

Breville®

Breville Consumer Support

USA

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

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

Web: brevilleusasupport.com

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

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

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

Model BCG820BSSXL Issue - A14

Breville®

the Smart Grinder™ Pro

Instruction Book - Manuel d'instructions



Suits BCG820BSSXL and its colour variants

CONGRATULATIONS

on the purchase of your new
Breville product

CONTENTS

- 4** We recommend safety first
- 7** Know your new appliance
- 10** Operating your new appliance
- 17** Care & cleaning
- 18** Making good coffee
- 19** 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:

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.
- 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 10-15 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.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

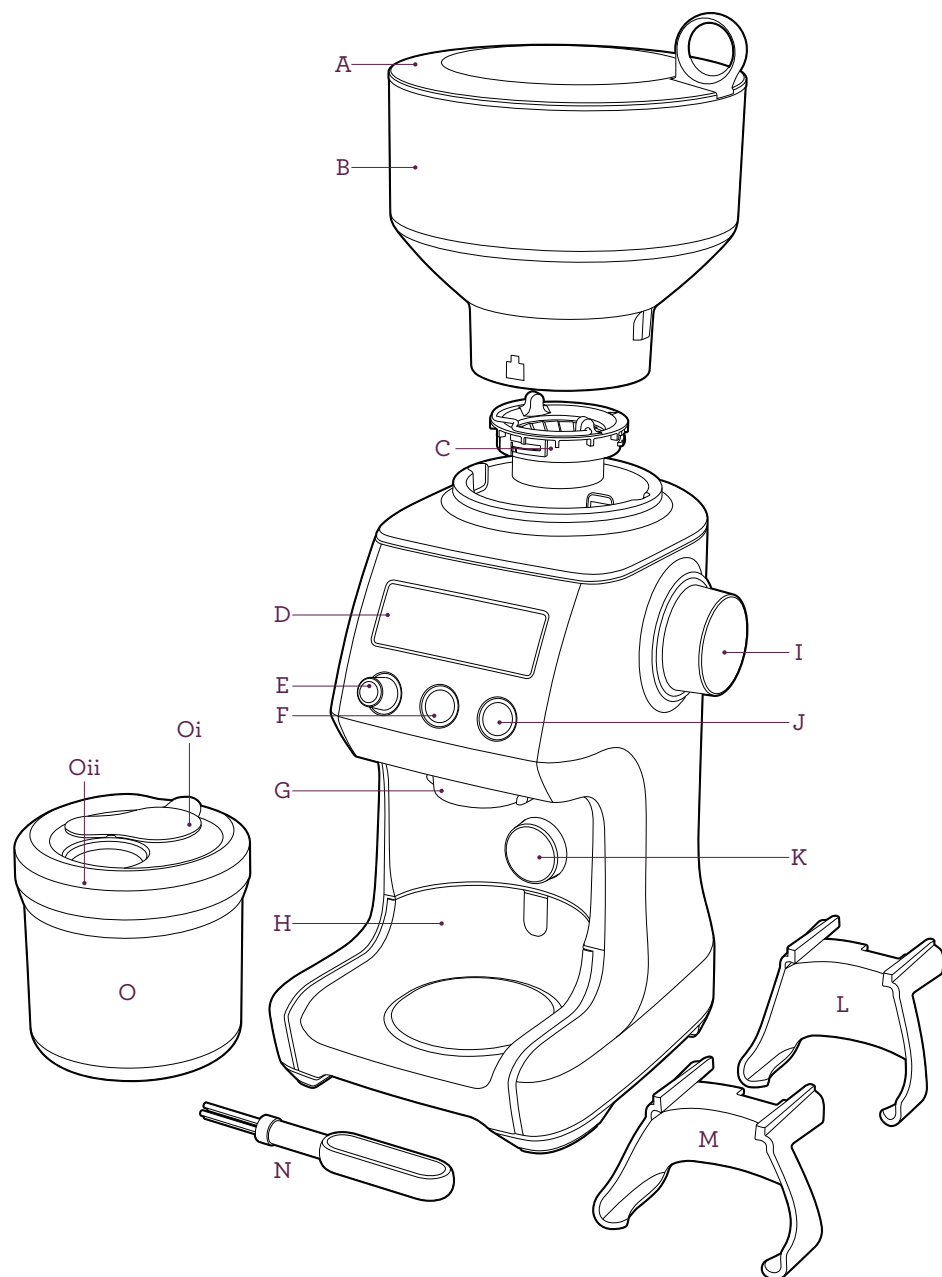
Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer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

KNOW

your Breville product

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

KNOW YOUR NEW APPLIANCE



KNOW YOUR NEW APPLIANCE

- A. **Bean Hopper Lid**
Air tight seal to maximize bean freshness.
- B. **Bean Hopper**
11lb bean hopper with locking system for easy removal and bean transfer.
- C. **Hardened Stainless Steel Conical Burrs**
Maximizes particle size for full flavor potential.
- Removable and Adjustable Upper Burr
- D. **Backlit LCD Screen**
Displays grind setting, grind size, number of shots or cups and current grind time.
- E. **GRIND AMOUNT|PROGRAM Dial**
Adjusts programmed amount to increase or decrease dose.
- F. **SHOTS|CUPS Button**
Selects number of shots or cups.
- G. **Grind Outlet**
- H. **Grind Tray**
Catches grind overflow.
Removable for easy cleaning.
- I. **Grind Size Dial**
60 custom grind settings from espresso to press.
- J. **START|PAUSE|CANCEL Button**
Starts, Pauses and Cancels operation.
- K. **Portafilter Activation Switch**
Activates or cancels grinder with a press of the portafilter.

ACCESSORIES

- L. **Portafilter Cradle 50-54mm**
- M. **Portafilter Cradle 58mm**
- N. **Conical Burr Cleaning Brush**
- O. **Grinds Container**
For storing ground coffee.
Oi - Container Cap
Oii - Container Lid

NOT SHOWN

Grinding Chamber

Minimizes static of beans 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.

Cord Storage

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

GRINDER OVERVIEW

Your Smart Grinder™ Pro uses hardened stainless steel conical burrs to grind whole bean coffee suitable for a range of brewing methods, from the finest setting for espresso to the coarsest setting for press. You are able to select the amount of shots or cups with a single button. The grind amount (dose) for all coffee types is controlled by a digital timer. The default dose for each brew method can be adjusted by turning the Grind Amount Dial and changing the time the grinder will run. Once you have the desired dose, you can press and hold the PROGRAM button to set your custom time. You can grind directly into a portafilter, grinds container or drip coffee filter basket.

BEFORE FIRST USE

Remove and safely discard all promotional labels and packing materials attached to your Breville product.

Wash hopper, cradles, grind container, container lid 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 120V outlet.

ENERGY SAVING FEATURE

The grinder will automatically switch off if not used for 5 minutes.

To reactivate the machine whilst in POWER SAVING/SLEEP MODE, press any button on the grinder control panel.

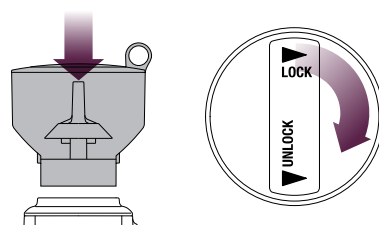
NOTE

If bean hopper has not been locked into position, 'PLEASE LOCK HOPPER' message will be displayed on the LCD screen disabling the operation of the grinder for safety.

ASSEMBLING YOUR BREVILLE SMART GRINDER™ PRO

Bean Hopper

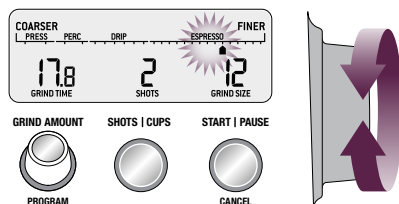
Align tabs on the base of the bean hopper and insert hopper into position. Turn the bean hopper dial 90° to lock into position. Fill with fresh coffee beans and secure lid on top of bean hopper.



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

Within each brew method (espresso, percolator, drip or press), there is a range of grind size settings. Between each brew method the grind size settings will differ. This is due to each method requiring different grind sizes for optimum extraction.

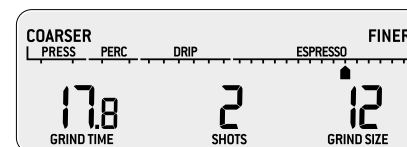
Experiment with different grind size settings by rotating the Grind Size dial to achieve the brew that best suits your taste.



OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

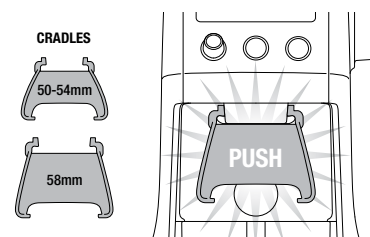
GRINDING FOR ESPRESSO COFFEE

Use single wall filter baskets when grinding fresh coffee beans. Use the finer 1-30 settings in the ESPRESSO range.



STEP 1:

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



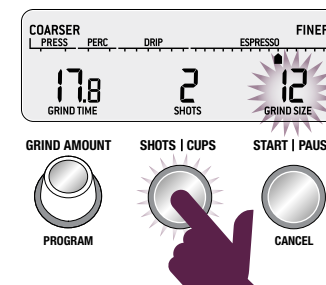
NOTE

You can change the amount already selected during operation by pressing the SHOTS|CUPS button. Maximum number of shots with the cradle inserted is 2.

STEP 2:

Selecting your SHOTS|CUPS

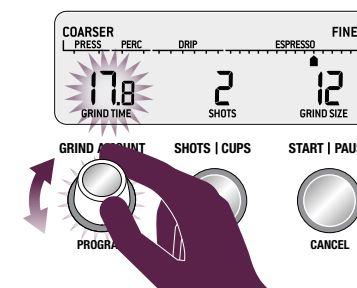
Select the desired amount of ground coffee required by pressing the SHOTS|CUPS button.



Continue pressing the SHOTS|CUPS button until desired amount is displayed.

The maximum number of shots or cups for each brew method is shown in the coffee chart over page. The amount dispensed will vary depending on the brew method selected and the grind amount.

Rotate the Grind Amount Dial to adjust the grinding time to achieve the correct amount of coffee. Increasing time will increase the dose and decreasing the time will decrease the dose.



OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

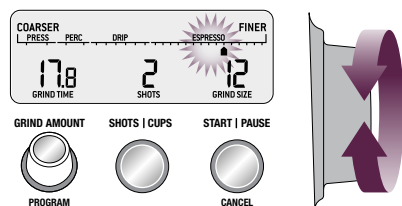
COFFEE CHART

COFFEE TYPE	ESPRESSO	DRIP FILTER / PERCOLATOR		FRENCH PRESS
GRIND SIZE	FINE	MEDIUM	MEDIUM COARSE	COARSE
GRIND SETTING	1-30	31-48	49-54	55-60
AMOUNT	1 UP TO 5 SHOTS	1 UP TO 12 CUPS	1 UP TO 12 CUPS	1 UP TO 12 CUPS
USE SETTING FOR	ESPRESSO MACHINES If using Dual Wall Filters, we recommend starting at grind setting 30 and moving to a finer grind if needed. STOVETOP PERCOLATOR / MOCHA MACHINES	PERCOLATORS (with coarse screen filter) DRIP COFFEE (with GoldTone filter)	PERCOLATORS (with fine screen filter) DRIP COFFEE (with paper filter) STEAM ESPRESSO (non pump)	FRENCH PRESS

STEP 3:

Select your grind size

For espresso, we recommend selecting Grind Size setting 12 as a starting point and moving the Grind Size dial Coarser or Finer to adjust the flow of espresso as required. This should be done in conjunction with setting the grind amount (dose).



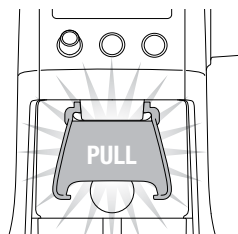
You will need to extract a shot of espresso to determine if a change in grind size and/or grind amount is necessary to achieve the correct rate of flow. Traditionally, a single shot of espresso is defined as 1oz in 30 seconds and a double shot of espresso as 2oz in 30 seconds.

NOTE

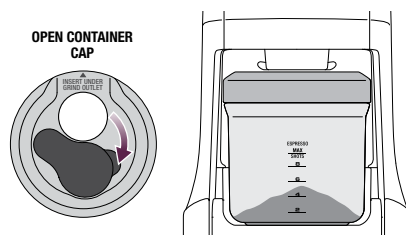
If the Grind Size Dial is tight, run the grinder by pressing the START|PAUSE|CANCEL button while turning the Grind Size Dial. This will release coffee grounds caught between the burrs.

GRINDING INTO A GRINDS CONTAINER OR COFFEE FILTER

Remove cradle by sliding out from under the grind outlet.



Slide in grinds container with cap open or coffee filter directly under grind outlet.



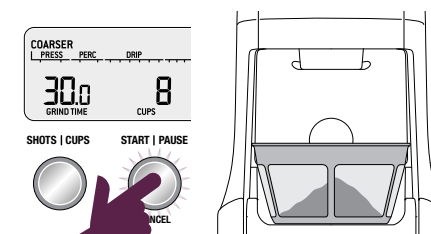
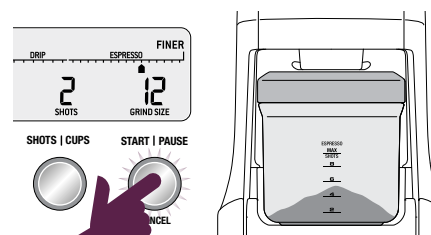
OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

FEATURES OF YOUR BREVILLE SMART GRINDER™ PRO

Automatic Grinding

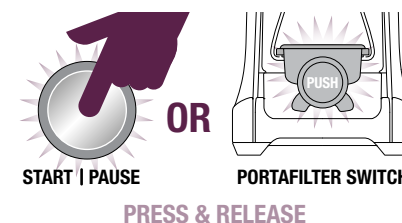
Grinding automatically allows you to grind hands-free. The grinder will automatically stop when the preset amount of coffee is dispensed.

- Select the required amount of ground coffee by pressing the SHOTS|CUPS button.
- Press the START|PAUSE|CANCEL button to start grinding operation.

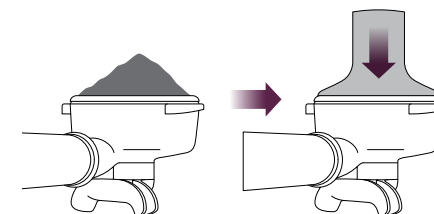


You can grind into grinds container without the lid. However, we recommend keeping the lid on to prevent coffee grounds from escaping.

- Press and release either the START|PAUSE|CANCEL button or push the handle of your portafilter once. This will activate the PORTAFILTER SWITCH.
- Grinding will automatically stop when the preset amount is dispensed.



It is normal for the correct amount of coffee to appear overfilled in your portafilter. Un-tamped coffee is approximately three times the volume of tamped coffee.



NOTE

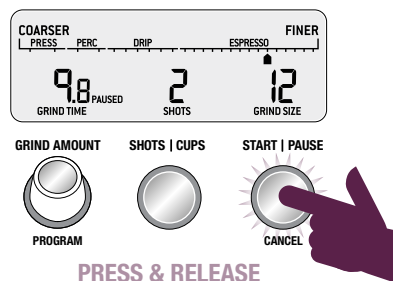
Programming a custom grind amount/time only sets it for that particular brew method. This will not change the other Shots or Cups settings.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

Pause Function

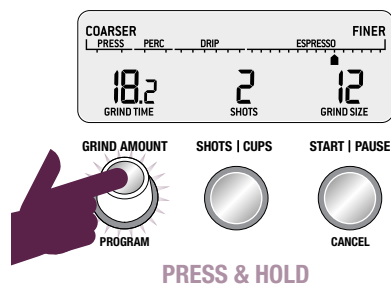
You can pause the grinder during operation allowing you to collapse or settle the coffee in the portafilter.

- Press and release the START|PAUSE|CANCEL button to start the grinding operation.
- During grinding, press the START|PAUSE|CANCEL button again to pause the operation for 10 seconds.
- Press again within this time to resume grinding the remaining dose.



Program Function

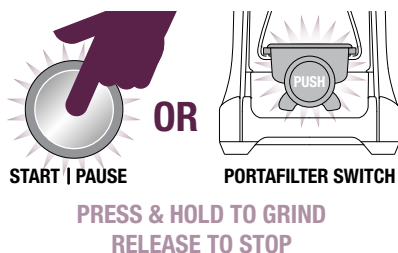
Once you have set your required dose, you can program this time into the number of shot(s) currently displayed on the LCD. Press and hold the PROGRAM button, grinder will beep twice to confirm. Only the shot displayed will be programmed, all other shots will remain unchanged.



Manual Grinding

Grinding manually allows you to have complete control over how much coffee is dispensed.

- Press and hold either the START|PAUSE|CANCEL button or push the handle of your portafilter to activate the PORTAFILTER SWITCH for as long as you require.
- Release START|PAUSE|CANCEL button or PORTAFILTER SWITCH and grinding will stop.



OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

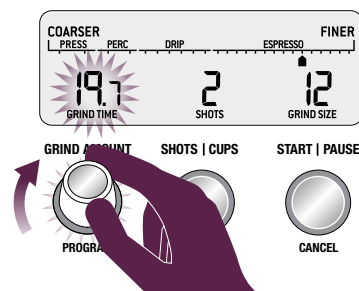
ADJUSTING YOUR GRIND AMOUNT

The Grind Amount Dial gives you the ability to modify the preset SHOTS|CUPS amounts to deliver more or less ground coffee into your portafilter or grinds container.

Increasing the Grind Amount

To increase the grind amount selected, turn the GRIND AMOUNT dial to the right.

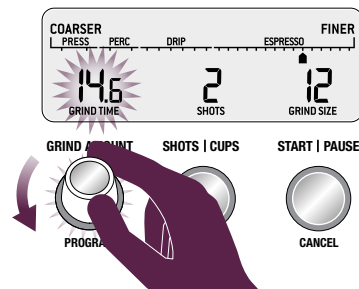
Each adjustment will increase the grind time by 0.2 of a second.



Decreasing the Grind Amount

To decrease grind amount selected, turn the Grind Amount Dial to the left.

Each adjustment will decrease the grind time by 0.2 of a second.



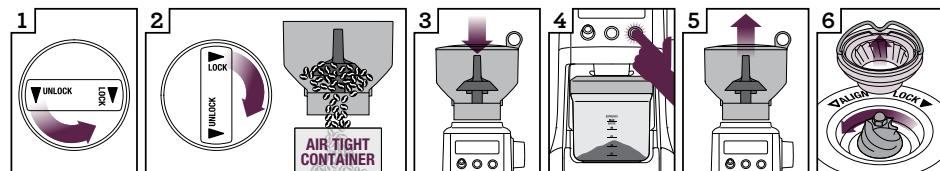
RESETTING TO DEFAULT

To RESET the grind amount/time to the default settings, press and hold the SHOTS|CUPS button until a long beep sounds.

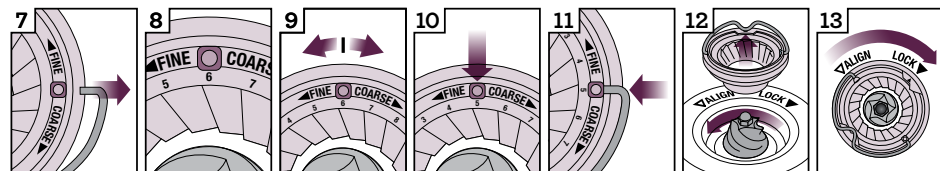
OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

ADJUSTING CONICAL BURRS

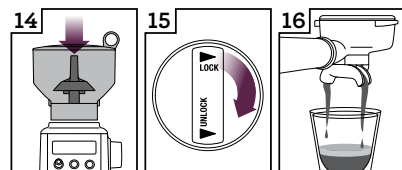
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Smart Grinder™ Pro is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



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 Lock hopper
16 Check your extraction

CARE, CLEANING & STORAGE

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 grind container and lid, bean hopper and lid in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
4. Wipe and polish exterior of appliance with a soft damp cloth.

NOTE

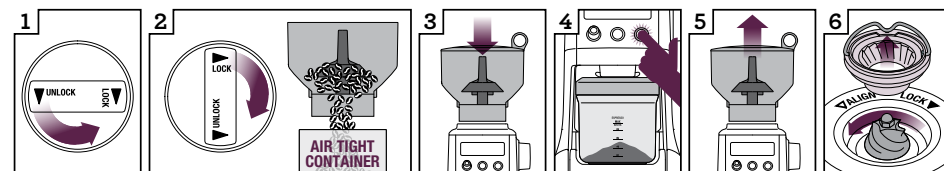
Do not use alkaline or abrasive cleaning agents, steel wool or scouring pads, as these can damage the surface.

NOTE

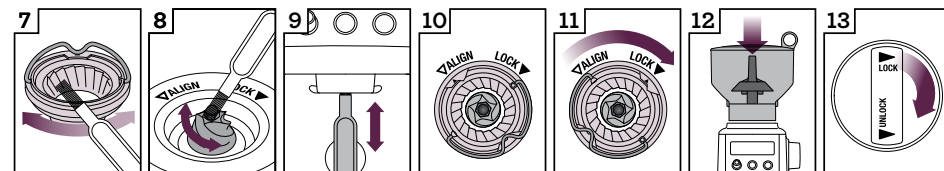
Please do not clean any grinder parts or accessories in the dishwasher.

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 cleaning 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 GOOD COFFEE

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 fineness of grind 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 58.
3. Select the number of cups you are brewing. Adjust the amount of coffee to suit the strength you prefer.
4. Place the ground coffee in the plunger vessel.
5. Pour the heated water into the plunger in a swirling manner to ensure all the ground coffee is soaked and the plunger vessel is full. The 'bloom' (expanding coffee and gases) should reach the top of the plunger.
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 plunger 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 PAUSE CANCEL button	• Grinder not plugged in. • Grinder has overheated. • Bean hopper not attached correctly. 'PLEASE LOCK HOPPER' will be displayed on LCD screen.	• Plug power cord into power outlet. • Remove power plug from power outlet. Leave for 20 minutes to cool down before using again. • Lock bean hopper into position.
Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	• Incorrect button pressed. • No coffee beans in bean hopper. • Grinder/bean hopper is blocked.	• Press START PAUSE CANCEL or PORTAFILTER SWITCH to activate. • Fill bean hopper with fresh coffee beans. • Remove bean hopper. Inspect bean hopper and burrs for blockage. Replace parts and try again.
Motor starts but operates with a loud 'racket' noise	• Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked. • Moisture clogging grinder.	• Remove bean hopper, inspect burrs and remove any foreign body. • Clean burrs and chute (refer to Care & Cleaning on page 17). • Leave burrs to dry thoroughly before re-assembling. You can use a hair dryer to blow air into grinder inlet (lower burr) to dry.
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 hopper into position & try again.
Not enough/ too much coffee grind	• Grind amount requires adjustment.	• Press SHOTS CUPS button to change grind amount. • Use Grind Amount 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 START PAUSE CANCEL button to stop operation. • Unplug power cord from power outlet.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouveau
produit Breville

TABLE DES MATIÈRES

- 22** Nous recommandons la sécurité avant tout
- 25** Faites la connaissance de votre nouvel appareil
- 28** Fonctionnement de votre nouvel appareil
- 35** Entretien & nettoyage
- 36** Préparation d'un bon café
- 37** 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 PROTECTION



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser 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.
- Pour vous protéger contre le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche 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 un égouttoir d'évier.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table, car la vibration durant le fonctionnement peut déplacer l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique ou évitez qu'il entre en contact avec une source de chaleur.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- 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 une prise électrique et le faire fonctionner. Suivez les instructions contenues dans ce manuel.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Veillez à ce qu'il n'y ait aucun objet étranger dans la trémie à grains.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil durant plus de 2 minutes à la fois, car il pourrait surchauffer. Laissez-le refroidir au moins 2 minutes après chaque usage et 10-15 minutes après un usage prolongé.
- Débranchez l'appareil s'il doit être laissé sans surveillance, s'il n'est pas en usage, ou avant de le déplacer, le nettoyer, l'assembler ou le ranger.
- Respectez à la lettre les consignes de nettoyage décrites dans le 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 au mouvement.
- L'utilisation d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en usage.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées. Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil lui-même. Ne le faites pas fonctionner s'il est endommagé de quelque façon que ce soit ou s'il ne fonctionne pas bien. Cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et visitez www.Breville.com ou appelez le Service aux consommateurs de Breville au 1-866-BREVILLE pour le faire réparer, ajuster ou remplacer.

- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.Breville.com ou appelez le Service aux consommateurs de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Veuillez consulter un électricien qualifié si vous ne maîtrisez pas parfaitement les consignes de mise à la terre ou si un doute persiste quant à la mise à la terre adéquate de l'appareil.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est doté d'une fiche exclusive Assist^{MC} 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.

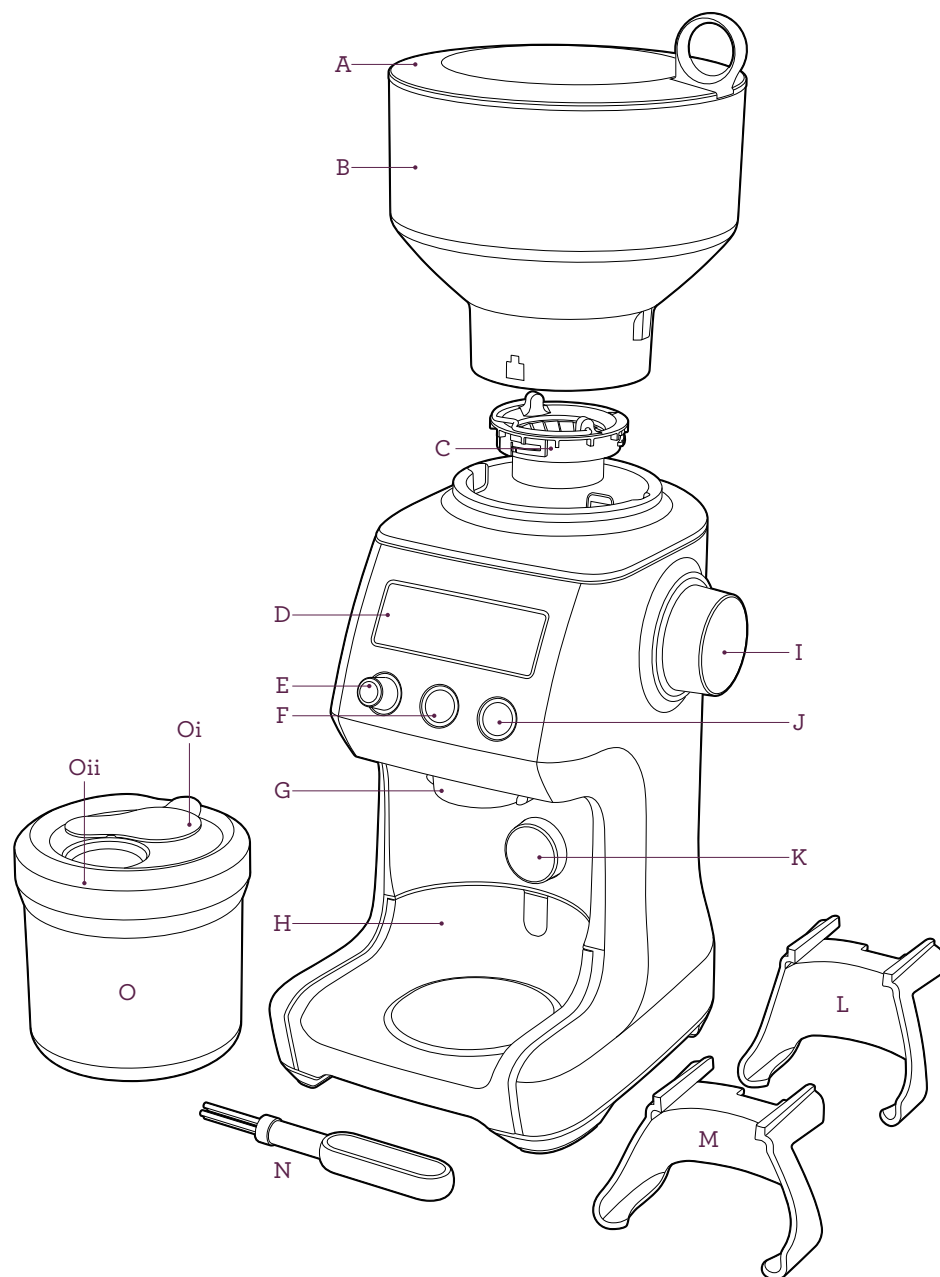
COURT CORDON D'ALIMENTATION

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 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.

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 450 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. Écran ACL rétroéclairé**
Affiche les réglages et la grosseur de mouture, le nombre de portions ou de tasses et le broyage en temps réel.
- E. Cadran QUANTITÉ DE MOUTURE|PROGRAMME**
Règle la quantité programmée, pour augmenter ou diminuer la dose.
- F. Touche PORTIONS|TASSES**
Sélectionne le nombre de portions ou de tasses.
- G. Sortie de la mouture**
- H. Plateau pour marc de café**
Recueille le surplus de mouture. Amovible, pour un nettoyage rapide.
- I. Cadran de grosseur de mouture**
60 réglages personnalisés, d'espresso à cafetière à piston.
- J. Touche MARCHE|PAUSE|ANNULER**
Démarre, fait une pause ou annule l'opération.
- K. Commande d'activation du porte-filtre**
Active ou annule le fonctionnement du moulin en pressant sur le porte-filtre.

ACCESSORIES

- L. Support du porte-filtre de 50-54 mm**
- M. Support du porte-filtre de 58 mm**
- N. Brosse de nettoyage des meules coniques**
- O. Contenant à mouture**
Pour garder le café moulu.
Oi - Bouchon du contenant
Oii - Couvercle du contenant

NON ILLUSTRÉS

Chambre de mouture

Réduit la statique des grains avant de les distribuer.

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.

Rangement du cordon

FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

APERÇU DU MOULIN

Votre moulin à café Smart Grinder^{MC} 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. Une simple touche vous permet de sélectionner le nombre de portions ou de tasses. La quantité de mouture (dose) pour tout type de café est contrôlée par une minuterie numérique. La dose par défaut pour chaque infusion peut être réglée en tournant le cadran de quantité de mouture et en modifiant le temps de fonctionnement du moulin. Une fois que la dose désirée aura été atteinte, vous pouvez appuyer et tenir le bouton PROGRAMME pour régler la durée personnalisée. Ce moulin moud les grains directement dans le porte-filtre, un contenant à mouture ou le panier d'une cafetière filtre.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez et jetez toute étiquette promotionnelle et matériel d'emballage de votre produit Breville.

Lavez la trémie, les supports, le contenant à mouture et son couvercle et la brosse de nettoyage 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.

MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le moulin s'éteindra automatiquement s'il n'est pas utilisé durant 5 minutes.

Pour réactiver le moulin et sortir du mode ÉCONOMIE D'ÉNERGIE/VEILLE, appuyez sur l'un des boutons du panneau de commande.

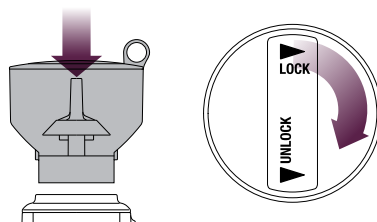
NOTE

Si la trémie n'a pas été verrouillée correctement, le message 'PLEASE LOCK HOPPER' (verrouiller la trémie) s'affichera sur l'écran ACL, empêchant le moulin de fonctionner par mesure de sécurité.

ASSEMBLAGE DE VOTRE SMART GRINDER^{MC} PRO

Trémie à grains

Alignez les onglets sur la base de la trémie et insérez-la en place. Tournez le cadran en sens horaire sur un quart de tour pour la verrouiller. Remplissez-la de grains de café frais et sécurisez le couvercle sur le dessus de la trémie.



Pour retirer la trémie, tournez le cadran en sens antihoraire et soulevez-la. Le système de verrouillage assure un retrait et un transfert sécuritaire des grains dans un contenant.

Un choix de réglages de grosseur de mouture est disponible pour chaque méthode d'infusion (espresso, percolateur, filtre ou à piston). Le réglage de grosseur de mouture diffèrera selon la méthode d'infusion utilisée, chacune d'elles requérant un format de mouture différent pour obtenir une extraction optimale.

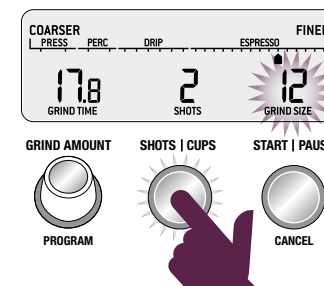
Faites l'expérience avec différents réglages en tournant le cadran de grosseur de mouture pour obtenir l'infusion qui vous convient le mieux.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

ÉTAPE 2:

Sélectionner les PORTIONS/TASSES

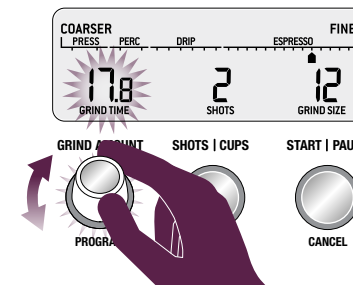
Vous pouvez sélectionner la quantité désirée de mouture en pressant la touche PORTIONS/TASSES.



Maintenez la pression sur la touche jusqu'à ce que la quantité désirée soit affichée.

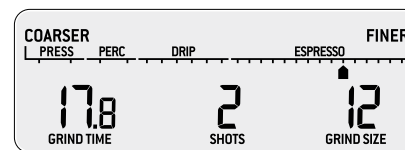
Le nombre maximal de portions ou de tasses pour chaque méthode d'infusion apparaît sur le tableau illustré en page suivante.

Pour obtenir la quantité adéquate de café, tournez le cadran de grosseur de mouture et réglez le temps de broyage. La dose sera augmentée ou diminuée selon que le temps de broyage est augmenté ou diminué.



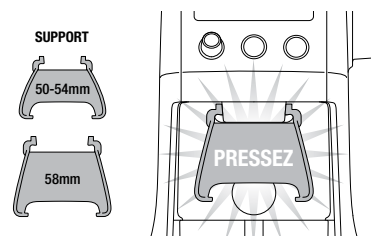
MOUDRE POUR CAFÉ ESPRESSO

Utilisez les paniers filtres à simple paroi lorsque vous broyez des grains de café frais. Choisissez l'un des réglages pour ESPRESSO 1-30.



ÉTAPE 1:

Insérez le support du porte-filtre approprié, puis insérez le porte-filtre dans le support.



NOTE

Durant l'opération, vous pouvez modifier la quantité déjà sélectionnée en pressant la touche PORTIONS/TASSES. Lorsque le support est inséré, le nombre maximal de portions est 2.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

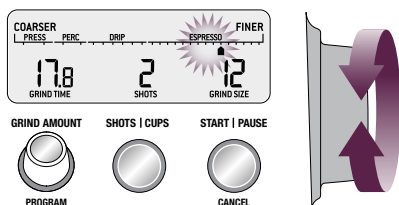
TABEAU DE MOUTURE

TYPE DE CAFÉ	ESPRESSO	CAFETIÈRE FILTRE/PERCOLATEUR		CAFETIÈRE À PISTON
GROSSEUR DE MOUTURE	FINE	MOYENNE	MOYENNE GROSSIÈRE	GROSSIÈRE
RÉGLAGE DE MOUTURE	1-30	31-48	49-54	55-60
QUANTITÉ	1 À 5 PORTIONS	1 À 12 TASSES	1 À 12 TASSES	1 À 12 TASSES
UTILISEZ CE RÉGLAGE POUR	MACHINES À ESPRESSO Pour les filtres à double paroi, nous recommandons de débiter au réglage 30, puis passer à un broyage plus fin, si nécessaire. PERCOLATEUR/CAFETIÈRES MOKA	PERCOLATEURS (avec filtre grossier) CAFETIÈRE FILTRE (avec filtre doré)	PERCOLATEURS (avec filtre doré) CAFETIÈRE FILTRE (avec filtre papier) ESPRESSO À VAPEUR (sans pompe)	CAFETIÈRE À PISTON

ÉTAPE 3:

Sélectionner la grosseur de mouture

Pour l'espresso, nous recommandons de commencer au réglage 2 puis de passer à un réglage plus grossier ou plus fin afin d'ajuster le débit d'espresso requis. Cela doit se faire conjointement avec le réglage de la quantité de mouture (dose).



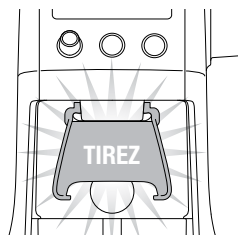
Pour obtenir le bon débit, vous devrez extraire une portion d'espresso pour déterminer si vous devez changer la grosseur et/ou la quantité de mouture nécessaire. Traditionnellement, un simple espresso représente 1 oz en 30 secondes et un double espresso, 2 oz en 30 secondes.

NOTE

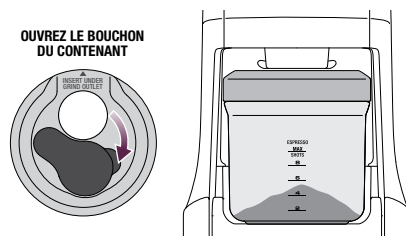
Si le cadran de grosseur de mouture est difficile à tourner, faites fonctionner le moulin en pressant la touche **MARCHE|PAUSE|ANNULER** tout en tournant le cadran. Cela libérera les grains de café coincés dans les meules.

MOUDRE DANS UN CONTENANT À MOUTURE OU UN FILTRE À CAFÉ

Retirez le support en le faisant glisser hors de la sortie de mouture.



Faites glisser le contenant à mouture avec le bouchon ouvert ou le filtre à café directement sous la sortie de mouture.



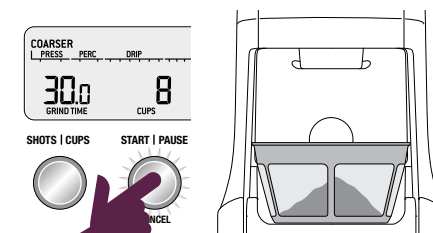
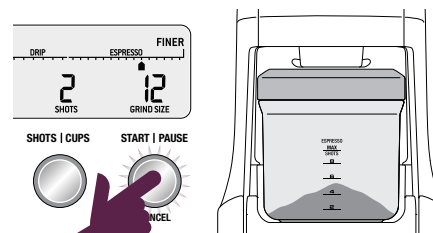
FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

FONCTIONS DE VOTRE SMART GRINDER^{MC} PRO DE BREVILLE

Mouture automatique

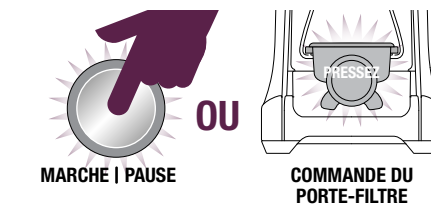
La mouture automatique permet de moudre avec les mains libres. Le moulin s'arrêtera automatiquement lorsque la quantité de café préréglée aura été distribuée.

- Sélectionnez la quantité de mouture requise en pressant la touche **PORTIONS|TASSES**.
- Pressez la touche **MARCHE|PAUSE|ANNULER** pour faire fonctionner le moulin.



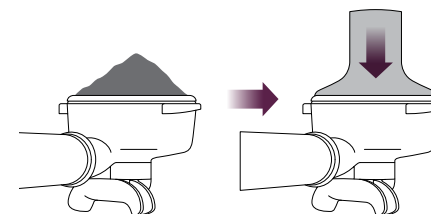
Vous pouvez moudre les grains dans le contenant à mouture sans le couvercle. Cependant, nous recommandons de garder le couvercle en place afin d'éviter que la mouture s'en échappe.

- Pressez et relâchez la touche **MARCHE|PAUSE|ANNULER** ou pressez une fois la poignée du porte-filtre. Cela activera la **COMMANDE DU PORTE-FILTRE**.
- Le moulin s'arrêtera automatiquement lorsque la quantité de café préréglée aura été distribuée.



PRESSEZ & RELÂCHEZ

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 lorsqu'il est tassé.



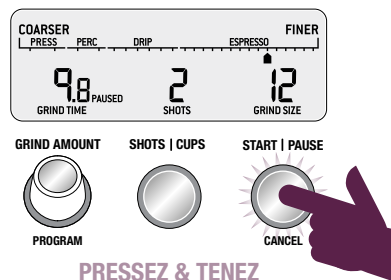
NOTE

La programmation personnalisée d'une quantité ou d'un temps de mouture sera réglée pour la méthode d'infusion utilisée seulement. Cependant, les réglages de portions ou de tasses demeureront inchangés.

Fonction Pause

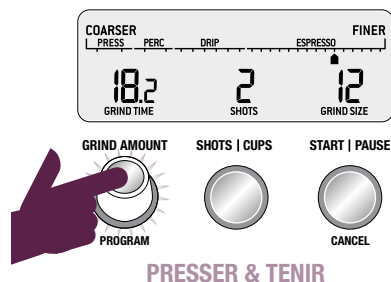
Vous pouvez mettre en pause le moulin en cours de fonctionnement pour vous permettre de bien tasser le café dans le porte-filtre.

- Pressez et relâchez la touche MARCHE|PAUSE|ANNULER pour amorcer le broyage.
- Pendant que le moulin fonctionne, pressez à nouveau la touche MARCHE|PAUSE|ANNULER pour faire une pause de 10 secondes.
- Pressez à nouveau à l'intérieur des 10 secondes pour moulin le reste de la dose.



Fonction Programme

Une fois que vous aurez réglé la dose, vous pourrez programmer le nombre de portions affiché sur l'écran ACL. Pressez et tenez le bouton PROGRAMME; un signal sonore se fera entendre à deux reprises pour confirmer la programmation. Seule la portion affichée sera programmée, toutes les autres demeurant inchangées.



Mouture manuelle

Moudre manuellement vous permet d'avoir un parfait contrôle de la quantité de café distribuée.

- Pressez et tenez la touche MARCHE|PAUSE|ANNULER ou poussez la poignée du porte-filtre pour activer la COMMANDE DU PORTE-FILTRE aussi longtemps que vous le désirez.
- Relâchez la touche MARCHE|PAUSE|ANNULER ou la COMMANDE DU PORTE-FILTRE et le moulin s'arrêtera.



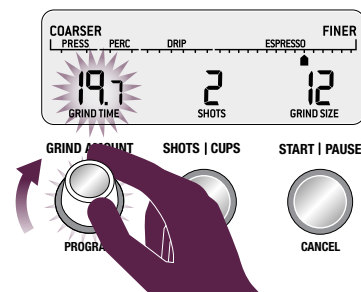
RÉGLER LA QUANTITÉ DE MOUTURE

Le cadran de quantité de mouture vous permet de modifier les quantités préréglées de PORTIONS|TASSES afin de distribuer plus ou moins de mouture dans le porte-filtre ou le contenant.

Augmenter la quantité de mouture

Pour augmenter la quantité de mouture sélectionnée, tournez le cadran de quantité de mouture en sens horaire.

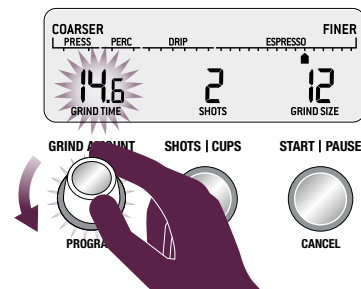
Chaque réglage augmentera le temps de broyage de 0,2 de seconde.



Diminuer la quantité de mouture

Pour diminuer la quantité de mouture sélectionnée, tournez le cadran de quantité de mouture en sens antihoraire.

Chaque réglage diminuera le temps de broyage de 0,2 de seconde.

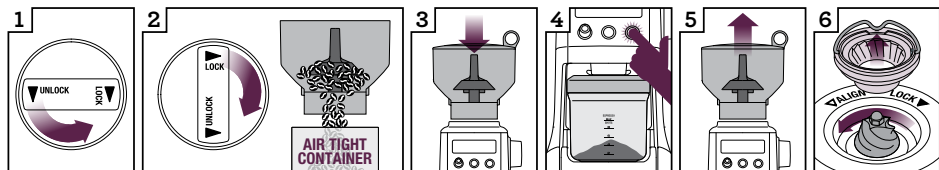


REMISE À ZÉRO PAR DÉFAUT

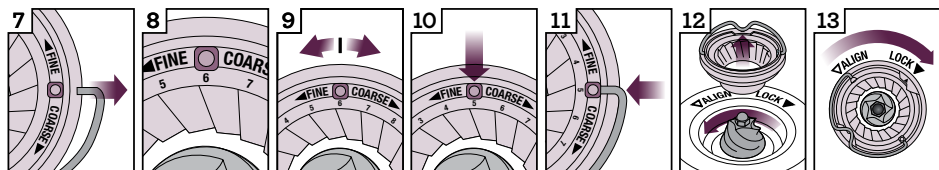
Pour réinitialiser les réglages de quantité/temps de mouture par défaut, pressez et tenez la touche PORTIONS|TASSES jusqu'à ce qu'un long signal sonore se fasse entendre.

RÉGLER LES MEULES CONIQUES

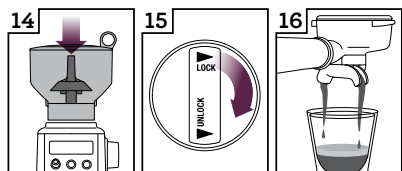
Certains types de café peuvent nécessiter une plus grande variété de mouture pour obtenir une extraction ou une infusion idéale. Une des fonctions du Smart Grinder^{MC} Pro est de pouvoir élargir cette variété grâce à la meule supérieure réglable. Nous recommandons d'effectuer un seul réglage à la fois.



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. 15. Verrouillez la trémie. 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 le contenant à mouture et son couvercle, la trémie à grains et le couvercle à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.
4. Essuyez et polissez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.

NOTE

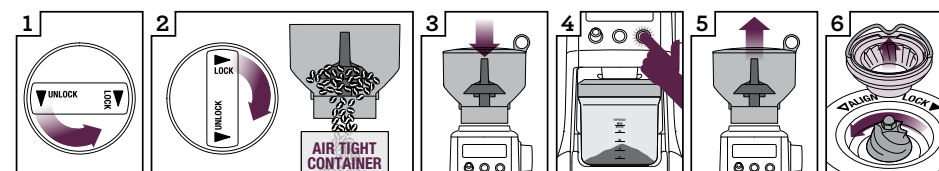
N'utilisez pas d'agents nettoyants alcalins ou abrasifs, de laine d'acier ou de tampons à récurer, car ils pourraient endommager la surface de l'appareil.

NOTE

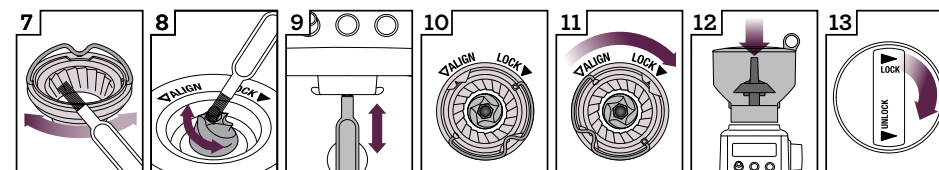
Veuillez ne mettre aucune pièce ou accessoire du moulin à café dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE DES MEULES CONIQUES

Un nettoyage régulier des meules aidera à atteindre les meilleurs résultats, spécialement lorsque vous moulez 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. 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. Enfoncez la meule supérieure en place. 11. Verrouillez la meule supérieure. 12. Alignez la trémie en place. 13. Verrouillez la trémie.

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 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'.
- 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 stockage, 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 mouture.
- Avant chaque usage, faites fonctionner le moulin pendant 2 secondes et laissez passer un peu de café. Cela assurera plus 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 58.
3. Sélectionnez le nombre de tasses que vous désirez infuser. Réglez la quantité de café selon la force désirée.
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.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Le moulin ne démarre pas après avoir pressé la touche MARCHE PAUSE ANNULER	• Le moulin n'est pas branché. • Le moulin a surchauffé. • La trémie n'est pas assemblée correctement. Le message 'PLEASE LOCK HOPPER' (Veuillez verrouiller la trémie) s'affichera sur l'écran ACL.	• Branchez le cordon dans la prise murale. • Retirez la fiche de la prise murale. Laissez refroidir 20 minutes avant de réutiliser. • Verrouillez la trémie à grains en place.
Le moteur démarre mais aucun café ne sort de la sortie de mouture	• La mauvaise touche a été enfoncée. • Il n'y a pas de grains de café dans la trémie. • Le moulin/la trémie est bloquée.	• Pressez la touche MARCHE PAUSE ANNULER ou la COMMANDE DU PORTE-FILTRE pour activer. • Remplissez la trémie de grains de café frais. • Retirez la trémie à grains. Vérifiez si la trémie ou les meules ne sont pas bloquées. Remplacez les pièces et essayez de nouveau.
Le moteur démarre mais fait entendre un bruit déplaisant et continu	• Le moulin est bloqué avec des corps étrangers, ou la chute est bloquée. • Le moulin est obstrué par l'humidité.	• Retirez la trémie, vérifiez les meules et retirez tout objet étranger. • Nettoyez les meules et la chute (référez-vous à la section Entretien & nettoyage en page 35). • Laissez les meules sécher complètement avant de les réassembler. Vous pouvez utiliser un séchoir à cheveux pour assécher la sortie de mouture (meule inférieure).

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
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 de la meule supérieure. Remplacez la trémie et essayez de nouveau.
Pas assez/trop de mouture	La quantité de mouture doit être réglée.	- Pressez la touche PORTIONS TASSES pour modifier la quantité de mouture. - Utilisez le cadran de grosseur de mouture pour déterminer 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 MARCHÉ PAUSE ANNULER pour arrêter le moulin. - Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.