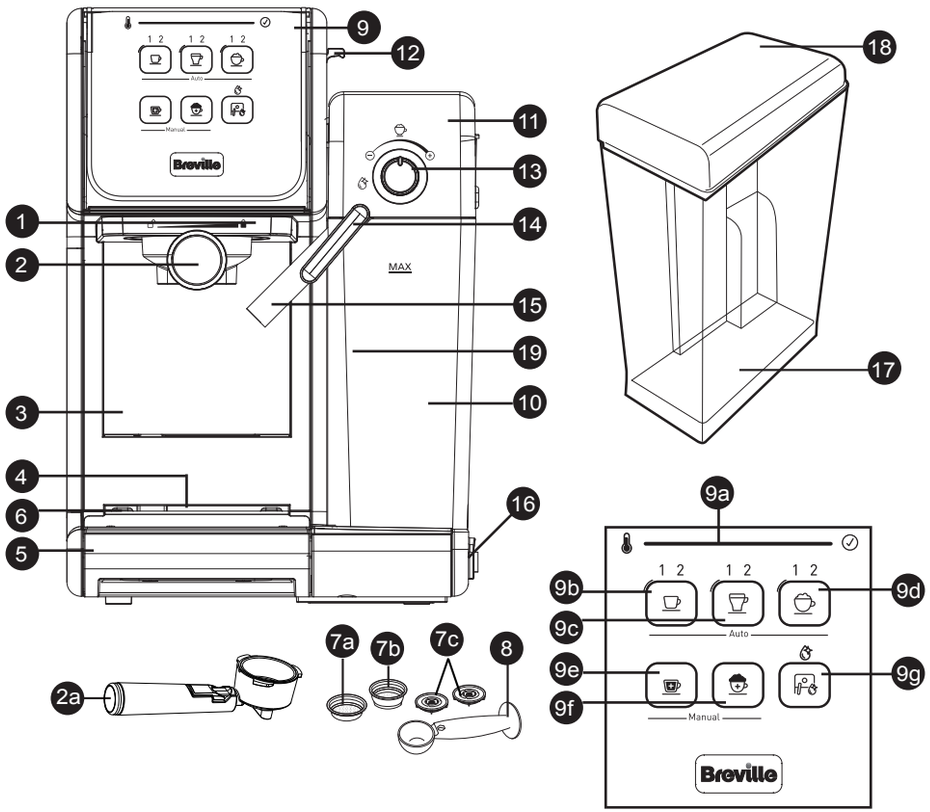
Breville®

Prima Latte III

VCF146X / VCF147X



PRODUCT SAFETY

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- ⚠ This appliance generates heat during use. Adequate precaution must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused by touching the exterior whilst in use or during cooling.
- ⚠ Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
- ⚠ Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- ⚠ Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- ⚠ This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- ⚠ Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
- ⚠ Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- ⚠ Always switch off, unplug and allow to cool before removing/fitting parts, cleaning or storing.
- ⚠ Never immerse the main body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
- ⚠ Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- ⚠ Never leave the appliance unattended when in use.
- ⚠ The coffee maker shall not be placed in a cabinet when in use.

REPLACEMENT PARTS

For additional or replacement parts, please visit **www.breville.co.uk** or call us on **0800 028 7154**.

TROUBLESHOOTING

For troubleshooting and FAQs visit: **www.breville.co.uk/faqs**

ELECTRICAL SAFETY

⚠ This appliance must be earthed.

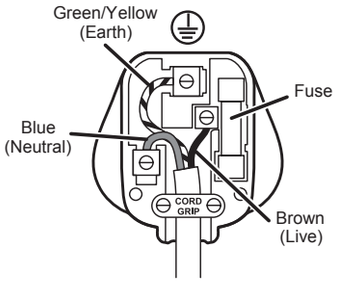
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that fitted by the manufacturer must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.

If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

Plug should be ASTA approved to BS1363
Fuse should be ASTA approved to BS1362



Ensure that the outer sheath of the cable is firmly held by the cord grip

AFTER SALES SERVICE & REPLACEMENT PARTS

In the case the appliance does not operate but is under warranty, return the product to the place it was purchased for a replacement. Please be aware that a valid form of proof of purchase will be required. For additional support, please contact our Consumer Service Department at **0800 028 7154** or email: **BrevilleEurope@newellco.com**.

WASTE DISPOSAL

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at BrevilleEurope@newellco.com for further recycling and WEEE information.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers encourus. Tenir hors de portée des enfants. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

- ⚠ Cet appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Des précautions adéquates doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'ébouillantements, d'incendies ou d'autres dommages aux personnes ou aux biens causés par le contact avec l'extérieur pendant l'utilisation ou pendant le refroidissement.
- ⚠ N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- ⚠ Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- ⚠ Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- ⚠ Cet appareil ne doit pas être placé sur ou près de surfaces potentiellement chaudes (telles que des plaques de cuisson au gaz ou électriques).
- ⚠ N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- ⚠ Assurez-vous que l'appareil est hors tension et débranché après utilisation et avant de procéder au nettoyage.
- ⚠ Arrêtez, débranchez et laissez toujours refroidir avant de retirer/raccorder les pièces, nettoyer ou ranger.
- ⚠ Ne plongez jamais le corps principal de l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ⚠ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler, se bloquer ou se pincer.
- ⚠ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.
- ⚠ La cafetière ne doit pas être placée dans une armoire lorsqu'elle est utilisée.

1. Tête d'extraction
2. Porte-filtre :
   a. Porte-filtre pour café moulu et dosettes E.S.E (45 mm)
3. Fente d'ajustement de hauteur pour petites tasses
4. Grille égouttoir amovible
5. Ramasse-gouttes amovible
6. Flotteur de débordement de ramasse-gouttes
7. Filtres pour :
   a. Dose d'expresso et dosettes E.S.E (45 mm)
   b. Double dose d'expresso
   c. Couvercles inférieurs de filtres détachables
8. Cuillère de mesure/Tasseur
9. Panneau de commande
   a. Barre de progression
   b. Bouton simple (1) et double (2) Expresso
   c. Bouton petit (1) et grand Latte
   d. Bouton petit (1) et grand (2) Cappuccino
   e. Bouton Expresso manuel
   f. Bouton mousse de lait manuelle
   g. Bouton Nettoyage
10. Réservoir de lait amovible/transparent
11. Couvercle du réservoir de lait
12. Bouton d'éjection de réservoir de lait
13. Bouton de commande de niveau de mousse de lait
14. Levier de guidage du tube de mousse de lait
15. Tube de distribution de mousse de lait
16. Interrupteur marche/arrêt « I/O »
17. Réservoir à eau amovible
18. Couvercle du réservoir à eau
19. Tuyau à lait

En raison de notre politique d'amélioration continue, le produit réel peut différer légèrement de celui illustré dans ces instructions.

PRÉSENTATION

Félicitations ! Vous avez sélectionné le nouveau et innovant Breville® Prima Latte III. Cet appareil unique a été conçu pour vous permettre de préparer de délicieux expressos, cappuccinos et cafés au lait, rapidement, aisément et automatiquement, en appuyant sur un bouton.

EXPRESSO
Une méthode unique de distribution de café où l'eau chaude est propulsée à travers un café finement moulu. Populaire en Europe, le café est bien plus riche et plus corsé qu'un café filtre classique. Grâce à sa richesse, l'expresso est généralement servi dans des quantités de 45 à 60 ml, en demi-tasses.

CAPPUCCINO
Boisson préparée avec environ 1/3 d'expresso, 1/3 de lait chaud et 1/3 de mousse de lait.

LATTE
Boisson préparée avec environ 1/4 d'expresso et 3/4 de lait chaud.
Veuillez lire attentivement L'ENSEMBLE des instructions, consignes, remarques et avertissements inclus dans ce manuel d'instructions avant de commencer à utiliser cet appareil. Lorsque cette unité est utilisée, certaines pièces et certains accessoires sont chauds et doivent refroidir. Un entretien et une maintenance appropriés garantiront la longue durée de vie du Breville® Prima Latte III et son fonctionnement sans faille. Conservez ces instructions et consultez-les régulièrement pour des conseils de nettoyage et d'entretien.
Votre Breville® Prima Latte III peut être utilisé avec du café moulu et des dosettes E.S.E (45 mm), permettant de préparer facilement plusieurs boissons, comme des doses individuelles d'expresso, de cappuccino et de café au lait.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

NETTOYAGE DE L'APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veuillez consulter la section « Description de l'appareil » pour vous familiariser avec le produit et identifier toutes les pièces.

1. Veuillez vous assurer que l'appareil est en position arrêt « O » en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt « I/O » situé à droite de l'appareil. Vérifiez qu'il n'est pas branché à la prise électrique.
2. Retirez les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. RETIREZ LE BOUCHON ROUGE DE LA BASE DU RÉSERVOIR D'EAU.
4. Retirez d'abord puis lavez le réservoir d'eau, le réservoir de lait, le porte-filtre, les deux filtres et la cuillère de mesure/le tasseur dans un mélange de savon doux et d'eau. Rincez soigneusement chacun des éléments et replacez-les dans l'appareil.
5. Consultez les instructions de la section « POSITIONNEMENT DU PORTE-FILTRE » avant de placer ou de retirer le porte-filtre et tout filtre de l'appareil.
6. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, suivez les étapes énumérées à la section « PRÉPARATION DE CAPPUCCINO » avec de l'eau dans les deux réservoirs et sans café moulu dans le filtre. Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou n'essayez pas d'accéder à une l'une de ses pièces internes.

IMPORTANT - PRÉPARER L'APPAREIL

Pour préparer l'appareil, exécutez le cycle de vapeur en suivant les étapes ci-dessous :

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne « MAX » et replacez hermétiquement le réservoir d'eau sur l'appareil avec son couvercle fermé.
2. Remplissez le réservoir de lait avec de l'eau jusqu'au niveau MAX et faites glisser le réservoir de lait à sa place. Vous devez entendre le réservoir de lait s'enclencher.
3. Sélectionnez l'un des filtres (simple ou double expresso) et placez-le dans le porte-filtre pour café moulu. Placez le porte-filtre dans l'appareil en vérifiant qu'il est correctement verrouillé et placez une grande tasse en-dessous. Vérifiez également que l'embout du tube de distribution de mousse de lait pointe vers l'intérieur de la tasse.
4. Branchez l'appareil à la prise appropriée.
5. Positionnez le bouton d'alimentation sur « I ».
6. La barre de progression du panneau de commande s'allumera (chauffe Expresso et chauffe Vapeur « 🌡 ») indiquant la progression. Une fois que la barre de progression est entièrement allumée et uniforme, appuyez sur le bouton Expresso manuel « ☕ ». L'eau se mettra à couler, remplissez l'équivalent d'une tasse, puis arrêtez l'eau en pressant à nouveau le bouton.
   La barre de progression effectuera des rotations pendant cette étape.
7. Jetez l'eau contenue dans la tasse, puis replacez cette dernière dans la machine.
8. Appuyez sur le bouton mousse manuelle « 🥛 ». L'eau se mettra à couler, remplissez l'équivalent d'une tasse, puis arrêtez l'eau en pressant à nouveau le bouton. La barre de progression effectuera des rotations pendant cette étape.
9. La barre de progression du panneau de commande s'allumera (le chauffe Expresso et le chauffe-vapeur « 🌡 ») deviendra une lumière fixe. Votre appareil a été préparé et est maintenant prêt à être utilisé.

COMMENT SÉLECTIONNER LA BONNE TASSE

Veuillez vous assurer que vous sélectionnez votre tasse en fonction du tableau suivant :

BOISSON		TASSE CONSEILLÉE
Expresso ☕	Simple (1) Double (2)	40 ml 80 ml
Cappuccino ☕	Petit (1) Grand (2)	230 ml 460 ml
Latte ☕	Petit (1) Grand (2)	400 ml 550 ml

À NOTER : La quantité totale de boisson peut varier en fonction du type de lait et du niveau de mousse utilisé.

CHOISIR LE BON CAFÉ

LE CAFÉ

Le café doit être fraîchement moulu et torréfié à coeur. Vous pouvez essayer un café moulu français ou italien pour l'expresso. Le café prémoulu conservera sa saveur pendant 7 à 8 jours s'il est rangé dans un récipient hermétiquement clos dans un endroit frais et sombre. Ne pas le conserver au réfrigérateur ni au congélateur. Il est conseillé de moudre les grains entiers juste avant l'utilisation. Les grains de café conservés dans un récipient hermétique conserveront leur arôme jusqu'à 4 semaines.

LE BROYAGE

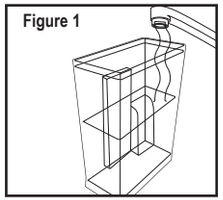
Il s'agit d'une étape essentielle du processus de fabrication d'expresso, si vous moulez votre propre café. Ce processus peut nécessiter de la pratique. Le café doit être parfaitement moulu.

- La bonne mouture doit ressembler au sel de table.
- Si le broyage est trop fin, l'eau ne s'écoulera pas dans le café même sous forte pression. Ces moutures ressemblent à de la poudre et de la farine lorsque qu'elles s'effritent entre les doigts.
- Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoule à travers le café trop rapidement, empêchant toute extraction de la saveur. Veillez à utiliser une broyeuse de qualité pour une consistance uniforme.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

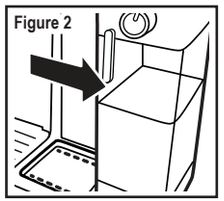
a. Remplissez le réservoir d'eau (voir figure 1). Vous devez utiliser un pichet pour le remplir ou le retirer de l'appareil puis le remplir sous le robinet. Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau souhaitée en-dessous du niveau « MAX » sur le réservoir. N'utilisez jamais de l'eau tiède ou chaude pour remplir le réservoir d'eau.

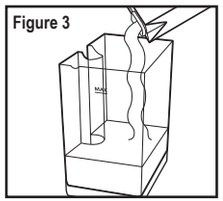


b. Fermez le couvercle du réservoir d'eau. Si vous le retirez de l'appareil pour le remplir d'eau, veillez à le remettre fermement à sa place.

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR DE LAIT

Si vous souhaitez préparer un cappuccino ou un café au lait, retirez le réservoir de lait de l'appareil en appuyant sur le bouton d'éjection du réservoir de lait et en le faisant glisser simultanément (voir figure 2). Puis versez la quantité de lait froid dont vous estimez avoir besoin, tout en vous assurant qu'elle se situe sous le niveau « MAX » sur le réservoir (voir figure 3). Une fois que vous avez terminé, faites glisser de nouveau le réservoir de lait sur l'appareil, en vous assurant qu'il est bien verrouillé en place. Vous devez entendre le réservoir de lait s'enclencher.





À NOTER : Vous pouvez utiliser tout type de lait de votre choix, par ex. du lait entier, du lait écrémé, du lait bio ou de soja.

CHOIX DU PORTE-FILTRE

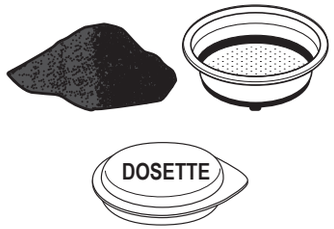
Votre unité comprend un porte-filtre à utiliser avec du café moulu et des dosettes E.S.E.

UTILISATION DU PORTE-FILTRE POUR CAFÉ MOULU ET DOSETTES E.S.E

CHOIX DU FILTRE

Sélectionnez le filtre à utiliser comme suit :

a. **POUR UNE DOSE** - utilisez le filtre pour une seule dose d'expresso si vous utilisez du café moulu ou si vous utilisez des dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso).

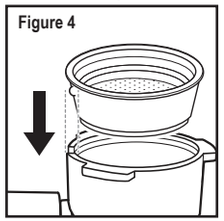


b. **POUR UNE DOUBLE DOSE OU DEUX DOSES SIMPLES** - utilisez le filtre pour une double dose d'expresso. En plaçant deux petites tasses sous le porte-filtre, vous pouvez préparer deux doses d'expresso en même temps.

À NOTER : Le filtre à dosette inclus dans votre unité a été conçu pour fonctionner uniquement avec les dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso) (45 mm).

PLACER LE FILTRE SUR LE PORTE-FILTRE

1. Insérez le filtre dans le porte-filtre en veillant à aligner la rainure de filtre avec l'encoche du porte-filtre (voir figure 4).
2. Tournez le filtre vers la gauche ou la droite pour le verrouiller (voir figure 5).

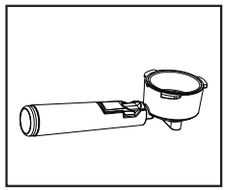


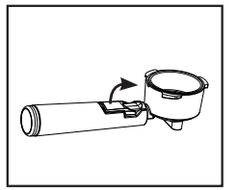
À NOTER : Pour retirer le filtre pour le nettoyer, tournez le filtre vers la gauche ou la droite pour aligner la rainure de filtre avec l'encoche du porte-filtre et procédez au retrait.

AVERTISSEMENT : Vérifiez que le filtre a refroidi avant d'essayer de le retirer du porte-filtre.

FIXER LE FILTRE LORS DE LA VIDANGE DU PORTE-FILTRE

Lorsque vous avez fini de préparer votre café, tournez la languette située sur la poignée pour attraper le bord du filtre, verrouillez-la lorsque vous jetez le marc de café. Replacez la languette (🔓) sur la poignée et retirez le filtre pour le nettoyer. La languette NE DOIT PAS être en position verrouillée lorsque vous fixez le porte-filtre à la tête d'extraction.



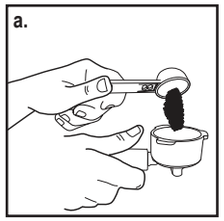


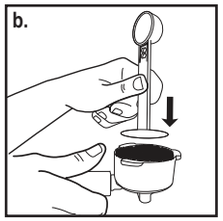
VERSER LE CAFÉ

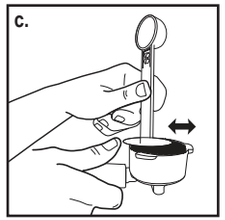
Positionnez le filtre sélectionné sur le porte-filtre comme suit :

POUR DU CAFÉ MOULU :

a. Remplissez le filtre de café expresso frais et finement moulu à environ 3 mm du bord (**NE PAS** trop remplir).
b. À l'aide du dos de la cuillère, tassez la mouture de café le plus possible afin que votre mouture de café soit compacte et uniforme.
c. Nettoyez tout surplus de café du bord afin de garantir un parfait ajustement sous la tête d'extraction.

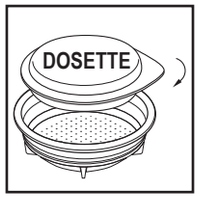






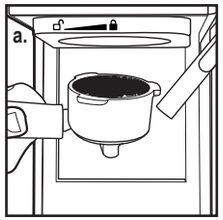
POUR LES DOSETTES E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO)

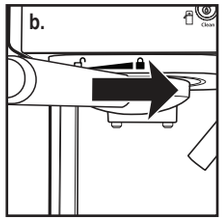
Placez simplement la dosette dans le filtre pour une dose d'expresso. Si du papier de la dosette dépasse du filtre, veillez à le plier à l'intérieur afin de garantir une bonne étanchéité lors de la préparation.

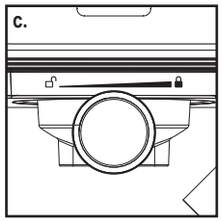


POSITIONNEMENT DU PORTE-FILTRE

a. Positionnez le porte-filtre sous la tête d'extraction.
b. Positionnez la poignée de telle sorte qu'elle s'aligne avec l'icône de cadenas ouvert « 🔓 » sur l'appareil et s'engage dans la rainure.
c. Puis tournez-la lentement vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée avec le symbole de verrou fermé « 🔒 » sur l'appareil. ATTENTION Assurez-vous de ne pas appuyer accidentellement sur un bouton boisson.



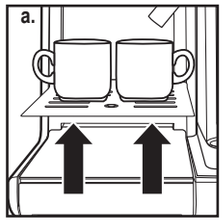


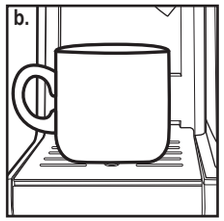


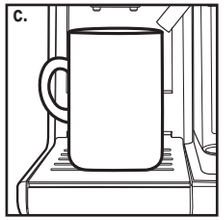
POSITIONNEMENT DE LA/DES TASSE(S)

a. Ajustez la hauteur en insérant la grille égouttoir amovible dans la fente d'ajustement de hauteur si vous utilisez une/des petite(s) tasse(s) « demi-tasse » pour préparer l'expresso.
b. Laissez la grille égouttoir amovible sur le ramasse-gouttes si vous utilisez une tasse plus large pour préparer du cappuccino ou du café au lait.

ATTENTION : Lorsque vous préparez un cappuccino ou un café au lait, veillez à ajuster le levier du tube de mousse afin de positionner le tube de distribution de mousse de lait vers l'intérieur de la tasse utilisée.

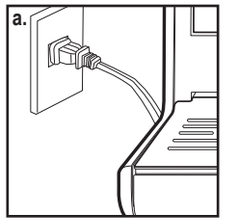


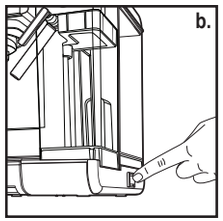




MISE SOUS TENSION DE l'appareil

a. Vérifiez que l'appareil est branché sur la prise électrique appropriée.
b. Tournez l'appareil sur « I » à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt « I/O » situé à droite de l'appareil.



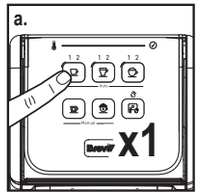


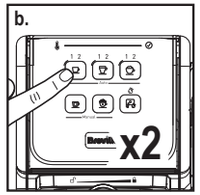
La barre de progression du panneau de commande s'allumera (chauffe Expresso et chauffe Vapeur « 🌡 ») pendant le processus de chauffe et jusqu'à ce que l'eau et le lait (si vous préparez un cappuccino ou un café au lait) atteignent la température idéale. Une fois que la barre de progression est entièrement allumée et uniforme, l'appareil est prêt à être utilisé.

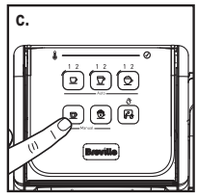
SÉLECTIONNER LA FONCTION

PRÉPARATION D'EXPRESSO

a. Appuyez sur le bouton Expresso « ☕ » une fois pour préparer une seule dose. Le symbole indicateur (1) clignote pour une seule dose d'expresso. La barre de progression indiquera qu'une seule dose d'expresso est en cours de préparation.
b. Appuyez sur le bouton Expresso « ☕ » deux fois pour préparer une double dose ou deux doses simples d'expresso. Le symbole indicateur (2) s'allume pour une double dose d'expresso. La barre de progression indiquera que deux doses d'expresso sont en cours de préparation. Pour les deux fonctions automatiques d'Expresso, l'appareil commencera la préparation d'expresso en fonction de votre sélection. L'appareil s'arrêtera automatiquement après le processus de préparation et la barre de progression sera allumée uniformément, indiquant que le cycle est terminé. Vous pouvez déguster votre délicieux expresso !
À NOTER : Si vous souhaitez préparer moins de café que la portion présélectionnée, appuyez sur le bouton de fonction à tout moment du processus de préparation pour arrêter l'extraction lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte.
c. Pour un expresso manuel, appuyez une fois sur le bouton Expresso manuel « ☕ » pour commencer la préparation. Lorsque vous avez la quantité d'expresso désirée, appuyez à nouveau sur le bouton Expresso manuel pour arrêter la machine.



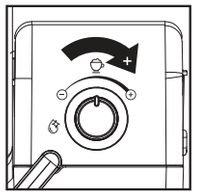




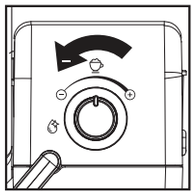
PRÉPARATION DE CAPPUCCINO

Avant de préparer votre cappuccino, ajustez le niveau de mousse de lait selon vos préférences en tournant le bouton de commande de mousse de lait à droite pour obtenir plus de mousse (cappuccino) et à gauche pour obtenir moins de mousse (café au lait).

PLUS DE MOUSSE



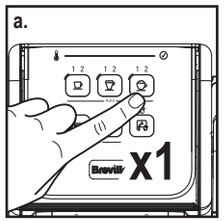
MOINS DE MOUSSE

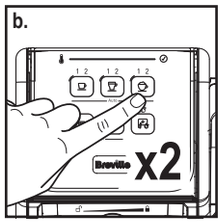


À NOTER : Le niveau de mousse peut également être ajusté au cours du cycle de préparation.

a. Appuyez une fois sur le bouton Cappuccino « » pour préparer un petit cappuccino. Le symbole indicateur (1) s'allume pour un petit cappuccino. La barre de progression indiquera qu'un petit cappuccino est en cours de préparation.

b. Appuyez deux fois sur le bouton Cappuccino « » pour préparer un grand cappuccino. Le symbole indicateur (2) s'allume pour un grand cappuccino. La barre de progression indiquera qu'un grand cappuccino est en cours de préparation.



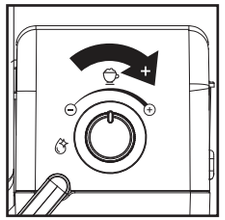


L'appareil commencera la préparation du cappuccino selon votre sélection. L'appareil s'arrêtera automatiquement après le processus de préparation et la barre de progression sera allumée uniformément, indiquant que le cycle est terminé. Vous pouvez maintenant déguster votre délicieux cappuccino !

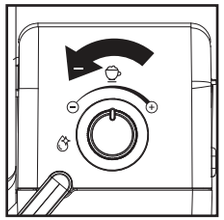
PRÉPARATION DE CAFÉ AU LAIT

Avant de préparer votre café au lait, ajustez le niveau de mousse de lait selon vos préférences en tournant le bouton de commande de mousse de lait à droite pour obtenir plus de mousse (cappuccino) et à gauche pour obtenir moins de mousse (café au lait).

PLUS DE MOUSSE

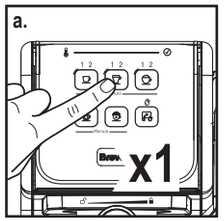


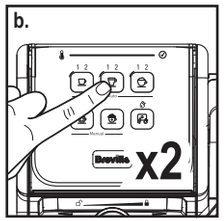
MOINS DE MOUSSE



a. Appuyez sur le bouton Latte « » pour préparer un petit café au lait. Le symbole indicateur (1) s'allume pour un petit café au lait. La barre de progression indiquera qu'un petit café au lait est en cours de préparation.

b. Appuyez sur le bouton Latte « » pour préparer un grand café au lait. Le symbole indicateur (2) s'allume pour un grand café au lait. La barre de progression indiquera qu'un grand café au lait est en cours de préparation.

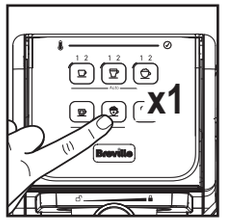




L'appareil commencera la préparation du café au lait selon votre sélection. L'appareil s'arrêtera automatiquement après le processus de préparation et la barre de progression sera allumée uniformément, indiquant que le cycle est terminé.

PRÉPARATION DE MOUSSE DE LAIT

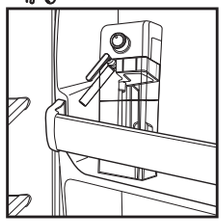
Le Breville Prima Latte III vous permet également de préparer de la mousse de lait seule. Appuyez sur le bouton « Mousse » manuelle « » si vous souhaitez ajouter plus de mousse à votre boisson ou préparer de la mousse de lait pour toute autre boisson, par ex. un macchiato, chocolat chaud, chai latte, etc. Appuyez à nouveau sur le bouton « Mousse » manuelle « » pour arrêter la machine.

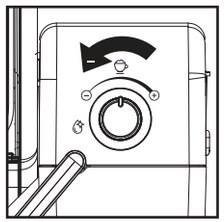


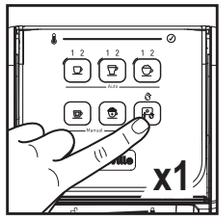
APRÈS LA PRÉPARATION DE VOS BOISSONS AU LAIT

Une fois que vous avez préparé votre boisson au lait, vous pouvez ranger le réservoir de lait de l'appareil directement dans le réfrigérateur (prêt à être utilisé pour la prochaine fois) ou éliminer les restes de lait.

Placez une grande tasse vide (avec au moins une capacité de 325 ml) sous le tube de distribution de mousse de lait. Tournez le bouton de commande de mousse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position nettoyage « » puis appuyez sur le bouton Nettoyer « » pour activer la fonction Nettoyage. Laissez l'eau couler jusqu'à ce qu'elle soit claire. La machine s'arrêtera automatiquement lorsque la barre de progression arrêtera d'effectuer des rotations et sera allumée uniformément, le cycle de nettoyage est alors terminé, ou vous pouvez appuyer sur le bouton Nettoyage « » pour arrêter le processus.







LA LUMIÈRE DE NETTOYAGE RESTERA ALLUMÉE LORSQUE VOTRE APPAREIL EST PRÊT POUR UN CYCLE DE NETTOYAGE.

Arrêtez, débranchez et laissez toujours refroidir avant de retirer les pièces et nettoyer

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR DE LAIT ET DU TUBE DE MOUSSE

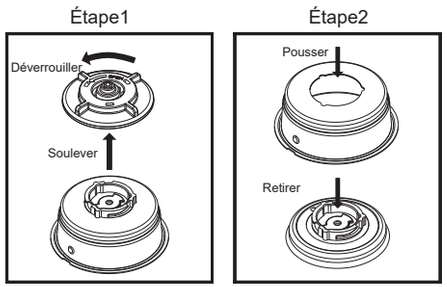
Même si vous pouvez ranger le réservoir de lait au réfrigérateur avec un restant de lait, il est important de nettoyer régulièrement le réservoir et le tube de mousse pour éviter l'encrassement et la formation de résidu. Pour nettoyer le réservoir de lait, veuillez suivre les instructions énumérées ci-dessous :

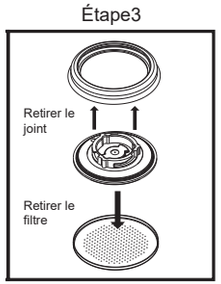
1. Retirez le réservoir de lait de l'appareil en appuyant sur le bouton d'éjection de réservoir de lait et en le faisant glisser simultanément.
2. Retirez le couvercle du réservoir.
3. Jetez le lait restant puis rincez et lavez soigneusement le réservoir de lait et son couvercle avec de l'eau tiède savonneuse. Veillez à bien les rincer et les sécher. N'utilisez pas de détergents abrasifs et d'éponges à récurer car ils peuvent rayer la finition.
   À NOTER : Le réservoir de lait est également lavable au lave-vaisselle (compartiment supérieur). Ne pas placer le couvercle du réservoir de lait dans le lave-vaisselle.
4. Remplissez le réservoir de lait avec de l'eau sans dépasser la ligne de remplissage MAX. Replacez le réservoir de lait sur l'appareil, en appuyant sur le bouton d'éjection de réservoir de lait et en le faisant glisser simultanément tout en maintenant le réservoir par le couvercle.
5. Placez une grande tasse vide sous le tube de distribution de mousse.
6. Tournez le bouton de commande de mousse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position nettoyage « » puis appuyez sur le bouton Nettoyer « » pour activer la fonction Nettoyage. L'appareil commencera à libérer de la vapeur par le tube de distribution de mousse. Laissez le cycle de nettoyage s'exécuter jusqu'à ce que vous ne voyiez plus d'eau se dégager du tube ou laissez le cycle s'exécuter jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement.

7. Éliminez l'eau restante du réservoir de lait et replacez ce dernier sur l'appareil. Vous devez entendre le réservoir de lait s'enclencher.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR DES FITRES

Veillez à effectuer un nettoyage en profondeur de vos filtres tous les 90 jours pour une performance optimale. Suivez ces instructions de démontage et rincez les pièces dans une grande bassine d'eau chaude. Après un rinçage minutieux, essuyez et remontez.





NETTOYAGE DES FILTRES

1. Pour retirer les couvercles inférieurs détachables des filtres, tournez-les dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers l'icône de déverrouillage « 🔓 ».
2. Lavez les couvercles inférieurs détachables et les filtres avec de l'eau tiède savonneuse. Veillez à bien les rincer et les sécher.
3. Replacez les couvercles inférieurs détachables sur les filtres en les insérant à leur place et en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (loin de l'icône de déverrouillage « 🔓 ») jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Nettoyage du tube de distribution de mousse de lait - sans impact sur le lait contenu dans le réservoir

1. Vérifiez que le réservoir de lait et le couvercle sont correctement insérés dans l'appareil.
2. Placez une grande tasse vide sous le tube de distribution de mousse.
3. Tournez le bouton de commande de mousse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position nettoyage « 🧼 » puis appuyez sur le bouton « 🧼 » pour activer la fonction Nettoyage. L'appareil commencera à libérer de la vapeur par le tube de distribution de mousse. Laissez le cycle de nettoyage s'exécuter jusqu'à ce que vous ne voyiez plus d'eau se dégager du tube ou laissez le cycle s'exécuter jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement.
4. Éliminez l'eau de la tasse.
5. Vous pouvez retirer le réservoir de lait avec le couvercle et le ranger au réfrigérateur pour une utilisation ultérieure.

NETTOYAGE DE LA TÊTE D'EXTRACTION, DU PORTE-FILTRE ET DES FILTRES

1. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt « I/O » situé à droite de l'appareil en position « O » et débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
2. Certaines pièces métalliques peuvent être toujours chaudes. Ne les touchez pas tant qu'elles n'ont pas refroidi.
3. Retirez le porte-filtre et jetez la mouture de café ou la dosette usagée. Lavez soigneusement le porte-filtre et le filtre avec de l'eau chaude savonneuse. Veillez à bien les rincer et les sécher.
   À NOTER : Ne lavez pas les porte-filtres et les filtres au lave-vaisselle.
4. Essuyez la partie inférieure de la tête d'extraction de l'appareil avec une serviette humide ou un papier essuie-tout pour retirer toute éventuelle mouture de café restante.
5. Placez le porte-filtre (sans filtre) dans la tête d'extraction de l'appareil et verrouillez-le en place.
6. Placez une grande tasse vide sous le porte-filtre.
7. Branchez le cordon d'alimentation à la prise électrique. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt « I/O » sur la position marche « I ». Appuyez sur le bouton Expresso « ☕ » une fois et laissez l'appareil préparer la boisson avec de l'eau, jusqu'à ce qu'elle s'arrête automatiquement.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1. Éliminez l'eau restante en retirant le réservoir d'eau et en le renversant au-dessus de l'évier. Il est recommandé de vider le réservoir d'eau entre les utilisations.
2. Lavez soigneusement le réservoir d'eau et son couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Veillez à bien les rincer et les sécher.
   À NOTER : Ne lavez pas le réservoir d'eau et son couvercle au lave-vaisselle.

ATTENTION : Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Essuyez le boîtier à l'aide d'un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'éponges à récurer car ils peuvent rayer la finition.
2. Ne rangez pas les porte-filtres dans la tête d'extraction. Cela pourrait endommager le joint entre la tête d'extraction et le porte-filtre lors de la préparation d'expresso.

DÉTARTRAGE

La formation de dépôts de minéraux sur l'appareil aura un impact sur son utilisation. Votre appareil doit être détartré lorsque vous commencez à constater que le temps requis pour la préparation d'un expresso augmente ou qu'une vapeur excessive se forme. Vous pouvez également constater que des dépôts blancs se forment à la surface de la tête d'extraction.
La fréquence de nettoyage dépend de la dureté de l'eau utilisée. Le tableau suivant indique les intervalles de nettoyage conseillés.

INTERVALLES DE NETTOYAGE CONSEILLÉS

Type d'eau	Fréquence de nettoyage
Eau douce (eau filtrée)	Tous les 80 cycles de préparation
Eau dure (eau du robinet)	Tous les 40 cycles de préparation

POUR DÉTARTRER LE RÉSERVOIR D'EAU :

1. Remplissez le réservoir de vinaigre blanc domestique pur non dilué.
2. Laissez tremper l'appareil toute la nuit avec la solution de vinaigre dans le réservoir d'eau.
3. Jetez le vinaigre en retirant le réservoir et en le renversant au-dessus de l'évier.
4. Rincez soigneusement le réservoir d'eau à l'eau du robinet en le remplissant à moitié avec de l'eau puis en reversant l'eau dans l'évier, en répétant cette étape deux fois.

POUR DÉTARTRER LES PIÈCES INTÉRIEURES :

1. Veillez à détartrer l'intérieur du réservoir d'eau en suivant d'abord les étapes de détartrage ci-dessus.
2. Veillez à mettre le bouton marche/arrêt en position arrêt « O » et vérifiez que le cordon d'alimentation est débranché de la prise électrique. Remplissez le réservoir de vinaigre blanc domestique non dilué.
3. Insérez le porte-filtre (avec le filtre et sans café) et placez une grande tasse vide au-dessus du ramasse-gouttes et sous le porte-filtre.
4. Branchez le cordon d'alimentation à la prise électrique.
5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche (I), la barre de progression du panneau de commande s'allumera (chauffe Expresso et chauffe Vapeur « 🌡 ») indiquant la progression. Une fois que la barre de progression est entièrement allumée uniformément, appuyez deux fois (2) sur le bouton Expresso automatique « ☕ ». Le vinaigre se mettra à couler, remplissez l'équivalent d'une tasse, puis arrêter en pressant à nouveau le bouton. La barre de progression effectuera des rotations pendant cette étape.
6. Placez une grande tasse vide (avec au moins une capacité de 325 ml) sous le tube de distribution de mousse de lait. Remplissez le réservoir de lait d'eau et replacez-le sur l'appareil. Tournez le bouton de commande de mousse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position Nettoyage « 🧼 » puis appuyez sur le bouton Nettoyer « 🧼 » pour activer la fonction Nettoyage.

Laissez le cycle de nettoyage s'exécuter jusqu'à ce que vous ne voyiez plus de lait se dégager du tube ou laissez le cycle s'exécuter jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement.

7. Répétez les étapes 1 à 6 si nécessaire, en utilisant uniquement de l'eau du robinet pour rincer toute trace restante de vinaigre, de la machine.

NOTIFICATION DE NETTOYAGE

Après 200 cycles, la notification de nettoyage s'activera.

1. Le voyant lumineux de nettoyage reste allumé comme notification, jusqu'à la fin de la procédure de nettoyage.
   a. Si vous préparez un autre expresso, café au lait ou cappuccino, le voyant de nettoyage s'arrêtera momentanément mais se mettra à clignoter à la fin de la préparation.
   b. Lorsque l'appareil est éteint, le voyant lumineux de nettoyage s'étendra.
   c. Lorsque l'appareil est mis hors tension et passe en mode de veille, le voyant lumineux de nettoyage s'éteindra.

PROCÉDURE DE NETTOYAGE

1. Versez une solution de 50 % de vinaigre blanc et 50 % d'eau claire dans le réservoir d'eau. Remuez la solution à l'aide d'une cuillère pour être sûr qu'elle soit bien mélangée.
2. Tournez le bouton du réservoir de lait en position de nettoyage. Placez une grande tasse sous le tube de distribution de mousse de lait.
3. Appuyez pendant 5 secondes sur le bouton de nettoyage pour activer le mode de nettoyage en profondeur.
   a. La barre de progression effectue des rotations lentes, comme lorsque le cycle d'extraction est en cours, tout au long du cycle de nettoyage.
   b. La pompe se mettra en marche et s'arrêtera plusieurs fois pendant environ 12 minutes. Le voyant de nettoyage s'éteindra alors, indiquant que le cycle de nettoyage est terminé.
4. Éliminez toute solution restante du réservoir d'eau et remplacez-la par de l'eau claire. Remplissez d'eau claire jusqu'à la ligne de niveau Max.
5. Appuyez sur le bouton Expresso manuel « » et remplissez l'équivalent d'une tasse, puis appuyez à nouveau sur le bouton Expresso manuel pour arrêter la machine.
6. Tournez le bouton du réservoir de lait en position de nettoyage et appuyez sur le bouton de nettoyage pour lancer le mode de nettoyage normal.
7. Appuyez sur le bouton expresso puis sur la fonction vapeur pour purger le système.

MAINTENANCE

Cet appareil ne contient pas de pièces susceptibles d'être réparées par l'utilisateur. Toute maintenance autre que celle décrite à la section Nettoyage doit être effectuée uniquement par un représentant du service agréé. Voir la section Garantie.

PROBLÈMES, CAUSES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	CAUSES	SOLUTIONS
Le café ne coule pas.	• Réservoir vide. • La mouture de café est trop fine. • Il y a trop de café dans le filtre. • La machine n'a pas été allumée ou branchée. • Le café a été trop tassé/ compressé.	• Ajoutez de l'eau. • Moulez du café moyen. • Mettez moins de café dans le filtre. • Branchez l'appareil à la prise électrique et allumez-le. • Remplissez à nouveau le porte-filtre de café et TASSEZ DÉLICATEMENT.
Le café sort autour du bord du porte-filtre.	• Le porte-filtre n'est pas bien fixé en position de verrouillage. • Il y a de la mouture de café autour du filtre. • Il y a trop de café dans le filtre.	• Tournez le porte-filtre à fond en position de verrouillage. • Essuyez le bord du filtre. • Remplissez avec moins de café.
Le lait ne mousse pas ou ne sort pas du tube de mousse.	• Vérifiez la position de commande de la mousse. • Il n'y a plus de vapeur. • Le lait n'est pas assez froid. • Le tube à vapeur est bloqué.	• Assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans le réservoir à eau. • Refroidissez le lait avant de préparer un cappuccino ou un café au lait. • Suivez les instructions pour nettoyer le réservoir de lait et le tube de mousse.
Le café sort trop vite.	• Le café moulu est trop grossier. • Il n'y a pas assez de café dans le filtre.	• Utilisez une mouture plus fine. • Remplissez le filtre avec plus de café.
Le café n'est pas assez fort.	• Utilisation de filtre simple pour double dose d'expresso. • Le café moulu est trop grossier.	• Utilisez un filtre double pour une double dose d'expresso. • Utilisez une mouture plus fine.
Les lumières du panneau de commande clignotent.	• Le réservoir d'eau est vide. • Vous avez appuyé sur le bouton d'extraction avant que la barre de progression ne s'allume complètement pour indiquer que la machine est prête.	• Ajoutez de l'eau dans le réservoir. • Attendez que la barre de progression soit allumée uniformément pour indiquer que la machine est prête.
Le voyant de nettoyage reste allumé.	• Votre machine vous indique qu'elle est prête pour un cycle de nettoyage.	• Exécutez le cycle de nettoyage (voir page 11).