

the Café Roma™

Instruction Book - ESP8XL



Breville®



Contents

- 2 Breville recommends safety first
- 5 Components
- 6 Functions
- 10 Care & Cleaning
- 12 Troubleshooting
- 13 Recipes

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville we 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 BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only. Do not use in any type of moving vehicles. Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Always operate the appliance on a stable and heat resistant surface.

- Do not use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.
- Fully unwind the power cord before use. Do not allow the cord to hang over the edge of a countertop or to become knotted.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled; or
 - storedunplug the unit from the power outlet.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power supply cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately stop using the unit and call Breville Consumer Service.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not operate the appliance without water in the water tank. Use only cold, preferably filtered water. Do not fill the appliance with any other liquids.
- Ensure the filter holder is firmly secured when using the machine.
- Never remove the filter holder during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Always switch the appliance off by removing the power plug from the power outlet before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use and before cleaning and storing. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power cord to reduce the risk of personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole to easy removal from the power outlet.

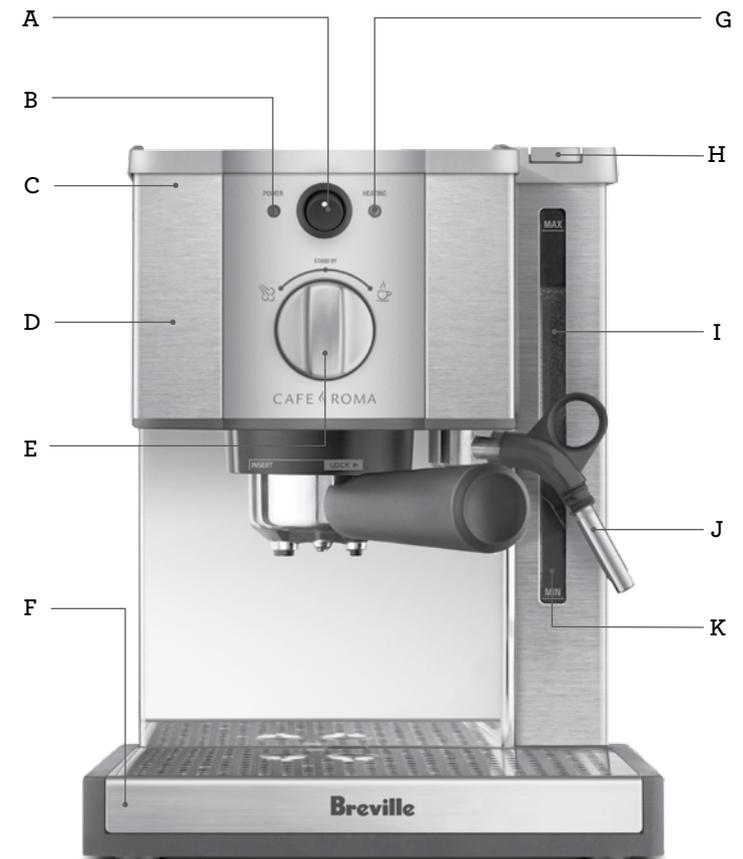
NOTE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



A. Power On/Off switch.

B. 'POWER' light (red)
Illuminates when the machine is turned on.

C. 15 bar pump.

D. Thermoblock heating system.

E. Selector Control
For (STEAM and ESPRESSO).

F. Removable drip tray and grid.

G. 'HEATING' light (orange)

Illuminates to indicate that the machine is heating and will turn off when the correct temperature has been reached. This light will cycle on and off during operation to indicate the machine is maintaining the correct temperature.

H. Removable 40fl oz (1.2 liter) water tank

I. Water level indicator.

J. Steam wand.

K. External water window.



Functions

BEFORE USING YOUR ESPRESSO MACHINE

Wash the filter holder and the stainless steel filters in mild detergent and water. Rinse thoroughly.

FILLING THE WATER TANK

1. Ensure the Power switch is set to the 'OFF' position and the Selector Control is set to the 'STAND BY' position.
2. Ensure the appliance is unplugged from the power outlet.
3. Lift up the water tank lid and remove the water tank. Fill with cold water to the maximum mark and replace in the machine, pressing down firmly. Close the water tank lid.



NOTE

The water tank should be filled with fresh cold water before use. Check water level before use and replace the water daily. Do not use mineral or distilled water.

PRE-HEATING THE MACHINE

For optimal cr ma, it is recommended to carry out a complete brewing operation with water but without any espresso grinds before making your first espresso. This is to ensure that the machine has been preheated.

1. Make sure the Selector Control is in the 'STAND BY' position.
2. Plug the power cord into a 110-120V electrical outlet. Set the power switch to the 'ON' position.
3. As soon as the orange '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.

PRE-WARMING CUPS

For optimal espresso temperature, pre-warm the espresso cups by placing them on the cup warming plate.

TIPS ON MAKING THE PERFECT ESPRESSO

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

WATER FLOW

If you're making an espresso, make sure the water flows through the espresso filter at the correct rate. If it's too slow, the espresso will be over-extracted - too dark and bitter, with a mottled and uneven cr ma on top. If it flows too quickly, the espresso will be under extracted - the proper flavor won't have had time to develop.

You can adjust the water flow by tamping (pressing down) the espresso grind firmly or by changing the grind of the espresso. See below for tips:

THE COFFEE BEANS

It is recommended to grind the beans just before extraction. This way you will capture all the delicate aromatics of the coffee.

THE GRIND

1. If using pre-ground espresso, ensure you purchase an espresso grind for espresso/cappuccino machines.
2. If grinding your own beans the coffee must be ground fine, but not too fine. It can affect the taste and the rate the water flows through it.



NOTE

The perfect espresso grind feels like fine sand. When rubbed between your fingertips, it will slightly stain them while keeping its granular consistency.

3. If the grind is too fine, the water will not flow through the espresso even under pressure (this grind looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers).
4. If the grind is too coarse, water will pass through the grinds too quickly, resulting in espresso that is under-extracted and lacking flavor.



NOTE

The perfect espresso grind will produce a layer of cr ma that floats on top of the espresso following extraction.

PREPARING THE ESPRESSO

1. Place the 1 or 2 cup filter into the filter holder (use the smaller filter for 1 cup / 1oz and the larger filter for 2 cups / 2oz). 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 espresso.
2. Use 1 level measure of ground espresso coffee for the 1 cup filter and 2 level measures for the 2 cup filter. It is important to use the correct amount of ground espresso for each filter as the filter perforations have been constructed to utilize the pressure in the machine to extract optimal flavor with each extraction.



3. Distribute the espresso grinds evenly and press it lightly with the bottom of the measuring spoon (if there is too much espresso grind, the flow of water can become blocked).



4. Clean any excess espresso grinds from the rim of the filter holder to ensure a proper fit under the brew head.
5. Place the filter holder underneath the brew head so that the handle is positioned to the left of center. Lift the filter holder until it contacts the brew head and slowly rotate to the right. This will lock it in place.



BREWING ESPRESSO

1. Make sure the selector control is in the 'STAND BY' position.
2. Plug the power cord into a 120V electrical outlet. Set the power switch to the 'ON' position.
3. As soon as the orange 'HEATING' light turns off, the machine is heated up.
4. Make sure the drip tray is in place.
5. Place one or two pre-heated cups beneath the filter holder. When brewing into two cups at the same time, no more than 1oz should be extracted into either cup.
6. Set the selector control to the 'ESPRESSO' position.
7. After a few seconds, aromatic espresso will begin to run through.
8. When sufficient espresso has flowed into the cups, set the selector control to the 'STAND BY' position. This will stop the flow of espresso.
9. If you do not need to use the steam function, set the Selector Control to the 'STAND BY' position, unplug the power cord and allow the machine to cool.
10. Remove the filter holder from the brew head and turn the filter holder upside down to empty the used espresso (used espresso grounds should be thrown away with domestic waste and not down the sink which may block drains). Rinse the filter and filter holder with water and allow to dry.

NOTE

The machine remains ready for brewing and maintains a constant heating temperature as long as the Power switch is left in the 'On' position. If the temperature should drop, the orange control light will illuminate and the heater will automatically heat up to the correct brewing temperature.

PREPARING ESPRESSO PODS

Your Café Roma 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 fully contained within the filter. Lock the filter holder in place and brew the espresso as per the instructions on page 7.

NOTE

- The underside of the pod filter is marked 'POD' for easy identification.
- The quality of the espresso and créma produced will be dependent on the type of pod used. Only use the pod filter when using the espresso pods.

HOW TO FROTH MILK FOR A CAPPUCCINO OR LATTE

The Breville Café Roma comes complete with a steam wand.

The first step in making a cappuccino or latté is to make a short espresso (see "Brewing Espresso"), then:

1. Fill the stainless steel frothing jug with approximately $\frac{1}{3}$ of cold milk.
2. When the orange 'HEATING' light has turned off, quickly insert the steam wand into the jug of the milk so that the tip of the Steam Wand is just immersed into the milk.
3. Set the selector control to the 'STEAM' position.
4. Hold the frothing jug at an angle so that the tip of the steam wand sits just below the surface of the heating milk. The steam will move the milk around the inside of the jug in a circular motion.

5. When the milk has begun to increase in volume, immerse the froth enhancer deeper into the jug to further heat the milk.
6. The amount of froth desired may vary by individual. The stainless steel frothing jug will gradually become hot; be sure to hold the handle or use a towel to avoid a hot jug. When the base of the jug becomes too hot to touch, switch the selector control to the 'STAND BY' position to stop the steaming function before removing the jug. This will ensure that you don't burn the milk.
7. Add the steamed milk to each cup of freshly brewed espresso coffee and spoon on the frothed milk in the following ratios:



Cappuccino - $\frac{1}{3}$ espresso, $\frac{1}{3}$ steamed milk, $\frac{1}{3}$ frothed milk.

Latté - $\frac{1}{3}$ espresso topped with steamed milk and approximately $\frac{1}{2}$ " or 10mm of frothed milk (traditionally served in a glass).

NOTE

For best results use fresh cold milk (light milk will froth easier).

Always clean the steam wand after every use (refer to Care & Cleaning).

If brewing more coffee straight after using the steam function, set the selector control to the 'espresso' position to run a small amount of water through the brewing head for a few

seconds without the filter holder in place. This will prepare the system for optimal brewing temperature.

WARNING

- The metal parts of the filter holder might still be very hot. Cool down these parts by running under cold water.
- 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 'STAND BY' position before removing the frothing jug.

TIPS ON 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 crema. Crema is the caramel colored layer that floats on top of the coffee following extraction.

CORRECT VOLUME EXTRACTION

A single espresso is approx 1oz / 30ml.

A double espresso is approx 2oz / 60ml.

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.

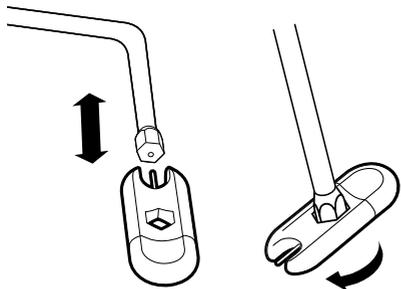


Care & Cleaning

Before cleaning, ensure the Selector Control is in the 'STAND BY' position. Unplug the appliance from the power outlet and allow the unit to cool.

CLEANING THE STEAM WAND

1. The Steam Wand should always be cleaned after frothing milk.
2. Wipe the Steam Wand with a damp cloth.
3. Briefly set the Selector Control to the 'STEAM' position to clear any remaining milk from the steam wand.
4. If the Steam Wand becomes blocked, wait for the machine to cool before using the pin on the Cleaning Tool to clear the opening. (See illustration below).
5. 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. (See illustration below).
6. 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 HOUSING / CUP WARMING TRAY

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

CLEANING THE FILTERS, FILTER HOLDER AND BREWING HEAD

1. Directly after use, remove used coffee grounds and rinse the stainless steel filters and filter holder under running water. Then place the empty filter and filter holder back onto the machine and brew water through it for a few seconds. Should the fine holes in the filters become blocked, then a normal dishwashing brush should be used (do not use a brush with metal bristles).
2. The brewing head should be wiped with a damp cloth to remove any old espresso grounds.
3. It is advisable to periodically run water through the unit with the filter in place but without any coffee to clean out any old coffee grounds.

CLEANING THE DRIP TRAY

1. The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the water level indicator is exposed, indicating the drip tray is full.
2. Remove the drip tray grill, steam baffle and water level indicator from the drip tray; wash all parts with water and non-abrasive washing liquid before rinsing and drying.



NOTE

Do not place any of the components in the dishwasher.



WARNING

Do not immerse any part of your breville espresso machine in water or any other liquid.

DECALCIFYING

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:

DILUTED SOLUTION (FOR SOFTER WATER)

- 1 part white vinegar
- 2 parts cold tap water

CONCENTRATED SOLUTION (FOR HARDER WATER)

- 1 part white vinegar
- 1 part cold tap water



NOTE

The stainless steel filters should not come in contact with any decalcifying agents. Do not use powdered decalcifying agents.

HOW TO DECALCIFY YOUR CAFÉ ROMA ESPRESSO MACHINE

1. Make sure the Selector Control is in the 'STAND BY' position and that the plug is disconnected from the power outlet.
2. Remove the filter holder and pour in the decalcifying solution into the water tank.
3. Plug the machine into the power outlet.
4. Set the Selector Control to the 'STAND BY' position and switch the Power switch to the 'ON' position.
5. Place a large container under both the brew head and the steam wand.
6. As soon as the brewing temperature is reached the orange 'HEATING' light will switch off. Set the Selector Control to the 'ESPRESSO' position and let half the decalcifying solution run through the brewing head.
7. Turn the Selector Control to the 'STEAM' position and let the remaining solution run through the steam wand. When the solution has run through, set the Selector Control back to the 'STAND BY' position.
8. After decalcifying, rinse the water tank thoroughly and re-fill with fresh cold water. To rinse the machine, run half the water through the brewing head and half through the steam wand.
9. The machine is ready for use.



WARNING

The water tank should never be removed or completely emptied during decalcifying.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Espresso does not run through.	<ul style="list-style-type: none"> Machine is not turned on or plugged in. Water tank is empty. Selector Control not in 'ESPRESSO' position. Coffee grind is too fine. Too much espresso in the filter. The filter is blocked (see Care and Cleaning).
Espresso runs out too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> Coffee grind is too coarse. Not enough coffee in the filter.
Espresso runs too slowly.	<ul style="list-style-type: none"> The water tank is empty or low. Espresso grind is too fine. Machine is blocked by scale build up (see Care and Cleaning).
Espresso runs out around the edge of the filter holder.	<ul style="list-style-type: none"> Filter holder is not inserted in edge of the brew head properly. There are espresso grounds around the filter rim. Too much coffee in the filter. Coffee has been tamped too tightly.
The machine is too loud.	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. Water tank is not securely in place.
Espresso is too weak or watery.	<ul style="list-style-type: none"> Espresso grind is not fine enough (use coffee ground for espresso machines).
Espresso is too cold.	<ul style="list-style-type: none"> Machine not preheated. Cups not preheated. Milk not heated enough (if making a cappuccino or latte).
No crema.	<ul style="list-style-type: none"> Espresso is not tamped (pressed) firmly enough. Espresso grind is too coarse. Espresso is not fresh.
No steam is generated.	<ul style="list-style-type: none"> Machine is not turned on. Water tank is empty. Selector Control not in 'STEAM' position. Steam wand is blocked (See Care and Cleaning).
Milk is not foamy after frothing.	<ul style="list-style-type: none"> Not enough steam. Milk is not fresh and cold.



Recipes

CAPPUCCINO

A cappuccino is very light and almost lukewarm. This has a single shot of espresso, 1/3 milk and 1/3 foam garnished with drinking chocolate.



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).



LATTÉ

Served in a glass, a caffè latté consists of a single shot of espresso, topped with steamed milk and about 1/2" (10mm) of foam.



MACCHIATO

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



LONG ESPRESSO

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



RISTRETTO

Meaning restricted, a ristretto is an extremely short espresso of approximately 1/2oz (15ml), distinguished by its intense flavor and aftertaste.



the Café Roma^{MC}

Manuel d'instructions - ESP8XL



Breville



Table des matières

- 15 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 18 Composants
- 19 Fonctions
- 23 Entretien et nettoyage
- 25 Guide de dépannage
- 26 Recettes

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation 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 électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE ET SAUVEGARDEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE

- Pour vous protéger contre tout risque de feu, d'électrocution ou de blessure, n'immergez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez dans aucun type de véhicule en mouvement. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que celles prévues. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées pour le manipuler.
- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface stable et résistant à la chaleur.

- N'utilisez pas l'appareil sur (ou près de) un élément chauffant à gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher un four chaud ou une surface chaude.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage. Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou se nouer.
- L'usage d'accessoires non recommandés par Breville peut causer un risque de blessure, de feu ou d'électrocution.
- Si l'appareil doit être:
 - laissé sans surveillance
 - nettoyé
 - déplacé
 - assemblé; ou
 - rangé

débranchez-le de la prise électrique.

- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

MESURES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES

- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le réservoir est vide. Utilisez de l'eau froide, préférablement filtrée. Ne mettez aucun autre liquide dans le réservoir.
- Assurez-vous que le porte-filtre est solidement fixé lorsque vous utilisez l'appareil.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant le cycle d'infusion, la machine étant sous pression.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise électrique avant de tenter de le déplacer ou s'il n'est pas en usage, ou avant de le nettoyer et le ranger. Laissez l'appareil refroidir avant d'assembler ou de retirer les pièces ou avant de le nettoyer.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui prévient le risque de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long.



NOTE

Les cordons d'alimentation détachables ou les rallonges peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une rallonge: (1) la puissance nominale inscrite sur la corde doit être équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

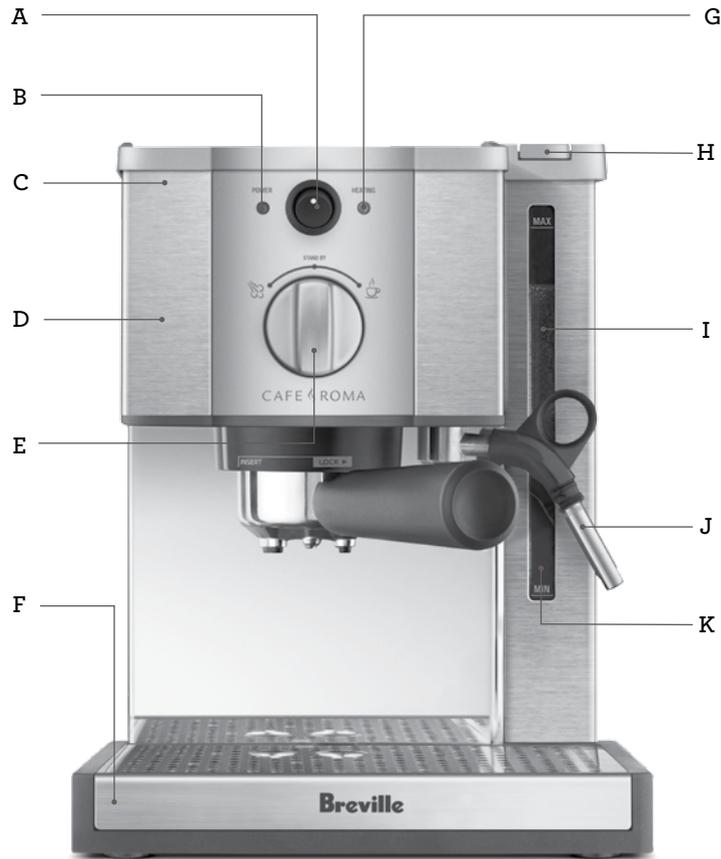
Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^{MC} conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la fiche.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette prise ne s'insère que d'une seule façon dans une prise électrique polarisée. Si la fiche ne s'insère pas correctement, inversez-la. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants



A. Interrupteur Marche/Arrêt.

B. Voyant MARCHÉ (rouge).
S'illumine lorsque la machine est en marche.

C. Pompe de 15 bar.

D. Système de chauffage thermoblock.

E. Cadran sélecteur
Pour 'VAPEUR' ou 'ESPRESSO'.

F. Plateau d'égouttage amovible et grille.

G. Voyant de chauffage (orange).

S'illumine pour indiquer que la machine chauffe, et s'éteint quand la température requise est atteinte. Ce voyant s'allumera par intermittence durant le fonctionnement de la machine pour indiquer que la température adéquate est maintenue.

H. Réservoir d'eau amovible de 1,2 litres (40 oz).

I. Indicateur de niveau d'eau.

J. Buse vapeur.

K. Hublot de contrôle.



Fonctions

AVANT D'UTILISER VOTRE MACHINE À ESPRESSO

Lavez le porte-filtre et les filtres en acier inoxydable dans l'eau et un détergent doux.

Rincez correctement.

REEMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

1. Assurez-vous que l'interrupteur est en position d'arrêt et que le cadran sélecteur est en position 'ATTENTE'.
2. Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.
3. Soulevez le couvercle du réservoir d'eau et retirez le réservoir. Remplissez-le d'eau froide jusqu'à la marque maximum, puis replacez-le en le pressant fermement.



NOTE

Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau froide avant l'usage. Vérifiez le niveau d'eau et remplacez l'eau quotidiennement. N'utilisez pas d'eau minérale ou distillée.

PRÉCHAUFFAGE DE LA MACHINE

Pour une crema optimale, il est recommandé de procéder à un cycle complet d'infusion avec eau mais sans café avant de préparer votre premier espresso. Cela vous assure que la machine est préchauffée.

1. Assurez-vous que le cadran sélecteur est en position 'ATTENTE'.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique de 110-120V. Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur.
3. Dès que le voyant orange 'CHAUFFAGE' sera éteint, tournez le cadran sélecteur sur le symbole 'ESPRESSO' et faites couler une petite quantité d'eau à travers le groupe d'infusion durant quelques secondes, sans porte-filtre.

PRÉCHAUFFAGE DES TASSES

Pour que votre espresso soit à la température maximale, préchauffez vos tasses en les plaçant sur le chauffe-tasse.

TRUCS POUR RÉUSSIR UN ESPRESSO PARFAIT

Ne vous fiez pas uniquement à votre machine à espresso pour faire tout le travail. Préparer un bon espresso est un art.

DÉBIT D'EAU

Lorsque vous préparez un espresso, assurez-vous que le débit d'eau traversant le filtre est adéquat. S'il est trop lent, l'espresso sera surextrait - trop foncé et amer, avec une crema tachetée et inégale sur le dessus. Si le débit est trop rapide, l'espresso sera sous-extrait - la saveur n'ayant pas eu le temps de se développer.

Vous pouvez ajuster le débit d'eau en tassant fermement la mouture ou en modifiant la grosseur de la mouture. Voir les trucs ci-dessous:

LES GRAINS DE CAFÉ

Il est recommandé de moulin les grains de café juste avant l'extraction. Vous pourrez ainsi capturer tous les arômes délicats du café.

LA MOUTURE

1. Si vous achetez du café prémoulu, assurez-vous qu'il soit préparé spécifiquement pour machines à espresso/cappuccino.
2. Si vous broyez vous-même les grains de café, la mouture doit être fine, mais pas trop, car cela affectera le goût et le débit d'eau traversant la mouture.

NOTE

La parfaite mouture à espresso a la texture du sable fin. Lorsque vous la frotterez entre les doigts, elle tachera légèrement tout en gardant sa consistance granuleuse.

3. Si la mouture est trop fine, l'eau ne pourra la traverser, même sous pression (cette mouture aura l'aspect de la poudre et la consistance de farine lorsque vous la frotterez entre les doigts).
4. Si la mouture est trop grossière, l'eau la traversera trop rapidement, résultant en un espresso sous-extrait et fade.

NOTE

La parfaite mouture à espresso produira une crema flottant sur l'espresso après l'extraction.

PRÉPARATION DE L'ESPRESSO

1. Insérez le filtre de 1 ou 2 tasses dans le porte-filtre (le plus petit convenant à 1 tasse / 1 oz et le plus gros, à 2 tasses / 2 oz). Si vous préparez un mug de café, utilisez toujours le filtre à 2 tasses et extrayez 2 oz de café. Pour une plus grande tasse, versez d'abord de l'eau chaude dans la tasse, puis procédez à l'infusion de l'espresso.
2. Utilisez une mesure rase de mouture à espresso pour le filtre de 1 tasse, et 2 mesures rases pour le filtre à 2 tasses. Il est important d'utiliser la bonne mesure de mouture pour le filtre choisi, car les perforations du filtre sont conçues pour utiliser la pression de la machine afin d'extraire le maximum de saveur à chaque extraction.



3. Distribuez la mouture de façon égale dans le filtre en la pressant légèrement à l'aide du dessous de la cuillère à mesurer (trop de mouture pourrait entraver le débit d'eau).



4. Dans le but d'assurer une parfaite adhésion du porte-filtre au groupe d'infusion, nettoyez tout excès de mouture sur le bord du porte-filtre.
5. lacez le porte-filtre sous le groupe d'infusion en positionnant la poignée à gauche du centre. Soulevez le porte-filtre jusqu'à ce qu'il soit en contact avec le groupe d'infusion et tournez-le lentement vers la droite. Cela le verrouillera en place.



INFUSION DE L'ESPRESSO

1. Assurez-vous que le cadran sélecteur est en position 'ATTENTE'.
2. Branchez le cordon dans une prise électrique de 110-120V et réglez l'interrupteur à la position 'ON'.
3. Dès que le voyant orange 'CHAUFFAGE' sera éteint, la machine sera réchauffée.
4. Assurez-vous que le plateau d'égouttage est en place.
5. Placez une ou deux tasses préchauffées sous le porte-filtre. Si vous infusez deux tasses à la fois, n'extrayez qu'une once par tasse.
6. Tournez le cadran sélecteur à la position 'ESPRESSO'.
7. Après quelques secondes, un espresso aromatique commencera à s'écouler.
8. Lorsqu'une quantité suffisante d'espresso se sera écoulée, réglez le sélecteur à la position 'ATTENTE'. Cela stoppera le débit.
9. Si vous n'avez pas à utiliser la fonction de vapeur, réglez le cadran sélecteur à la position 'ATTENTE', débranchez le cordon d'alimentation et laissez la machine refroidir.
10. Retirez le porte-filtre du groupe d'infusion et renversez-le pour le vider de son contenu (le marc de café doit être jeté dans les déchets ménagers et non dans l'évier, car il pourrait bloquer le drain). Rincez le filtre et le porte-filtre et laissez-les.

NOTE

La machine sera fonctionnelle et maintiendra une température constante tant et aussi longtemps que l'interrupteur sera en position de marche. Si la température baisse, le voyant orange s'illuminera et le système de chauffage s'activera automatiquement pour chauffer l'eau à la température adéquate d'infusion.

PRÉPARER LES PODS (DOSETTES ESPRESSO)

Votre Café Roma convient à la plupart des principales marques de PODS. Avant d'utiliser le pod, mettez-le dans le filtre à pod, en vous assurant que toute la surface du pod est bien insérée dans le filtre. Si les bords excèdent le filtre, vous devrez les tailler pour que le pod soit parfaitement contenu dans le filtre. Verrouillez le porte-filtre et procédez à l'infusion, tel que décrit à la page 20.

NOTE

- Le filtre à pod est identifié par l'inscription 'POD' sur le dessous.
- La qualité de l'espresso et de la crema dépendra du type de pod utilisé. Utilisez uniquement le filtre à pod lorsque vous utilisez un pod à espresso.

COMMENT MOUSSER LE LAIT POUR LE CAPPUCCINO OU LE LATTE

La Café Roma de Breville est offerte avec une buse vapeur.

La première étape pour préparer un cappuccino ou un latte est d'extraire un espresso court (voir "Infuser un espresso"), puis:

1. Remplissez de lait froid environ $\frac{1}{3}$ du pichet à mousser en acier inoxydable.
2. Lorsque le voyant orange 'CHAUFFAGE' sera éteint, insérez rapidement la buse vapeur dans le pichet en immergeant l'embout de la buse sous la surface du lait.
3. Tournez le cadran sélecteur à la position 'VAPEUR'.
4. Inclinez le pichet et maintenez-le pour que l'embout de la buse vapeur soit à peine sous la surface du lait. La vapeur fera tourbillonner le lait à l'intérieur du pichet, produisant un vortex.
5. Lorsque le lait augmentera de volume, plongez la buse plus au fond du pichet pour chauffer le lait encore plus.

- La quantité de mousse désirée est une question de goût. Le pichet en acier inoxydable deviendra très chaud; assurez-vous de le tenir par la poignée ou utilisez un chiffon pour éviter de vous brûler. Lorsque le dessous du pichet devient trop chaud au toucher, tournez d'abord le cadran sélecteur à la position 'ATTENTE' avant de retirer le pichet. Cela désactivera la fonction 'VAPEUR' empêchera le lait de brûler.
- Versez le lait chaud dans chaque tasse d'espresso fraîchement extrait et recouvrez de mousse de lait, en respectant le ratio suivant:



Cappuccino - 1/3 espresso, 1/3 lait chauffé, 1/3 mousse de lait.

Latté - 1/3 espresso auquel on ajoute du lait chauffé et environ 10 mm (1/2 po) de mousse de lait (servi traditionnellement dans un verre).

NOTE

Pour de meilleurs résultats, utilisez du lait froid et frais (le lait faible en gras mousse plus facilement). Nettoyez toujours la buse vapeur après chaque usage (consultez la section Entretien et nettoyage). Si vous préparez un autre café immédiatement après avoir utilisé la fonction 'VAPEUR', réglez le cadran sélecteur à la position 'ESPRESSO' pour faire passer un peu d'eau dans le groupe d'infusion durant quelques secondes, sans le porte-filtre en place. Cela contribuera à atteindre une température d'infusion optimale.

AVERTISSEMENT

- Les pièces métalliques du porte-filtre peuvent devenir très chaudes. Vous pouvez les refroidir en les passant sous l'eau froide.
- Pour empêcher le lait de gicler, ne soulevez pas l'embout de la buse vapeur hors de la surface du lait durant le moussage. Assurez-vous que le cadran sélecteur est en position 'ATTENTE' avant de retirer le pichet à lait.

TRUCS POUR INFUSER VOTRE ESPRESSO

L'erreur la plus commune dans la préparation d'un espresso est la surextraction. Il en résulte une boisson amère avec une crema visiblement délavée. La crema est cette couche de couleur caramel qui flotte sur le café après l'extraction.

VOLUME CORRECT D'EXTRACTION

Un espresso simple est d'environ 1 oz / 30 ml.

Un double espresso est d'environ 2 oz / 60 ml.

NOTE

La saveur de votre café dépendra évidemment de vos goûts personnels, mais aussi de plusieurs autres facteurs, comme:

- La fraîcheur des grains de café.
- La taille de la mouture.
- La pression de tassage (pressage).
- La quantité de mouture dans le panier filtre.

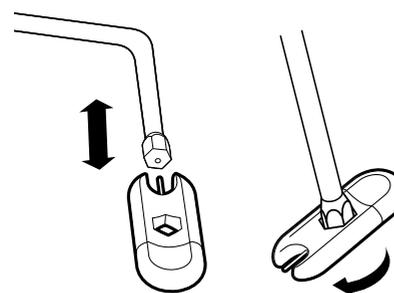
Nous recommandons de faire l'essai de ces facteurs en les variant pour obtenir un café à votre goût.

Entretien et nettoyage

Avant de nettoyer votre machine, assurez-vous que le cadran sélecteur est en position 'ATTENTE'. Débranchez-la de la prise électrique et laissez-la refroidir.

NETTOYER LA BUSE VAPEUR

- La buse vapeur doit toujours être nettoyée après chaque moussage de lait.
- Essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide.
- Réglez brièvement le cadran sélecteur à la position 'VAPEUR' pour nettoyer tout résidu de lait laissé dans la buse.
- Si la buse vapeur se bloque, attendez que la machine soit refroidie, puis nettoyez l'orifice à l'aide de la tige de l'outil de nettoyage (voir l'illustration ci-dessous).
- Si la buse vapeur est encore bloquée, retirez l'embout à l'aide de la clé intégrée dans l'outil de nettoyage (voir l'illustration ci-dessous).
- Faites tremper l'embout dans l'eau chaude avant de le débloquer avec la tige de l'outil de nettoyage. Revissez-le en place au bout de la buse en utilisant l'outil de nettoyage.



NETTOYER LE BOÎTIER/ CHAUFFE-TASS

Le boîtier de votre machine peut être nettoyé avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas d'agents nettoyants ou chiffons abrasifs qui pourraient égratigner la surface de l'appareil).

NETTOYER LES FILTRES, LE PORTE-FILTRE ET LE GROUPE D'INFUSION

- Immédiatement après l'usage, retirez le marc de café et rincez les filtres et le porte-filtre à l'eau courante. Remplacez le filtre et le porte-filtre dans la machine et faites couler un peu d'eau durant quelques secondes. Si les orifices du filtre sont bloqués, nettoyez-les à l'aide d'une brosse de nettoyage (n'utilisez pas de brosse métallique).
- Essuyez le groupe d'infusion à l'aide d'un chiffon humide pour enlever tout résidu de mouture.
- Il est conseillé de faire passer de l'eau périodiquement dans le filtre, sans café, pour le nettoyer de tout résidu de marc de café.

NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

- Le plateau d'égouttage doit être retiré, vidé et nettoyé régulièrement, en particulier lorsque l'indicateur de niveau d'eau est soulevé, indiquant que le plateau est plein.
- Retirez la grille, le déflecteur de vapeur et l'indicateur de niveau d'eau du plateau d'égouttage. Lavez toutes les pièces à l'eau savonneuse (n'utilisez pas de détergent abrasif) avant de les rincer et les sécher.

NOTE

Ne mettez aucune pièce dans le lave-vaisselle.

AVERTISSEMENT

N'immergez aucune pièce de votre Café Roma de Breville dans l'eau ou tout autre liquide.

DÉTARTRAGE

Un usage régulier peut entraîner la formation de minéraux dans ou sur les composants internes de la machine, réduisant le débit d'eau et la puissance de la machine et affectant la qualité du café.

Nous recommandons de détartrer la machine sur une base régulière (tous les 2 à 3 mois) en utilisant un mélange de vinaigre et d'eau. Pour pouvez suivre les instructions de détartrage du fabricant ou utilisez le guide suivant:

SOLUTION DILUÉE (POUR EAU DOUCE)

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

SOLUTION CONCENTRÉE (POUR EAU DURE)

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



NOTE

Les filtres en acier inoxydable ne doivent pas entrer en contact avec les agents de détartrage.

N'utilisez pas d'agents de détartrage en poudre.

COMMENT DÉTARTREZ VOTRE MACHINE À ESPRESSO CAFÉ ROMA

1. Assurez-vous que le cadran sélecteur est en position 'ATTENTE' et que le cordon est débranché de la prise électrique.
2. Retirez le porte-filtre et versez la solution de détartrage dans le réservoir.
3. Branchez la machine dans la prise électrique.
4. Réglez le cadran sélecteur à la position 'ATTENTE' et mettez l'appareil en marche en pressant l'interrupteur.
5. Déposez un grand contenant sous le groupe d'infusion et la buse vapeur.
6. Dès que la température d'infusion sera atteinte, le voyant de 'CHAUFFAGE' orange s'éteindra. Tournez le cadran sélecteur à la position 'ESPRESSO' et laissez la solution de détartrage passer à travers le groupe d'infusion.
7. Tournez le cadran sélecteur à la position 'VAPEUR' et laissez le reste de la solution s'écouler par la buse vapeur. Une fois le processus terminé, remettez le sélecteur à la position 'ATTENTE'.
8. Après le détartrage, rincez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau froide. Pour rincer la machine, faites couler la moitié de l'eau du réservoir par le groupe d'infusion et la moitié par la buse vapeur.
9. La machine est maintenant prête à être utilisée.



AVERTISSEMENT

Durant le détartrage, ne retirez et ne videz jamais le réservoir.



Guide de dépannage

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSES
L'espresso ne s'écoule pas.	<ul style="list-style-type: none">• La machine n'est pas sous tension ou n'est pas branchée.• Le réservoir d'eau est vide.• Le cadran sélecteur n'est pas à la position 'ESPRESSO'.• La mouture est trop fine.• Il y a trop de mouture dans le filtre.• Le filtre est bloqué (voir Entretien et nettoyage).
L'espresso s'écoule trop rapidement.	<ul style="list-style-type: none">• La mouture est trop grossière.• Il n'y a pas assez de mouture dans le filtre.
L'espresso s'écoule trop lentement.	<ul style="list-style-type: none">• Le réservoir d'eau est vide ou presque.• La mouture est trop fine.• La machine est bloquée par l'accumulation de tartre (voir Entretien et nettoyage).
L'espresso déborde du porte-filtre	<ul style="list-style-type: none">• Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans le groupe d'infusion.• Il y a de la mouture sur le bord du filtre.• Il y a trop de mouture dans le filtre.• La mouture a été trop tassée (pressée).
La machine fait trop de bruit.	<ul style="list-style-type: none">• Le réservoir d'eau est vide.• Le réservoir d'eau n'est pas bien fixé en place.
L'espresso est trop faible ou goûte l'eau.	<ul style="list-style-type: none">• La mouture est trop fine (utilisez de la mouture pour machines à espresso).
L'espresso est froid.	<ul style="list-style-type: none">• La machine n'a pas été préchauffée.• Les tasses n'ont pas été préchauffées.• Le lait n'a pas assez chauffé (pour le cappuccino ou le latte).
Il n'y a pas de crema.	<ul style="list-style-type: none">• La mouture à espresso n'est pas assez tassée (pressée).• La mouture à espresso est trop grossière.• Le café n'est pas frais.
Aucune vapeur n'est générée.	<ul style="list-style-type: none">• La machine n'est pas sous tension.• Le réservoir d'eau est vide.• Le cadran sélecteur n'est pas à la position 'VAPEUR'.• La buse vapeur est bloquée (voir Entretien et nettoyage).
Le lait ne mousse pas.	<ul style="list-style-type: none">• Il n'y a pas assez de vapeur.• Le lait n'est ni frais ni froid.



Recettes

CAPPUCCINO

Le cappuccino est un café très léger servi presque tiède. Il est fait d'un espresso simple, d'un tiers de mousse de lait et garni de chocolat chaud.



ESPRESSO

Intense et aromatique, un espresso (aussi appelé café court) est fait de 7 g (0,3 oz) de café moulu. On le sert dans une demi-tasse ou un verre jusqu'à une hauteur de 35 mm (1,5 po).



LATTÉ

Servi dans un verre, le latte est fait d'un espresso simple recouvert de lait chauffé et d'environ 10 mm (½ po) de mousse.



MACCHIATO

Traditionnellement servi court, le macchiato est aussi servi comme espresso long avec un soupçon de lait ou une cuillerée de mousse de lait.



LONG ESPRESSO

Un espresso long est généralement servi comme un double espresso.



RISTRETTO

Le ristretto, qui signifie 'restreint', est un espresso très court d'environ 15 ml (½ oz), reconnu pour son intensité et sa longueur en bouche.



Notes

Breville Consumer Support

Canada

Mail: Breville Canada
3595 boulevard Côte-Vertu,
Saint-Laurent, Québec
H4R 1R2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: www.breville.ca

Breville[®]
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2015.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this book may vary slightly from the actual product.