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,
Québec 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.

BCG600 USC C14

Breville®

the Dose Control™ Pro

Instruction Book - Manuel d'instructions

Suits all BCG600 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
10 Operating your Breville product
16 Care, cleaning & storage
17 Coffee making tips
18 Troubleshooting

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance 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.
- 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 on a sink drain board.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Always ensure the appliance is completely assembled before connecting to the power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- Avoid contacting with moving parts.

- Check the Bean Hopper for presence of foreign objects before using.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by 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 if they understand the hazards involved.
- 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.
- Remove the power plug from the power outlet if the appliance is to be left unattended, if not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- Do not leave the appliance unattended when in use.

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Regularly inspect the power plug, power cord and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit www.Breville.com or call Breville Customer Service on 1-866-BREVILLE for replacement, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Customer Service on 1-866-BREVILLE.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

BREVILLE ASSIST® PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

SHORT CORD INSTRUCTIONS

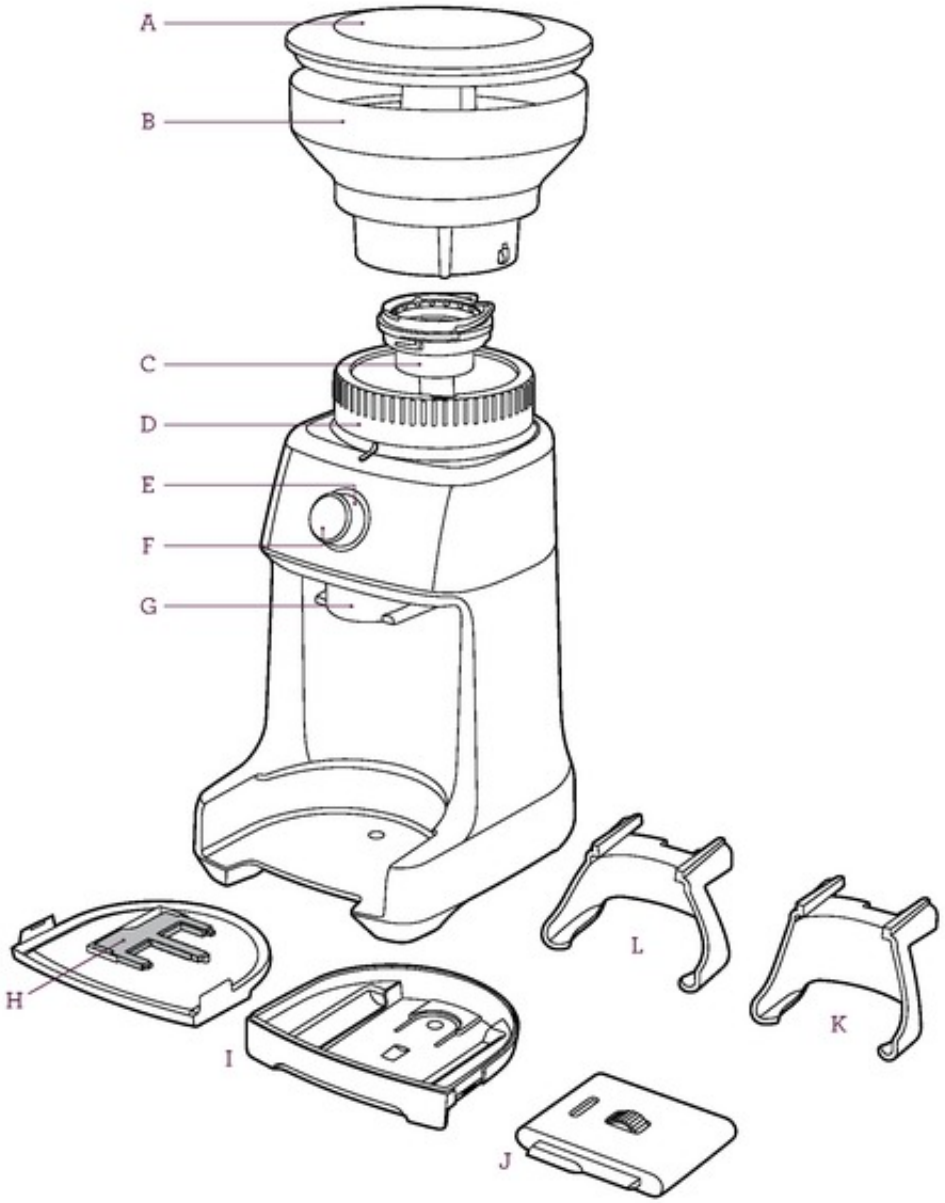
Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but 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 countertop or tabletop 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



A. **Bean Hopper Lid**
Air tight seal to maximize bean freshness.

B. **Bean Hopper**
12oz bean hopper with locking system for easy removal and bean transfer.

C. **Hardened Stainless Steel Conical Burrs**
Maximize particle size for full flavor potential.
- Removable and Adjustable Upper Burr

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

E. **GRIND TIME Dial**
Adjusts amount to increase or decrease dose.

F. **START|CANCEL Button**
Starts, pauses and cancels operation.

G. **Grind Outlet**

H. **50mm Blade**

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

ACCESSORIES

J. **Adjustable Razor™ Dose Trimming Tool**
Trims the puck to the right level for a consistent extraction.

K. **Portafilter Cradle 50–54mm**

L. **Portafilter Cradle 58mm**

NOT SHOWN

Grinding Chamber
Minimizes static before dispensing.

Automatic Thermal Safety Shut Off
Protects motor from overheating.

Power Saving/Sleep Mode
Unit powers down to standby after 5 minutes of non use.

GRINDER OVERVIEW

Your Dose Control™ Pro 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.

The grind amount (dose) for all coffee types is controlled by an electronic timer. The dose for each brew method can be adjusted by rotating the GRIND TIME dial and changing the time the grinder will run. 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 because each method requires different grind sizes for optimum extraction. Experiment with different grind size settings until you achieve the brew that best suits your taste.

Rotating the Bean Hopper will turn the Grind Size Collar to adjust grind size.

BEFORE FIRST USE

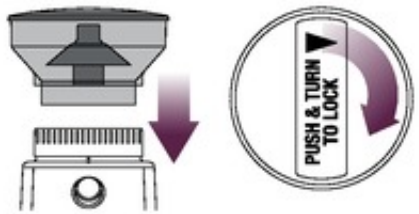
Remove and safely discard all promotional labels and packing materials attached to your Breville product. Wash hopper, and cradles in warm soapy water and dry thoroughly. Wipe exterior of grinder with a soft damp cloth and dry thoroughly. Place grinder on flat level surface and plug power cord into a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

ASSEMBLING YOUR BREVILLE DOSE CONTROL™ PRO

Bean Hopper

Align tabs on the base of the bean hopper and insert hopper into position. Holding the hopper, press down firmly and turn the bean hopper dial 45° to lock into position.

A "click" sound will be heard when the hopper is correctly locked in place.



Ensure the hopper and the Grind Size Collar is aligned properly.

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

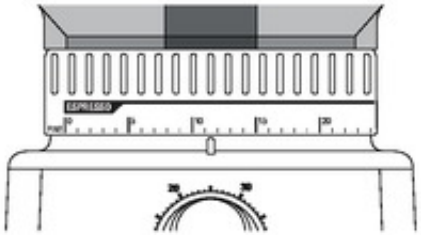
NOTE

If the bean hopper has not been locked into position, the GRIND TIME dial will not be illuminated. This is to disable grinder operation for safety reasons.

The bean hopper can be removed by holding the hopper and turning the Dial anti-clockwise and lifting hopper to remove. The locking system allows you to remove and transfer beans in the hopper to a storage container safely.

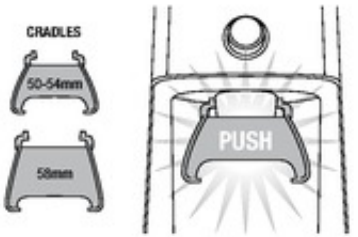
GRINDING FOR ESPRESSO COFFEE

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:

Selecting Grind Amount

Select the desired amount of ground coffee required by turning the GRIND TIME dial.

Refer to the Coffee Chart on page 14 as a starting point to adjust your grind time. This will vary depending on the individual size of your filter basket and coffee bean types. Rotate the GRIND TIME dial to adjust the grind time until the correct dose is achieved. Increasing the time will increase the dose and decreasing the time will decrease the dose.

Step 3:

Tamping the Ground Coffee

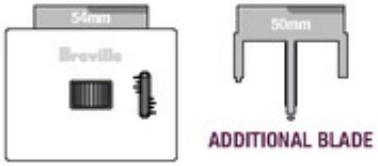
After dosing the portafilter with freshly ground coffee, tamp down with between 15-20kg or 30-40lbs of pressure. The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.

Step 4:

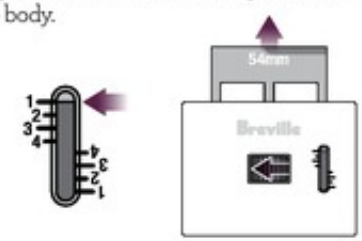
Trimming the Dose

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.



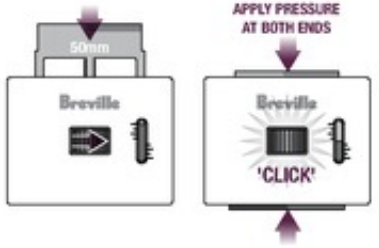
If you require the 50mm blade, turn the Adjustable Dial past #1 until the 54mm blade is fully extended and able to be pulled from the body.



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.



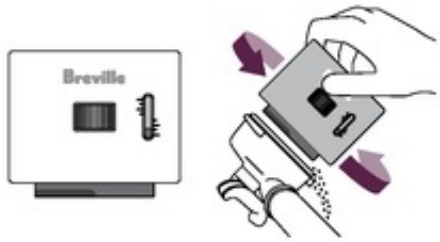
Adjust the Razor™ to the setting in the table below for your Breville espresso machine. This is a starting point for your dose height.

Breville Espresso Machine	Portafilter Size	Dose Height
BES900XL/920XL	58mm	2
BES870XL	54mm	2.5
BES840XL	54mm	2.5
BES810BSS	54mm	2.5
800ESXL	50mm	3

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.

If the blade does not penetrate the surface of the tamped coffee, your coffee is under dosed. Increase the amount of dosed coffee by adjusting the GRIND TIME dial.

Rotate the Razor™ back and forth while holding the portafilter on an angle over the knock box to trim off a little excess 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 5:

Select Your Grind Size

For espresso, we recommend starting with grind size setting 15 and rotating the Hopper (to adjust the Grind Size Collar) either coarser or finer until your preferred flavor profile is achieved. This should be done in conjunction with setting the grind amount (dose).

Refer to the Coffee Chart on page 14 for approximate grind size guide.

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 ~ 1oz in 30 seconds and a double shot of espresso as ~ 2oz in 30 seconds.

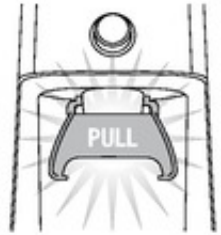
NOTE

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:

Select the required amount of ground coffee by rotating the GRIND TIME dial.

Refer to Coffee Chart on page 14 for approximate grind amount guide for various brew methods.

Step 3:

Select Your Grind Size

Rotate the Hopper to adjust the Grind Size Collar until it reaches the required brewing method range. Within each brew method, Percolator, Drip or French Press, there is a range of grind size settings. We recommend you start in the center of each range, then experiment with grind size within each range until you get the flavor balance that suits you.

FEATURES OF YOUR BREVILLE DOSE CONTROL™ PRO

Pause Function

You can pause the grinder during operation, allowing you to collapse or settle the coffee in the Portafilter.

- Press the START|CANCEL button to start the grinding operation.
- During grinding, press the START|CANCEL button to pause the grinding operation for up to 10 seconds.

  The START|CANCEL button will slowly flash while paused.
- Press START|CANCEL again within this time to resume grinding the remaining dose. Or press and hold the START|CANCEL button for 1 second to cancel.

Manual

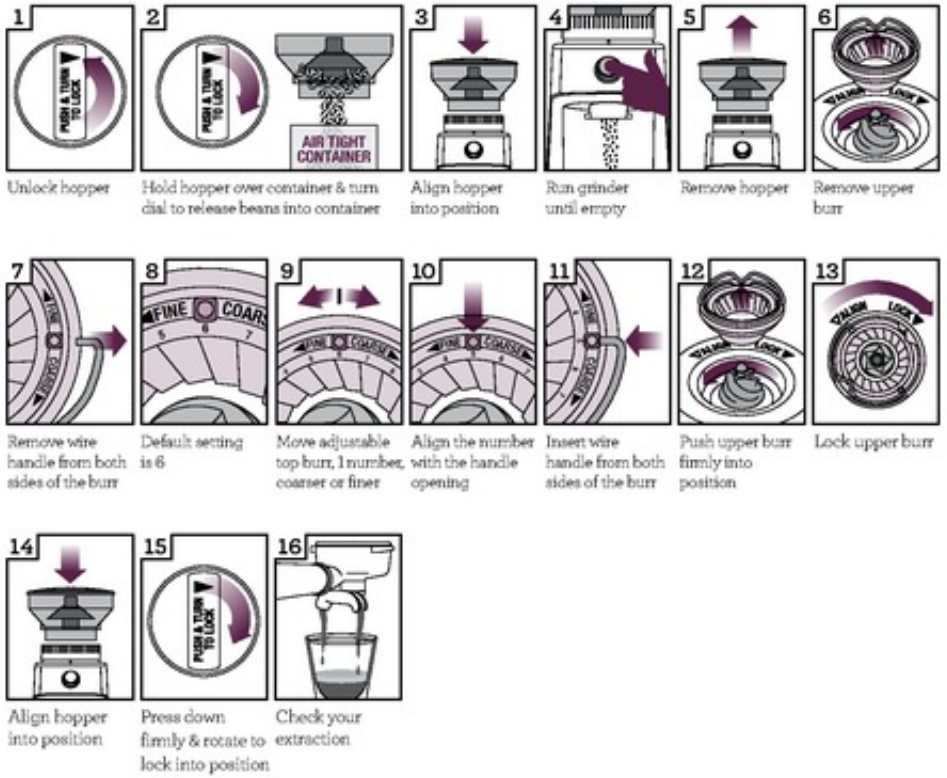
Grinding manually allows you to have complete control over how much coffee is dispensed. Press and hold the START|CANCEL button to grind for as long as you require.
Release START|CANCEL button to stop grinding.

COFFEE CHART*				
Brewing Method	Espresso	Percolator	Drip	French Press
Grind Size	Fine	Medium	Medium Coarse	Coarse
Grind Setting	1-25	26-34	35-45	46-55
Amount (Shot/Cup)	6 secs per shot 10 secs per 2 shots	2 secs per cup	4 secs per cup	3 secs per cup

** This coffee chart should be used as starting point to adjust your grind time and / or size, as both may vary when using different coffee bean types, age and degree of roast.*

ADJUSTING CONICAL BURRS

Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Dose Control™ Pro is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



1. Unlock hopper
2. Hold hopper over container & turn dial to release beans into container
3. Align hopper into position
4. Run grinder until empty
5. Remove hopper
6. Remove upper burr
7. Remove wire handle from both sides of the burr
8. Default setting is 6
9. Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer
10. Align the number with the handle opening
11. Insert wire handle from both sides of the burr
12. Push upper burr firmly into position
13. Lock upper burr
14. Align hopper into position
15. Press down firmly & rotate to lock into position
16. Check your extraction

CARE, CLEANING & STORAGE

1. Empty beans from the hopper and grind out any excess beans (see below).
2. Unplug power cord from power outlet before cleaning.
3. Wash the hopper lid and bean hopper in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
4. Wipe and polish exterior of appliance with a soft damp cloth.

NOTE

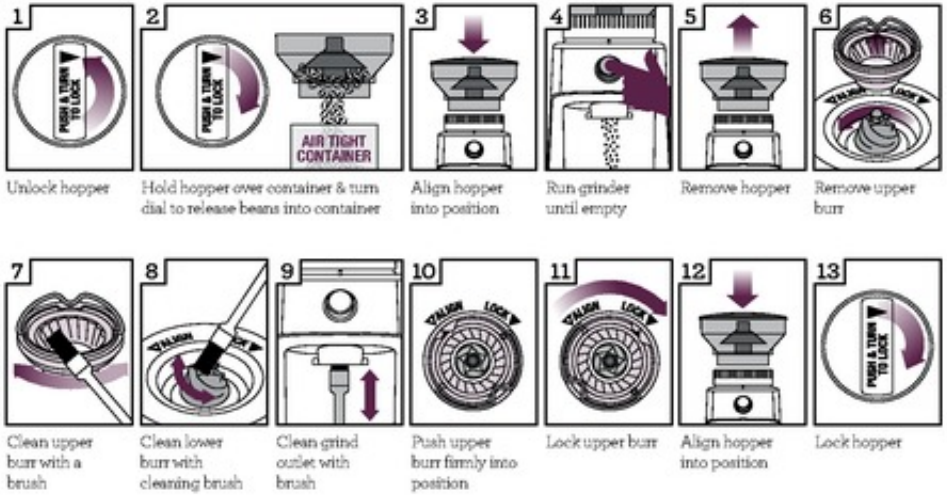
Do not use alkaline or abrasive cleaning agents, steel wool or scouring pads, as these can damage the surface.

NOTE

Please do not clean any grinder parts or accessories in the dishwasher.

CLEANING CONICAL BURRS

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



1 Unlock hopper
2 Hold hopper over container & turn dial to release beans into container
3 Align hopper into position
4 Run grinder until empty
5 Remove hopper
6 Remove upper burr
7 Clean upper burr with a brush
8 Clean lower burr with cleaning brush
9 Clean grind outlet with brush
10 Push upper burr firmly into position
11 Lock upper burr
12 Align hopper into position
13 Lock hopper

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 maximize 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 200°F. This is an ideal temperature for brewing coffee. Do not use boiling water.
2. Select grind size setting 50.
3. Select the Grind Amount for the number of cups you are brewing. Refer to Coffee Chart on page 14.
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	• Grinder not plugged in. • Bean hopper not attached correctly. • Grinder has overheated. • GRIND TIME dial is on 0 seconds.	• Plug power cord into power outlet. • Lock bean hopper into position. Refer to the Bean Hopper section on page 10. • Leave for 20 minutes to cool down before using again. • Rotate the GRIND TIME dial to increase grind time.
Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	• No coffee beans in bean hopper. • Grinder/bean hopper is blocked.	• 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 16.
Can't adjust the Grind Size Collar	• Grind Size Collar too tight. • Coffee beans and grinds caught in the burrs. • Hopper not installed correctly.	• Rotate the Bean Hopper to turn the Grind Size Collar to adjust grind settings. • 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 10.
Unable to lock bean hopper into position	• Coffee beans obstructing bean hopper locking device.	• Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock the hopper into position & try again.
Not enough/ too much coffee grind	• Grind amount requires adjustment.	• Use GRIND TIME dial to fine tune the amount more or less.
Portafilter overfills		• It is normal for the correct amount of coffee to appear overfilled in your portafilter. Untamped coffee has approximately three times the volume of tamped coffee.
Emergency stop?		• Press the START|CANCEL button to pause operation. • Unplug power cord from power outlet.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouveau produit Breville

TABLE DES MATIÈRES

22 Breville recommande la sécurité avant tout

28 Faites la connaissance de votre produit Breville

30 Fonctionnement de votre produit Breville

36 Entretien, nettoyage & rangement

37 Trucs pour préparer le café

38 Guide de dépannage

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 suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil pour la première fois et conservez-les à titre de référence.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer le risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez le capuchon protecteur recouvrant la fiche de l'appareil.
- Afin de 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 l'égouttoir d'un évier.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près du bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il fonctionne, car la vibration engendrée peut le déplacer.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique ou à un endroit où il pourrait toucher une autre source de chaleur.
- Déroulez complètement le cordon avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Assurez-vous que l'appareil est parfaitement assemblé avant de le brancher dans la prise murale et le faire fonctionner. Suivez les instructions contenues dans ce manuel.

BREVILLE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Évitez de toucher les pièces en mouvement.
- Assurez-vous que la trémie à grains est libre de tout objet étranger avant l'usage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le cordon loin de leur portée.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience ou les connaissances requises, pourvu qu'elles aient été initiées à l'usage de l'appareil et surveillées et qu'elles comprennent les risques encourus.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 2 minutes à la fois, car un risque de surchauffe peut s'ensuivre. Laissez-le refroidir au moins 2 minutes après chaque usage, et 20 minutes après un usage prolongé.
- Débranchez l'appareil s'il est laissé sans surveillance ou non utilisé, et avant de tenter de le déplacer, le nettoyer, le démonter, l'assembler et le ranger.
- Suivez rigoureusement les consignes d'entretien et de nettoyage décrites dans ce manuel.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues et décrites dans ce manuel. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- L'usage d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut causer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées. Surveillez les enfants en tout temps pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Vérifiez régulièrement le bon état de la fiche, du cordon d'alimentation et de l'appareil. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé de quelque façon ou s'il présence un défaut de fonctionnement. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et visitez www.Breville.com ou contactez le Service aux consommateurs de Breville au 1-866-BREVILLE pour remplacer, réparer ou ajuster l'appareil.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.Breville.com ou contactez le Service aux consommateurs de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou si un doute persiste quant à la mise à la terre adéquate de l'appareil.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

Votre appareil Brevillle est doté d'une fiche exclusive Assist® munie d'un anneau conçu spécialement pour laisser passer un doigt et permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil dans une prise individuelle sur un circuit séparé des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de votre appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une rallonge.

BREVILLE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

COURT CORDON D'ALIMENTATION

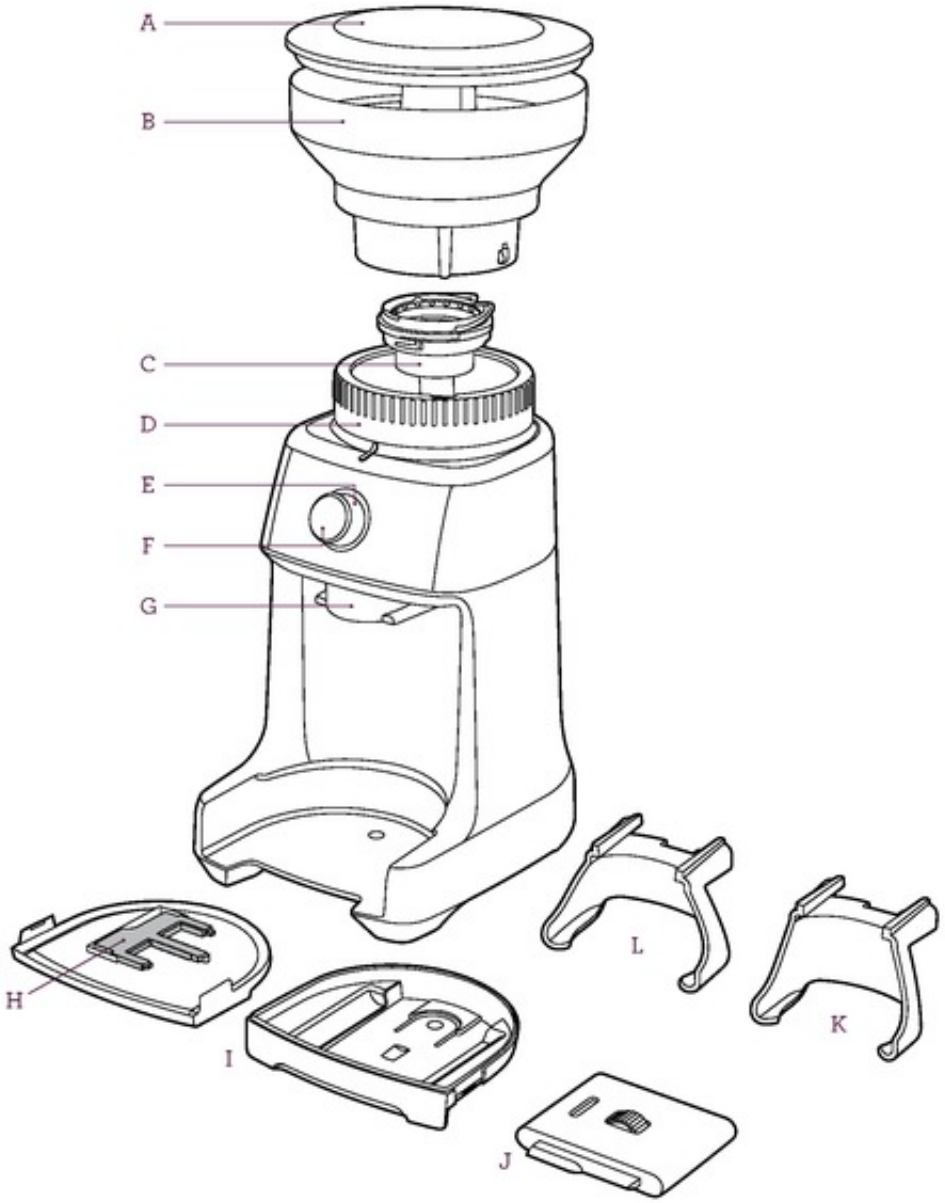
Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit le risque de blessures ou dommages matériels pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans l'étroite surveillance d'un adulte. Les cordons détachables plus longs ou les rallonges ne sont pas recommandés, mais peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une rallonge: (1) sa puissance nominale telle qu'indiquée doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil; (2) le cordon d'alimentation doit être installé de façon à ne 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 uniquement aux résidents de la Californie)

Cet appareil contient des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

A. **Couvercle de la trémie**
Hermétique, pour maximiser la fraîcheur des grains.

B. **Trémie à grains**
Capacité de 340 g avec système de verrouillage pour faciliter le retrait et le transfert des grains.

C. **Meules coniques en acier inoxydable trempé**
Maximisent la grosseur des particules, pour un potentiel de saveur.
- Meule supérieure amovible et réglable

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

E. **Cadran de TEMPS DE BROYAGE**
Ajuste la quantité pour augmenter ou diminuer la dose.

F. **Bouton MARCHE | ARRÊT**
Démarre, fait une pause et annule l'opération.

G. **Sortie de mouture**

H. **Lame de 50 mm**

I. **Plateau pour mouture**
Recueille le surplus de mouture. Amovible pour nettoyage rapide et accès à l'outil de dosage Razor℠.

ACCESSOIRES

J. **Outil de dosage réglable Razor℠**
Égalise la rondelle de café au niveau requis pour une extraction uniforme.

K. **Support du porte-filtre (50-54 mm)**

L. **Support du porte-filtre (58 mm)**

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.

Mode veille/économie d'énergie
L'appareil passe en mode veille après 5 minutes de non utilisation.

APERÇU DU MOULIN

Votre moulin à café Dose Control™ Pro utilise des meules coniques en acier inoxydable trempé vous permettant de moudre les grains de café entiers en une variété de mouture allant de très fine pour l'espresso à plus grossière pour la cafetière à piston.

La quantité de mouture (dose) pour tous les types de café est contrôlée par une minuterie électronique. Vous pouvez régler la dose pour chaque méthode d'infusion en tournant le cadran de TEMPS DE BROYAGE (GRIND TIME) et en changeant la durée de fonctionnement du moulin. Vous pouvez moudre votre café directement dans un porte-filtre, un contenant ou un filtre à café.

Plusieurs réglages de grosseur de mouture sont disponibles pour chaque méthode d'infusion: espresso, percolateur, café filtre ou cafetière à piston. Afin d'obtenir une extraction optimale, les réglages différeront selon la méthode utilisée. Essayez différents réglages jusqu'à ce que vous obteniez l'infusion qui vous satisfait le plus.

En tournant la trémie, le collier tournera pour ajuster la grosseur de mouture.

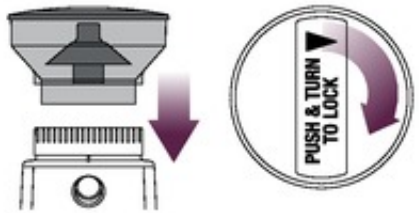
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez et jetez toute étiquette promotionnelle et matériel d'emballage attachés à votre produit Breville. Lavez la trémie et les supports à l'eau chaude savonneuse; rincez soigneusement. Essuyez l'extérieur du moulin avec un chiffon doux et humide et séchez correctement. Placez le moulin sur une surface plane et de niveau et branchez-le dans une prise électrique de 120 V.

ASSEMBLAGE DE VOTRE DOSE CONTROL™ PRO DE BREVILLE

Trémie à grains

Alignez les onglets sur la base de la trémie et insérez-la en place. Tout en maintenant la trémie, pressez fermement et faites un quart de tour en sens horaire pour bien la verrouiller en place. Un "déclic" se fera entendre lorsque la trémie sera correctement verrouillée.



Assurez-vous que la trémie et le collier d'ajustement sont alignés correctement.

Remplissez la trémie de grains de café frais et verrouillez le couvercle en place.

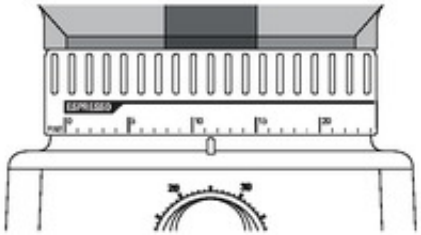
NOTE

Si la trémie n'est pas verrouillée correctement, le cadran de TEMPS DE BROYAGE (GRIND TIME) ne sera pas illuminé. Ceci désactivera le moulin par mesure de sécurité.

Pour retirer la trémie, maintenez-la en tournant le cadran en sens antihoraire et soulevez-la. Le système de verrouillage vous permet de retirer et de transférer les grains de la trémie à un contenant, et ce, en toute sécurité.

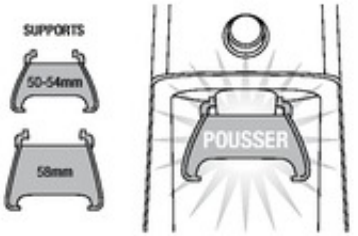
MOUDRE POUR CAFÉ ESPRESSO

Utilisez les paniers filtres à simple paroi lorsque vous broyez 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, puis insérez le porte-filtre dans le support.



Étape 2:

Sélectionner la quantité de mouture

Vous pouvez sélectionner la quantité de mouture désirée en tournant le cadran de TEMPS DE BROYAGE (GRIND TIME).

À titre indicatif, commencez par 5 secondes pour un panier filtre simple ou 9 secondes pour un panier filtre double. Cela variera en fonction du format individuel de votre panier filtre. Consultez le tableau de mouture à la page 34. Tournez le cadran de TEMPS DE BROYAGE (GRIND TIME) pour ajuster la durée jusqu'à l'obtention de la dose requise. La dose augmentera ou diminuera selon que le temps est augmenté ou diminué.

Étape 3:

Tasser le café moulu

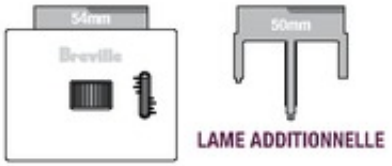
Après avoir rempli le porte-filtre d'une dose de café fraîchement moulu, tassez la mouture avec 15-20 kg de pression. La force de pression n'est pas aussi importante qu'une pression uniforme appliquée à chaque fois.

Étape 4:

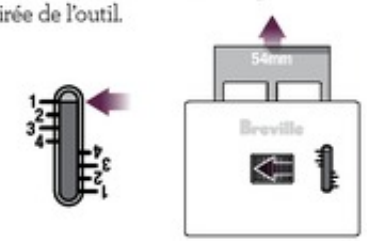
Égaliser la dose

L'outil de dosage réglable Razor™ vous permet d'égaliser la rondelle de café au niveau requis pour une extraction uniforme.

Sélectionnez la largeur de lame du Razor™ qui convient au diamètre du panier filtre. Le Razor™ 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™. Celle de 50 mm est à part.



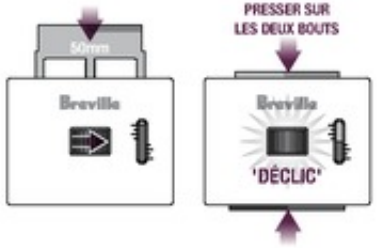
Si la lame de 50 mm est requise, tournez le cadran réglable passé le #1 jusqu'à ce que la lame de 54 mm en ressorte et puisse être retirée de l'outil.



NOTE

Le cadran réglable peut présenter une certaine résistance, au fur et à mesure que vous le tournez.

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



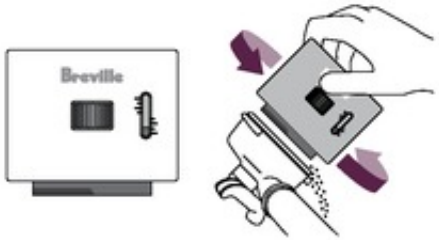
Ajustez le Razor[MC] selon le tableau ci-après en fonction de votre machine à espresso Breville. Cela vous donnera une idée de la hauteur de votre dose.

Machine à espresso Breville	Format du porte-filtre	Heateur de la dose
BES900XL/920XL	58mm	2
BES870XL	54mm	2,5
BES840XL	54mm	2,5
BES810BSS	54mm	2,5
800ESXL	50mm	3

Après avoir tassé le café, insérez le Razor[MC] dans le panier filtre jusqu'à ce qu'il repose sur le rebord du panier. La lame de l'outil de dosage devrait pénétrer la surface du café tassé.

Si la lame ne pénètre pas la surface du café, c'est que la dose est insuffisante. Augmentez-la en ajustant le cadran de TEMPS DE BROYAGE (GRIND TIME).

Maintenez le porte-filtre incliné au-dessus d'une boîte de marc de café et faites tourner le Razor[MC] de droite à gauche pour éliminer le surplus de café.



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

Si vous utilisez le 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 la grille de diffusion de la tête d'infusion et la surface du café. Essayez d'abord une hauteur de café excédentaire, c.-à-d. que la grille de diffusion 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 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 grosseur de mouture uniquement après avoir obtenu le bon débit d'espresso, tout en gardant la hauteur de dose et la pression de tassage constantes.

Étape 5:

Sélectionner la grosseur de mouture

Pour l'espresso, nous recommandons d'utiliser d'abord le réglage 15 en tournant le collier d'ajustement de la trémie pour choisir une mouture grossière ou fine, jusqu'à l'obtention de la saveur de café désirée. Cela devrait se faire de concert avec le réglage de quantité de mouture (dose).

Pour vous guider sur la grosseur approximative de la mouture, consultez le tableau de mouture à la page 34.

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 | ARRÊT 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 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:

Sélectionnez la quantité de mouture requise en tournant le cadran de TEMPS DE BROYAGE (GRIND TIME).

Consultez le tableau de mouture à la page 34 pour un guide approximatif de quantité en fonction des différentes méthodes d'infusion.

Étape 3:

Sélectionnez la grosseur de mouture

Tournez la trémie pour ajuster le collier de grosseur de mouture jusqu'à la section de méthode d'infusion requise. Un choix de réglages est disponible pour chaque méthode d'infusion. Nous recommandons de commencer par le centre de chaque section jusqu'à ce que vous obteniez l'équilibre de saveur désiré.

FONCTIONS DE VOTRE DOSE CONTROL[MC] PRO DE BREVILLE

Fonction Pause

Vous pouvez faire une pause à mi-temps pour vérifier ou tasser le café dans le porte-filtre.

- Pressez le bouton MARCHE | ARRÊT pour activer le broyage.
- Pressez à nouveau le bouton MARCHE | ARRÊT pour faire une pause d'au plus 10 secondes.

  Durant cette pause, le bouton MARCHE | ARRÊT clignotera lentement.
- Pressez à nouveau le bouton MARCHE | ARRÊT à l'intérieur de cette pause pour reprendre le broyage. Ou pressez et maintenez le bouton 1 seconde pour annuler l'opération.

Broyage manuel

Le broyage manuel vous permet de contrôler parfaitement la quantité de café distribuée. Pressez et tenez le bouton MARCHE | ARRÊT pour moudre durant le temps requis. Relâchez le bouton pour arrêter le broyage.

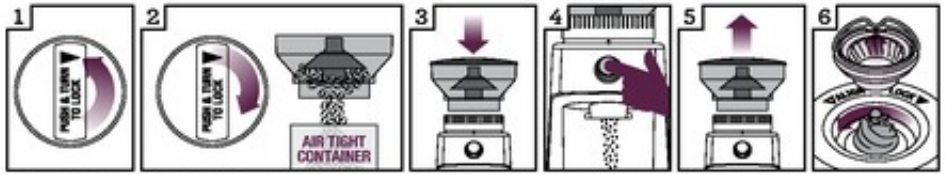
TABLEAU DE MOUTURE*

Méthode d'infusion	Espresso	Percolateur	Café filtre	Cafetière à piston
Grosseur de mouture	Fine	Moyenne	Moyenne grossière	Grossière
Réglage de mouture	1-25	26-34	35-45	46-55
Quantité (Portion/taasse)	6 sec par portion 10 sec par 2 portions	2 sec par tasse	4 sec par tasse	3 sec par tasse

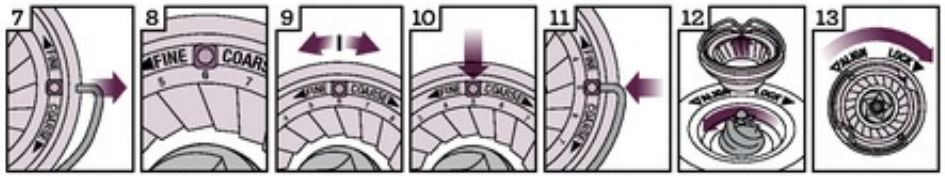
** Utilisez ce tableau comme point de départ pour ajuster le temps et/ou la grosseur de mouture, car ceux-ci peuvent varier selon les différents types de grains, l'âge et le degré de torréfaction du café.*

RÉGLAGE DES MEULES CONIQUES

Certains types de café peuvent nécessiter une plus grande variété de mouture pour obtenir une extraction ou une infusion idéale. Une des fonctions du Dose Control[MC] Pro est de pouvoir élargir cette variété grâce à la meule supérieure réglable. Nous recommandons d'effectuer un seul réglage à la fois.



1 Déverrouillez la trémie
2 Tenez la trémie au-dessus du contenant & tournez le cadran pour distribuer les grains
3 Alignez la trémie bien en place
4 Faites fonctionner pour vider la trémie
5 Retirez la trémie
6 Retirez la meule supérieure



7 Retirez la poignée en métal de chaque côté
8 Réglage par défaut: 6
9 Réglez la meule au chiffre requis: grossier ou fin
10 Alignez le chiffre avec l'ouverture de la poignée
11 Réinsérez la poignée en métal de chaque côté
12 Enfoncez la meule supérieure en place
13 Verrouillez la meule supérieure

14 Alignez la trémie en place
15 Poussez et tournez pour verrouiller
16 Vérifiez votre extraction

ENTRETIEN, NETTOYAGE & RANGEMENT

1. Videz la trémie de tous les grains et broyez l'excédent, si nécessaire (voir ci-dessous).
2. Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.
3. Lavez la trémie et son couvercle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
4. Essuyez et polissez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.

NOTE

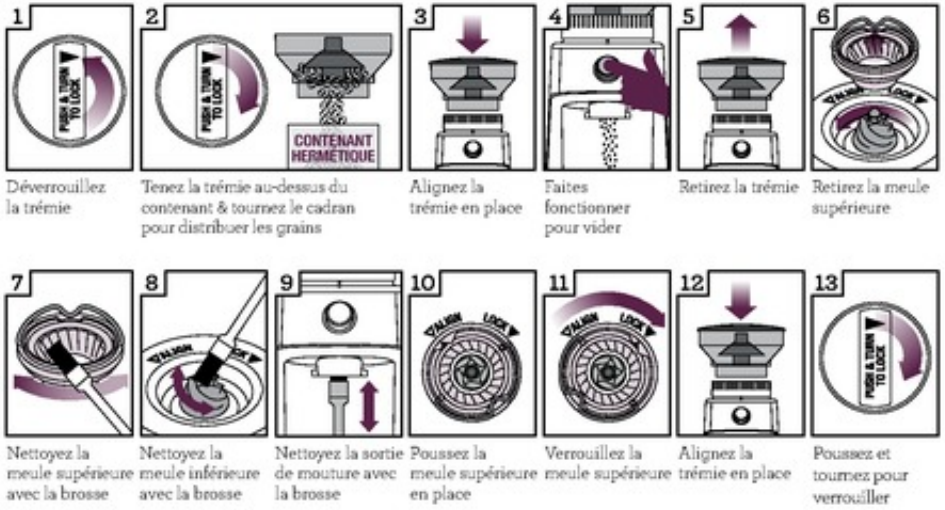
N'utilisez pas d'agents nettoyants alcalins ou abrasifs, de laine d'acier ou de tampons à récurer, car ils pourraient endommager la surface de l'appareil.

NOTE

Aucune pièce ou accessoire du moulin à café ne va au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DES MEULES CONIQUES

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



1. Déverrouillez la trémie
2. Tenez la trémie au-dessus du contenant & tournez le cadran pour distribuer les grains
3. Alignez la trémie en place
4. Faites fonctionner pour vider
5. Retirez la trémie
6. Retirez la meule supérieure
7. Nettoyez la meule supérieure avec la brosse
8. Nettoyez la meule inférieure avec la brosse
9. Nettoyez la sortie de mouture avec la brosse
10. Poussez la meule supérieure en place
11. Verrouillez la meule supérieure
12. Alignez la trémie en place
13. Poussez et tournez pour verrouiller

PRÉPARER UN CAFÉ DE QUALITÉ

- Le secret d'un café savoureux et plein de corps réside dans les grains de café fraîchement moulus.
- La saveur et la force d'un café est une question de goût. Variez le type de grains de café, la quantité et la grosseur de mouture pour obtenir la saveur que vous préférez.
- Afin de maximizer 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 laisser 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 93°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. Consultez le tableau de mouture à la page 34.
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 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 le bouton MARCHE | ARRÊT	• Le moulin n'est pas branché. • La trémie n'est pas assemblée correctement. • Le moulin a surchauffé. • Le cadran de TEMPS DE BROYAGE est à 0 secondes	• Branchez le cordon dans la prise murale. • Verrouillez la trémie à grains en place Consultez la section Trémie à grains à la page 30. • Laissez refroidir 20 minutes avant de réutiliser. • Tourner le cadran pour augmenter le TEMPS DE BROYAGE.
Le moteur démarre mais aucun café ne sort de la sortie de mouture	• Il n'y a pas de grains de café dans la trémie. • Le moulin (trémie) est bloqué.	• Remplissez la trémie de grains de café frais. • Retirez la trémie à grains. Vérifiez si la trémie ou les meules ne sont pas bloquées. Consultez la section Nettoyage des meules coniques à la page 36.
Impossible d'ajuster le collier de grosseur de mouture	• Le collier d'ajustement est trop serré. • Des grains de café ou de la mouture obstruent les meules. • La trémie n'est pas installée correctement.	• Tournez la trémie et le collier de grosseur de mouture pour ajuster les réglages. • Faites démarrer le moulin en pressant le bouton MARCHE | ARRÊT pendant que vous tournez la trémie. • Déverrouillez la trémie et réinstallez-la selon les instructions. Consultez la section Trémie à grains à la page 30 .
Impossible de verrouiller la trémie en place	• Les grains de café obstruent le dispositif de verrouillage de la trémie.	• Retirez la trémie. Dégagez les grains de café sur les meules. Replacez la trémie et essayez de nouveau.
Pas assez/trop de mouture	• La quantité de mouture doit être réglée.	• Utilisez le cadran de TEMPS DE BROYAGE (GRIND TIME) pour ajuster la quantité, plus ou moins.
Le porte-filtre déborde		• Il est normal que la quantité de café requise semble déborder du porte-filtre. Le café non tassé est environ trois fois plus volumineux que le café tassé.
Arrêt d'urgence?		• Pressez la touche MARCHE | ARRÊT pour faire une pause. • Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.