTE-FILTRE



Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion de sorte que la poignée soit bien alignée, tel qu'indiqué.



Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et tournez-le vers la droite jusqu'à ce que vous sentiez de la résistance, soit à un angle d'environ 90° avec la machine.

ÉTAPE 9 – EXTRACTION DU CAFÉ

- Assurez-vous que tous les contours des boutons du panneau de contrôle sont illuminés, indiquant que la machine a atteint la température d'infusion et est prête à fonctionner.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttement et le porte-filtre sont en place.
- Placez une ou deux tasses préchauffées sous le porte-filtre.

NOTE: FONCTION DE PRÉ-INFUSION

Quand vous sélectionnez un café simple ou double, la machine pompe l'eau une première fois, puis s'arrête et pompe à nouveau pour traverser la mouture du porte-filtre. La mouture est d'abord humectée par une petite quantité d'eau avant l'extraction, puis se gonfle en exerçant une pression qui permet d'extraire les huiles et la pleine saveur du café.

DOSE PRÉ-PROGRAMMÉE – UNE TASSE



Enfoncez une fois le bouton ☕ d'une tasse. Une dose pré-réglée d'à peu près 30ml s'en écoulera. Un bruit de pompage se fera alors entendre. La machine s'arrêtera automatiquement quand la dose sera atteinte.

NOTE: La quantité d'expresso contenue dans votre tasse dépendra de la mouture et de la dose demandée.

NOTE: Quand vous utilisez le filtre à 1 tasse, vous devrez seulement extraire approximativement 30ml de café, afin d'obtenir une saveur optimale. Si vous utilisez le filtre à 2 tasses, vous devrez extraire environ 60ml, pour une saveur optimale.

DOSE PRÉ-PROGRAMMÉE – DEUX TASSES



Enfoncez une fois le bouton ☕☕ de deux tasses. Une dose pré-réglée de 60ml s'en écoulera. Un bruit de pompage se fera alors entendre. La machine s'arrêtera automatiquement quand la dose sera atteinte.

NOTE: Si vous enfoncez l'un ou l'autre des boutons d'une tasse ou de deux tasses durant l'opération, l'écoulement du café s'arrêtera immédiatement.

PROGRAMMATION D'UN SIMPLE EXPRESSO

1. Préparez-vous à faire une tasse d'expresso en suivant les étapes 2 à 6 de la rubrique 'UNE MINUTE SUFFIT' en page 86.
2. Placez votre tasse sous la tête d'infusion.
3. Pour débiter la programmation, enfoncez le bouton 'PROGRAM' une fois. La machine fera entendre un bip sonore et le bouton de programmation clignotera. Cela indique que la machine est en mode programmation.
4. Enfoncez une fois le bouton ☕ d'une tasse. Le café s'écoulera normalement et le bouton d'une tasse clignotera.
5. Quand la quantité voulue d'expresso sera dans votre tasse, pressez le bouton ☕ d'une tasse afin d'arrêter l'écoulement. La machine fera entendre à deux reprises un bip sonore indiquant qu'elle a gardé en mémoire la quantité désirée et qu'elle n'est plus en mode programmation.

PROGRAMMATION D'UN DOUBLE EXPRESSO

1. Préparez-vous à faire deux tasses d'expresso en suivant les étapes 2 à 6 de la rubrique 'UNE MINUTE SUFFIT' en page 86.
2. Placez votre tasse sous la tête d'infusion.
3. Pour débiter la programmation, enfoncez le bouton 'PROGRAM' une fois. La machine fera entendre un bip sonore et le bouton de programmation clignotera. Cela indique que la machine est en mode programmation.
4. Enfoncez une fois le bouton ☕☕ de deux tasses. Le café s'écoulera normalement et le bouton d'une tasse clignotera.
5. Quand vous aurez le volume désiré dans votre tasse, pressez le bouton ☕☕ d'une tasse afin d'arrêter l'écoulement. La machine fera entendre à deux reprises un bip sonore indiquant qu'elle a gardé en mémoire la quantité désirée et qu'elle n'est plus en mode programmation.

UN MONDE À EXPLORER (continu)

RÉTABLIR LES RÉGLAGES DE VOLUMES PAR DÉFAUT

Pour rétablir les réglages par défaut d'une tasse ou de deux tasses, enfoncez et tenez le bouton de programmation (PROGRAM) jusqu'à ce que la machine fasse entendre à trois reprises un bip sonore. Relâchez le bouton. Cela indique que la machine est revenue à ses réglages par défaut.

NOTE: Réglage par défaut : une tasse fait approximativement 30ml. Deux tasses: environ 60ml.

PRÉPARATION MANUELLE D'UN EXPRESSO



Enfoncez et tenez le bouton ☕ d'une tasse ou de deux tasses. Relâchez le bouton ☕☕ une fois que vous aurez le volume désiré dans votre tasse.

STEP 10 – VIDER LE PORTE-FILTRE

- Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion en le faisant pivoter vers la gauche jusqu'à ce qu'il relâche.
- Pour dégager la mouture usagée, renversez le porte-filtre au-dessus d'un contenant et frappez-le délicatement (la mouture usagée devrait être jetée avec les rebuts domestiques et non dans le lavabo, car elle pourrait bloquer les drains).
- Avec le panier-filtre bien en place, tenez le porte-filtre sous la tête d'infusion, tenez enfoncé le bouton ☕ d'une tasse pour laisser couler l'eau jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- Remplacez le porte-filtre dans la tête d'infusion afin qu'il sèche et reste chaud.

AVERTISSEMENT: LES PIÈCES EN MÉTAL DU PORTE-FILTRE DEVIENNENT EXTRÊMEMENT CHAUDES.

L'ART DE FAIRE MOUSSER LE LAIT



Le Barista Express de Breville est munie d'une buse vapeur pivotante de style commercial et d'un activateur de mousse en acier inoxydable. Quand vous utilisez l'activateur de mousse de la buse vapeur, une quantité considérable de mousse peut être produite.

Si vous avez besoin de moins de mousse, retirez l'activateur de mousse de la buse vapeur avant le moussage. Pour ce faire, assurez-vous d'abord qu'il est refroidi puis simplement dégagez-le en tirant vers le bas. L'activateur de mousse peut être rangé dans le plateau de rangement à l'intérieur de la machine, s'il n'est pas utilisé régulièrement.

Pour vous servir à nouveau de l'activateur de mousse, assurez-vous de bien l'insérer autour de la buse vapeur, par une extrémité ou l'autre, en le poussant vers le haut jusqu'à la bande en caoutchouc.

- Remplissez le pichet en acier inoxydable de lait froid et frais, jusqu'à la moitié.
- Tourner le cadran de vapeur jusqu'à la position vapeur ('Steam'). Le voyant lumineux rouge clignotera, indiquant que la machine se réchauffe pour produire de la vapeur.
- Lorsque le voyant lumineux s'éteint, la fonction vapeur est prête.
- Avant d'immerger la buse vapeur dans le lait, faites une pause en tournant le cadran de vapeur à la position 'OFF'. Cela évitera l'éclaboussure du lait hors du pichet (cette fonction de pause dure 6 secondes avant de se désactiver au mode vapeur.
- Immergez la buse dans le lait et faites mousser.
- Pour arrêter, remettre le cadran de vapeur à la position 'OFF' et retirez le pichet.



NOTE: Lorsque la machine à espresso produit de la vapeur, un son de pompage se fait entendre. Ceci est très normal pour une pompe de 15 bar.

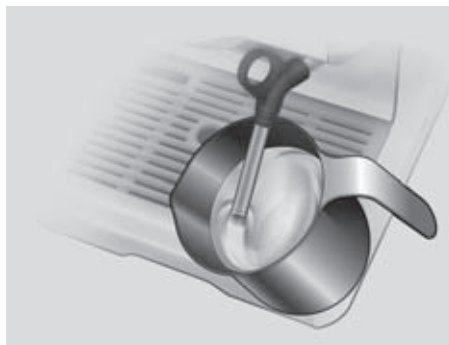
NOTE: Après 5 minutes de vapeur continue, la machine désactivera automatiquement la fonction vapeur. Le voyant lumineux de vapeur clignotera. Lorsque cela se produira, remettre le cadran de vapeur à la position 'OFF'.

AVERTISSEMENT: LE LAIT NE DOIT PAS JAILLIR DE L'ACTIVATEUR DE MOUSSE, CAR CE DERNIER NE FONCTIONNERA PAS ADÉQUATEMENT. POUR ÉVITER L'ÉCLABOUSSURE DE LAIT CHAUD, NE SOULEVEZ PAS L'EXTRÉMITÉ DE L'ACTIVATEUR DE MOUSSE AU-DESSUS DE LA SURFACE DU LAIT DURANT LE MOUSSAGE. ASSUREZ-VOUS QUE LE CADRAN DE VAPEUR EST À LA POSITION 'OFF' AVANT DE RETIRER LE PICHET À MOUSSAGE.

L'ART DE FAIRE MOUSSER LE LAIT (continu)

Il y a deux façons de faire mousser le lait:

Étirer (stretch) le lait pour le faire aérer et le faire tourbillonner pour le rendre plus léger et à la bonne température. En pratique, ces deux opérations ne devraient en être qu'une.



ÉTAPE 1 - ÉTIRER (STRECH) LE LAIT

Tenez le pichet de façon à ce que la buse vapeur soit juste au-dessous de la surface du lait et avec votre main libre, démarrer le moussage. De temps à autre, abaissez le pichet de sorte que la buse vapeur touche à peine à la surface du lait et fasse entendre un sifflement. Étirer le lait en augmentera le volume; il faudra donc abaisser le pichet au fur et à mesure que le lait gonfle, afin que l'extrémité de la buse demeure juste sous la surface du lait.

ÉTAPE 2 - FAIRE TOURBILLONNER LE LAIT

Après un moment, le lait sera assez aéré. Il faudra alors que la buse soit décentrée de façon à créer un tourbillon dans le lait. Pour ce faire, faites basculer le pichet un peu plus loin de vous ou sur le côté, et en même temps plongez la buse dans le lait.

Continuez à faire tourbillonner le lait jusqu'à ce qu'il soit à la bonne température (entre 55°C/130°F et 65°C/150°F). Même sans thermomètre, vous saurez que le lait est prêt quand la base du pichet est trop chaude pour qu'on la touche.

Un fois le bon équilibre obtenu, le lait prendra une consistance de 'meringue' avec un reflet vitré. Éliminez les bulles d'air qui se sont formées en frappant délicatement le pichet sur le comptoir et verser le lait dans une tasse ou un verre pour obtenir un café savoureux.

Enfin, n'oubliez pas de bien essuyer votre buse vapeur avec un linge humide.

NOTE: Si un crissement se fait entendre quand vous étirez le lait, les chances sont que vous avez abaissé trop vite la buse dans le lait.

NOTE: Assurez-vous que l'activateur de mousse est bien en place autour de la buse vapeur et touche à la bande en caoutchouc. Pour de meilleurs résultats, utilisez du lait froid et frais. Nettoyez toujours la buse vapeur et l'activateur de mousse après chaque utilisation. Consultez la rubrique 'Entretien et Nettoyage' à la page 105.

NOTE: Pour extraire un espresso immédiatement après avoir utilisé la buse vapeur, cette machine possède une fonction d'auto-vidange. Cela empêchera la mouture de brûler à cause de l'eau bouillante provenant du thermocoil. À la place, l'eau sera automatiquement acheminée à l'intérieur du plateau d'égouttement, par l'intérieur de la machine, afin que le thermostat intérieur soit à la température idéale pour extraire le café. Votre café sera toujours extrait à la température idéale, pour un maximum de saveur.

L'ART DE FAIRE MOUSSER LE LAIT (continu)

RÉCHAUFFER VOTRE TASSE

Une tasse chaude maintiendra la température optimale du café. Réchauffez votre tasse en tenant enfoncé le bouton d'une tasse et en laissant couler l'eau chaude provenant de la tête d'infusion, sans porte-filtre, puis remettez la tasse sur le réchaud.

RÉCHAUFFER LE PORTE-FILTRE

Un porte-filtre froid peut abaisser la température de l'eau assez pour que le café en soit affecté. Assurez-vous toujours de faire réchauffer le porte-filtre avant de préparer le café, en y laissant passer de l'eau chaude.

NOTE: Toujours assécher le filtre et le porte-filtre avant de préparer le café, car l'humidité pourrait causer du 'drilling' – soit quand l'eau contourne la mouture durant l'extraction.

UTILISATION DE CAFÉ PRÉ-MOULU

Si vous utilisez du café pré-moulu, choisissez une mouture qui convient à votre machine à expresso/cappuccino.

LA BONNE MESURE

Il est important d'utiliser le filtre correspondant à la quantité de café désirée. Un expresso simple est fait de 1/3 once ou 8g de café. Une cuillère doseuse/bourroir bien rase représente la bonne mesure pour un expresso simple, et deux cuillères pour un double expresso.

TASSAGE ADÉQUAT

Arasez votre café en tapotant doucement le porte-filtre sur le comptoir, puis tassez fermement avec le bourroir. Pour le tassage d'un double expresso, il est important de ne tasser qu'après la deuxième mesure, car tasser entre chaque mesure pourrait causer une interstice entre les couches et entraver l'extraction.

NOTE: Assurez-vous de bien essuyer l'excès de café sur la paroi latérale du filtre afin qu'il y ait une bonne adhérence sous la tête d'infusion.

AUTO-VIDANGE DE LA TÊTE D'INFUSION

Avant d'insérer le porte-filtre, laissez passer un peu d'eau à travers la tête d'infusion. Cela assurera un dernier 'nettoyage' à votre machine et stabilisera la température avant l'infusion.

INFUSION DE L'EXPRESSO

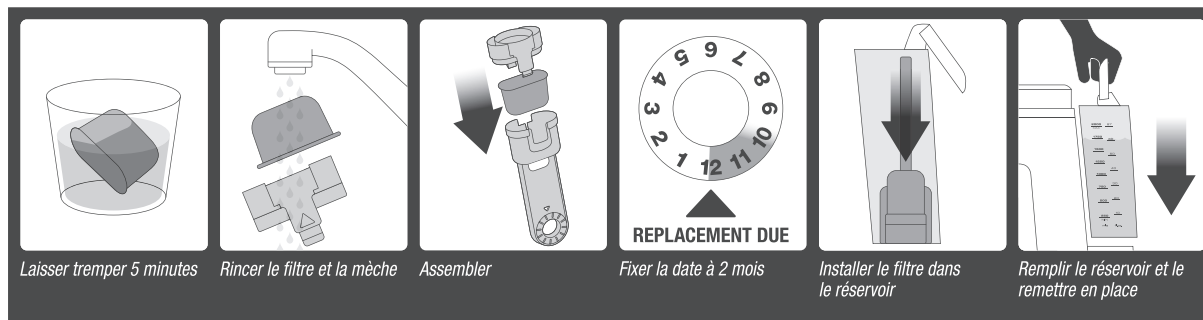
L'erreur la plus commune est la surextraction de l'expresso, engendrant un breuvage amer et un 'crema' décoloré.

Le 'crema' est cette écume dorée qui recouvre le café après l'infusion.

NOTE: Le goût du café dépendra de vos préférences et de plusieurs autres facteurs, dont le type de café, la grosseur de la mouture et la pression de tassage. Faites-en l'essai en variant chacun de ces facteurs afin d'obtenir le café désiré.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LE BARISTA EXPRESS DE BREVILLE

INSTALLATION / REMPLACEMENT DU FILTRE DU RÉSERVOIR D'EAU



Le filtre du réservoir d'eau de le Barista Express réduit de façon significative les substances qui peuvent affecter la senteur et le goût de l'eau, comme le chlore, certains pesticides et déchets organiques ou même le goût de métal. On peut le retirer du réservoir durant l'infusion, s'il n'est pas utile.

- Retirez le filtre du sac de plastique et faites-le tremper dans de l'eau durant 5 minutes.
- Rincez-le à l'eau froide durant 5 secondes.
- Lavez la mèche en acier inoxydable du filtre en plastique et assemblez.
- Fixez la date à 2 mois.
- Remettez en place en laissant glisser vers le bas.


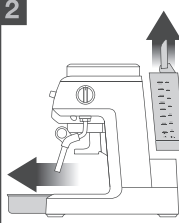
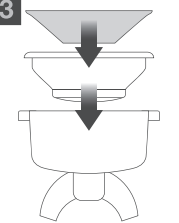
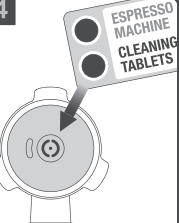
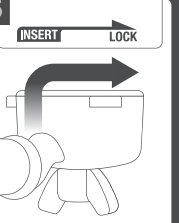
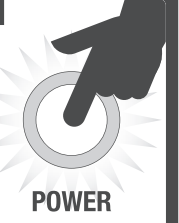
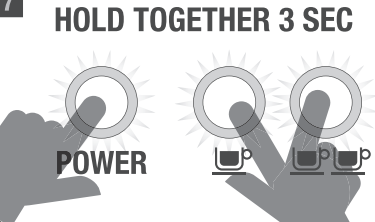

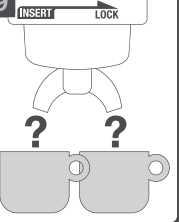
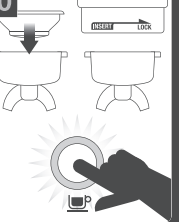
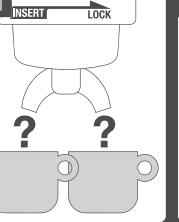

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

Laissez couler de l'eau régulièrement dans le porte-filtre, sans la mouture, afin d'éliminer les résidus qui pourraient s'y retrouver.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE (continu)

CYCLE DE NETTOYAGE

Le Barista Express a une fonction de cycle de nettoyage intégrée que vous devez utiliser périodiquement. Le voyant lumineux 'CLEAN ME' (nettoyez-moi) s'illuminera automatiquement pour indiquer qu'un cycle de nettoyage est requis.

1  CLEAN ME <i>Nettoyage requis</i>	2  <i>Vider le plateau d'égouttement, remplir le réservoir d'eau</i>	3  <i>Placer le disque de nettoyage dans le filtre</i>	4  <i>Mettre la rondelle sur le dessus</i>	5  <i>Verrouiller dans la Machine</i>	6  POWER <i>Éteindre la Machine</i>
7 HOLD TOGETHER 3 SEC  POWER <i>Enfoncer les boutons 1 & 2 tasses & Power durant 3 secondes</i>	8  5 MIN TO FINISH <i>Attendre 5 minutes, puis rincer le filtre et le porte-filtre.</i>	9  <i>L'espresso ne s'écoule toujours pas?</i>	10  <i>Répéter les étapes A3-A5</i>	11  <i>L'espresso ne s'écoule toujours pas?</i>	12  USA askus@brevilleusa.com CANADA askus@breville.com 1-866-BREVILLE <i>Appeler le service à la clientèle de Breville</i>

ENTRETIEN ET NETTOYAGE (continu)

GUIDE POUR LE CYCLE DE NETTOYAGE

Pour le cycle de nettoyage, suivez les étapes suivantes et consultez la rubrique Guide pour Cycle de Nettoyage de la Machine.

1. Prenez une pastille de nettoyage.
2. Insérez-la dans le disque du panier-filtre à une ou deux tasses
3. Insérez le panier-filtre dans le porte-filtre
4. Clippez la pastille dans le filtre
5. Verrouillez le porte-filtre dans la tête d'infusion
6. Éteignez la machine
7. Tenir enfoncés simultanément les boutons de une tasse, deux tasses et POWER durant 3 secondes.
8. Le cycle de nettoyage s'activera pour 5 minutes. Une fois terminé, un signal sonore se fera entendre 3 fois. Retirez le porte-filtre et assurez-vous que la pastille est complètement dissoute.

Si la pastille n'est pas dissoute, répétez les étapes 5 à 7.

DÉTARTRAGE

Un usage régulier peut causer le dépôt de minéraux d'eau dure dans les différentes composantes de la machine, réduisant ainsi la diffusion de l'eau, la puissance de la machine et affectant la qualité du café.

Nous vous conseillons de détartrer la machine régulièrement (tous les 2-3 mois) avec un mélange d'eau et de vinaigre.

Suivez les directives suggérées ou utilisez les solutions suivantes:

Solution diluée (eau douce)



- 1 partie de vinaigre blanc
- 2 parties d'eau froide

Solution concentrée (eau dure)

- 1 partie de vinaigre blanc
- 1 partie d'eau froide

AVERTISSEMENT: NE PLONGEZ NI LE CORDON D'ALIMENTATION, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. NE JAMAIS RETIRER OU VIDER LE RÉSERVOIR D'EAU DURANT LE DÉTARTRAGE.


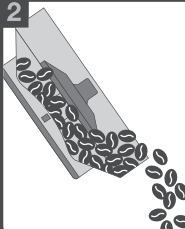
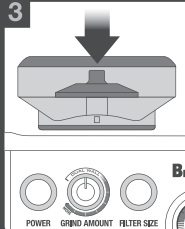
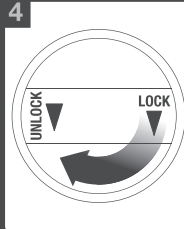
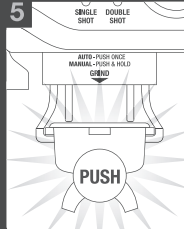

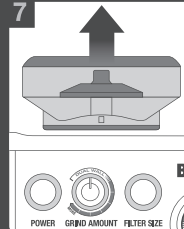
DÉTARTRAGE DE LA MACHINE



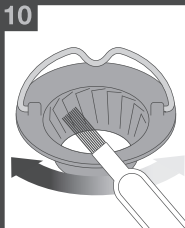
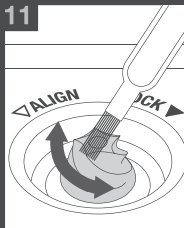
- Retirez le porte-filtre et l'activateur de mousse. Versez la solution de vinaigre-eau dans le réservoir.
- Branchez la machine.
- Enfoncez le bouton POWER à la position 'On'
- Placez un grand bol sous la tête d'infusion et la buse vapeur.
- Quand la température d'infusion aura été atteinte, tous les contours des boutons du panneau de commande s'illumineront. Tenez enfoncés les boutons de une  tasse et deux  tasses afin d'activer l'écoulement d'eau manuel. Relâchez les boutons quand la moitié de la solution vinaigre-eau aura traversé la tête d'infusion.
- Réglez le cadran de vapeur à la position 'STEAM' et laissez la vapeur s'échapper de la buse vapeur durant à peu près 2 minutes. Remettez le cadran de vapeur à la position 'OFF'.
- Après le détartrage, retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement puis remplissez-le d'eau froide. Pour rincer la machine, répétez les étapes précédentes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE (continu)

NETTOYAGE DU MOULIN À MEULES CONIQUES

Le cycle de nettoyage du moulin élimine les dépôts d'huile qui peuvent affecter le rendement des meules coniques.

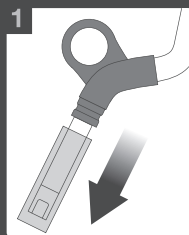
						
Déverrouiller le contenant à grains	Vider le contenant à grains	Replacer le contenant	Verrouiller le contenant	Faire fonctionner le moulin à vide	Déverrouiller le contenant	Retirer le contenant

			
Déclencher la meule supérieure	Retirer la meule supérieure	Nettoyer la meule avec la brosse	Nettoyer la vrille avec la brosse

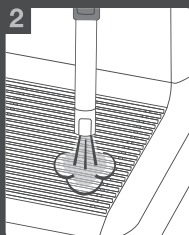
ENTRETIEN ET NETTOYAGE (continu)

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR ET DE L'ACTIVATEUR DE MOUSSE

Entretien de la buse vapeur

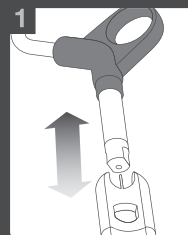


Retirer l'accessoire de moussage

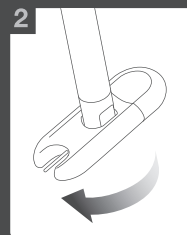


Après le moussage, nettoyer la buse avec la vapeur

Buse vapeur bloquée



Nettoyer l'orifice avec la tige



Retirer l'embout



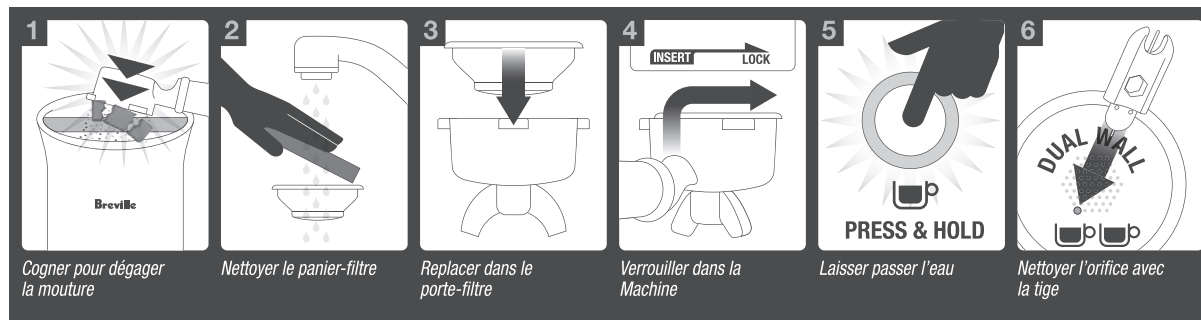
Faire tremper l'embout dans l'eau chaude

- La buse vapeur et l'activateur de mousse doivent être nettoyés après chaque moussage
- Retirez l'activateur de mousse et rincez-le à l'eau chaude.
- Essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide et orientez-la vers le plateau d'égouttement. Tournez alors le cadran de vapeur à la position 'STEAM'. Le lait pouvant rester dans la buse sera alors dégagé.
- Remettez le cadran à la position 'OFF' et enfoncez le bouton POWER à 'Off' pour laisser refroidir la machine.
- Si la buse vapeur est bloquée, utilisez la tige de l'outil de nettoyage pour dégager l'orifice.
- Si la buse demeure bloquée, vous pouvez retirer l'embout de la buse vapeur en utilisant l'outil spécial prévu à cet effet.
- Dévissez-le avec l'outil en question.
- Faites tremper l'embout dans l'eau bouillante avant d'utiliser la tige pour le débloquer. Remplacez-le dans la buse vapeur et fixez-le bien avec l'outil de nettoyage.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE (continu)

NETTOYAGE / DÉBLOQUAGE DES FILTRES, PORTE-FILTRE ET TÊTE D'INFUSIN

Régulièrement, rincez la machine avec le porte-filtre en place, sans la mouture, afin d'éliminer tout résidu de café.



Si les petits orifices du filtre se bloquent, suivez les étapes suivantes:

- 1 Insérez le filtre dans le porte-filtre. Laissez l'eau s'écouler de la machine avec le filtre et le porte-filtre en place, sans mouture.
- 2 Vous pouvez utiliser la tige de l'outil de nettoyage pour nettoyer les orifices du panier-filtre.
- 3 Pour nettoyer les filtres à simple paroi, faites couler l'eau à travers le porte-filtre en utilisant la fonction manuelle et tenant enfoncé le bouton ☕ 'une tasse'.
- 4 Pour un nettoyage approfondi des filtres, faites un cycle de nettoyage de la machine avec le porte-filtre et les filtres en place.



NETTOYAGE DU BOÎTIER / RÉCHAUD À TASSES

Vous pouvez nettoyer le boîtier et le réchaud à tasses avec un chiffon doux et humide. Polir ensuite avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas d'abrasif, de tampons à récurer ou de chiffons qui pourraient en égratigner la surface.



NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

Le plateau d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, et surtout quand l'indicateur 'Empty Me!' (videz-moi) apparaît.

Retirez alors la grille, les compartiments et l'indicateur 'Empty Me!' du plateau d'égouttement. Jetez la mouture sèche. Lavez le plateau d'égouttement à l'eau chaude savonneuse, en utilisant un savon liquide non-abrasif, rincez et bien asséchez. Vous pouvez retirer l'indicateur 'Empty Me!' en le soulevant pour dégager les loquets latéraux.

La base du plateau d'égouttement et le couvercle vont au lave-vaisselle.



NETTOYAGE DU PLATEAU DE RANGEMENT

Vous pouvez retirer le plateau de rangement après avoir enlevé le plateau d'égouttement, le nettoyer avec un chiffon doux et humide (ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons récurants ou de chiffons qui pourraient égratigner la surface).

RANGEMENT DE LA MACHINE

Avant de ranger votre machine, éteignez-la en pressant le bouton POWER à 'Off'. Faites de même pour le cadran de vapeur (Off) et débranchez l'appareil.

Retirez les grains de café du contenant, videz le réservoir d'eau et le plateau d'égouttement. Assurez-vous que la machine est refroidie, propre et asséchée. Remettez tous les accessoires en place ou dans le plateau de rangement.

Rangez en position verticale et ne déposez aucun objet sur le dessus.

AVERTISSEMENT: NE PLONGEZ NI LE CORDON D'ALIMENTATION, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. NE JAMAIS RETIRER OU VIDER LE RÉSERVOIR D'EAU DURANT LE DÉTARTRAGE.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Quand la machine est éteinte, les voyants lumineux de la vapeur et de l'eau chaude clignotent.	Le cadran de vapeur n'est pas à la position 'Off'	Tournez le cadran de vapeur à la 'Off'. La machine activera le processus normal de réchauffement.
Le café ne s'écoule pas.	La machine n'est pas en marche ou n'est pas branchée	Assurez-vous que la machine est Branchée et que le bouton POWER est enfoncé à 'On' Consultez la rubrique.
	Le réservoir d'eau est vide	'le réservoir d'eau' à la page 90.
	La mouture est trop fine	Assurez-vous d'utiliser la bonne grosseur de mouture à expresso. consultez la rubrique ' <i>Régler la mouture</i> ' à la page 92.
	Il y a trop de mouture dans le filtre	Consultez la rubrique ' <i>Ajuster la Dose</i> ' à la page 92.
	La mouture est trop tassée	Consultez la rubrique ' <i>Tasser la mouture</i> ' à la page 93.
	Le filtre est bloqué	Nettoyez les filtres. Consultez la rubrique ' <i>Nettoyage des filtres</i> ' à la page 106
Le café coule trop vite.	La mouture est trop grossière	Assurez-vous d'utiliser la bonne grosseur de mouture à expresso. Consultez la rubrique ' <i>Régler la mouture</i> ' à la page 90.
	Il n'y a pas assez de mouture dans le filtre	Consultez la rubrique ' <i>Ajuster la dose</i> ' à la page 90
	La mouture n'est pas assez tassée	Consultez la rubrique ' <i>Tasser la mouture</i> ' à la page 93.
Le café est froid.	Les tasses n'ont pas été réchauffées	Réchauffez les tasses. Consultez la rubrique ' <i>Réchauffer les tasses</i> ' à la page 90.
	Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino ou le latté)	Quand le fond du pichet à lait devient trop chaud pour qu'on le touche, cela veut dire que le lait est la bonne température. Consultez la rubrique ' <i>L'art de faire mousser le lait</i> ' à la page 97.

GUIDE DE DÉPANNAGE (continu)

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Il n'y a pas de créma.	La mouture n'est pas assez tassée	Consultez la rubrique ' <i>Tasser la mouture</i> ' à la page 93.
	La mouture est trop grossière	Assurez-vous d'utiliser la bonne grosseur de mouture à expresso. Consultez la rubrique ' <i>Régler la mouture</i> ' à la page 92.
	Les grains de café ne sont pas frais	Remplacez les grains en place par des grains frais ou du café pré-moulu frais. Le café moulu ne doit pas être gardé plus d'une semaine.
	Les orifices des filtres sont Bloqués	Utilisez la tige de l'outil de nettoyage pour dégager les orifices. Consultez la rubrique ' <i>Nettoyer les filtres</i> ' à la page 106.
La machine émet des sons de pulsion / pompage durant l'infusion ou le moussage du lait.	La machine fonctionne avec une pompe de 15 bar	Ceci est le fonctionnement normal de la machine. Il n'y a rien à faire.
Le café déborde du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans la tête d'infusion	Consultez la rubrique ' <i>Insérer le porte-filtre</i> ' à la page 94.
	Il y a de la mouture autour de la paroi du filtre	Nettoyez les résidus de mouture sur la paroi du porte-filtre afin qu'il s'enclenche bien dans la tête d'infusion.
	Il y a trop de mouture dans la filtre	Consultez la rubrique ' <i>Ajuster la dose</i> ' à la page 92.
	La mouture est trop tassée	Consultez la rubrique ' <i>Tassage de la mouture</i> ' à la page 93.
	Pas le bon filtre pour la quantité de mouture utilisée	Assurez-vous d'utiliser le petit filtre pour 1 tasse de café et le grand pour 2 tasses.
Il y a de la mouture dans le café.	Le réservoir d'eau est vide ou presque	Consultez l'étape 1 – ' <i>Remplir le réservoir</i> ' à la page 90.
	La mouture est trop fine	Assurez-vous d'utiliser la bonne grosseur de mouture à expresso. Consultez la rubrique ' <i>Régler la mouture</i> ' à la page 92.

GUIDE DE DÉPANNAGE (continu)

	La machine est bloquée par des la dépôts minéraux	Détartez la machine. Consultez Rubrique ' <i>Détartrage</i> ' à la page 103.
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
La machine émet un son De pompage continu et fort	Le réservoir d'eau est vide	Consultez la rubrique ' <i>Remplir le réservoir d'eau</i> ' à la page 90.
	Le réservoir d'eau n'est pas bien installé	Consultez l'étape 1 – ' <i>Remplir le réservoir</i> ' à la page 90.
Aucune vapeur ne s'émane	La machine n'est pas en marche	Assurez-vous que la machine est branchée et que le bouton POWER est en position 'On'
	Le réservoir d'eau est vide	Consultez la rubrique ' <i>Remplir le réservoir d'eau</i> ' à la page 90.
	Le cadran de vapeur n'est pas à la position 'Steam'	Tournez le cadran à la positin 'Steam'.
	La buse vapeur est bloquée	Utilisez la tige de l'outil de nettoyage pour nettoyer l'orifice. Si la buse est encore bloquée, retirez l'embout en utilisant le centre de l'outil de nettoyage. Consultez la rubrique ' <i>Entretien et nettoyage</i> ' à la page 105.
Le lait ne mousse pas	Il n'y a pas assez de vapeur	La buse vapeur peut être bloquée. Consultez la rubrique ' <i>Entretien et nettoyage</i> ' à la page 105.
	Le lait n'est ni frais ni froid	Utilisez du lait frais et froid. Consultez la rubrique ' <i>L'art de mousser le lait</i> ' à la page 103.
La machine ne fonctionne pas	La machine semble être en marche mais cesse de fonctionner	Le dispositif de sécurité peut avoir été déclenché à cause de la surchauffe de la pompe ou du moulin à café. Éteignez la machine et laissez-la refroidir durant 30-60 minutes.
Aucune mouture ne sort du moulin à café	Il n'y a pas de grains de café dans le contenant	Remplissez le contenant.

GUIDE DE DÉPANNAGE (continu)

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Le moulin à café ne fonctionne pas que le micro-interrupteur est enfoncé Les voyants des 'Doses' une tasse et deux tasses clignotent en alternance	Le verrou de sécurité du contenant à grains n'est pas enclenché (le contenant n'est pas bien installé)	Retirez le contenant, vérifiez s'il y a des débris et remplacez-le correctement.
Trop / pas assez de mouture acheminée dans le panier-filtre	Le réglage de la dose est incorrect pour la grosseur de grain utilisé	Utilisez l'ajustement de la dose (Dose Ajust) pour augmenter ou diminuer la dose.
Trop / pas assez d'expresso dans la tasse	Le réglage de la dose ou de la grosseur de la mouture doivent être modifiés	Restaurez les programmes par défaut de la machine ou reprogrammez un nouveau réglage de la dose.



Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canadian Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

www.brevilleusa.com

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928
19400 S. Western Ave, Torrance CA, 90501-1119
Tel: 1866 BREVILLE
2555 Avenue de l'aviation, Pointe-Claire (Montréal), Québec H9P 2Z2 CANADA
Tel: 1866 BREVILLE

© Copyright Breville Pty Ltd 2009

Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

Model BES860XL

Issue 3/09

Packaging Code: NA

