

the Dose Control™

Instruction Book - BCG400SIL



Breville®

Breville Consumer Support

USA

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

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

Email: askus@brevilleusa.com

Web: www.brevilleusa.com

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: www.breville.ca

Breville®
Thought for food

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

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

BCG400SIL USC A15



Contents

- 1 Breville recommends safety first
- 5 Components
- 7 Functions
- 11 Care & Cleaning
- 12 Coffee making tips
- 13 Troubleshooting



IMPORTANT SAFEGUARDS

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.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and discard all packaging materials before first use.
- Close adult supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- To protect against electrical shock, do not immerse the power plug, power cord or motor base in water or any other liquid.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Fully unwind the power cord before use. Do not allow the cord to hang over the edge of a countertop or to become knotted.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Always ensure the appliance is completely assembled before connecting to the power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- Avoid contact with moving parts.
- Check the Bean Hopper for presence of foreign objects before using.
- Do not operate this appliance for longer than 2 minutes at a time as this can cause overheating. Allow to cool for at least 2 minutes after each use. Allow the appliance to cool down 20 minutes after long operation.
- If the appliance is to be: left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, always switch the unit OFF and unplug the cord from the power outlet.
- This appliance is for household use only. Do not use in any type of moving vehicles. Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
- The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injury.

- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.

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.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. 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 countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

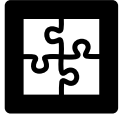
CALIFORNIA

PROPOSITION 65:

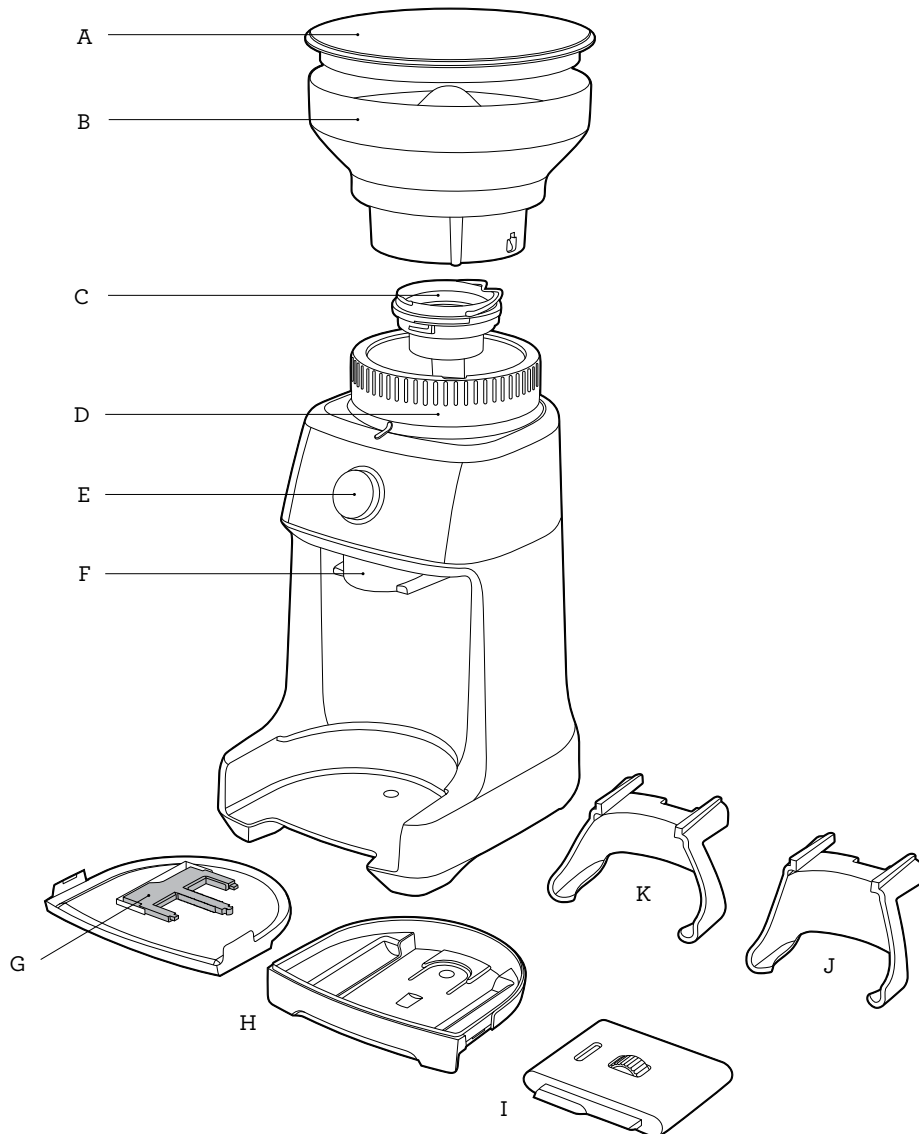
(Applicable to California residents only).

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



A. Bean Hopper Lid

B. Bean Hopper
3/4lb removable bean hopper for easy cleaning.

C. Hardened Stainless Steel Conical Burrs
Maximize consistency of particle size for full flavor potential.

D. Grind Size Collar
60 grind settings, from Espresso to French Press.

E. START|CANCEL Button
Starts and cancels operation.

F. Grind Outlet

G. 50mm razor blade

H. Grind Tray
Catches grind overflow. Removable for easy cleaning and accessing the Razor™ Dose Trimming Tool.

NOT SHOWN
Grinding Chamber
Minimises static before dispensing.
Automatic Thermal Safety Shut Off
Protects motor from overheating.

ACCESSORIES

I. Adjustable Razor™ Dose Trimming Tool

J. Portafilter Cradle 50-54mm

K. Portafilter Cradle 58mm



Functions

GRINDER OVERVIEW

Your Dose Control™ uses hardened stainless steel Conical Burrs and can grind whole bean coffee suitable for a range of brewing methods, from the finest setting for Espresso to the coarsest setting for French Press. You can grind directly into a Portafilter, Container or Drip Coffee filter basket.

Within each brew method, Espresso, Percolator, Drip or French Press, there is a range of grind size settings; the grind settings will differ between each brew method. This is due to each method requiring different grind sizes for optimum extraction. Experiment with different grind size settings by rotating the GRIND SIZE COLLAR to achieve the brew that best suits your taste.

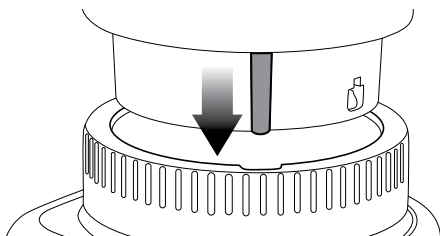
BEFORE FIRST USE

Before first use, remove and safely discard all promotional labels and packing materials attached to your Breville product. Wash hopper, cradles and cleaning brush in warm soapy water and dry thoroughly. Wipe exterior of grinder with a soft damp cloth and dry thoroughly. Place grinder on flat level surface and plug power cord into a 120V outlet.

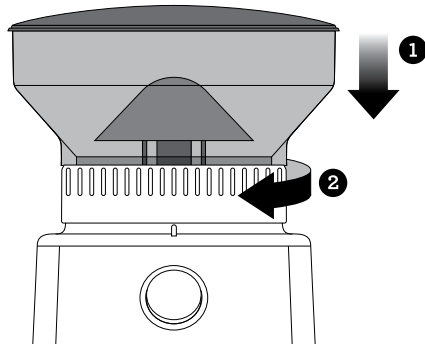
ASSEMBLING YOUR BREVILLE DOSE CONTROL™

Bean Hopper

Rotate the Grind Size Collar to setting 60. Align tabs on the base of the bean hopper and insert hopper into position.



Press down the hopper firmly and turn clockwise into position.



Fill with fresh coffee beans and secure lid on top of bean hopper.

The bean hopper can be removed by:

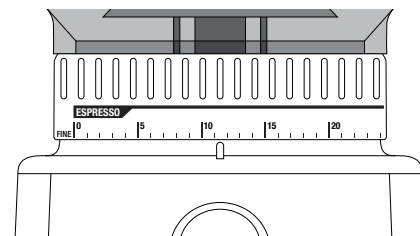
1. Rotating the Grind Size Collar to setting 60.
2. Holding the Grind Size Collar in one hand and turn the Hopper anti-clockwise to remove.

NOTE

Removing the hopper lid to hold the hopper can facilitate removing the hopper.

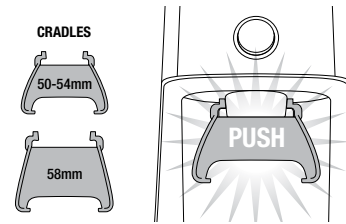
GRINDING FOR ESPRESSO COFFEE

Use single wall filter baskets when grinding fresh coffee beans. Use the finer 1-25 settings in the ESPRESSO range.



Step 1:

Insert the appropriate Portafilter Cradle size. Insert your portafilter into the cradle.



Step 2:

Grind Amount

Press the START|CANCEL button to start grinding operation. Once you have the right amount of ground coffee in your portafilter, press the START|CANCEL button again to stop operation. It's normal for the correct amount of coffee to appear overfilled in your portafilter. Untamped coffee is approximately three times the volume of tamped coffee.

Step 3:

Tamping the Ground Coffee

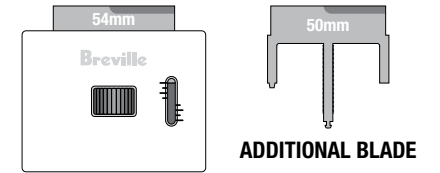
After dosing the Portafilter with freshly ground coffee, tamp down with between 30-40lbs or 15-20kg of pressure. The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.

Step 4:

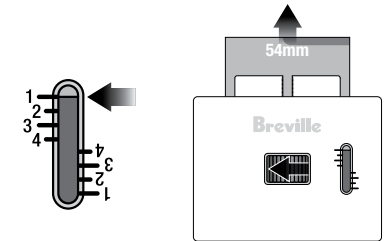
Trimming the Dose

The adjustable Razor™ Dose Trimming Tool allows you to trim the puck to the right level for a consistent extraction.

Select the correct width blade of the Razor™ to match the diameter of your filter basket. The Razor™ has three blades of varying widths: 58mm, 54mm and 50mm. The 58mm and 54mm are already fitted within the Razor™ body. The 50mm is separate.



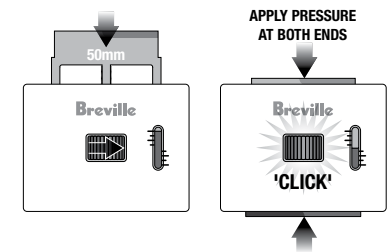
If you require the 50mm blade, turn the Adjustable Dial past #1 until the 54mm blade is fully extended and able to be pulled from the body.



NOTE

The Adjustable Dial may feel tight as you continue to wind it towards the end of its travel.

Insert the 50mm blade into the body. Wind the Adjustable Dial until the blade is retracted past #4. Press the 50mm and 58mm blades at the same time, towards the center of the body until a "click" sound can be heard.



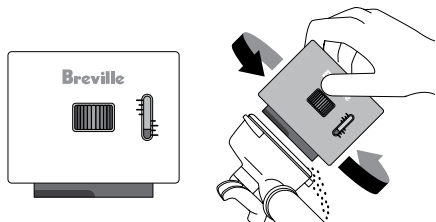
Adjust the Razor™ to the setting in the table below for your Breville espresso machine. This is a starting point for your dose height.

Breville Espresso Machine	Portafilter Size	Dose Height
BES900/920XL	58mm	2
BES870XL	54mm	2.5
BES840XL	54mm	2.5
BES810	54mm	2.5
800ESXL	50mm	3
BES250XL	50mm	3
ESP8XL	50mm	3

Step 5:

After tamping the coffee

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



Your filter basket is now dosed with the correct amount of coffee for your Breville espresso machine.

If using the Razor™ with a non Breville espresso machine, you will need to adjust the depth of the trimmed coffee by trial and error until you achieve approximately a 1mm gap between the group head dispersion screen and the surface of the trimmed coffee.

Start with a dose that is too high, i.e. the dispersion screen leaves an imprint on the surface of the trimmed coffee when inserted and removed from the group head WITHOUT extracting. Adjust the height of the dose in small steps until you achieve this clearance.

You will then have the correct dose height for your espresso machine. Adjust grind size only until you get the right rate of espresso flow, while keeping the Razor™ dose height and tamp pressure consistent.

Step 6:

Select Your Grind Size

For espresso, we recommend starting with grind size setting 12 and moving the GRIND SIZE COLLAR to either coarser or finer until your preferred flavor profile is received. This should be done in conjunction with setting the grind amount (dose).

You will need to extract a shot of espresso to determine if a change in grind size and/or grind amount is necessary to achieve the correct rate of flow. Traditionally, a single shot of espresso is defined as ~ 30ml in 30 seconds and a double shot of espresso as ~ 60ml in 30 seconds.

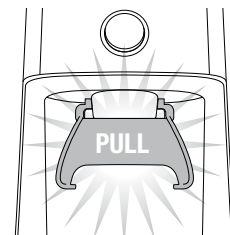
NOTE

If the Grind Size Collar is tight, run the grinder by pressing the START|CANCEL button while turning the Hopper. This will release coffee grounds caught between the burrs.

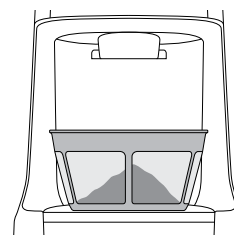
GRINDING INTO A GRINDS CONTAINER OR COFFEE FILTER

Step 1:

Remove cradle by sliding out from under the grind outlet.



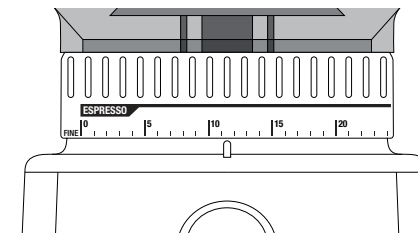
Place your container or coffee filter directly under grind outlet.



Step 2:

Choosing the right grind size

Rotate the GRIND SIZE COLLAR until it reaches the required brewing method range. Within each brew method, Percolator, Filter or French Press, there is a range of grind size settings. We recommend you start in the centre of each range, then experiment with grind size within each range until you get the flavor balance that suits you.



Step 3:

Press the START|CANCEL button to start grinding operation.



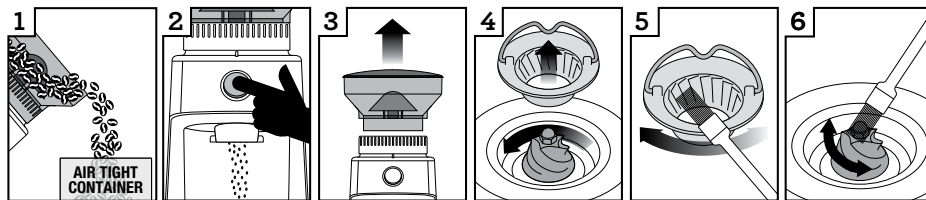
Care & Cleaning

CARE, CLEANING & STORAGE

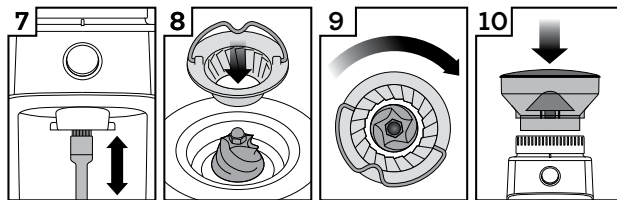
1. Empty beans from the hopper and grind out any excess beans.
2. Unplug power cord from power outlet before cleaning.
3. Remove Hopper. Refer to page 7 to remove hopper.
4. Wash the hopper lid and bean hopper in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
5. Wipe and polish exterior of appliance with a soft damp cloth.

CLEANING CONICAL BURRS

Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso coffee.



1. Remove coffee beans
2. Run grinder until empty
3. Unlock & remove hopper
4. Remove upper burr
5. Clean upper burr with a cleaning brush
6. Clean lower burr with a cleaning brush



7. Clean grind outlet with brush
8. Push upper burr firmly into position
9. Lock upper burr
10. Lock hopper



NOTE

Do not use alkaline or abrasive cleaning agents, steel wool or scouring pads, as these can damage the surface. Please do not clean any grinder parts or accessories in the dishwasher.



Coffee Making Tips

MAKING BETTER QUALITY COFFEE

- Freshly ground coffee is the key to making coffee with more flavor and body.
- Coffee flavor and strength is a personal preference. Vary the type of coffee beans, amount of coffee and grind size to achieve the flavor you prefer.
- Use freshly roasted coffee beans with a 'roasted on' date to maximise flavor, not a use-by or best before date.
- Use coffee beans between 5 and 20 days after the 'roasted on' date for optimal freshness.
- Store coffee beans in a dark, cool and dry place. Vacuum seal if possible.
- Buy in small batches to reduce the storage time.
- Once coffee is ground, it quickly loses its flavor and aroma. For the best results, grind beans immediately before brewing.
- Do not store beans in the bean hopper. Place them back in an airtight container.
- When storing the appliance, run grinder empty to clear ground beans left in chamber.
- Run grinder for 2 seconds to purge some coffee before each use, for maximum freshness.
- Clean the bean hopper and conical burrs regularly.

FRENCH PRESS

Follow these easy steps for a great cup:

1. Using a variable temperature kettle, heat the appropriate volume of water to 95C. This is an ideal temperature for brewing coffee. Do not use boiling water.
2. Select grind size setting 50.
3. Grind appropriate amount of coffee for the number of cups you are brewing.
4. Place the ground coffee in the press vessel.
5. Pour the heated water into the press in a swirling manner to ensure all the ground coffee is soaked and the press vessel is full. The 'bloom' (expanding coffee and gases) should reach the top of the press.
6. Using a timer, wait 4 minutes.
7. Using a spoon, break the 'crust' (the bloom becomes dense and a bit hard).
8. Insert the French Press and carefully press down.
9. Do not press too hard. Gently release pressure by pulling up slightly and press down again if you have pressed too hard.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder does not start after pressing START/CANCEL button.	<ul style="list-style-type: none"> Grinder not plugged in Bean hopper not installed correctly. Grinder has overheated. 	<ul style="list-style-type: none"> Plug power cord into power outlet Lock bean hopper into position. refer to the Bean Hopper section on page 7. Leave for 20 minutes to cool down and unplug power before using again.
Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet.	<ul style="list-style-type: none"> No coffee beans in bean hopper Grinder/bean hopper is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill bean hopper with fresh coffee beans Remove bean hopper. Inspect bean hopper and burrs for blockage. Refer to the Cleaning Conical Burrs section on page 11.
Can't adjust the Grind Size Collar.	<ul style="list-style-type: none"> Grind Size Collar too tight. Coffee beans and grinds caught in the burrs. Hopper not installed correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Run the grinder by pressing the START CANCEL button while turning the Hopper. Run the grinder by pressing the START CANCEL button while turning the Hopper. Unlock the hopper and install as per instruction. Refer to the Bean Hopper section on page 7.

the Dose Control^{MC}

Manuel d'instructions - BCG400SIL



Breville®



Table des matières

- 15 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 19 Composants
- 21 Fonctions
- 25 Entretien & Nettoyage
- 26 Trucs de préparation du café
- 27 Guide de dépannage



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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. Nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de suivre les consignes de sécurité ci-après décrites.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE

- Retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
- La supervision étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Pour vous protéger contre le risque d'électrocution, n'immergez pas la fiche, le cordon d'alimentation ou le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
- N'utilisez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et libre d'eau ou de toute autre substance.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément à gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher une autre source de chaleur.
- Déroulez complètement le cordon avant usage. Ne le laissez pendre d'un comptoir ou se nouer.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le mettre en marche, de retirer les pièces ou avant de le nettoyer.
- Assurez-vous que l'appareil est parfaitement assemblé avant de le brancher dans la prise murale et le faire fonctionner. Suivez les instructions décrites dans ce manuel.
- Éviter de toucher les pièces en mouvement.
- Assurez-vous que la trémie à grains est libre de tout objet étranger avant usage.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 2 minutes à la fois, car il peut surchauffer. Laissez-le refroidir au moins 2 minutes après chaque usage, et 20 minutes après un usage prolongé.
- Si l'appareil doit être laissé: sans surveillance, nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, éteignez-le toujours au préalable (ARRÊT) et débranchez-le.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez dans aucun type de véhicule en mouvement.

Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni à d'autres fins que celles prévues. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

- L'usage d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut causer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement le bon état de la fiche et du cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil présente un défaut de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche unique Assist^{MC} avec anneau très pratique qui facilite le retrait de la prise électrique.

INSTRUCTIONS SUR LE COUR CORDON

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit le risque de blessure ou dommages matériels résultant du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long.

Si vous utilisez une rallonge:

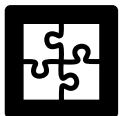
- (1) la puissance nominale indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance nominale de l'appareil;
- (2) le cordon ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher;
- (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois branches reliée à la terre.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

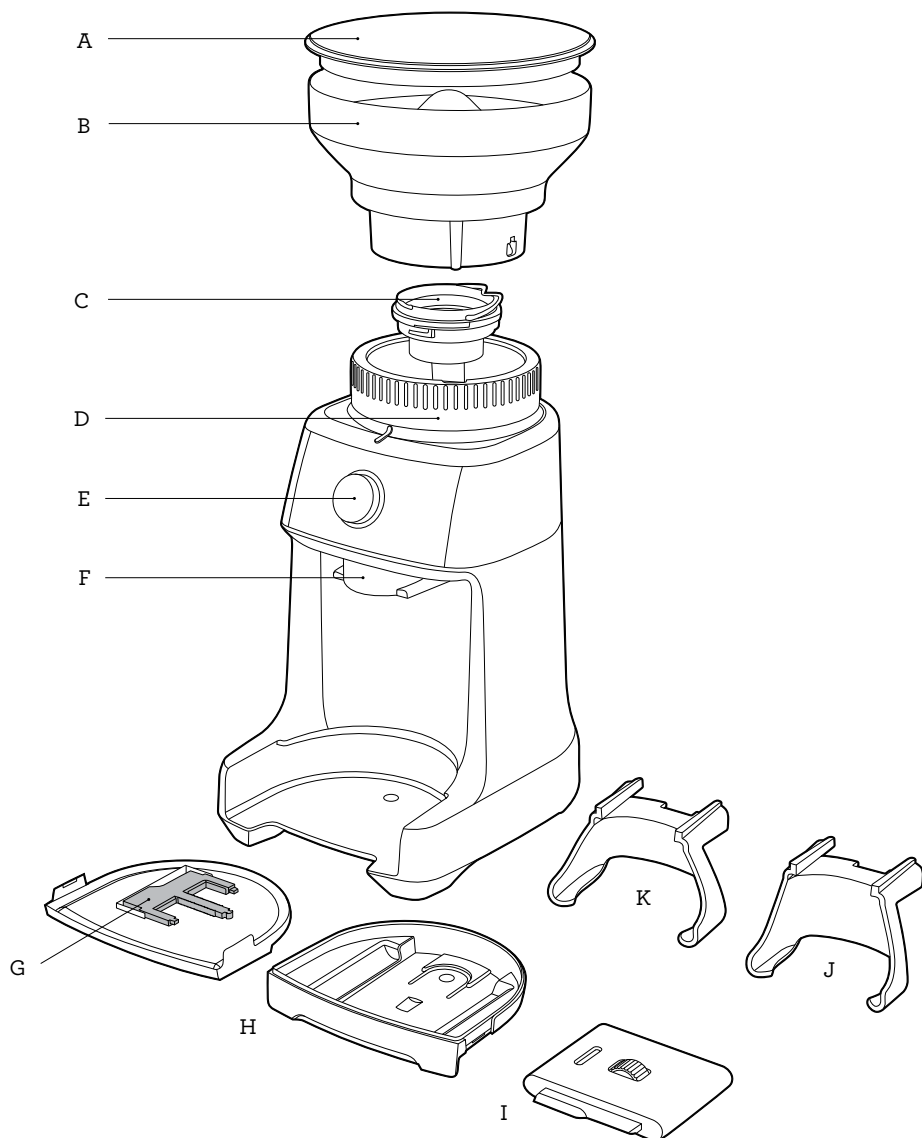
(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales et autres problèmes de reproduction.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants



A. Couvercle de la trémie à grains

B. Trémie à grains
Trémie d'une capacité de 340 g, amovible pour faciliter le nettoyage.

C. Meules coniques en acier inoxydable trempé
Maximisent l'uniformité de la taille des particules, pour plus de saveur.

D. Collier d'ajustement de la mouture
60 réglages de mouture, d'espresso à cafetière à piston.

E. Bouton MARCHE|ANNULER
Démarre et annule l'opération.

F. Sortie de la mouture

G. Lame tranchante de 50 mm

H. Plateau de mouture
Recueille le surplus de mouture. Amovible pour nettoyage rapide et accès à l'outil de dosage Razor^{MC}.

NON ILLUSTRÉS

Chambre de broyage
Réduit la statique avant de distribuer les grains.

Dispositif sécuritaire d'arrêt thermique automatique
Protège le moteur contre la surchauffe.

ACCESSOIRES

I. Outil de dosage réglable Razor^{MC}

J. Support du porte-filtre de 50-54 mm

K. Support du porte-filtre de 58 mm



Fonctions

APERÇU DU MOULIN

Votre Dose Control^{MC} utilise des meules coniques en acier inoxydable trempé qui peuvent moulin des grains de café entiers convenant à une variété de méthodes d'infusion, allant du réglage le plus fin pour l'espresso au plus grossier pour la cafetière à piston. Vous pourrez moulin directement dans un porte-filtre, un contenant ou un panier pour café filtre.

Un choix de réglages de taille de mouture est disponible pour chaque méthode d'infusion: espresso, percolateur, café filtre et cafetière à piston; les réglages diffèrent selon la méthode d'infusion utilisée. Cela s'explique par le fait que, pour d'obtenir une extraction optimale, chaque méthode requiert une taille de mouture différente. Faites l'expérience de différents réglages de mouture en tournant le COLLIER D'AJUSTEMENT DE LA MOUTURE jusqu'à ce que vous obteniez l'infusion qui vous satisfait.

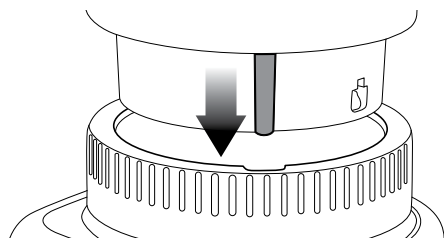
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez et jetez en lieu sûr tout matériel d'emballage et étiquette promotionnelle de votre produit Breville. Lavez la trémie, les supports du porte-filtre et la brosse de nettoyage à l'eau chaude savonneuse; rincez et séchez correctement. Essayez l'extérieur du moulin avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement. Placez le moulin sur une surface plate et de niveau et branchez-le dans une prise électrique de 110/120V.

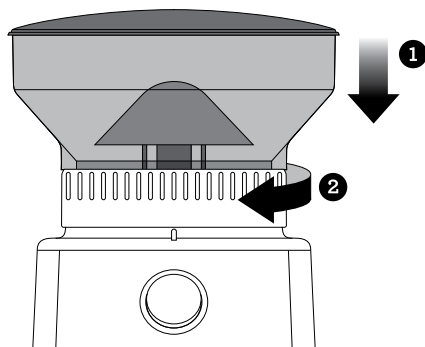
ASSEMBLAGE DE VOTRE DOSE CONTROL^{MC}

Trémie à grains

Tournez le Collier d'ajustement de la mouture au réglage 60. Alignez les onglets sur la base de la trémie et insérez la trémie en place.



Poussez fermement sur la trémie et tournez-la en sens horaire pour bien la fixer.



Remplissez la trémie de grains de café frais et mettez le couvercle et bien le fixer.

Vous pouvez retirer la trémie à grains comme suit:

1. Tournez le collier d'ajustement de la mouture au réglage 60.
2. Maintenez le collier d'ajustement d'une main et tournez la trémie en sens antihoraire de l'autre main.

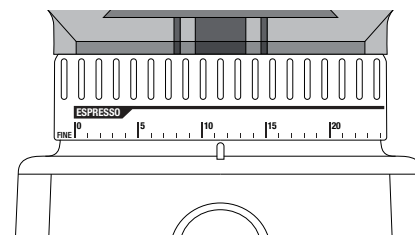


NOTE

Retirez le couvercle avant de tourner la trémie, cela facilitera la manœuvre.

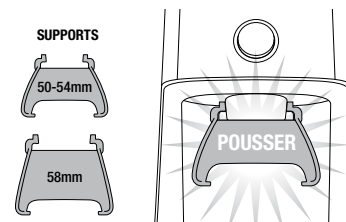
MOUDRE POUR CAFÉ ESPRESSO

Utilisez les paniers filtres à simple paroi pour moulin des grains de café frais. Choisissez les réglages les plus fins, 1-25 de la section ESPRESSO.



Étape 1:

Insérez le support du porte-filtre approprié.



Étape 2:

Quantité de mouture

Appuyez sur le bouton MARCHE|ANNULER pour amorcer le broyage. Une fois que vous aurez la quantité de mouture requise dans le porte-filtre, appuyez à nouveau sur le bouton MARCHE|ANNULER pour annuler l'opération. Il est normal que le panier-filtre semble trop rempli. La mouture non tassée représente environ trois fois le volume d'une mouture tassée.

Étape 3:

Tasser la mouture

Après avoir rempli le porte-filtre d'une dose de café fraîchement moulu, tassez la mouture avec 15-20 kg (30-40 lb) de pression. La force de pression n'est pas aussi importante qu'une pression uniforme appliquée chaque fois.

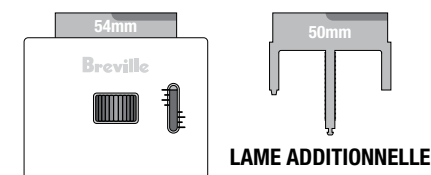
Étape 4:

Égaliser la dose de café

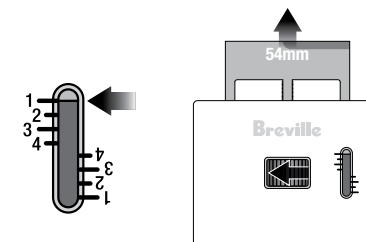
L'outil de dosage Razor^{MC} vous permet d'égaliser la rondelle de café au niveau requis pour une extraction uniforme.

Sélectionner la largeur de lame de l'outil Razor^{MC} qui convient au diamètre de votre panier filtre.

L'outil Razor^{MC} a trois largeurs de lame : 58 mm, 54 mm et 50 mm. Les lames de 54 mm et 58 mm sont déjà à l'intérieur du Razor^{MC}. Celle de 50 mm est à part.



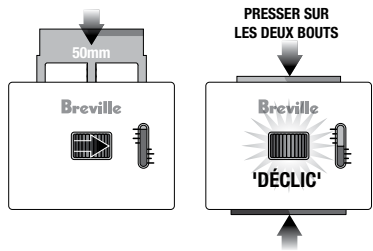
Si la lame de 50 mm est requise, tournez la molette jusqu'à après le #1 pour que la lame de 54mm apparaisse et puisse être retirée de l'outil.



NOTE

La molette peut présenter une certaine résistance au fur et à mesure que vous la tournez.

Insérez la lame de 50 mm dans l'outil de rasage. Tournez la molette jusqu'à ce que la lame dépasse le #4. Pressez simultanément sur les lames de 50 mm et 58 mm vers le centre de l'outil jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.



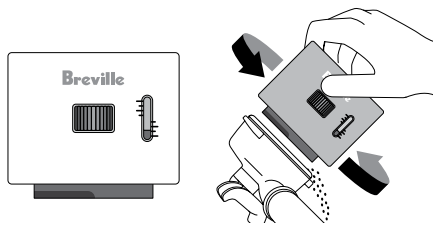
Ajustez l'outil Razor^{MC} selon le tableau ci-après en fonction de votre machine à espresso Breville. Cela vous donnera une idée de la hauteur de votre dose.

Machine à espresso Breville	Format du porte-filtre	Hauteur de la dose
BES900/920XL	58 mm	2
BES870XL	54 mm	2.5
BES840XL	54 mm	2.5
BES810	54 mm	2.5
800ESXL	50 mm	3
BES250XL	50 mm	3
ESP8XL	50 mm	3

Étape 5:

Après le tassage du café

Insérez l'outil Razor^{MC} dans le panier filtre jusqu'à ce qu'il repose sur le bord du panier. La lame de l'outil de dosage doit pénétrer dans la surface du café tassé.



Votre panier filtre contient maintenant la dose exacte de café convenant à votre machine à espresso Breville.

Si vous utilisez l'outil Razor^{MC} avec une machine à espresso autre que Breville, vous devrez ajuster la hauteur de votre café tassé jusqu'à ce qu'il y ait environ 1 mm entre l'écran diffuseur de la tête d'infusion et la surface du café.

Essayez d'abord une hauteur de dose excédentaire, c.-à-d. que l'écran diffuseur de la tête d'infusion laissera une marque sur la surface du café lorsqu'il sera inséré et retiré de la tête d'infusion, mais SANS faire d'extraction. Ajustez progressivement la hauteur de la dose de café jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jeu.

Vous obtiendrez alors la hauteur de dose exacte pour votre machine à espresso. Réglez la taille de la mouture uniquement après avoir obtenu le bon débit d'espresso, tout en gardant constantes la hauteur de la dose et de la pression deassage.

Étape 6:

Pour l'espresso, nous recommandons d'utiliser d'abord le réglage 12 et de tourner le COLLIER D'AJUSTEMENT DE LA MOUTURE à un réglage grossier ou plus fin, jusqu'à l'obtention de la saveur de café désiré. Cela doit se faire conjointement avec le réglage de quantité de mouture (dose).

Pour atteindre le bon débit, vous devrez extraire un espresso simple et déterminer si la grosseur et/ou la quantité de mouture doivent être modifiées. Traditionnellement, on définit un espresso simple par 1 oz en 30 secondes, et un double espresso par 2 oz en 30 secondes.

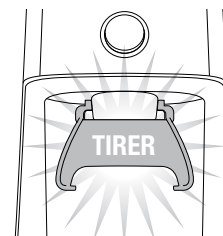
NOTE

Si le collier d'ajustement de la mouture est trop serré, faites fonctionner le moulin en appuyant sur le bouton MARCHE|ANNULER tout en tournant la trémie. Cela dégagera la mouture coincée dans les meules.

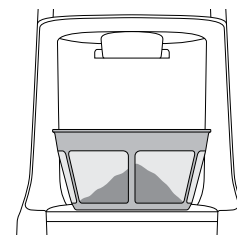
MOUDRE DANS UN CONTENANT À MOUTURE OU UN FILTRE À CAFÉ

Étape 1:

Retirez le support du porte-filtre en le faisant glisser hors de la sortie de mouture.



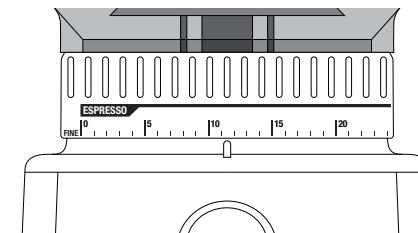
Installez votre contenant ou filtre à café directement sous la sortie de mouture.



Étape 2:

Choisir la taille exacte de la mouture

Tournez le COLLIER D'AJUSTEMENT DE LA MOUTURE jusqu'à la sélection de méthode d'infusion requise. Un choix de réglages est disponible pour chaque méthode d'infusion: percolateur, café filtre et cafetière à piston. Nous recommandons de commencer par le centre de chaque échelle de réglages jusqu'à ce que vous obteniez l'équilibre de saveur désiré.



Étape 3:

Appuyez sur la touche MARCHE|ANNULER pour amorcer le broyage.



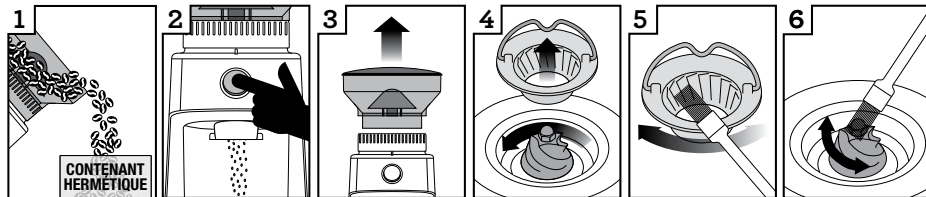
Entretien et Nettoyage

ENTRETIEN, NETTOYAGE & RANGEMENT

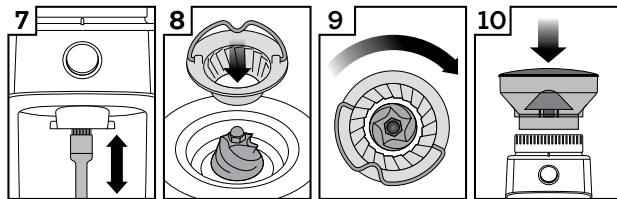
1. Videz complètement la trémie à grains et broyez l'excédent, si nécessaire.
2. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
3. Retirez la trémie. Consultez les instructions pour retirer la trémie en page 21.
4. Lavez la trémie et son couvercle à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.
5. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide et frottez pour polir.

NETTOYAGE DES MEULES CONIQUES

Un nettoyage régulier des meules vous aidera à atteindre les meilleurs résultats, spécialement lorsque vous broyez des grains pour l'espresso.



1. Retirer les grains de café
2. Faire fonctionner le moulin pour le vider
3. Déverrouiller et retirer la trémie
4. Retirer la meule supérieure
5. Nettoyer la meule supérieure avec une brosse
6. Nettoyer la meule inférieure avec une brosse



7. Nettoyer la sortie de mouture avec une brosse
8. Pousser fermement la meule supérieure pour bien la fixer
9. Verrouiller la meule supérieure
10. Verrouiller la trémie



NOTE

N'utilisez aucun agent de nettoyage alcalin ou abrasif, de laine d'acier ou de tampon à récurer métallique, car ils endommageront la surface de l'appareil. Ne lavez aucune pièce ou accessoire du moulin dans le lave-vaisselle.



Trucs sur la préparation du café

PRÉPARER UN CAFÉ DE QUALITÉ

- Le secret d'un café savoureux et consistant réside dans les grains de café fraîchement moulus.
- La saveur et la force d'un café sont une question de goût. Variez le type de grains de café, la quantité et la taille de la mouture pour obtenir la saveur que vous préférez.
- Afin de maximiser la saveur de votre café, utilisez des grains fraîchement torréfiés avec une 'date de torréfaction' et non une 'date de péremption ou date limite d'utilisation'.
- Pour une fraîcheur maximale, utilisez des grains de café entre 5 et 20 jours de leur 'date de torréfaction'.
- Gardez les grains de café dans un endroit sombre, frais et sec, et sous vide, si possible.
- Pour réduire le temps de conservation, achetez les grains de café en petites quantités.
- Dès que le café est moulu, il perd rapidement de sa saveur et de son arôme. Pour de meilleurs résultats, broyez les grains immédiatement avant l'infusion.
- Ne gardez pas les grains dans la trémie, mais plutôt dans un contenant hermétique.
- Avant de ranger votre appareil, faites fonctionner le moulin pour dégager les grains restés dans la chambre de broyage.
- Avant chaque usage, faites fonctionner le moulin pendant 2 secondes et laissez passer un peu de café. Cela assurera un maximum de fraîcheur.
- Nettoyez régulièrement la trémie et les meules coniques.

CAFETIÈRE À PISTON

Préparez un excellent café en suivant les étapes suivantes:

1. En utilisant une bouilloire à température variable, chauffez le volume d'eau requis à 95°C. Cette température est idéale pour infuser le café. N'utilisez pas d'eau bouillante.
2. Sélectionnez le réglage de grosseur de mouture 50.
3. Sélectionnez la quantité de mouture selon le nombre de tasses que vous infusez.
4. Mettez le café moulu dans la cafetière à piston.
5. Remplissez la cafetière d'eau chaude en faisant tourbillonner l'eau pour que les grains soient trempés uniformément. Le 'dépôt' (café et gaz en expansion) devrait remonter à la surface de la cafetière.
6. Réglez un minuteur à 4 minutes et attendez.
7. À l'aide d'une cuillère, brisez la 'croûte' (le dépôt devient dense et un peu dur).
8. Insérez le piston dans la cafetière et abaissez-le délicatement.
9. N'appuyez pas trop fort. Relâchez la pression en soulevant délicatement le piston, puis appuyez à nouveau si vous avez appliqué trop de pression.



Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Le moulin ne démarre pas après avoir pressé sur le bouton MARCHE/ANNULER.	<ul style="list-style-type: none">• Le moulin n'est pas branché• La trémie n'est pas installée correctement.• Le moulin a surchauffé.	<ul style="list-style-type: none">• Branchez le cordon dans la prise électrique.• Fixez en place la trémie à grains. Consultez la section sur la trémie à grains en page 21.• Laissez reposer 20 minutes pour tiédir, puis rebranchez avant de réutiliser.
Le moteur démarre mais aucun café ne sort de la sortie de mouture.	<ul style="list-style-type: none">• Il n'y a pas de grains de café dans la trémie.• Le moulin ou la trémie sont bloqués.	<ul style="list-style-type: none">• Remplissez la trémie de grains de café frais.• Retirez la trémie. Vérifier si la trémie et les meules ne sont pas bloquées. Consultez la section 'Nettoyage des meules coniques' en page 25.
Impossible de tourner le collier d'ajustement de la mouture.	<ul style="list-style-type: none">• Le collier d'ajustement de la mouture est trop serré.• Des grains de café et la mouture sont coincés dans les meules.• La trémie n'est pas installée correctement.	<ul style="list-style-type: none">• Faites fonctionner le moulin en appuyant sur le bouton MARCHE/ANNULER pendant que vous tournez la trémie.• Faites fonctionner le moulin en appuyant sur le bouton MARCHE/ANNULER pendant que vous tournez la trémie.• Déverrouillez la trémie et réinstallez-la tel que décrit. Consultez la section sur la trémie à grains en page 21.



Notes