Breville®

the Duo-Temp™ Pro

Instruction Book - Manuel d'instructions

Suits all BES810 models

CONGRATULATIONS

On the purchase of your Breville product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com
Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

4 Breville recommends safety first

8 Know your Breville product

12 Operating your Breville product

17 Coffee making tips & preparation

22 Care & cleaning

26 Troubleshooting

31 Coffees to try

34 French

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 3 3/07/2014 10:03 am

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

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels or stickers before using the Breville Duo-Temp™ Pro for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the Breville Duo-Temp™ Pro 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 use the Breville Duo-Temp™ Pro on a sink drain board.
- Do not place the Breville Duo-Temp™ Pro on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always ensure the Breville Duo-Temp™ Pro is properly assembled before connecting to power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use attachments other than those provided with the Breville Duo-Temp™ Pro.
- Do not attempt to operate the Breville Duo-Temp™ Pro by any method other than those described in this book.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 4 3/07/2014 10:03 am

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Use only cold, tap water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the Breville Duo-Temp™ Pro without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the Group Head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the extraction as the machine is under pressure.
- Do not move the Breville Duo-Temp™ Pro whilst in operation.
- Do not leave the Breville Duo-Temp™ Pro unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the Breville Duo-Temp™ Pro to cool down before moving or cleaning any parts.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the Breville Duo-Temp™ Pro.
- Always switch off the Breville Duo-Temp™ Pro by pressing the POWER button to '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 appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 5 3/07/2014 10:03 am

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind the power cord fully before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces, or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other substance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and are supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or 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.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in anyway. Return the entire appliance to the nearest authorized Breville Service Center for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Breville Service Center.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 6 3/07/2014 10:03 am

- This appliance is recommended 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.

  Misuse may cause injury.

- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

⚠ ***WARNING***

Fully unwind the cord before use.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power cord to reduce 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 ease removal from the power outlet.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

(Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 7 3/07/2014 10:03 am

KNOW

your Breville product

FEATURES OF YOUR BREVILLE PRODUCT

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

AUTO PURGE

Automatically adjusts water temperature after steam for optimal coffee temperature.

THERMOCOIL HEATING SYSTEM

Integrated stainless steel water coil accurately controls water temperature.

LOW PRESSURE PRE-INFUSION

Applies low pressure at the start of the extraction to gently expand grinds for an even extraction.

SWIVEL STEAM WAND

Easily adjusted to the ideal position for texturing milk.

THE RAZOR™ PRECISION DOSE TRIMMING TOOL

Trims the puck to the right level for a consistent extraction

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 9 3/07/2014 10:03 am

KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 10 3/07/2014 10:03 am

KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT

A. **POWER button** surround illuminates when machine is switched on.
B. **Thermocoil heating system** accurately controls water temperature.
C. **Integrated removable tamper** for tamping control.
D. **Group head** for easy positioning of the portafilter.
E. **54mm stainless steel portafilter** with commercial style spouts.
F. **Extra-tall cup height for coffee mugs**
G. **Drip tray full indicator**
H. **Removable drip tray**
I. **Cup warming tray**
J. **SELECT button** for steam or hot water
K. **Control dial** for espresso, steam and hot water.
L. **Swivel steam wand** easily adjusts to perfect position for texturing milk.

NOT SHOWN

- Removable 1.8L water tank filled from the top with integrated water filtration.
- Storage tray located behind the drip tray for storage of accessories.

CUSTOM DESIGNED ACCESSORIES

- Razor™ Precision Dose Trimming Tool
- Single wall filter baskets for freshly ground coffee.
- Advanced dual wall filter baskets for pre-ground coffee.
- Water filter
- Stainless steel milk jug

CLEANING ACCESSORIES

- Cleaning tool
- Silicon cleaning disk
- Cleaning tablets

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 11 3/07/2014 10:03 am

OPERATING

your Breville product

BEFORE FIRST USE

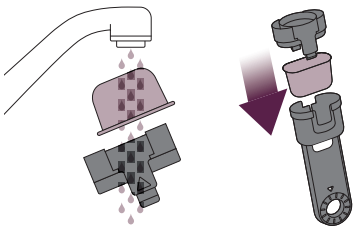
Machine Preparation

Remove and discard all labeling and packaging materials attached to your espresso machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging. Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets and jug) using warm water and a gentle dish washing liquid and rinse well. Wipe the outer housing and drip tray with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the outer housing, power cord or power plug in water or any other liquid.

The water filter located inside the water tank will need to be removed before washing the water tank

Conditioning the Water Filter

- Remove filter from the plastic bag and soak in a cup of water for 5 minutes.
- Rinse filter under cold running water.
- Wash the stainless steel mesh in the plastic filter compartment with cold water. Insert the filter into the filter holder.



- Set the dial date 2 months ahead.
- To install filter into water tank, push down to lock into place.
- Slide the water tank into position and lock into place.

NOTE

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

FIRST USE

Initial Start Up

- Fill tank with water
- Press POWER button
- A pumping sound will be heard. The machine will reach operating temperature and go into 'Standby' mode.

Flushing the Machine

It is recommended to complete a water flushing operation, without ground coffee, to ensure the machine has been conditioned.

When the machine has reached 'Standby' mode, run the following 2 steps.

- Turn the Control Dial to the 'Espresso' position for 30 seconds.
- Turn the Control Dial to the 'Steam' position to activate steam for 20 seconds.

Repeat this cycle several times.

NOTE

To purchase water filters contact Breville Customer Service Centre on 1-866-273-8455 (USA) or 1-855-683-3535 (CANADA).

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 13 3/07/2014 10:03 am

FILLING THE WATER TANK

- Ensure the water filter is securely fitted inside the tank.
- Fill the water tank with cold tap water to the maximum mark on the side of the tank and slide the water tank back into position at the back of the machine.
- Plug the power cord into power outlet.
- Press the POWER button. The POWER button surround will flash while the machine is heating. When the correct temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.

NOTE

Check the water level before use and replace the water daily. The water tank should be filled with fresh, cold tap water before each use. Do not use de-mineralized or distilled water or any other liquid.

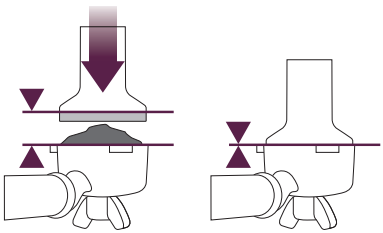
COFFEE PREPARATION

Dose & Tamping the Ground Coffee

If using whole bean coffee ground directly before extracting, use the Single Wall Filter Baskets. If using Pre-ground coffee, use the Dual Wall Filter Baskets. Insert the correct Filter Basket into the portafilter. Fill the Filter Basket with ground coffee, tap down to collapse the coffee, then using the integrated tamper, tamp down firmly (approx. 15-20kg of pressure).

It's important to apply consistent pressure every time.

- As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped. This will minimize under or over dosing the coffee.



- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in the group head is achieved.

TRIMMING THE DOSE

The Razor™ precision dose trimming tool allows you to trim the puck to the right level for a consistent extraction.

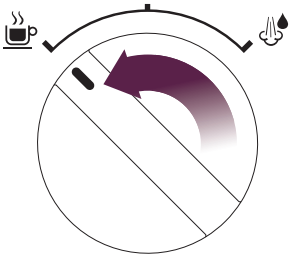
Refer to Coffee Making Tips & Preparation, page 17 for more details.

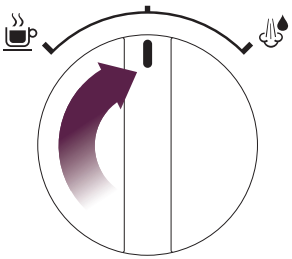
BES810BSS_USC_IB_C14.indd 14 3/07/2014 10:03 am

EXTRACTING ESPRESSO

Insert the Portafilter into the Group Head & lock into position. Turn the Control Dial to the 'Espresso' position. A pumping noise will be heard. After a few seconds, coffee will begin to brew into the cup.

When sufficient coffee has been extracted, turn the Control Dial to 'Standby'. This will stop the flow of coffee. Breville recommends approx. 30 sec of extraction.





NOTE

For optimal flavor when using a 1 CUP filter, you should extract approx. 1oz. When using a 2 CUP filter, you should extract approx. 2oz.

LOW PRESSURE PRE-INFUSION

The low pressure pre-infusion gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction before increasing to full pressure.

WARNING

The metal parts of the portafilter will be very hot.

NOTE

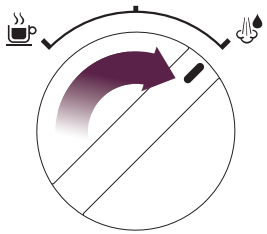
If machine is run continuously for 30 minutes, allow machine to cool for 5 minutes before the next use.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 15 3/07/2014 10:03 am

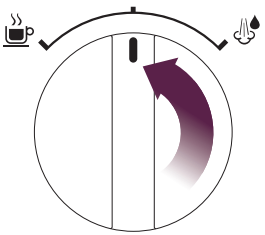
TEXTURING MILK

The Duo Temp™ Pro is equipped with a commercial style steam wand.

- Before inserting the steam wand into the milk, it is recommended to purge the steam wand.
- Set the Control Dial to 'Steam'.



- The 'Steam' LED will illuminate.
- It may take a few moments before the steam appears.
- Pause the steam by returning the dial back to the 'Standby' position. This will avoid the milk splashing out of the jug.
- The Steam will Pause for 8 secs.
- Insert the wand into the milk and set the Control Dial to the 'Steam' position to texture milk.
- To stop the steam set the Control Dial to the 'Standby' position and remove the jug.



NOTE

When the espresso machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 bar Italian pump.

HOT WATER

The machine features a separate Hot Water function that dispenses hot water from the steam wand.

To use the Hot Water function:

- Press the SELECT button and the Hot Water LED will illuminate.
- Direct the spout outlet towards the drip tray.
- Turn the Control Dial to 'Steam'.
- To turn the hot water off, turn the Control Dial to the 'Standby' position.

NOTE

The machine will automatically default to 'Steam' when the appliance is first switched on.

Steam and Hot Water functions cannot be operated at the same time.

⚠ *WARNING*

Hot water may drip from the Steam Wand. Always direct spout outlet towards the drip tray.

AUTO PURGE

For extracting espresso immediately after using the steam function, this machine features an auto purge function.

The auto purge function ensures the ground coffee will not be burnt by the initial water flow from the thermocoil being too hot. Water is automatically released internally into the drip tray ensuring that the thermocoil is at optimal temperature for extracting espresso. Your espresso will always be extracted at the optimal temperature ensuring only the best flavors are extracted.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 16 3/07/2014 10:03 am

COFFEE MAKING TIPS & PREPARATION

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 17 3/07/2014 10:03 am

PRE-HEATING

Heating your cup or glass

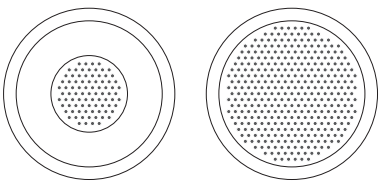
A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Preheat your cup by rinsing with hot water and place on the cup warming tray.

Heating the portafilter and filter basket

A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Ensure the portafilter and filter basket are preheated with hot water before initial use. Wipe the filter and portafilter dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage channeling where water by-passes the ground coffee during extraction.

Single Wall Filter Baskets

The Single Wall filters (1 & 2 CUP) are designed to be used with freshly ground coffee and allow you to experiment with grind, dose, and tamp to create a more balanced espresso.

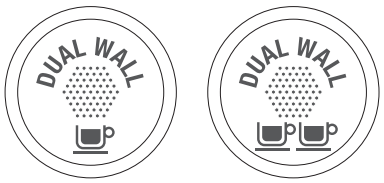


1 Cup 2 Cup

The Single Wall filters have no markings on the underside of the filter.

Advanced Dual Wall Filter Baskets

The Dual Wall filters (1 & 2 CUP) are designed to be used with pre-ground coffee and regulate the pressure to help optimize extraction and crema regardless of the grind, dose or tamp pressure.



1 Cup 2 Cup

The Dual Wall filters have DUAL WALL stamped on the underside of the filter.

The Grind

When grinding coffee beans, the grind size should be fine but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

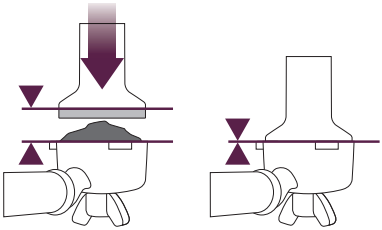
If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee when under pressure. The resulting espresso will be OVER EXTRACTED, dark in color and bitter in flavor.

Coffee Dose and Tamping

- Wipe coffee basket with a dry cloth.
- If using Single Wall filter baskets, grind enough coffee to fill the coffee basket. You may need to experiment with the amount of coffee to achieve the correct dose.
- Tap the portafilter several times to distribute the coffee evenly in the filter basket.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 18 3/07/2014 10:03 am

- Tamp down firmly (using approx. 30-40lbs or 15-20kg of pressure). It's important to apply consistent pressure every time.
- As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped. This will minimize under or over dosing the coffee.

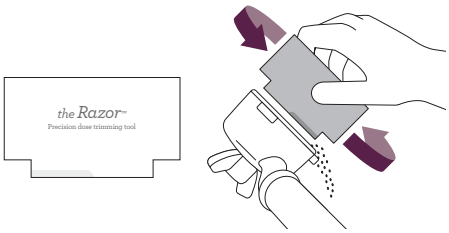


- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in the group head is achieved.

TRIMMING THE DOSE

The Razor™ precision dose trimming tool allows you to trim the puck to the right level for a consistent extraction.

Dose the Portafilter with freshly ground coffee and tamp down with between 30-40lbs or 15-20kg of pressure.



Insert the Razor™ into the coffee basket until its shoulders rest on the rim of the filter basket. The blade of the dosing tool should penetrate the surface of the tamped coffee.

Rotate the Razor™ dosing tool back and forth while holding the portafilter on an angle over the knock box to trim off excess coffee.

Your coffee filter basket is now dosed with the correct amount of coffee.

NOTE

When using the 1 CUP Single Wall Filter basket, you may need to make the grind finer and also decrease the grind amount to ensure a correct dose and extraction.

EXTRACTION GUIDE

	GRIND	DOSE	TAMP	SHOT TIME
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH USE RAZOR TO TRIM	TOO HEAVY	OVER 40 SEC
BALANCED	**OPTIMUM**	**8-10g (1 CUP) 15-18g (2 CUP)**	**30-40lbs (15-20kg)**	**25-35 SEC**
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE INCREASE DOSE & USE RAZOR TO TRIM	TOO LIGHT	UNDER 20 SEC

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 19 3/07/2014 10:03 am

PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head, turning the Control Dial to the 'Espresso' position. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilize the temperature prior to extraction.

INSERTING THE PORTAFILTER

Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the center until resistance is felt.

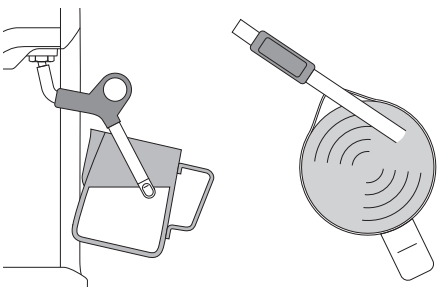
EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the group head and turn the Control Dial to the 'Espresso' position until the required volume is reached.
- As a guide, the espresso should start to flow after 8-10 seconds (infusion time) and should be the consistency of pouring honey.
- If the espresso starts to flow before 6 seconds you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an UNDER EXTRACTED shot.
- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 15 seconds, you have either over dosed the filter basket and/or the grind is too fine. This is an OVER EXTRACTED shot.
- A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity and bitterness.
- The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind and dose of ground coffee.
- Experimenting by adjusting these factors just one at a time can help to achieve the taste of your preference.

TEXTURING MILK

There are two phases to texturing milk. The first is stretching the milk to aerate it and the second is swirling the milk to make it silky smooth. These two operations should blend into one.

- Always start with fresh cold milk.
- Fill the jug just below the V at the bottom of the spout.
- Position the steam tip over the drip tray and turn the Control Dial to 'Steam' position, purging any condensed water.
- Turn the Control Dial to 'Standby' position to pause the steam, insert steam wand tip into milk and turn dial to 'Steam' position.
- Insert the steam tip 1-2cm below the surface close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position.
- Keep the tip just under the surface until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).



BES810BSS_USC_IB_C14.indd 20 3/07/2014 10:03 am

- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature 140-150°F or 60-65°C when the jug is hot to touch.
- Turn the Control Dial to the 'Standby' position before taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side, turn steam on to purge out any residual milk from the steam wand and wipe steam wand with a damp cloth.
- Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to polish and integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

BEAN FRESHNESS

Breville recommends quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date.

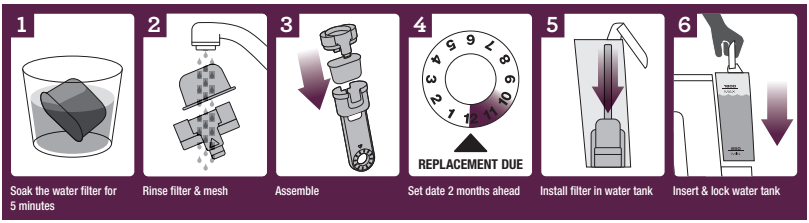
Coffee beans are best consumed between 5-20 days after the 'Roasted On' date.

Store coffee beans in an airtight container. Vacuum seal if possible. Grind immediately before brewing as ground coffee quickly loses its flavor and aroma.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 21 3/07/2014 10:03 am

CARE & CLEANING

INSTALLING/REPLACING THE FILTER IN THE WATER TANK



The water filter provided helps to prevent scale build up which over time can affect the performance of your machine, potentially causing blockages and heating problems.

Replacing the water filter every two months will reduce the mineral build up in the machine.

If you live in a hard water area, we recommend you change the water filter more frequently.

Replacing The Water Filter

- Remove the filter from the plastic bag, and soak in a cup of water for 5 minutes.
- Rinse the filter under cold running water for 5 seconds.
- Wash the stainless steel mesh in the plastic filter compartment with water and assemble.
- Set the date dial 2 months ahead.
- To install, push down to lock into place.

The water filter can be removed from the water tank during operation if not required.

PORTAFILTER CLEANING

Periodically run water through the machine with the portafilter in place, but without any ground coffee, to rinse out any residual coffee particles.

NOTE

To purchase water filters, visit www.breville.com or call Breville Consumer Support.

MACHINE CLEANING

After regular use, residual grinds and oil build up in the machine can affect coffee extraction. We recommend performing a cleaning cycle every 2-3 months using the cleaning tablet provided.

To perform a cleaning cycle:

1. Insert the silicon disk into the portafilter.
2. Place the cleaning tablet on the silicon disk (position in the center).
3. Insert the portafilter into the group head and rotate to right to lock in position.
4. Ensure Power On/Off button is on.
5. Turn the dial to the 'Espresso' position for 20 seconds.
6. Turn the dial back to the 'Standby' position.
7. Repeat steps 5-6 three times or until the cleaning tablet is dissolved.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 23 3/07/2014 10:03 am

DECALCIFYING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the internal components, reducing water 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.

Use the following as a guide:

SOLUTION FOR DECALCIFYING

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

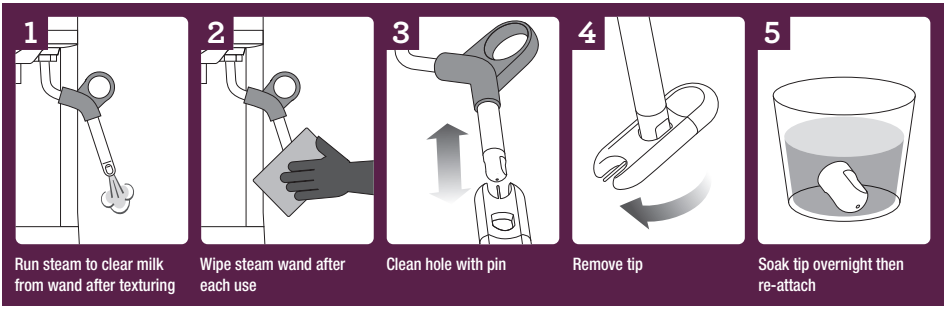
If an alternative decalcifying agent is used, please follow the manufacturer's instructions specified.

DECALCIFYING THE MACHINE

- Ensure the Control Dial is in the 'Standby' position, the POWER On/Off button is off and unplugged.
- Remove the filter holder and pour the mixture of white vinegar and water into the water tank.
- Plug the machine into the power outlet.
- Ensure POWER On/Off button is on and the Control Dial is set to the 'Standby' position.
- Place a large container under both the Group Head and the Steam Wand.
- Set the Control Dial to the 'Espresso' position and let half the mixture of white vinegar and water run through the Group Head.
- Set the Control Dial to the 'Steam' position and allow the remaining liquid to run through the Steam Wand. When the liquid stops flowing, set the Control Dial back to the 'Standby' position.
- After decalcifying, remove the water tank and rinse thoroughly then re-fill with fresh cold water.
- To rinse the machine, run half the water through the Group Head and half through the Steam Wand.
- The machine is ready for use.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 24 3/07/2014 10:03 am

CLEANING THE STEAM WAND



CLEANING FILTER BASKETS

Should the fine holes in the filters become blocked follow the steps below:

1. Place the filter into the portafilter. Run water through the machine with the filter and portafilter in place, without any ground coffee.
2. The pin tool can be used to clear the filter basket holes.
3. For a thorough clean of the filters, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filters overnight.

CLEANING THE OUTER HOUSING / CUP WARMING PLATE

The outer housing and cup warming plate can be cleaned with a soft, damp cloth. Then polish with a soft, dry cloth.

Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

CLEANING THE DRIP TRAY

The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals.

Wash the drip tray with warm soapy water, using a non-abrasive washing liquid, rinse and dry thoroughly. The drip tray base and cover are dishwasher safe.

CLEANING THE STORAGE TRAY

The storage tray can be removed after the drip tray is removed then cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the POWER button to 'Off', turn the Control Dial to 'Standby' and unplug.

Insert all accessories into position or into the storage tray.

Store upright. Do not place anything on top.

⚠ *WARNING*

Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during decalcifying.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 25 3/07/2014 10:03 am

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Coffee does not run through	• Machine is not turned On	Ensure the machine is plugged in and the POWER button is pressed.
	• Water tank is empty	Refer to 'Filling The Water Tank', page 14.
	• The Control Dial not set to 'Espresso' position	Turn the Control Dial to the 'Espresso' position
	• Coffee grind is too fine	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'The Grind', page 18.
	• Too much coffee in the filter basket	Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 18.
	• Coffee tamped too firmly	Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 18.
	• The filter basket is blocked	Use a pin to clear the holes. Please refer to 'Cleaning Filter Baskets', page 25.
Coffee runs out too quickly	• The coffee grind is too coarse	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'The Grind', page 18.
	• Not enough coffee in the filter basket	Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 18.
	• Coffee not tamped firmly enough	Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 18.
Coffee is too cold	• Cups not preheated	Preheat cups. Refer to 'Pre-heating Cup or Glass', page 18.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 27 3/07/2014 10:03 am

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
	• Milk not heated enough (if making a milk coffee)	When the base of the jug becomes too hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. Refer to 'Texturing Milk', page 20.
No crema	• Coffee is not tamped firmly enough	Refer to 'Coffee Dose and, Tamping', page 18.
	• Coffee grind is too coarse	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'The Grind', page 18.
	• Ground coffee is not fresh	Change to freshly roasted beans. Refer to 'Bean Freshness', page 21.
	• Filter holes are blocked	Use the pin tool accessory to clear the holes. Refer to 'Cleaning The Steam Wand' on page 25.
Machine is making pulsing/pumping sound while extracting coffee or steaming milk	• The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar Italian pump	No action required as this is the normal operation of the machine.
Coffee runs out around the edge of the portafilter	• Portafilter is not inserted into the group head properly	Insert portafilter into the group head and align with 'LOCK' on the group head collar, until resistance is felt. Refer to 'Inserting The Portafilter', page 20.
	• There are coffee grounds around the filter basket rim	Clean any excess ground coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper fit into the group head.
	• Too much ground coffee in the filter basket	Refer to 'Coffee Dose & Tamping', page 18.
	• Ground coffee has been tamped too firmly	Refer to 'Coffee Dose & Tamping', page 18.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 28 3/07/2014 10:03 am

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
	• Incorrect filter for amount of ground coffee used	Ensure you use the 1 CUP filter for 1 cup of coffee and the 2 CUP filter for 2 cups of coffee.
Coffee drips from the portafilter spouts	• The water tank is empty or low	Refer to 'Filling The Water Tank', page 12
	• Coffee grind is too fine	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'The Grind', page 18.
	• Too much coffee in basket	Refer to 'Coffee Dose and Tamping', page 18.
	• Machine is blocked by mineral deposits	Decalcify the machine. Refer to 'Decalcifying', page 24.
Machine is making a loud and continuous pumping noise	• Water tank is empty	Refer to 'Filling The Water Tank', page 14.
	• Water tank is not securely in place	Refer to 'Filling The Water Tank', page 14.
No steam is generated	• Machine is not turned on	Ensure the machine is plugged in and the POWER button is pressed.
	• Water tank is empty	Refer to 'Filling the Water Tank', page 14.
	• Control Dial not in 'Steam' position and/or the 'Steam' function has not been selected.	Turn the Control Dial to the 'Steam' position. Use the SELECT button to toggle to the 'Steam' function. Ensure the 'Steam' LED is illuminated for steam and the 'Hot Water' LED is illuminated for hot water.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 29 3/07/2014 10:03 am

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
	• Steam Wand is blocked	Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand continues to be blocked remove the tip of the steam wand using the spanner in the middle of the cleaning tool. Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 25.
No hot water	• Empty tank	Fill tank.
	• Steam Wand is blocked	Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand continues to be blocked remove the tip of the steam wand using the spanner in the middle of the cleaning tool. Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 25.
Milk is not smooth after texturing	• Not enough steam	Steam wand may be blocked. Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 25.
	• Milk is not cold enough	Use cold fresh milk, refer to 'Texturing Milk', page 20.
Machine is not working		The safety thermal cut out may have activated due to the pump overheating. Turn the machine off and allow to cool for about 30-60 minutes.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 30 3/07/2014 10:03 am

COFFEES TO TRY

COFFEES TO TRY

CAPPUCCINO

A single shot of espresso with textured milk, garnished with drinking chocolate.

ESPRESSO

Intense and aromatic, it is also known as an espresso or short black and is served in a small cup or glass.

LATTÉ

A latté consists of a single espresso with textured milk and approx. 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 textured milk.

AMERICANO

Add hot water first, then a shot of espresso (single or double) so that crema is maintained.

RISTRETTO

A ristretto is an extremely short espresso of approximately 15ml, distinguished by its intense flavor and aftertaste.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 32 3/07/2014 10:03 am

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 33 3/07/2014 10:03 am

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

36 Breville vous recommande la sécurité avant tout

42 Faites la connaissance de votre produit Breville

46 Fonctionnement de votre produit Breville

51 Trucs & préparation du café

56 Entretien & nettoyage

60 Guide de dépannage

66 Suggestions de café

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 35 3/07/2014 10:03 am

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 USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner votre appareil et conservez-les à titre de référence.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles ou collants avant d'utiliser votre Duo-Temp[MC] Pro de Breville pour la première fois.
- Pour éliminer le risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr le capuchon protecteur recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas votre Duo-Temp[MC] Pro de Breville sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant le fonctionnement. Assurez-vous que la surface de travail est plane, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance.
- N'utilisez pas la Duo-Temp[MC] Pro de Breville sur l'égouttoir d'un évier.
- Ne placez pas la Duo-Temp[MC] Pro de Breville sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique ou à un endroit où il pourrait toucher un four chaud.
- Assurez-vous toujours que la Duo-Temp[MC] Pro de Breville est correctement assemblée avant de la brancher dans la prise murale et la faire fonctionner. Suivez les instructions contenues dans ce manuel.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'une télécommande.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 36 3/07/2014 10:03 am

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec la Duo-Temp[MC] Pro de Breville.
- Ne tentez pas de faire fonctionner la Duo-Temp[MC] Pro de Breville d'autres façons que celles décrites dans ce manuel.
- Utilisez uniquement l'eau froide du robinet. N'utilisez aucun autre liquide.
- N'utilisez jamais la Duo-Temp[MC] Pro de Breville sans eau dans le réservoir.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et sécurité dans le groupe d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'extraction, car la machine fonctionne sous pression.
- Ne déplacez pas la Duo-Temp[MC] Pro de Breville lorsqu'elle est en marche.
- Ne laissez pas la Duo-Temp[MC] Pro de Breville sans surveillance lorsqu'elle est en usage.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Laissez la Duo-Temp[MC] Pro de Breville refroidir avant de la déplacer ou de nettoyer les pièces.
- Ne déposez rien d'autre que les tasses sur le plateau chauffe-tasse de la Duo-Temp[MC] Pro de Breville.
- Éteignez toujours la Duo-Temp[MC] Pro de Breville en appuyant sur la touche MARCHE et débranchez l'appareil s'il est laissé sans surveillance, s'il n'est pas en usage, ou avant de le nettoyer, de tenter de le déplacer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Gardez l'appareil et les accessoires propres. Suivez les instructions de nettoyage décrites dans ce manuel.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 37 3/07/2014 10:03 am

IMPORTANTES PRÉCAUTIONS POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Pour vous protéger contre le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre substance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils ont été supervisés ou initiés à l'usage sécuritaire de l'appareil et comprennent les risques qui s'ensuivent. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas se faire par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et surveillés. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience ou de connaissance du produit, à moins qu'elles aient été supervisées ou initiées à l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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. Retournez l'appareil entier dans un Centre de service autorisé de Breville près de chez vous pour le faire examiner et/ou réparer.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un Centre de service autorisé de Breville.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 38 3/07/2014 10:03 am

- Cet appareil est recommandé pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur.

  Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée afin de fournir une protection additionnelle lors de l'usage d'un appareil électrique. Il est conseillé d'installer un interrupteur de sécurité avec courant résiduel n'excédant pas 30mA sur le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez votre électricien pour obtenir des conseils professionnels.

⚠ ***AVERTISSEMENT***

Déroulez complètement le cordon avant usage.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation relativement court et très sécuritaire qui réduit le risque de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Les cordons détachables plus longs ou les rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec prudence. Si vous utilisez une rallonge: (1) sa puissance nominale doit être au moins équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la rallonge ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher et (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 39 3/07/2014 10:03 am

FICHE ASSIST[MC] DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche unique Assist[MC] munie d'un anneau pour faciliter le retrait de la prise électrique.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou tout autre problème de reproduction.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 40 3/07/2014 10:03 am

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 41 3/07/2014 10:03 am

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 42 3/07/2014 10:03 am

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE PID

Régulateur électronique de température PID, pour une stabilité de température accrue.

PURGE AUTOMATIQUE

Ajuste automatiquement la température de l'eau après la vapeur, pour une extraction optimale.

SYSTÈME DE CHAUFFAGE À SERPENTIN

Le serpentin intégré en acier inoxydable contrôle avec précision la température de l'eau.

PRÉINFUSION À BASSE PRESSION

Applique une basse pression en début d'extraction pour humecter doucement la mouture et obtenir une extraction uniforme.

BUSE VAPEUR PIVOTANTE

S'ajuste facilement à la position idéale pour mousser le lait.

OUTIL DE DOSAGE DE PRÉCISION RAZOR[MC]

Rase la rondelle de café au niveau requis pour une extraction uniforme.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 43 3/07/2014 10:03 am

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 44 3/07/2014 10:03 am

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

A. **Touche MARCHE** le contour s'illumine lorsque la machine est mise en marche.
B. **Système de chauffage à serpentin** contrôle avec précision la température de l'eau.
C. **Bourroir amovible intégré** pour un contrôle de tassage.
D. **Groupe d'infusion** pour la mise en place facile du porte-filtre.
E. **Porte-filtre de 54 mm en acier inoxydable** avec becs verseurs de style commercial.
F. **Hauteur considérable pour chopes à café**
G. **Indicateur de trop-plein**
H. **Plateau d'égouttage amovible**
I. **Chauffe-tasse**
J. **Touche SÉLECTION** pour vapeur ou eau chaude
K. **CADRAN DE COMMANDE** pour espresso, vapeur et eau chaude.
L. **Buse vapeur pivotante** s'ajuste facilement à la position idéale pour mousser le lait.

NON ILLUSTRÉS

- Réservoir d'eau de 1,8 L à remplissage par le haut, avec filtre à eau intégré.
- Tiroir de rangement logé derrière le plateau d'égouttage, pour ranger les accessoires.

ACCESSOIRES FAITS SUR MESURE

- Outil de dosage de précision Razor[MC]
- Paniers filtres à simple paroi, pour café fraîchement moulu.
- Paniers filtres de pointe à double paroi, pour café prémoulu.
- Filtre à eau.
- Pichet à lait en acier inoxydable

ACCESSOIRES DE NETTOYAGE

- Outil de nettoyage
- Disque de nettoyage en silicone
- Pastilles de nettoyage

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 45 3/07/2014 10:03 am

FONCTONNEMENT

de votre produit Breville

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

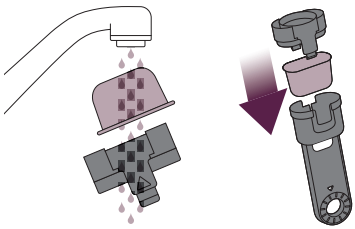
Préparation de la machine

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou d'étiquetage attaché à votre machine à espresso. Assurez-vous que tous les accessoires et pièces ont été retirés de la boîte avant de jeter l'emballage. Nettoyez ces pièces et accessoires (réservoir d'eau, porte-filtre, paniers filtres et pichet) à l'eau chaude et un détergent liquide doux; rincez soigneusement. Essuyez le boîtier et le plateau d'égouttage avec un chiffon doux et humide et séchez à fond. N'immergez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Vous devez retirer le filtre à eau logé dans le réservoir avant de laver le réservoir.

Préparation du filtre à eau

- Retirez le filtre de l'enveloppe de plastique et laissez-le tremper dans une tasse d'eau pendant 5 minutes.
- Rincez le filtre sous l'eau froide du robinet.
- Lavez la mèche en acier inoxydable du support en plastique du filtre à l'eau froide. Insérez le filtre dans le support du filtre.



- Réglez le cadran à 2 mois plus tard.
- Pour installer le filtre, poussez-le vers le bas pour le verrouiller.
- Faites glisser le réservoir en place et verrouillez-le.

NOTE

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

PREMIÈRE UTILISATION

Préparation initiale

- Remplissez le réservoir d'eau
- Appuyez sur la touche MARCHE
- Un son de pompage se fera entendre. La machine atteindra la température de fonctionnement et passera en mode VEILLE.

Rincer la machine

Il est recommandé de faire un cycle de rinçage, sans café moulu, pour s'assurer que la machine a été conditionnée.

Lorsque la machine aura atteint le mode VEILLE, effectuez les deux étapes suivantes:

- Tournez le cadran de commande à la position 'Espresso' durant 30 secondes.
- Tournez le cadran de commande à la position 'Steam' pour activer la vapeur durant 10 secondes.

Répétez ce cycle plusieurs fois.

NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, contactez le Centre de service aux consommateurs de Breville au 1-866-273-8455 (É.-U.) ou 1-855-683-3535 (CANADA).

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 47 3/07/2014 10:03 am

REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

- Assurez-vous que le filtre à eau est bien installé dans le réservoir.
- Remplissez le réservoir d'eau froide du robinet jusqu'à la marque maximum indiquée sur le côté du réservoir et faites glisser le réservoir en place à l'arrière de la machine.
- Branchez l'appareil dans la prise électrique.
- Appuyez sur la touche MARCHE. Le contour de la touche clignotera pendant le réchauffement de la machine. Lorsque la température requise sera atteinte, les contours de toutes les touches du panneau de commande s'allumeront.

NOTE

Vérifiez le niveau d'eau avant usage et remplacez l'eau chaque jour. Le réservoir doit être rempli avec l'eau froide du robinet avant chaque usage. N'utilisez pas d'eau déminéralisée ou distillée ou tout autre liquide.

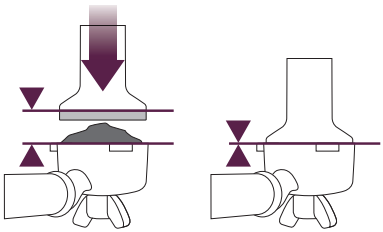
PRÉPARATION DU CAFÉ

Dose & tassage du café moulu

Si votre café est moulu immédiatement avant l'extraction, utilisez les paniers filtres à simple paroi. Par contre, si vous utilisez du café prémoulu, les paniers filtres à double paroi conviendront. Insérez le panier filtre requis dans le porte-filtre. Remplissez le panier filtre de café moulu, tapotez-le pour que le café s'affaisse, puis tassez-le fermement à l'aide du bourroir intégré (environ 15-20 kg de pression).

Il est important d'appliquer une pression constante chaque fois.

- À titre indicatif, le dessus du rebord métallique du bourroir doit être de niveau avec le haut du panier filtre APRÈS que le café aura été tassé. Cela préviendra un dosage excédentaire ou insuffisant.



- Essuyez l'excédent de mouture sur le bord du panier filtre pour assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'infusion.

ARASER LA DOSE

L'outil de dosage de précision Razor[MC] vous permet d'égaliser la rondelle de café au niveau requis pour obtenir une extraction uniforme.

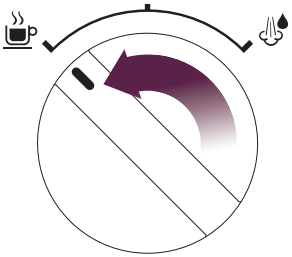
Pour plus de détails, consultez la section 'Trucs & préparation du café' en page 51.

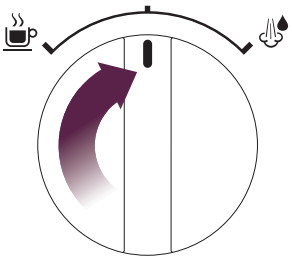
BES810BSS_USC_IB_C14.indd 48 3/07/2014 10:03 am

EXTRAIRE L'ESPRESSO

Tournez le cadran de commande à la position 'Espresso'. Un son de pompage se fera entendre. Après quelques secondes, le café commencera à couler dans votre tasse.

Lorsque la quantité de café requise aura été extraite, tournez le cadran à la position 'Standby' (attente). Le café cessera de couler. Breville recommande une extraction d'environ 30 secondes.





NOTE

Pour une saveur optimale lorsque vous utilisez le filtre 1 TASSE, vous devriez extraire environ 30 ml. Si vous utilisez le filtre 2 TASSES, extrayez environ 60 ml.

PRÉINFUSION À BASSE PRESSION

La préinfusion à basse pression augmente graduellement la pression de l'eau en gonflant lentement la mouture pour une extraction uniforme, avant de l'augmenter à pleine pression.

AVERTISSEMENT

Les pièces métalliques du porte-filtre seront très chaudes.

NOTE

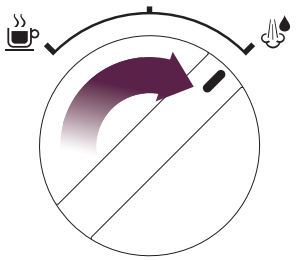
Si vous faites fonctionner la machine en continu durant 30 minutes, laissez-la refroidir environ 5 minutes avant de reprendre l'opération.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 49 3/07/2014 10:03 am

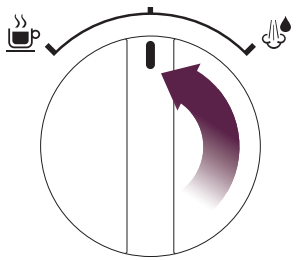
MOUSSER LE LAIT

La Duo Temp[MC] Pro est équipée d'une buse vapeur de style commercial.

- Avant de plonger la buse vapeur dans le lait, il est recommandé de faire une purge de la buse.
- Tournez le cadran de commande à 'Steam' (vapeur).



- Le voyant DEL 'Steam' (vapeur) s'allumera.
- Cela peut prendre quelques instants avant que la vapeur ne s'échappe.
- Faites une pause en tournant le cadran à la position 'Standby' (attente). Cela empêchera le lait d'éclabousser hors du pichet.
- Il y aura une pause de vapeur de 8 secondes.
- Plongez la buse dans le lait et tournez le cadran à la position 'Steam' (vapeur) pour mousser le lait.
- Pour arrêter la vapeur, remettez le cadran à la position 'Standby' (attente) et retirez le pichet.



NOTE

Lors du cycle de vapeur, un son de pompage se fera entendre. Cela est normal pour une pompe italienne de 15 bars.

EAU CHAUDE

Cette machine possède une fonction séparée qui achemine l'eau chaude par la buse vapeur.

Pour utiliser la fonction d'eau chaude:

- Pressez la touche 'SÉLECTION' et le voyant DEL 'Hot Water' (eau chaude) s'allumera.
- Dirigez la buse vapeur vers le plateau d'égouttage.
- Tournez le cadran de commande à la position 'Steam' (vapeur).
- Pour arrêter l'eau chaude, tournez le cadran de commande à la position 'Standby' (attente).

NOTE

La machine sera automatiquement en mode 'Steam' (vapeur) par défaut dès qu'elle sera mise en marche.

Les deux fonctions de vapeur et d'eau chaude ne peuvent fonctionner en même temps.

PURGE AUTOMATIQUE

Pour extraire l'espresso immédiatement après avoir utilisé la fonction de vapeur, la machine possède une fonction de purge automatique.

Cette fonction empêche la mouture de brûler par l'écoulement initial de l'eau provenant du serpentin thermique extrêmement chaud. L'eau est acheminée automatiquement dans le plateau d'égouttage en attendant que le serpentin atteigne la température optimale d'extraction. Vous obtiendrez ainsi un espresso savoureux, toujours extrait à la température idéale.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 50 3/07/2014 10:03 am

TRUCS & PRÉPARATION DU CAFÉ

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 51 3/07/2014 10:03 am

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffer votre tasse ou votre verre

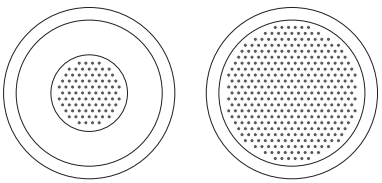
Une tasse chaude maintiendra la température optimale du café. Préchauffez votre tasse en la rinçant à l'eau chaude, puis déposez-la sur le plateau chauffe-tasse.

Préchauffer le porte-filtre et le panier filtre

Si les porte-filtre et panier filtre sont froids, ils peuvent réduire de façon significative la température d'extraction et affecter la qualité de votre espresso. Assurez-vous de les préchauffer à l'eau chaude avant la première utilisation. Asséchez le panier filtre et le porte-filtre avant d'y ajouter le café moulu, car l'humidité peut favoriser la canalisation (l'eau contourne la mouture durant l'extraction).

Paniers filtres à simple paroi

Les paniers filtres à simple paroi (1 & 2 TASSES) sont conçus pour l'utilisation de café fraîchement moulu. Vous pourrez ainsi expérimenter la grosseur de mouture, la dose et le tassage pour obtenir un espresso plus équilibré.

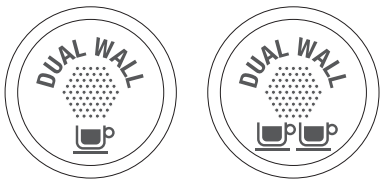


1 tasse 2 tasses

Les filtres à simple paroi n'ont pas d'inscriptions sur le dessous.

Paniers filtres perfectionnés à double paroi

Les paniers filtres à double paroi (1 & 2 TASSES) sont conçus pour l'utilisation de café prémoulu. Ils régularisent la pression pour optimiser l'extraction et la crema, peu importe la mouture, la dose ou la pression de tassage.



1 tasse 2 tasses

L'inscription DUAL WALL apparaît sur le dessous des paniers filtres à double paroi.

La mouture

Lorsque vous broyez les grains de café, la mouture devrait être fine mais pas trop. Le format de mouture affectera non seulement le débit d'eau passant à travers le café moulu dans le panier filtre, mais aussi le goût de l'espresso.

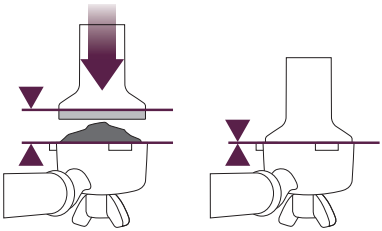
Si la mouture est trop fine (a l'aspect et la texture de la poudre), l'eau ne la traversera pas sous la pression. Il en résultera un café SUREXTRAIT, foncé et amer.

Dose de café et tassage

- Essuyez le panier filtre avec un chiffon sec.
- Si vous utilisez les paniers filtres à simple paroi, broyez assez de café pour remplir le panier filtre. Il peut s'avérer nécessaire d'expérimenter une quantité donnée de café avant d'obtenir la dose adéquate.
- Tapotez le porte-filtre à plusieurs reprises afin de distribuer uniformément le café dans le panier filtre.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 52 3/07/2014 10:03 am

- Tassez fermement (avec environ 15-20 kg ou 30-40 lb de pression). Il est important d'appliquer une pression constante chaque fois.
- À titre indicatif, le dessus du rebord métallique du bourroir doit être de niveau avec le haut du panier filtre APRÈS que le café aura été tassé. Cela préviendra un dosage excédentaire ou insuffisant.

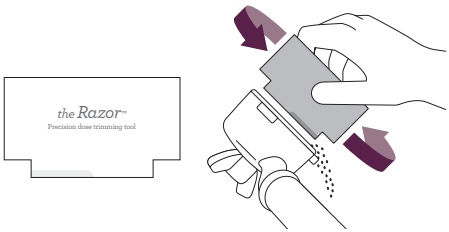


- Essuyez l'excédent de mouture sur le bord du panier filtre pour assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'infusion.

ARASER LA DOSE

L'outil de dosage de précision Razor[MC] vous permet d'araser la rondelle de café au niveau requis pour obtenir une extraction uniforme.

Remplissez le porte-filtre d'une dose de café fraîchement moulu et tassé à 15-20 kg ou 30-40 lb de pression.



Insérez l'outil de dosage de précision Razor[MC] dans le panier filtre pour que ses côtés reposent sur le bord du panier filtre. La lame de l'outil de dosage doit pénétrer la surface du café tassé.

Appliquez un mouvement de rotation de gauche à droite tout en maintenant le porte-filtre incliné au-dessus d'un récipient pour marc de café pour enlever l'excès de café.

Votre panier filtre contient maintenant la dose adéquate de mouture.

NOTE

Si vous utilisez le panier filtre à simple paroi 1 TASSE, vous pourriez nécessiter une mouture plus fine et une quantité réduite pour assurer une extraction et une dose adéquates.

GUIDE D'EXTRACTION

	MOUTURE	DOSE	TASSAGE	DURÉE
SUREXTRAIT AMER • ASTRINGENT	TROP FINE	TROP ARASER AVEC LE RASOIR	15-20 KG	PLUS DE 40 SEC.
ÉQUILIBRÉ	**OPTIMALE**	**8-10 g (1 TASSE) 15-18 g (2 TASSES)**	**15-20 kg (30-40 lb)**	**25-35 SEC.**
SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • SUR	TROP GROSSIÈRE	TROP PEU AUGMENTER LA DOSE & ARASER AVEC LE RASOIR	15-20 KG	MOINS DE 20 SEC.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 53 3/07/2014 10:03 am

PURGER LE GROUPE D'INFUSION

Avant d'insérer le porte-filtre dans le groupe d'infusion, faites passer un peu d'eau dans le groupe en tournant le cadran de commande à la position 'Espresso'. Cela dégagera tout résidu de mouture resté dans le groupe d'infusion et stabilisera la température avant l'extraction.

INSÉRER LE PORTE-FILTRE

Placez le porte-filtre sous le groupe d'infusion de façon à ce que la poignée soit alignée sur la position INSERT. Insérez le porte-filtre dans le groupe d'infusion et tournez-le vers la droite jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.

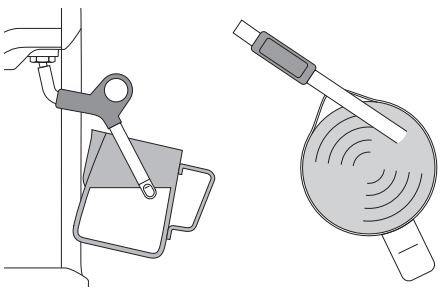
EXTRAIRE L'ESPRESSO

- Placez la ou les tasses préchauffées sous le porte-filtre et tournez le cadran de commande à la position 'Espresso' jusqu'à l'obtention du volume requis.
- À titre indicatif, l'espresso commencera à couler après 8-10 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel coulant.
- Si l'espresso commence à couler avant 6 secondes, soit que le panier-filtre n'est pas assez rempli et/ou que la mouture est trop grossière. Il s'agit là d'un espresso SOUS-EXTRAIT.
- Si l'espresso s'égoutte mais ne coule pas après 15 secondes, soit que le panier-filtre est trop rempli et/ou que la mouture est trop fine. Il s'agit là d'un espresso SUREXTRAIT.
- Un excellent espresso se veut le parfait équilibre de douceur, d'acidité et d'amertume.
- La saveur de votre café dépendra de plusieurs facteurs, incluant le type de grains, le degré de torréfaction, la fraîcheur, la grosseur ou la finesse de la mouture et la dose de café moulu.
- Faites-en l'expérience en ajustant ces facteurs, un à la fois, afin d'obtenir un espresso à votre goût.

MOUSSER LE LAIT

Le moussage du lait se fait en deux étapes. D'abord, en l'étirant pour le faire aérer, puis en le faisant tourbillonner pour le rendre lisse. Ces deux phases n'en font qu'une.

- Utilisez toujours du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet jusque sous le 'V' du bec verseur.
- Orientez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttage et tournez le cadran de commande à la position 'Steam' (vapeur) pour purger la buse vapeur de toute eau condensée.
- Tournez à nouveau le cadran à la position 'Standby' (attente) pour faire une pause de vapeur, insérez l'embout de la buse vapeur dans le lait et remettez le cadran à la position 'Steam' (vapeur).
- Insérez l'embout de la buse vapeur à 1–2 cm sous la surface du lait, du côté droit du pichet, à la position 3 h.
- Maintenez l'embout de la buse vapeur sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourbillonne en sens horaire, produisant un vortex (tourbillon).



BES810BSS_USC_IB_C14.indd 54 3/07/2014 10:03 am

- Pendant que le lait tourbillonne, inclinez lentement le pichet, de sorte que l'embout de la buse vapeur soit à la surface du lait et commence à introduire de l'air. Vous devrez peut-être frôler la surface du lait avec l'embout de la buse pour que le lait tourbillonne assez vite.
- Gardez l'embout de la buse au niveau ou légèrement sous la surface du lait, en continuant de maintenir le vortex. Faites mousser le lait jusqu'à l'obtention du volume désiré.
- Abaissez l'embout sous la surface du lait tout en maintenant le vortex. Le lait est à la bonne température (60-65°C ou 140-150°F) quand le pichet est très chaud au toucher.
- Ramenez le cadran à la position 'Standby' (attente) avant de sortir la buse vapeur du lait.
- Retirez le pichet, activez la vapeur pour purger la buse de tout résidu de lait et essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide.
- Tapotez le pichet sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air.
- Agitez le pichet à lait pour obtenir une texture lisse et uniforme.
- Versez le lait directement dans l'espresso.
- Le truc est d'agir rapidement avant que le lait ne commence à se séparer.

FRAÎCHEUR DES GRAINS

Breville recommande d'utiliser des grains de qualité 100% Arabica, avec une 'Date de torréfaction' inscrite sur l'emballage, et non une 'Date de péremption' ou 'Date limite d'utilisation'.

Il est préférable de consommer les grains de café de 5-20 jours après leur 'Date de torréfaction'.

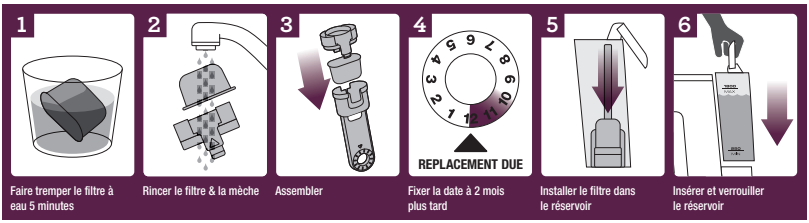
Garder les grains de café dans un contenant hermétique, et sous vide, si possible. Broyez immédiatement les grains avant l'infusion, car le café moulu perd rapidement sa saveur et son arôme.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 55 3/07/2014 10:03 am

ENTRETIEN & NETTOYAGE

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 56 3/07/2014 10:03 am

INSTALLER/REMPLACER LE FILTRE DANS LE RÉSERVOIR D'EAU



Le filtre à eau fourni contribue à prévenir l'accumulation de tartre qui, à la longue, peut affecter la performance de votre machine et potentiellement entrainer des problèmes de blocages et de chauffage.

Le fait de remplacer le filtre à eau tous les deux mois réduira l'accumulation de minéraux dans la machine.

Si vous résidez dans un lieu ou l'eau est dure, nous vous recommandons de changer le filtre plus fréquemment.

Remplacer le filtre à eau

- Retirez le filtre du sac de plastique et faites-le tremper dans une tasse d'eau durant 5 minutes.
- Rincez le filtre sous l'eau froide du robinet durant 5 secondes.
- Lavez à l'eau froide la mèche en acier inoxydable dans le support en plastique du filtre et assemblez.
- Réglez la date à 2 mois plus tard.
- Pour installer le filtre, poussez vers le bas pour qu'il se verrouille.

Le filtre à eau peut être retiré du réservoir durant l'opération, s'il n'est pas requis.

NETTOYER LE PORTE-FILTRE

Périodiquement, faites passer de l'eau dans la machine avec le porte-filtre en place (mais sans café moulu) pour rincer tout résidu de particules de café.

NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, visitez www.breville.com ou appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

NETTOYER LA MACHINE

À la suite d'un usage régulier, l'accumulation de résidus de grains ou d'huile peut affecter l'extraction du café. Nous vous recommandons d'effectuer un cycle de nettoyage tous les 2-3 mois en utilisant la tablette de nettoyage fournie.

Pour effectuer un cycle de nettoyage:

1. Insérez le disque de silicone dans le porte-filtre.
2. Déposez la tablette de nettoyage sur le disque (au centre).
3. Insérez le porte-filtre dans le groupe d'infusion et tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille.
4. Assurez-vous que la touche MARCHE est activée.
5. Tournez le cadran à la position 'Espresso' durant 20 secondes.
6. Remettez le cadran à la position 'Standby' (attente).
7. Répétez ces étapes 5-6 trois fois ou jusqu'à ce que la tablette soit dissoute.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 57 3/07/2014 10:03 am

DÉCALCIFICATION

Après un usage régulier, l'eau dure peut entrainer l'accumulation de minéraux dans et sur certains composants internes de la machine, réduisant le débit d'infusion et la puissance de la machine et affectant la qualité du café.

Nous vous conseillons de décalcifier la machine sur une base régulière (tous les 2-3 mois) en utilisant un mélange de vinaigre blanc et d'eau.

Voici quelques suggestions:

SOLUTIONS DE DÉCALCIFICATION

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

Si vous utilisez un agent décalcifiant, respectez les directives spécifiées par le fabricant.

DÉCALCIFIER LA MACHINE

- Assurez-vous que le cadran de commande est à la position 'Standby' (attente), que la touche MARCHE est désactivée et que la machine est débranchée de la prise murale.
- Retirez le support du filtre et versez la solution de vinaigre et d'eau dans le réservoir.
- Branchez la machine dans une prise murale.
- Assurez-vous que la machine est en MARCHE et que le cadran de commande est à la position 'Standby' (attente).
- Mettez un grand contenant sous le groupe d'infusion et la buse vapeur.
- Tournez le cadran à 'Espresso' et laissez passer la moitié du mélange dans le groupe d'infusion.
- Remettez le cadran à 'Steam' (vapeur) et laissez passer le reste du mélange dans la buse vapeur. Lorsque la solution aura cessé de couler, tournez le cadran à la position 'Standby' (attente).
- Après la décalcification, retirez le réservoir d'eau et rincez-le, puis remplissez-le à nouveau d'eau froide du robinet.
- Pour rincer la machine, faites passer la moitié de la quantité d'eau du réservoir dans le groupe d'infusion et la moitié dans la buse vapeur.
- La machine est maintenant prête à être utilisée.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 58 3/07/2014 10:03 am

NETTOYER LA BUSE VAPEUR

NETTOYER LES FILTRES

Si les pores des paniers filtres se bloquent, suivez les étapes suivantes:

1. Installez le filtre (sans café moulu) dans le porte-filtre et l'insérer dans le groupe d'infusion. Faites passer l'eau dans la machine.
2. Une aiguille peut être utilisée pour nettoyer les pores du panier filtre.
3. Pour un nettoyage approfondi des filtres, dissolvez une tablette de nettoyage dans l'eau chaude et laissez-les tremper toute la nuit.

NETTOYER LE BOÎTIER/LE CHAUFFE-TASSE

Le boîtier et le plateau chauffe-tasse se lavent avec un chiffon doux et humide. Vous pouvez les polir avec un chiffon doux et sec.

N'utilisez pas de nettoyants, tampons à récurer ou chiffons abrasifs, car ils pourraient égratigner la surface de la machine

NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Le plateau d'égouttage doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers.

Lavez-le à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un détergent liquide non abrasif, puis rincez et séchez soigneusement. La base et le couvercle du plateau d'égouttage vont au lave-vaisselle.

NETTOYER LE TIROIR DE RANGEMENT

Vous pouvez enlever le tiroir de rangement après avoir retiré le plateau d'égouttage. Lavez-le avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de détergents, tampons à récurer ou chiffons abrasifs, car ils pourraient égratigner la surface du tiroir).

RANGEMENT DE LA MACHINE

Avant de ranger la machine, éteignez-la en pressant la touche MARCHE, tournez le cadran de commande à la position 'Standby' (attente) et débranchez la machine.

Insérez tous les accessoires en place ou dans le tiroir de rangement.

Rangez la machine à la verticale et ne déposez rien sur le dessus.

⚠ *AVERTISSEMENT*

N'émergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Le réservoir ne doit jamais être retiré ou complètement vide durant la décalcification.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 59 3/07/2014 10:03 am

GUIDE DE DÉPANNAGE

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Le café ne coule pas	• La machine n'est pas en marche	Assurez-vous que la machine est branchée et que la touche MARCHE a été enfoncée.
	• Le réservoir d'eau est vide	Consultez la section 'Remplir le réservoir d'eau' en page 48.
	• Le cadran de commande n'est pas à la position 'Espresso'	Tournez le cadran à 'Espresso'
	• Le café moulu est trop fin	Assurez-vous d'utiliser une mouture à espresso convenable. Consultez la section 'La mouture' en page 52.
	• Trop de café dans le panier filtre	Consultez la section 'Dose de café et tassage' en page 52.
	• Le café est tassé trop fermement	Consultez la section 'Dose de café et tassage' en page 52.
	• Le filtre est bloqué	Utilisez une tige pour nettoyer les pores. Consultez la section 'Nettoyer les filtres' en page 59.
Le café coule trop rapidement	• Le café moulu est trop grossier	Assurez-vous d'utiliser une mouture à espresso convenable. Consultez la section 'La mouture' en page 52.
	• Il n'y a pas assez de café dans le filtre	Consultez la section 'Dose et tassage du café' en page 50.
	• Le café n'est pas assez tassé	Consultez la section 'Dose de café et tassage' en page 52.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 61 3/07/2014 10:03 am

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Le café n'est pas assez chaud	• Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffez les tasses. Consultez la section 'Préchauffer votre tasse ou votre verre' en page 52.
	• Le lait n'a pas été assez chauffé (pour le cappuccino ou le latte)	La température du lait est correcte lorsque la base du pichet est trop chaude pour la toucher. Consultez la section 'Mousser le lait' en page 54.
Il n'y a pas de crema	• Le café n'est pas tassé assez fermement	Consultez la section 'Dose de café et tassage' en page 52.
	• Le café moulu est trop grossier	Assurez-vous d'utiliser la mouture à espresso convenable. Consultez la section 'La mouture' en page 52.
	• Le café moulu n'est pas frais	Remplacez par des grains fraîchement torréfiés. Consultez la section 'Fraîcheur des grains' en page 54.
	• Les portes du filtres sont bloqués	Utiliser la tige de l'outil de nettoyage pour nettoyer les pores. Consultez la section 'Nettoyer la buse vapeur' en page 59.
La machine fait un bruit de pompage/pulsation pendant l'extraction du café ou le moussage du lait	• Cela est normal pour une machine qui fonctionne avec une pompe italienne de 15 bar	Il n'y a rien à faire, puisque c'est le fonctionnement normal de la machine.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 62 3/07/2014 10:03 am

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Le café déborde autour du porte-filtre	• Le porte-filtre n'est pas correctement inséré dans le groupe d'infusion	Insérez le porte-filtre dans le groupe d'infusion et alignez-le avec la marque 'LOCK' inscrite sur le pourtour, jusqu'à ce que vous sentiez une résistance. Consultez la section 'Insérer le porte-filtre' en page 54.
	• Il reste du café moulu sur le bord du panier filtre	Nettoyez les résidus de café moulu sur le bord du panier filtre afin d'assurer une bonne adhésion au groupe d'infusion.
	• Il y a trop de café moulu dans le panier filtre	Consultez la section 'Dose de café et tassage' en page 52.
	• Le café moulu a été tassé trop fermement	Consultez la section 'Dose de café et tassage' en page 52.
	• Le mauvais filtre est utilisé pour la quantité de café moulu utilisée	Assurez-vous d'utiliser le filtre 1 TASSE pour 1 tasse de café, ou 2 TASSES pour 2 tasses de café.
Le café déborde des becs verseurs du porte-filtre	• Le réservoir d'eau est vite ou presque	Consultez la section 'Remplir le réservoir d'eau' en page 48.
	• Le café moulu est trop fin	Assurez-vous d'utiliser la bonne mouture à espresso. Consultez la section 'La mouture' en page 52.
	• Il y a trop de café dans le panier filtre	Consultez la section 'Dose de café et tassage' en page 52.
	• La machine est bloquée par des dépôts minéraux	Décalcifiez la machine. Consultez la section 'Décalcification' en page 58.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 63 3/07/2014 10:03 am

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
La machine fait entendre un bruit de pompage fort et continuel	• Le réservoir d'eau est vide	Consultez la section 'Remplir le réservoir d'eau' en page 48.
	• Le réservoir d'eau n'est pas bien verrouillé	Consultez la section 'Remplir le réservoir d'eau' en page 48.
Aucune vapeur n'est générée	• La machine n'est pas en marche	Assurez-vous d'avoir branché la machine et enfoncé la touche MARCHE.
	• Le réservoir d'eau est vide	Consultez la section 'Remplir le réservoir d'eau' en page 48.
	• Le cadran de commande n'est pas en position 'Steam' (vapeur) et/ou la fonction 'Steam' n'a pas été sélectionnée.	Tournez le cadran à la position 'Steam' (vapeur) et appuyez sur la touche SÉLECTION pour activer la vapeur. Assurez-vous que le voyant à vapeur DEL est allumé (pour la vapeur) et que le voyant à eau chaude DEL est allumé (pour l'eau chaude).
	• La buse vapeur est bloquée	Utilisez la tige de l'outil de nettoyage pour nettoyer l'orifice. Si la buse vapeur reste bloquée, retirez l'embout en utilisant la clé au centre de l'outil de nettoyage. Consultez la section 'Nettoyer la buse vapeur' en page 59

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 64 3/07/2014 10:03 am

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Il n'y a pas d'eau chaude	• Videz le réservoir d'eau • La buse vapeur est bloquée	Remplissez le réservoir. Utilisez la tige de l'outil de nettoyage pour nettoyer l'orifice. Si la buse vapeur reste bloquée, retirez l'embout en utilisant la clé au centre de l'outil de nettoyage. Consultez la section 'Nettoyer la buse vapeur' en page 57.
Le lait n'est pas moussé correctement	• Pas assez de vapeur	La buse vapeur est peut-être bloquée. Consultez la section 'Nettoyer la buse vapeur' en page 59.
	• Le lait n'est pas assez froid	Utilisez du lait frais et froid. Consultez la section 'Mousser le lait' en page 54.
La machine ne fonctionne pas		Le coupe-circuit thermique a peut-être été activé par la surchauffe de la pompe. Éteignez la machine et laissez-la refroidir environ 30-60 minutes.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 65 3/07/2014 10:03 am

SUGGESTIONS DE CAFÉ

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 66 3/07/2014 10:03 am

SUGGESTIONS DE CAFÉ

CAPPUCCINO

Un espresso simple avec lait moussé garni de chocolat chaud.

ESPRESSO

Intense et aromatisé, aussi connu comme espresso court ou noir, servi dans une demi-tasse ou un verre.

LATTE

Espresso simple auquel on a ajouté du lait chaud et environ 10 mm de lait moussé.

MACCHIATO

Traditionnellement servi court, le macchiato est aussi servi comme un Americano avec un soupçon de lait ou une cuillerée de lait moussé.

ESPRESSO ALLONGÉ

Ajoutez d'abord de l'eau bouillante, puis une portion d'espresso (simple ou double) pour maintenir la crema.

RISTRETTO

Espresso extrêmement court d'environ 15 ml, reconnu pour son intensité et sa longueur en bouche.

BES810BSS_USC_IB_C14.indd 67 3/07/2014 10:03 am

Breville®

Breville Consumer Support

USA

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

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Web: brevilleusasupport.com

Canada

Mail: Breville Canada
3595 Boulevard Cote-Vertu,
Saint-Laurent,
Quebec H4R 1R2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2014.

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

BES810 USC C14