

# Breville®



Espresso Machine · Cafetière à Espresso · BES250XL  
Instruction booklet · Manuel d'emploi

# CONGRATULATIONS

on the purchase of your new  
Breville Café Venezia™

INSERT



## CONTENTS

- 4** Breville Recommends Safety First
- 6** Know Your Breville Café Venezia™
- 8** Operating Your Breville Café Venezia™
- 14** Tips on Making the Perfect Espresso
- 16** Care, Cleaning and Storage
- 19** Troubleshooting
- 21** Coffee Variations
- 22** One Year Limited Warranty
- 24** French Instructions

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels or stickers before using the Breville Café Venezia™ for the first time.
- Do not place the Breville Café Venezia™ near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the Breville Café Venezia™ on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not use the Breville Café Venezia™ on a sink drain board.
- Always ensure the Breville Café Venezia™ is properly assembled before connecting to power outlet and operating.
- The Breville Café Venezia™ is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use only cold tap water in the water tank.
- Do not use any other liquid.
- Never use the Breville Café Venezia™ without water in the water tank.
- Ensure the filter holder is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the filter holder during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not leave the Breville Café Venezia™ unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Scalding may occur. Allow the Breville Café Venezia™ to cool down before moving or cleaning any parts.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the Breville Café Venezia™.
- Always switch off the Breville Café Venezia™ by pressing the POWER button 'Off' and unplug if appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the Breville Café Venezia™ and accessories clean.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Follow the cleaning instructions provided in this book (refer to page 16).

## **FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES**

- Unwind the cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces, or become knotted.
- This appliance is not intended for use by persons [including children] with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- It is recommended to inspect the appliance regularly. Do not use the appliance if power supply cord, plug or appliance becomes damaged in anyway. Return the entire appliance to the nearest authorised Breville service centre for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Breville Service Center.

**CALIFORNIA PROPOSITION 65:  
(Applicable to California residents only).**  
**This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.**

# **FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**KNOW**

your Breville Café Venezia™

INSERT



# KNOW YOUR BREVILLE CAFÉ VENEZIA™



93 oz removable water tank with hinged handle.



Single, double, and pod stainless steel filters.



Easy Eject™ filter system



Tamping tool / measuring spoon.

# OPERATING

your Breville Café Venezia™

INSERT





## OPERATING YOUR BREVILLE CAFÉ VENEZIA™

### Before First Use

Remove any packaging material or promotional stickers before using your Breville Café Venezia™ for the first time.

Wipe the outer housing with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the outer housing, power cord or plug in water or any other liquid.

The water tank is located at the back of the machine. Lift the hinged handle and pull up to remove the water tank. Wash in warm, soapy water using a non-abrasive washing liquid. Rinse and dry thoroughly

**NOTE:**

**All accessories should be washed in warm soapy water prior to use.**

**Do not clean any parts or accessories in the dishwasher.**

### Filling the Water Tank

Ensure the Selector Control is set to the 'STANDBY' position.

Lift the hinged handle and pull up to remove the water tank. Fill with cold water to the maximum mark and replace in the machine.

Close the water tank lid.



**NOTE:**

**The water tank has an integrated lid/carry handle.**

**NOTE:**

**The water tank should be filled with fresh cold water before use.**

**Check water level before use and replace the water daily.**

### Priming and Pre-heating the Machine

Priming fills the internal tank with water and cleanses the brewing system. This process is recommended before first use, however, it can be repeated prior to each time you prepare an espresso to pre-heat the machine.

Ensure the 'Selector Control' is in the 'STANDBY' position and plug the power cord into a 120V power outlet.

Press the 'POWER' button 'On'. The 'POWER' button surround will illuminate. The red 'HEATING' light will illuminate and turn off when the machine has reached the correct temperature.

Place an empty cup or container under the group head. As soon as the red 'HEATING' light turns off, set the 'Selector Control' to the 'ESPRESSO' position and run a small amount of water through the brewing head for a few seconds without the filter holder in place.

A pumping noise will be heard during this operation, and water will run through the group head. Your Café Venezia™ has now been Primed/Pre-Heated and you may proceed onto preparing an espresso.

### Pre-heating the Filter Holder

Pre-heat the filter holder by placing underneath the group head. Rinse with hot water from the group head using the 'ESPRESSO' pour function. Dry the filter and filter holder thoroughly before use.

## OPERATING YOUR BREVILLE CAFÉ VENEZIA™ ESPRESSO MACHINE

### Pre-warming Cups

The Cup Warming Tray will start to warm as the machine heats.

Pre-warm the cups by placing them on the Cup Warming Tray or by rinsing them with hot water from the group head. This will help maintain the coffee's optimal temperature when brewed into the cups.

### Preparing the Coffee

Place the 1 or 2 cup filter basket into the filter holder.

Use the smaller filter for 1 cup/1oz and the larger filter for 2 cups/2oz or 2 singles at the same time. When brewing for a mug of coffee always use the 2 cup filter and only extract 2 oz. If you require a larger coffee, add the hot water first and then brew the coffee.

Use 1 level measure of ground espresso coffee for the 1 cup filter basket and 2 level measures for the 2 cup filter basket. It is important to use the correct amount of coffee for each filter as the filter perforations have been constructed to utilize the pressure in the machine to extract optimal flavor with each brewing.



#### NOTE:

**When brewing for a mug of coffee, always use the 2 cup filter. If you require a larger coffee, add the hot water first and then brew the coffee.**

### Tamping the Ground Coffee

Distribute the ground coffee evenly in the filter and press down firmly with the tamping end of the measuring spoon and ensure that it is level.



Clean any excess ground coffee from the rim of the filter holder to ensure a proper fit into the group head.



#### NOTE:

**1 cup filter for single shot (1oz/30ml),  
2 cup filter for double shot (2oz/60ml) or  
two single shots.**

## OPERATING YOUR BREVILLE CAFÉ VENEZIA™ ESPRESSO MACHINE

### Inserting the Filter Holder

Place the filter holder underneath the group head so that the handle is aligned with the insert graphic. Insert the filter holder up into the group head and rotate the handle to the right until resistance is felt or until it can no longer be rotated. This will be at an approximate 90° angle to the machine.



### Brewing Coffee

Ensure the 'Selector Control' is in the 'STANDBY' position and plug the power cord into a 120V power outlet.

Press the 'POWER' button 'On'. The 'POWER' button surround will illuminate. The red 'HEATING' light will illuminate and turn off when the machine has reached the correct temperature.

As soon as the red 'HEATING' light turns off, the machine has heated up.

Ensure the drip tray and filter holder are in place.

Place one or two pre-warmed cups under the filter holder outlet. When brewing into two cups at the same time, no more than 1oz should be extracted into either cup.

Set the 'SELECTOR CONTROL' to the 'ESPRESSO' position. After a few seconds, the extraction of espresso will begin.

When sufficient coffee has been extracted, set the 'SELECTOR CONTROL' to the 'STANDBY' position. This will stop the flow of coffee.

If you do not need to use the steam function, press the 'POWER' button 'Off', unplug the power cord and allow the machine to cool.

#### NOTE:

**Recommended measurements are 1oz/30ml for 1 shot and 2oz/60ml for 2 shots. The machine remains ready for brewing and maintains a constant heating temperature as long as the 'POWER' switch is left 'On'. If the temperature should drop, the red heating light will illuminate and the machine will automatically heat up to the correct brewing temperature.**

### Preparing Espresso Pods

Your Café Venezia™ can be used with most leading brands of espresso pods. To prepare the pod for brewing, place the pod in the pod filter and ensure that all of the pod's surface area is fitted inside the filter. If the edges of the pod overflow the filter, you will need to trim them off until the pod is contained wholly within the filter. Lock the filter holder in place and brew the coffee as per the instructions in the 'Brewing Coffee' section.

#### NOTE:

**The quality of the coffee and cr ma produced will be dependent on the type of pod used. Only use the pod filter when using the espresso pods.**

### Emptying the Filter Holder

Remove the filter holder from the group head by rotating the filter holder to the left until it releases. To empty the used coffee grounds, turn the filter holder upside down in a bin and gently tap out the coffee puck (used coffee grounds should be thrown away with domestic waste and not down the sink which may block drains). Remove the filter by pressing on the 'EJECT' button on the underside of the filter holder. Rinse the filter and filter holder with water and allow to dry.

#### NOTE:

To help prevent the filter from clogging, place the empty filter into the filter holder and reinsert the filter holder onto the group head. Run a small amount of water through the empty filter to remove any remaining coffee grounds.



**WARNING: THE METAL PARTS OF THE FILTER HOLDER MAY STILL BE VERY HOT. COOL THESE PARTS IN COLD WATER.**

### How To Texture Milk For A Cappuccino or Latté

The Breville Café Venezia™ comes complete with a stainless steel frothing attachment for easier texturing of milk. When using the frothing attachment on the steam wand a large amount of textured milk is easily created.

The first step in making a cappuccino/latté is to make a short espresso (see “Brewing Coffee”).

Then:

- Pour the desired amount of cold fresh milk (approx. 1/3 full) into the stainless steel milk frothing jug.

- Turn the 'Selector Control' to the 'STEAM' position. The red light will illuminate indicating that the Thermocoil Heating System is heating and preparing to create steam.
- For improved results allow the water to be released and to start generating steam before immersing into milk.
- Hold the milk frothing jug at an angle so that steam wand and/or the frothing attachment sits just below the surface of the heating milk and the steam will move the milk around the inside of the milk frothing jug in a circular motion.



- When the desired volume of froth has been achieved, immerse the steam wand and / or frothing attachment deeper into the milk frothing jug to heat the milk.



- Hold the milk frothing jug at an angle with one hand and place your other hand on the outer base of the milk frothing jug.

## OPERATING YOUR BREVILLE CAFÉ VENEZIA™

- When the base of the milk frothing jug becomes too hot to touch, set the 'Selector Control' to the 'STANDBY' position, stopping the steaming function before removing the milk frothing jug. A pumping noise will sound for a short time; do not be alarmed as there will be a five second delay prior to the machine carrying out the Auto-Purge™ function.
- The optimum milk temperature is 140 - 149°F. A food thermometer could be used to achieve the correct temperature. Milk will begin to boil at around 161°F. If the milk boils, or becomes too hot, the natural sweetness and texture of the milk will be affected.
- To avoid milk build up ensure steam wand is cleaned immediately after use.
- To eliminate larger bubbles, tap the milk frothing jug lightly on bench top to combine froth and steamed milk before pouring.

### NOTE:

**If less texture is required, remove the frothing attachment from the steam wand and steam the milk using the steam wand. To remove the frothing attachment, ensure it is cool then simply pull down and remove.**

- To refit the frothing attachment, ensure it is securely attached to the steam wand by inserting it onto the steam wand and pushing firmly upwards onto the rubber surround.
- Pour the steamed milk into each cup of freshly brewed espresso coffee and spoon in the milk froth, in the following ratios:

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Cappuccino</b> | 1/3 espresso<br>1/3 steamed milk<br>1/3 frothed milk  |
| <b>Latté</b>      | 1/3 espresso topped with steamed milk and about 10mm of frothed milk (traditionally served in a glass). |

### NOTE:

**Always ensure that the frothing attachment has been firmly pushed onto the steam wand. For best results use fresh cold milk. Always clean the steam wand and froth enhancer immediately after every use (refer to care and cleaning).**

### NOTE:

**For brewing more coffee immediately after using the steam function, this machine features an Auto-Purge™ function. This ensures that ground coffee will not be burnt by the initial water flow from the Thermocoil being too hot.**

**Instead, this water is automatically released internally into the drip tray ensuring that the internal thermostat is at optimal temperature for extracting coffee. Your coffee will always be extracted at this optimal temperature ensuring only the best flavored coffee is achieved.**



**WARNING: MILK SHOULD NOT BE ALLOWED TO RUN OVER THE TOP OF THE FROTH ENHANCER, OTHERWISE IT WILL NOT FUNCTION PROPERLY. TO AVOID SPLATTERING OF HOT MILK, DO NOT LIFT THE STEAM NOZZLE ABOVE THE SURFACE OF THE MILK WHILE FROTHING.**

**ENSURE THE SELECTOR CONTROL IS IN THE 'OFF' POSITION BEFORE REMOVING THE FROTHING JUG.**

## COFFEE MAKING TIPS

### Tips On Making The Perfect Espresso

Don't just rely on your coffee machine to do all the work. Making a good cup of coffee is: an art.

### Warming Your Cup Or Glass

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Preheat your cup by storing on the cup warming tray or rinsing with hot water from the group head.

### Warming The Filter Holder

A cold filter holder can drop the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your coffee. Always ensure the filter holder is preheated by running hot water through it before tamping it with coffee.

#### NOTE:

**Always wipe the filter and filter holder dry before tamping with ground coffee as moisture can encourage 'drilling' - this is when water bypasses the ground coffee during extraction.**

### The Grind

If using a pre-ground coffee, ensure an espresso grind suitable for espresso/cappuccino machines is purchased.

If grinding coffee beans, the grind should be fine but not too fine or powdery. The grind will affect the rate at which the water flows through the coffee in the filter and therefore the taste of the coffee.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting coffee will be over extracted, too dark and bitter, with a mottled and uneven cr ma on top.

If the grind is too coarse the water will flow through the coffee too quickly. This will result in an under-extracted coffee lacking in flavor and without the thick cr ma on the top layer of coffee.

### The Right Measurement

A single shot of espresso is made with   ounce or 7g of coffee. A single level measure of the tamp/spoon is the correct amount of coffee for a single espresso. Two level measures of the tamp/spoon is the correct amount of coffee for a double espresso. It is important to use the correct filter for the amount of coffee. Single cup filter for a single espresso. Two cup filter for a double espresso or two single espressos at the same time.

### Tamping Correctly

Level the desired amount of coffee by gently tapping the side of the filter holder before pressing down firmly with the tamping end of the measuring spoon.

When packing for a double espresso it is important only to tamp after the second measure. Tamping between measures will create a layer in the coffee that can impede full extraction.

### Purge The Group Head

Before inserting the filter holder, run some water through the group head. It will ensure that your machine has a last minute 'clean through' and stabilizes the temperature prior to extracting.

#### NOTE:

**Make sure to wipe off any excess coffee from the rim of the filter to ensure a proper seal is achieved under the group head.**

## COFFEE MAKING TIPS

### Brewing Your Espresso

The most common mistake in brewing is to over extract from your ground coffee.

This results in a bitter beverage with visibly bleached cr ma. Cr ma is the caramel colored layer that floats on top of the coffee following extraction.

### Correct Extraction

A single espresso is approx 1oz

A double espresso is approx 2oz

**NOTE:**

**The taste of your coffee will, of course, depend on personal preference and on many other factors such as:**

- **Freshness of the coffee bean**
- **Fineness or coarseness of the grind**
- **Tamping pressure (pressing down)**
- **Quantity of the coffee grind in the filter basket**

We recommend experimenting by varying these factors to achieve the coffee taste of your preference.

# CARE AND CLEANING

of your Breville Café Venezia™





## CARE AND CLEANING

Before cleaning, ensure the 'Selector Control' is in the 'STANDBY' position and press the 'POWER' button 'Off', then unplug the power cord and allow the unit to cool.

### Cleaning The Steam Wand And Froth Enhancer

- The steam wand and froth enhancer should always be cleaned after frothing milk.
- If attached, remove the froth enhancer and rinse under warm tap water.



- Wipe the steam wand with a damp cloth, and then with the steam wand directed back into the drip tray, briefly set the 'SELECTOR CONTROL' to the 'STEAM' position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.
- If the steam wand becomes blocked, wait for the machine to cool before using the 'CLEANING TOOL' to unblock the opening.

#### NOTE:

The 'Cleaning Tool' is located at the front of the machine under the left of the group head.

- If the steam wand continues to be blocked, the tip of the steam wand can be removed by using the spanner in the middle of the cleaning tool.

- Soak the tip in hot water before using the pin on the cleaning tool to unblock. Replace the tip back onto the steam wand and secure with the cleaning tool.



### Cleaning The Filters, Filter Holder And Brewing Head

- The stainless steel filters and filter holder should be rinsed under water directly after use to remove all coffee particles. Should the fine holes in the filters become blocked; the fine pin on the cleaning tool can be used to clear the holes.




- The group head interior should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically run water through the machine with the filter holder in place, but without any ground coffee, to rinse out any residual coffee particles.

## CARE AND CLEANING

### Cleaning The Housing / Cup Warming Tray


- The outer housing can be wiped with a soft, damp cloth (do not use abrasive agents or cloths which can scratch the surfaces).

 **WARNING: DO NOT IMMERGE CORD, PLUG OR APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

### Cleaning The Drip Tray

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing 'Empty Me!'
- Remove the stainless steel grid and pull the 'Empty Me!' full indicator upwards to dislodge from the drip tray. Wash with warm soapy water, using a non-abrasive washing liquid, rinse and dry thoroughly.

**NOTE:**  
Make sure to wipe off any excess coffee from the rim of the filter to ensure a proper seal is achieved under the group head.

 **WARNING: DO NOT IMMERGE CORD, PLUG OR APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

### Decalcifying The Machine

- After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of coffee.
- We advise decalcifying the machine on a regular basis (every 2-3 months) using a mixture of white vinegar and water.
- Follow the instructions provided or use the following as a guide:

|  |  |
|--|--|
| <b>Diluted Solution</b><br>(for softer water)      | 1 part white vinegar<br>2 parts cold tap water |
| <b>Concentrated Solution</b><br>(for harder water) | 1 part white vinegar<br>1 part cold tap water  |

- Ensure the 'SELECTOR CONTROL' is in the 'STANDBY' position, the 'POWER' button is in the 'Off' position and the machine is unplugged.
- Remove the filter holder and frothing attachment. Pour the mixture of white vinegar and water into the water tank.
- Press the 'POWER' button to the 'On' position and turn the 'SELECTOR CONTROL' to the 'STANDBY' position.
- Place a large container under the group head, and steam wand.
- When the brewing temperature has been reached the red 'HEATING' light will switch off. Turn the 'SELECTOR CONTROL' to the 'ESPRESSO' position to commence pour.
- Once half the mixture of white vinegar and water has run through the group head turn the 'SELECTOR CONTROL' to the 'STANDBY' position.
- Set the 'SELECTOR CONTROL' to the 'STEAM' position and allow the remaining solution to run through the steam wand. When the solution has run through, set the 'SELECTOR CONTROL' back to 'STANDBY' position.
- After decalcifying, remove the water tank and rinse thoroughly then re-fill with fresh cold water. To rinse the machine, repeat previous steps.

**NOTE:**  
Do not use any other decalcifying agents, other than vinegar.

## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM  | POSSIBLE CAUSES  |
|--|--|
| <p><b>Coffee does not run through</b></p>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine is not turned on or plugged in.</li> <li>• Water tank is empty.</li> <li>• Selector Control not in 'ESPRESSO' position.</li> <li>• Coffee grind is too fine.</li> <li>• Too much coffee in the filter.</li> <li>• The filter is blocked. (see Care and Cleaning).</li> <li>• Excessive tamping</li> </ul> |
| <p><b>Coffee runs out too quickly</b></p>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee grind is too coarse</li> <li>• Incorrect quantity of coffee in the filter basket.</li> <li>• Not firmly tamped.</li> </ul>   |
| <p><b>Coffee runs too slowly</b></p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The water tank is empty or low.</li> <li>• Coffee grind is too fine.</li> <li>• Machine is blocked by scale build up (see Care and Cleaning).</li> <li>• Too much coffee in the filter basket.</li> <li>• Excessive tamping.</li> <li>• The filter is blocked (see Care and Cleaning)</li> </ul>                  |
| <p><b>Coffee runs out around the edge of the filter holder</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filter holder is not inserted in the brew head properly.</li> <li>• There are coffee grounds affecting the sealing around the filter rim.</li> </ul>  |

## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM  | POSSIBLE CAUSES  |
|--|--|
| <p><b>Coffee is too weak or watery</b></p>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee grind is not fine enough (use coffee ground for espresso machines).</li> <li>• Not enough coffee in the filter.</li> <li>• Incorrect quantity of coffee in the filter basket.</li> <li>• Not firmly tamped.</li> </ul> |
| <p><b>Coffee is too cold</b></p>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine not preheated.</li> <li>• Cups not preheated.</li> <li>• Milk not heated enough (if making a cappuccino or latte), refer to Milk guide.</li> </ul>  |
| <p><b>No créma</b></p>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee ground is too coarse.</li> <li>• Not enough coffee in the filter.</li> <li>• Incorrect quantity of coffee.</li> <li>• Not firmly tamped.</li> <li>• Coffee is not fresh.</li> </ul>                                    |
| <p><b>No steam is generated</b></p>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine is not turned on.</li> <li>• Water tank is empty.</li> <li>• Selector control not in 'STEAM' position.</li> <li>• Steam wand is blocked (see Care and Cleaning).</li> </ul>   |
| <p><b>Milk is not foamy after frothing</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Not enough steam</li> <li>• Milk is not fresh and cold</li> <li>• Incorrect technique (refer to How to Texture Milk).</li> </ul>  |

## COFFEE VARIATIONS

### CAPPUCCINO

A cappuccino is very light and almost lukewarm. This has one-third espresso, one-third milk and one-third foam.



### MACCHIATO

Traditionally served short, the macchiato is also poured as a long black with a dash of milk or a dollop of foam.



### ESPRESSO

Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about 0.3oz (7g) of ground coffee. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 1 1/2" (35mm).



### LONG ESPRESSO

A long espresso is generally served as a double shot of espresso.



### CAFFE LATTÉ

Served in a glass, a caffe latté consists of one-third espresso, topped with steamed milk and about 1/2" (10mm) of foam.



### RISTRETTO

Meaning restricted, a ristretto is an extremely short espresso of approximately 2/3" (15mm), distinguished by its intense flavor and aftertaste.



## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®\* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed “Instructions for use” booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

**ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.**

Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the

foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

**Toll free phone number:**

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**Internet email:**

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca (in Canada)

\*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.



# NOUS VOUS FÉLICITONS

d'avoir fait l'acquisition de votre nouvelle  
Café Venezia<sup>MC</sup> de Breville

INSERT





## TABLE DES MATIÈRES

- 26** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 28** Faites la connaissance de votre Café Venezia<sup>MC</sup> de Breville
- 30** Fonctionnement de votre Café Venezia<sup>MC</sup> de Breville
- 38** Conseils sur la façon d'obtenir l'Espresso parfait
- 40** Entretien, nettoyage et entreposage
- 44** Guide de dépannage
- 46** Différent types de cafés
- 47** Garantie limitée d'un an

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 et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les pour consultation future.
- Enlevez tout matériel d'emballage et étiquettes ou collants promotionnels avant d'utiliser votre Machine à Espresso Café Venezia<sup>MC</sup> pour la première fois.
- Ne placez pas votre Café Venezia<sup>MC</sup> sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'elle est en marche. Assurez-vous que la surface est plane, propre, sèche et dégagée de toutes substances.
- Ne laissez pas votre Café Venezia<sup>MC</sup> sur ou près d'une cuisinière au gaz ou d'un élément électrique, et évitez tout contact avec un four allumé.
- N'utilisez pas votre Café Venezia<sup>MC</sup> sur le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Veillez toujours à ce que votre Café Venezia soit bien montée avant de la brancher et de l'utiliser.
- La machine à Café Venezia<sup>MC</sup> n'est pas conçue pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Remplissez le réservoir avec l'eau froide du robinet seulement.
- N'utilisez aucun autre liquide
- Ne vous servez jamais de votre Café Venezia<sup>MC</sup> si le réservoir est à sec.
- Assurez-vous que le porte-filtre est bien inséré et verrouillé dans la tête d'infusion avant d'utiliser l'appareil.
- Ne retirez jamais le porte-filtre lors de l'infusion car l'appareil est alors sous pression.
- Ne laissez jamais votre Café Venezia<sup>MC</sup> sans surveillance lorsqu'elle est en marche, car vous pourriez vous brûler si le couvercle est enlevé durant le processus d'infusion.
- Ne touchez pas aux surfaces brûlantes de l'appareil. Laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Ne déposez rien d'autre que des tasses sur le réchaud de votre Café Venezia<sup>MC</sup>.
- Éteignez toujours votre Café Venezia<sup>MC</sup> 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, de le déplacer, de le démonter, de le monter ou de l'entreposer.
- Gardez votre machine à Café Venezia<sup>MC</sup> et ses accessoires toujours propres. L'utilisation de pièces non recommandées par Breville peut occasionner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures corporelles
- Suivez les instructions de nettoyage fournies à la page 40 de ce livret.

## **POUR TOUT APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER**

- Déroulez le cordon avant de vous servir de l'appareil.
- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez ni le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table, entrer en contact avec des surfaces brûlantes ou se nouer.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des personnes (ou des enfants) handicapées ou inexpérimentées, à moins d'être supervisées par une personne responsable.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement.
- Utilisez l'appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation recommandée.
- Ne l'utilisez pas dans un véhicule en mouvement, un bateau ou à l'extérieur.
- Nous vous recommandons de vérifier l'appareil régulièrement. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés. En cas de doute, confiez l'examen et/ou la réparation à un centre de service autorisé Breville.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un centre de service autorisé Breville.

**PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:**  
**(Ceci s'applique aux résidants de la Californie seulement).**

**Ce produit contient produits chimiques reconnu par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer et des malformations à la naissance ou des malformations congénitales.**

## **POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

## **GARDEZ CES RECOMMANDATIONS À PORTÉE DE LA MAIN**

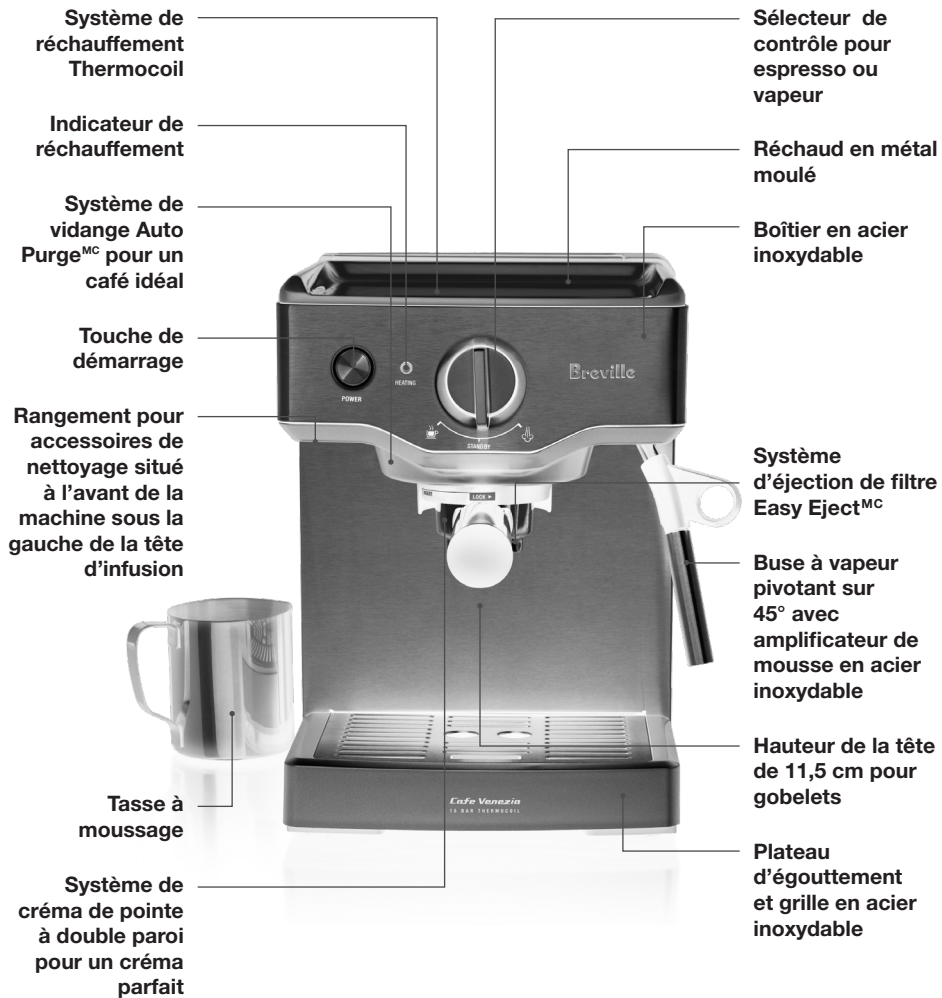
# FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE

Café Venezia<sup>MC</sup> de Breville

INSERT



# FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE CAFÉ VENEZIA<sup>MC</sup> DE BREVILLE



Réservoir amovible de 2.75L avec poignée à charnières



Filtres à double paroi en acier inoxydable pour 1 ou 2 portions et pour Pods



Système d'éjection de filtre Easy Eject<sup>MC</sup>



Cuillère à mesurer/bourroir

# FONCTIONNEMENT

De votre Café Venezia<sup>MC</sup> de Breville



## FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFÉ VENEZIA<sup>MC</sup> DE BREVILLE

### Avant la première utilisation

Retirez tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre Café Venezia<sup>MC</sup> de Breville pour la première fois.

Essayez le boîtier avec un chiffon humide et asséchez-le complètement. Ne plongez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.

Le réservoir est situé à l'arrière de la machine. Levez la poignée à charnières et tirez-le vers le haut. Lavez à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et asséchez-le bien.

#### NOTEZ!!

**Ne lavez aucune pièce ou accessoire au lave-vaisselle.**

#### NOTEZ!!

**Tous les accessoires doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse avant chaque Utilisation.**

### Remplissage du réservoir

Assurez-vous que le sélecteur est au mode de veille (STAND BY).

Levez la poignée à charnières et tirez le réservoir vers le haut. Remplissez d'eau froide jusqu'au maximum et remplacez-le dans la machine. Assurez-vous qu'il est bien en place.

Replacer le couvercle sur le réservoir.

#### NOTEZ!!

**Le réservoir est muni d'un couvercle qui sert également de poignée.**

#### NOTEZ!!

**Le réservoir doit être rempli d'eau froide avant d'utiliser la machine.**

**Vérifiez le niveau d'eau avant de vous servir de la machine et remplacez l'eau quotidiennement.**

### Pré-infusion et préchauffage de de l'appareil

Lors de la pré-infusion, le réservoir intérieur s'emplit d'eau et nettoie le système d'infusion. Nous vous recommandons d'utiliser ce procédé avant la première utilisation. Cependant, vous pouvez répéter l'opération avant chaque espresso afin de réchauffer la machine.

Assurez-vous que le sélecteur est au mode de veille (STAND BY) et branchez le cordon dans une prise de 110V.

Enfoncez l'interrupteur en position sous tension (ON). Le contour du bouton s'illuminera. Le bouton de réchauffement (HEATING) rouge s'illuminera et s'éteindra quand la machine aura atteint la température appropriée.

Placez une tasse vide ou un contenant sous la tête de l'appareil.



## FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFÉ VENEZIA<sup>MC</sup> DE BREVILLE

Placez une tasse vide ou aussitôt que le voyant lumineux rouge (HEATING) s'éteindra, placez le sélecteur à la position ESPRESSO et laissez couler un peu d'eau de la tête d'infusion durant quelques secondes sans le porte-filtre. Durant cette opération, un bruit de pompage se fera entendre. La fonction de pré-infusion/ préchauffage est maintenant terminée et vous pouvez préparer votre café espresso.

### Préchauffage du porte-filtre

Préchauffez le porte-filtre en le mettant en place sous la tête de la machine. Rincez-le avec l'eau chaude qui s'écoule en utilisation la fonction ESPRESSO. Asséchez complètement le filtre et le porte-filtre avant l'infusion.

### Préchauffage des tasses

Le réchaud pour tasses commencera à se réchauffer en même temps que la machine.

Préchauffez les tasses en les plaçant sur le réchaud ou en les rinçant avec de l'eau chaude provenant de la tête d'infusion.

Ceci gardera le café chaud une fois dans la tasse.

### Infusion du café

Placez le filtre pour une portion ou celui pour deux portions dans le porte-filtre.

Utilisez le petit filtre pour une portion (30ml) ou le plus grand pour deux portions (60ml) ou pour deux cafés à la fois. Lorsque vous utilisez une chope à café, choisissez toujours le filtre pour deux portions (60 ml). Si vous désirez une plus grande quantité de breuvage, ajoutez un peu d'eau bouillante dans votre chope avant d'infuser le café.

Utilisez la cuiller à mesurer-bourroir pour verser une mesure de café espresso dans le filtre pour une portion, et deux mesures dans le filtre pour deux portions. Il est important d'utiliser la quantité appropriée de

mouture de café pour chaque filtre car les perforations du filtre ont été conçues pour se servir de la pression accumulée dans l'appareil pour maximiser l'extraction du café à chaque infusion.



#### NOTEZ!!

Lorsque vous utilisez une chope à café, choisissez toujours le filtre à deux portions. Si vous désirez une plus grande quantité de breuvage, ajoutez un peu d'eau bouillante dans votre chope avant d'infuser le café.

### Tassage de la mouture

Distribuez uniformément le café dans le filtre et arasez-le en le tassant fermement à l'aide du bourroir.



Nettoyez l'excès de café résiduel autour du porte-filtre afin que ce dernier adhère parfaitement à la tête d'infusion.



## FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFÉ VENEZIA<sup>MC</sup> DE BREVILLE



### Insertion du porte-filtre

Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion en alignant la poignée, tel qu'illustré. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion en le soulevant vers le haut et le tournant vers la droite jusqu'à ce que vous sentiez une résistance et qu'il ne puisse plus pivoter. Il formera alors un angle d'environ 90° avec la machine.



### Infusion du café

Assurez-vous que le sélecteur soit en mode de veille (STAND BY) et branchez-le dans une prise de 110V.

Enfoncez l'interrupteur en position sous tension (ON). Le contour du bouton s'illuminera. Le bouton de réchauffement (HEATING) s'illuminera en rouge et s'éteindra quand la machine aura atteint la température appropriée.

Aussitôt que le voyant de réchauffement (HEATING) sera éteint, la machine sera prête pour l'infusion.

Assurez-vous que le plateau d'égouttement et le porte-filtre sont bien en place.



Placez une ou deux tasses réchauffées sous l'orifice du porte-filtre. Si vous utilisez deux tasses à la fois, une once seulement doit être extraite par tasse.

Placez le sélecteur à la position ESPRESSO.

Après quelques secondes, l'extraction du café commencera.

Lorsqu'une quantité suffisante de café aura été extraite, placez le sélecteur en mode de veille (STAND BY). Ceci arrêtera l'extraction.

### NOTEZ!!

Utilisez le filtre à 1 portion (30 ml) pour un espresso simple et celui à 2 portions (60 ml) pour un espresso double ou deux espressos simples.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFÉ VENEZIA<sup>MC</sup> DE BREVILLE

Si vous ne désirez pas utiliser la fonction vapeur, enfoncez le interrupteur de mise hors tension (OFF), débranchez la machine et la laisser refroidir.

### NOTEZ!!

**Nous vous recommandons les mesures suivantes: 30ml pour une portion et 60ml pour deux portions.**

### NOTEZ!!

**L'appareil reste toujours en mode d'infusion et maintient une température constante aussi longtemps que l'interrupteur est en position sous tension (ON). Si la température baisse, le voyant rouge s'allumera et l'appareil se réchauffera automatiquement pour atteindre la température requise pour l'infusion.**

### Préparation pour les Pods à Espresso

Votre Café Venezia<sup>MC</sup> peut accommoder toutes les marques de Pods Espresso. Pour l'infusion, placez le Pod dans le filtre à Pod en vous assurant qu'il soit parfaitement inséré dans le filtre. Si les rebords du Pod excèdent le filtre, vous devrez les tailler de façon à ce que le Pod soit complètement inséré dans le filtre. Verrouillez le porte-filtre en place et infuser le café selon les indications contenues à la page selon les indications contenues à la section Infusion du Café.

### NOTEZ!!

**Le genre de Pod que vous utiliserez déterminera la qualité du café et son créma. Utilisez uniquement le filtre à Pod pour les Pods à Espresso.**

### Vidange du porte-filtre

Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion en le faisant tourner vers la gauche jusqu'à ce qu'il cède. Pour vider les grains de café usés, tournez le porte-filtre à l'envers et tapez-le légèrement afin d'en extraire le café (les grains de café usés devraient être jetés à la poubelle et non pas dans l'évier, car la tuyauterie pourrait se boucher). Retirez le filtre en pressant sur le bouton EJECT situé sous le côté du porte-filtre. Rincez le filtre et le porte-filtre et bien les assécher.

### NOTEZ!!

**L'appareil reste prêt pour l'infusion et conserve une température constante tant que l'interrupteur est à la position sous tension (ON). Si la température baisse, le témoin rouge s'allumera et l'appareil se réchauffera automatiquement à la température d'infusion appropriée.**



**AVERTISSEMENT: LES PIÈCES MÉTALLIQUES DU PORTE-FILTRE SONT TRÈS CHAUDES APRÈS L'INFUSION. REFRROIDISSEZ-LES TOUJOURS À L'EAU FROIDE.**

### Moussage du lait pour un cappuccino ou un latté

La Café Venezia<sup>MC</sup> de Breville est munie d'un amplificateur de mousse qui facilite le moussage du lait. Lorsque vous utilisez l'amplificateur de mousse de la buse vapeur, le volume du lait augmente de façon importante.

La première étape pour préparer un cappuccino ou un latté consiste à préparer un espresso corsé (suivez les instructions sur l'infusion du café), puis:

- Remplissez de lait froid le tiers du pichet en acier inoxydable.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFÉ VENEZIA<sup>MC</sup> DE BREVILLE

- Tournez le sélecteur à la position vapeur (STEAM). Le témoin rouge s'allumera pour indiquer que le système de réchauffement Thermocoil est en marche pour de produire de la vapeur.
- Pour de meilleurs résultats, attendez que l'eau qui s'écoule se transforme en vapeur avant de plonger la buse vapeur dans le lait.
- Tenez le pichet légèrement penché afin que la buse vapeur/amplificateur de mousse soit à peine sous la surface du lait. La vapeur fera alors circuler le lait à l'intérieur du pichet.



- Lorsque le lait a atteint le volume désiré, plongez la buse vapeur/amplificateur de mousse plus profondément dans le pichet afin de réchauffer le lait.



- Tenez le pichet à lait d'une main en l'inclinant légèrement et placez l'autre main sous la base du pichet.
- Lorsque la base du pichet est trop chaude, tournez le sélecteur à la position de veille (STAND BY) pour arrêter la fonction de vapeur puis retirez le pichet. Vous entendrez momentanément un bruit de pompage. Ne vous alarmez pas. Il y aura alors un délai de cinq secondes avant que la fonction de vidange Auto-Purge<sup>MC</sup> ne se mette en marche.
- La température idéale du lait est 140°-149°F (60°-65°C). Vous pouvez utiliser un thermomètre pour aliments afin de vous assurer de la bonne température. Le lait bout à 161°F (72°C). S'il bout ou devient trop chaud, son goût naturel de sucre et sa texture d'en seront affectés.
- Afin d'éviter que le lait ne déborde, nettoyez la buse vapeur immédiatement après chaque utilisation.
- Pour éliminer l'apparition de bulles d'air dans le lait, tapez légèrement le pichet sur le comptoir afin de combiner la mousse et le lait chaud. Versez ensuite dans le pichet.

### NOTEZ!!

**Si vous désirez moins de mousse, retirez l'amplificateur de mousse et utilisez uniquement la buse vapeur. Pour retirer l'amplificateur de mousse, laissez-le refroidir puis tirez-le tout simplement vers le bas.**

- Pour remettre l'amplificateur de mousse en place, insérez-le autour de la buse vapeur en le poussant fermement vers le haut jusqu'à ce qu'il soit fixé autour du bord de caoutchouc de la buse.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFÉ VENEZIA<sup>MC</sup> DE BREVILLE

- Versez le lait chaud dans une tasse contenant un l'espresso fraîchement infusé et ajouter la mousse à l'aide d'une cuiller. Nous vous recommandons les proportions suivantes:

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Cappuccino</b> | 1/3 d'espresso<br>1/3 de lait chaud<br>1/3 de mousse   |
| <b>Latté</b>      | 1/3 d'espresso recouvert de lait chaud et d'environ 10mm de mousse (servi habituellement dans un verre). |

### NOTEZ!!

Assurez-vous que l'amplificateur de mousse est bien en place autour de la buse vapeur. Pour de meilleurs résultats, utilisez du lait frais très froid. Nettoyez toujours la buse vapeur et l'amplificateur de mousse immédiatement après chaque utilisation (Voir Entretien et Nettoyage).

### NOTEZ!!

Il est possible de préparer un deuxième café immédiatement après avoir utilisé la fonction vapeur, car l'appareil est muni un système de vidange Auto-Purge mC qui empêche la mouture de brûler par le premier débit d'eau provenant du système Thermocoil qui pourrait être trop chaud. Cette eau chaude est plutôt évacuée automatiquement dans le plateau d'égouttement pour s'assurer que le thermostat interne est à la température idéale pour l'extraction du café. Vous obtiendrez ainsi un café à la bonne température et toujours très savoureux.



**AVERTISSEMENT: NE PLONGEZ PAS LE DESSUS DE L'AMPLIFICATEUR DE MOUSSE DANS LE LAIT CAR CECI L'EMPÊCHERA DE BIEN FONCTIONNER. POUR ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES DE LAIT CHAUD, NE SOULEVEZ PAS LA BUSE VAPEUR À L'EXTÉRIEUR DU PICHET PENDANT LE MOUSSAGE.**

**ASSUREZ-VOUS QUE LE SÉLECTEUR SOIT À LA POSITION DE VEILLE (STAND BY) AVANT DE RETIRER LE PICHET DE MOUSSAGE.**



## CONSEILS RELATIFS À LA PRÉPARATION DU CAFÉ

### Conseils relatifs à la préparation d'un Espresso parfait

La machine à espresso ne peut faire le travail toute seule. Réussir un bon café est un art.

### Comment réchauffer votre tasse de café

Une tasse chaude permet de garder le café chaud. Réchauffer votre tasse en la plaçant sur le réchaud ou rincez-la à l'eau très chaude qui s'écoule de la tête d'infusion.

### Préchauffer le porte-filtre

Un porte-filtre froid peut abaisser la température du café de façon significative et ainsi en affecter la qualité. Assurez-vous de toujours le réchauffer à l'eau chaude avant de le remplir de mouture.

#### NOTEZ!!

**Asséchez toujours le porte-filtre et le filtre avant de le remplir de café, car la moisissure peut provoquer un phénomène de 'drilling', ce qui signifie que l'eau ne passe pas au travers des grains de café durant l'infusion.**

### La mouture

Si vous utilisez du café déjà moulu, procurez-vous une mouture à espresso qui convienne à une machine à espresso/cappuccino. Si vous moulez votre café vous-même, la mouture doit être fine mais pas poudreuse, car elle influence le débit d'eau coulant à travers le filtre et a une incidence sur la saveur du café.

Si la mouture est trop fine (lorsqu'elle est poudreuse et qu'elle a la consistance de la farine), l'eau ne passera pas à travers, même sous pression. Le café sera trop infusé, trop foncé et amer, avec un créma inégal sur le dessus.

Si la mouture est trop grossière, l'eau coulera trop rapidement au travers. Ainsi,

le café ne sera pas assez infusé, manquera de saveur et n'aura pas de riche créma sur le dessus.

### Les bonnes mesures

Un espresso simple est fait de ¼ oz (7g) de café. Une cuiller rase de café (cuiller-bourroir fournie) convient à un espresso simple et deux cuillères rases, à un double. Il est important d'utiliser le bon filtre pour la quantité de café voulue. Utilisez le filtre pour une portion pour un espresso simple et le filtre pour deux portions pour un espresso double ou deux espressos simples à la fois.

### Le bourrage du café

Mettez la quantité de café désirée dans le filtre en donnant des petits coups sur le bord du porte-filtre et pressez fermement avec le bourroir.

Quand vous préparez un double espresso, il est important de presser le café seulement après la deuxième mesure et non la première, sinon le café sera divisé en deux couches et l'infusion en sera affectée.

### Vidange de la tête d'infusion

Avant d'insérer le porte-filtre, laissez couler un peu d'eau provenant de la tête d'infusion. Cela permettra à la machine de se nettoyer et stabilisera la température avant de commencer l'infusion.

#### NOTEZ!!

**Enlevez l'excès de café qui pourrait s'accumuler sur le bord du filtre afin que celui-ci soit bien scellé à la tête d'infusion.**

### Infusion de votre Espresso

L'erreur la plus répandue lorsque l'on prépare un espresso est d'extraire trop de café.

Il en résulte un breuvage amer au créma décoloré. Le Créma est cette couche crémeuse de couleur caramel qui flotte sur le café après l'infusion.

### Quantité recommandée

30ml pour un espresso simple

60ml pour un espresso double

#### **NOTEZ!!**

**Le saveur de votre café dépendra de vos goûts personnels et de plusieurs autres facteurs, comme:**

- **La fraîcheur du grain de café**
- **La consistance de la mouture**
- **Le bourrage**
- **La quantité de mouture dans le porte-filtre**

Nous vous recommandons de faire plusieurs essais pour en arriver à l'obtention d'un café à votre goût.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

De votre Café Venezia<sup>MC</sup> de Breville





## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer l'appareil, placez le sélecteur à la position de veille (STAND BY) et enfoncez le interrupteur à la position OFF. Débranchez ensuite l'appareil et laissez-le refroidir.

### Nettoyage de la buse vapeur et de l'amplificateur de mousse

- Il faut toujours nettoyer la buse vapeur et l'amplificateur de mousse immédiatement après avoir fait mousser le lait.
- Si l'amplificateur de mousse est en place, retirez-le et rincez-le à l'eau chaude du robinet.



- Essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide, orientez-la directement au-dessus du plateau d'égouttement et réglez le sélecteur à la position de vapeur (STEAM), ce qui permettra de dégager tout dépôt de lait à l'intérieur de la buse vapeur.
- Si la buse vapeur est bloquée, laissez refroidir la machine puis débloquez la buse à l'aide de l'épingle de nettoyage.

#### NOTEZ!!

L'outil de nettoyage est rangé sur le devant de l'appareil, sous la gauche de la tête d'infusion.

- Si la buse vapeur reste bloquée, vous pouvez en retirer l'embout à l'aide de la clé qui se trouve au centre de l'outil de nettoyage.
- Laissez tremper l'embout dans de l'eau chaude avant de le débloquer avec l'épingle de nettoyage. Remettez l'embout sur la buse vapeur et fixez-le à l'aide de l'outil de nettoyage.



### Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête d'infusion

- Les filtres et le porte-filtre en acier inoxydable devraient être rincés sous l'eau du robinet immédiatement après l'utilisation afin d'enlever toutes les particules de café. Lorsque les perforations des filtres se bloquent, utilisez l'aiguille fine de l'outil de nettoyage pour les dégager.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- L'intérieur de la tête d'infusion doit être essuyée avec un chiffon humide pour enlever tout résidu de mouture.
- Il est conseillé de faire couler l'eau à travers le porte-filtre sans mouture, afin d'enlever toutes particules de grains de café qui pourraient rester.

### Nettoyage du boîtier et du réchaud pour les tasses

- Le boîtier et le réchaud de l'appareil peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de produits nettoyants ou de chiffons abrasifs qui pourraient égratigner les surfaces).



**AVERTISSEMENT!! NE PLONGEZ PAR LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS DE L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE**

### Nettoyage du plateau d'égouttement

- Il faut enlever le plateau d'égouttement, le vider et le nettoyer à intervalles réguliers, surtout lorsque l'indicateur de niveau d'eau indique que le plateau est plein.
- Enlevez la grille en acier inoxydable et soulevez l'indicateur de niveau d'eau du plateau d'égouttement. Lavez-les dans de l'eau chaude avec un savon liquide non abrasif. Rincez et séchez correctement.

#### NOTEZ!!

**Enlevez l'excès de café qui pourrait rester sur le bord du filtre afin que celui-ci soit bien scellé à la tête d'infusion.**



**AVERTISSEMENT!! NE PLONGEZ PAR LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS DE L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

### Décalcification de la machine

- À la suite d'une utilisation sur une base régulière, l'eau dure peut causer une accumulation de calcaire dans ou sur les nombreuses composantes internes de l'appareil. Cela réduira d'autant le débit d'infusion et le rendement de la machine, tout en affectant la qualité du café.
- Il est conseillé de décalcifier régulièrement la machine (aux deux ou trois mois) à l'aide d'un mélange de vinaigre blanc et d'eau.
- Suivez les instructions qui suivent à titre de référence:

|   |   |
|---|---|
| <b>Solution Diluée</b><br>(pour eau douce)    | 1 partie de vinaigre blanc<br>2 parties d'eau froide du robinet |
| <b>Solution Concentrée</b><br>(pour eau dure) | 1 partie de vinaigre blanc<br>1 partie d'eau froide du robinet  |

- Assurez-vous que le sélecteur soit à la position de veille (STAND BY), que l'interrupteur soit à la position OFF et que l'appareil soit débranché.
- Retirez le porte-filtre et l'amplificateur de mousse. Versez la solution décalcifiante dans le réservoir.
- Enfoncez l'interrupteur à la position sous tension (ON) et tournez le sélecteur à la position de veille (STAND BY).
- Placez un grand récipient sous la tête d'infusion et la buse vapeur.
- Dès que la température d'infusion est atteinte, le témoin rouge (HEATING) s'éteint. Tournez le sélecteur à la position ESPRESSO pour commencer l'écoulement.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Une fois que la moitié de la solution décalcifiante se sera écoulée de la tête d'infusion, tournez le sélecteur à la position de veille (STAND BY).
- Tournez ensuite le sélecteur à la position de vapeur (STEAM) et laissez le reste de la solution couler par la buse vapeur. Lorsque le processus est terminé, remettez le sélecteur à la position de veille (STAND BY).
- Après la décalcification, retirez le réservoir et rincez-le, puis remplissez-le de nouveau avec de l'eau froide. Pour rincer la machine, répétez les étapes précédentes.

### **NOTEZ!!**

**N'utilisez aucun autre produit de décalcification que le vinaigre.**

| PROBLÈME  | CAUSES POSSIBLES  |
|---|---|
| <p><b>Le café ne coule pas</b></p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil n'est pas sous tension ou est débranché.</li> <li>• Le réservoir est vide.</li> <li>• Le sélecteur n'est pas à la position ESPRESSO.</li> <li>• La mouture est trop fine.</li> <li>• Il y a trop de café dans le filtre.</li> <li>• Le filtre est bloqué.<br/>(Voir Entretien et Nettoyage).</li> <li>• Le café est trop bourré.</li> </ul> |
| <p><b>Le café coule trop vite</b></p>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La mouture est trop grossière</li> <li>• Il n'y a pas assez de café dans le filtre.</li> <li>• Le café n'est pas assez bourré.</li> </ul>  |
| <p><b>Le café coule trop lentement</b></p>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le réservoir est vide ou presque.</li> <li>• La mouture est trop fine.</li> <li>• La machine est bloquée à cause de l'accumulation de lait (voir Entretien et Nettoyage).</li> <li>• Il y a trop de café dans le filtre.</li> <li>• Le café est trop bourré.</li> </ul>  |
| <p><b>Le café coule du rebord du porte-filtre</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête d'infusion.</li> <li>• Il y a des particules de café sur le bord du filtre, l'empêchant d'être bien scellé.</li> </ul>  |
| <p><b>Le café est trop froid</b></p>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil n'est pas réchauffé.</li> <li>• Les tasses ne sont pas réchauffées.</li> <li>• Le lait n'est pas assez réchauffé (si vous préparez un cappuccino ou un latté) (Voir Moussage du lait).</li> </ul>   |

| PROBLÈME   | CAUSES POSSIBLES   |
|--|--|
| <p><b>Le café est trop faible et goûte l'eau</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La mouture n'est pas assez fine (utilisez une mouture pour machines à espresso)</li> <li>• Il n'y a pas assez de café dans le filtre.</li> <li>• Il n'y a pas la bonne quantité de café dans le filtre.</li> <li>• Le café n'est pas assez bourré.</li> </ul> |
| <p><b>Il n'y a pas de créma</b></p>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La mouture est trop grossière.</li> <li>• Il n'y a pas assez de café dans le filtre.</li> <li>• Il n'y a pas la bonne quantité de café dans le filtre.</li> <li>• Le café n'est pas assez bourré.</li> <li>• Le café n'est pas frais.</li> </ul>              |
| <p><b>L'appareil ne produit pas de vapeur</b></p>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil n'est pas sous tension.</li> <li>• Le réservoir est vide.<br/>Le sélecteur n'est pas à la position de vapeur (STEAM).</li> <li>• La buse vapeur est bloquée (Voir Entretien et Nettoyage)</li> </ul>   |
| <p><b>Le lait ne mousse pas</b></p>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil ne produit pas suffisamment de vapeur</li> <li>• Le lait n'est pas frais ou froid<br/>La technique de moussage est incorrecte (Voir Moussage du lait)</li> </ul>   |

## DIFFÉRENTS TYPES DE CAFÉS

### CAPPUCCINO

Un cappuccino est très léger et presque tiède. Il se compose d'un tiers d'espresso, d'un tiers de lait et d'un tiers de mousse.



### MACCHIATO

Traditionnellement servi comme un espresso, ce café peut également être un café allongé avec une goutte de lait et une bonne cuillerée de mousse.



### ESPRESSO

Intense et aromatique, un espresso, ou café corsé, est fait à partir d'environ 7 g (0,3 oz) de café moulu. On le sert dans une demitasse ou dans un verre jusqu'à une hauteur d'environ 35 mm (1 1/2 po).



### ESPRESSO ALLONGÉ

Il s'agit d'un espresso simple ou double allongé grâce à une plus grande quantité d'eau que le traditionnel espresso.



### CAFFÈ LATTÉ

Servi dans un verre, le café au lait consiste en un tiers d'espresso, garni de lait frappé et d'environ 10 mm (1/2 po) de mousse.



### RISTRETTO

Il s'agit d'un espresso bien tassé d'environ 15 mm (2/3 po); on le distingue par sa saveur intense et le goût qu'il laisse dans la bouche.



## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil.

**TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE.**

Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégaration qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin.

Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

### **Numéro de téléphone sans frais:**

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

### **Courriel:**

[AskUs@BrevilleUSA.com](mailto:AskUs@BrevilleUSA.com)

[AskUs@Breville.ca](mailto:AskUs@Breville.ca)

\*Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.

# Breville®

## Breville Customer Service Center

### US Customers

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

**Phone:** Customer Service  
1 (866) BREVILLE

**Email:** Customer Service  
askus@brevilleusa.com

### Canada Customers

**Mail:** Anglo Canadian  
2555, Avenue de l'Aviation  
Pointe-Claire (Montreal)  
Quebec  
H9P 2Z2

**Phone:** Customer Service:  
1 (866) BREVILLE

**Email:** Customer Service  
askus@breville.ca

[www.breville.com](http://www.breville.com)

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.

USA: 19400 S. Western Ave, Torrance, CA90501-1119, Tel: 1 866 BREVILLE.

CANADA: 2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2. Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2007. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

**Model BES250XL Issue NA-1/08**