

the Dose Control™ Pro



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contents

- 2 Breville Recommends Safety First
- 6 Components
- 8 Assembly
- 9 Functions
- 14 Care & Cleaning
- 15 Hints & Tips
- 16 Troubleshooting

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions. 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 is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning.
- To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

- 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.

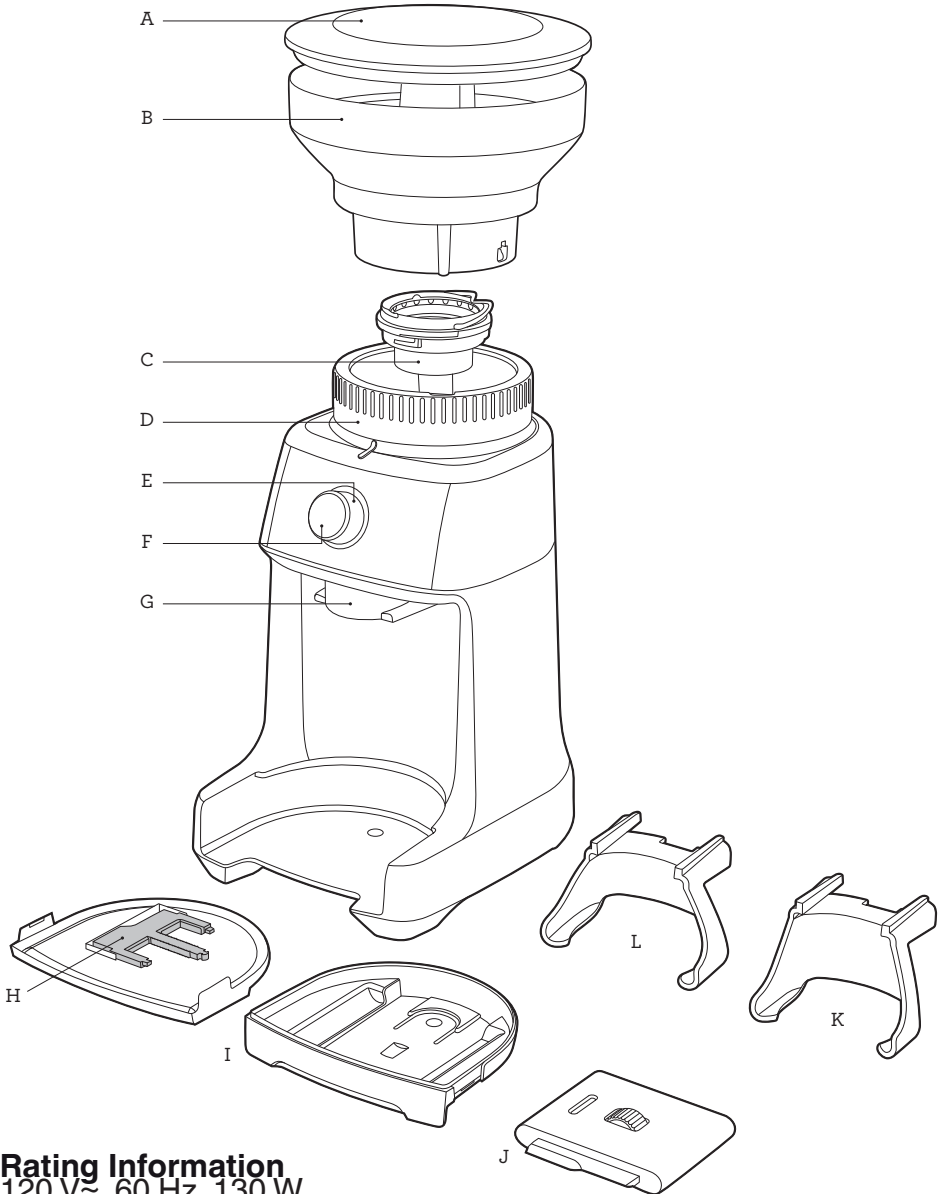
SHORT CORD INSTRUCTIONS

- 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.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



Rating Information
120 V~ 60 Hz 130 W



Components

- A. Bean Hopper Lid
Airtight 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.



Assembly

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

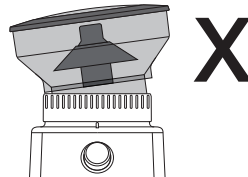
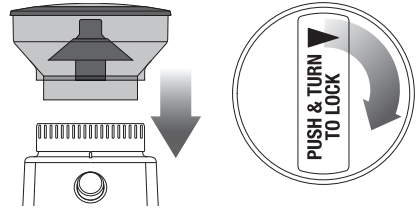
Remove and safely discard all promotional labels and packing materials attached to your Breville product. Wash hopper, and cradles in warm soapy water and dry thoroughly. Wipe exterior of grinder with a soft damp cloth and dry thoroughly. Place grinder on flat level surface and plug power cord into a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



Functions

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.

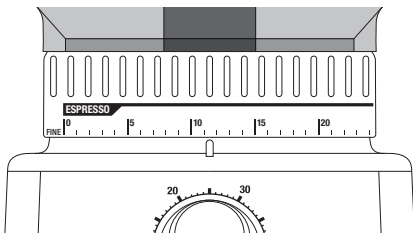
GRINDING FOR ESPRESSO COFFEE



NOTE

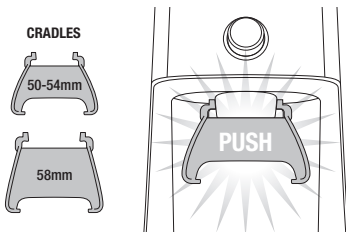
This machine is designed only for whole roasted coffee beans. Avoid grinding unroasted green and under-roasted coffee beans. These are dense and not brittle enough to run through a burr grinder. This will damage or break burr grinders and even pose a safety risk.

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 12 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:

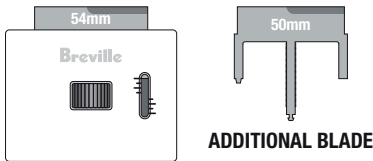
Tamping the Ground Coffee

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.

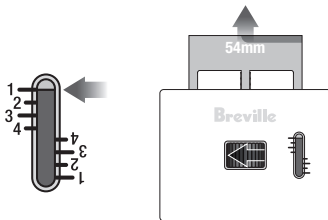
Step 4:

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.



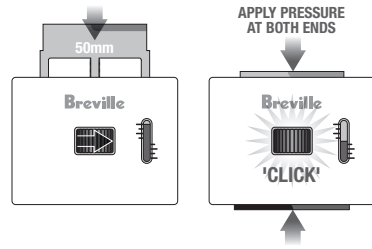
If you require the 50mm blade, turn the Adjustable Dial past #1 until the 54mm blade is fully extended and able to be pulled from the body.



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.



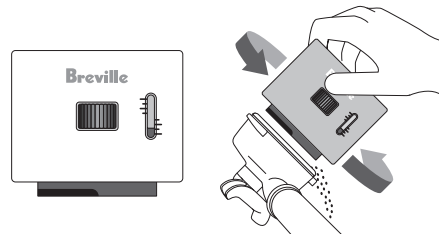
Adjust the Razor™ to the setting in the table below for your Breville espresso machine. This is a starting point for your dose height.

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.



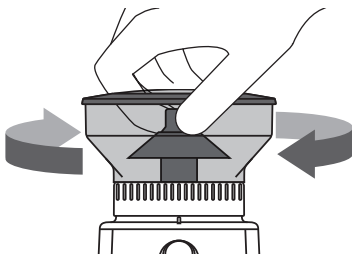
Your filter basket is now dosed with the correct amount of coffee for your Breville espresso machine.

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 12 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.

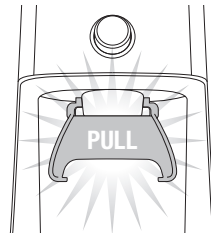
NOTE

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.

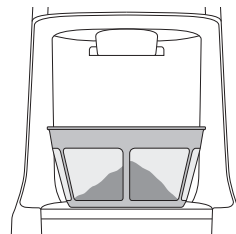
GRINDING INTO A GRINDS CONTAINER OR COFFEE FILTER

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 12 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

Empty beans from the hopper and grind out any excess beans (see below).

Unplug power cord from power outlet before cleaning.

Wash the hopper lid and bean hopper in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.

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

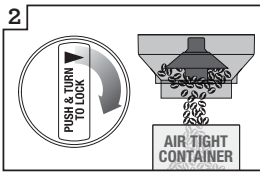
Please do not clean any grinder parts or accessories in the dishwasher.

CLEANING CONICAL BURRS

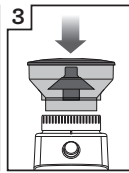
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso coffee.



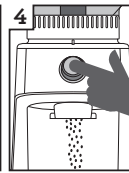
1
Unlock hopper



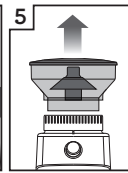
2
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



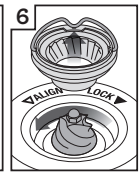
3
Align hopper into position



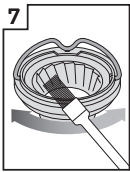
4
Run grinder until empty



5
Remove hopper



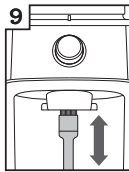
6
Remove upper burr



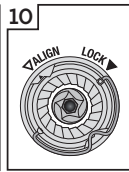
7
Clean upper burr with a brush



8
Clean lower burr with cleaning brush



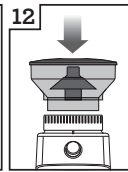
9
Clean grind outlet with brush



10
Push upper burr firmly into position



11
Lock upper burr



12
Align hopper into position



13
Lock hopper



Hints & Tips

MAKING BETTER QUALITY COFFEE

- Freshly ground coffee is the key to making coffee with more flavor and body.
- Coffee flavor and strength is a personal preference. Vary the type of coffee beans, amount of coffee and grind size to achieve the flavor you prefer.
- Use freshly roasted coffee beans with a 'roasted on' date to 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 12.
4. Place the ground coffee in the press vessel.
5. Pour the heated water into the press in a swirling manner to ensure all the ground coffee is soaked and the press vessel is full. The 'bloom' (expanding coffee and gases) should reach the top of the press.
6. Using a timer, wait 4 minutes.
7. Using a spoon, break the 'crust' (the bloom becomes dense and a bit hard).
8. Insert the French Press and carefully press down.
9. Do not press too hard. Gently release pressure by pulling up slightly and press down again if you have pressed too hard.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder does not start after pressing START CANCEL button	<ul style="list-style-type: none">• Grinder not plugged in.• Bean hopper not attached correctly.• Grinder has overheated.• GRIND TIME dial is on 0 seconds.	<ul style="list-style-type: none">• Plug power cord into power outlet.• Lock bean hopper into position.• Refer to the Bean Hopper section on page 8.• 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	<ul style="list-style-type: none">• No coffee beans in bean hopper.• Grinder/bean hopper is blocked.	<ul style="list-style-type: none">• Fill bean hopper with fresh coffee beans.• Remove bean hopper. Inspect bean hopper and burrs for blockage. Refer to the Cleaning Conical Burrs section on page 14.
Grinding stops mid-dose, LED flashing non-stop	<ul style="list-style-type: none">• The grinder is overheated	<ul style="list-style-type: none">• Allow the grinder to cool down for 20 minutes before continuing operation.
Can't adjust the Grind Size Collar	<ul style="list-style-type: none">• Grind Size Collar too tight.• Coffee beans and grinds caught in the burrs.• Hopper not installed correctly.	<ul style="list-style-type: none">• 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 8.
Unable to lock bean hopper into position	<ul style="list-style-type: none">• Coffee beans obstructing bean hopper locking device.	<ul style="list-style-type: none">• Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock the hopper into position & try again.
Not enough/too much coffee grind	<ul style="list-style-type: none">• Grind amount requires adjustment.	<ul style="list-style-type: none">• Use GRIND TIME dial to fine tune the amount more or less.
Portafilter overfills		<ul style="list-style-type: none">• 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?		<ul style="list-style-type: none">• Press the START CANCEL button to pause operation.• Unplug power cord from power outlet.

the Dose Control™ Pro



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Table des matières

- 2 Breville Recommande La Sécurité Avant Tout
- 6 Composants
- 8 Assemblage
- 9 Fonctions
- 14 Entretien, Nettoyage & Rangement
- 15 Trucs et astuces
- 16 Guide De Dépannage

BREVILLE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. 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.
 - 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 n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances.
 - Une étroite surveillance est requise lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants.
 - Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - 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.
- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de retirer des pièces ou avant de le nettoyer.
- Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- 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 présente 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 Breville 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.

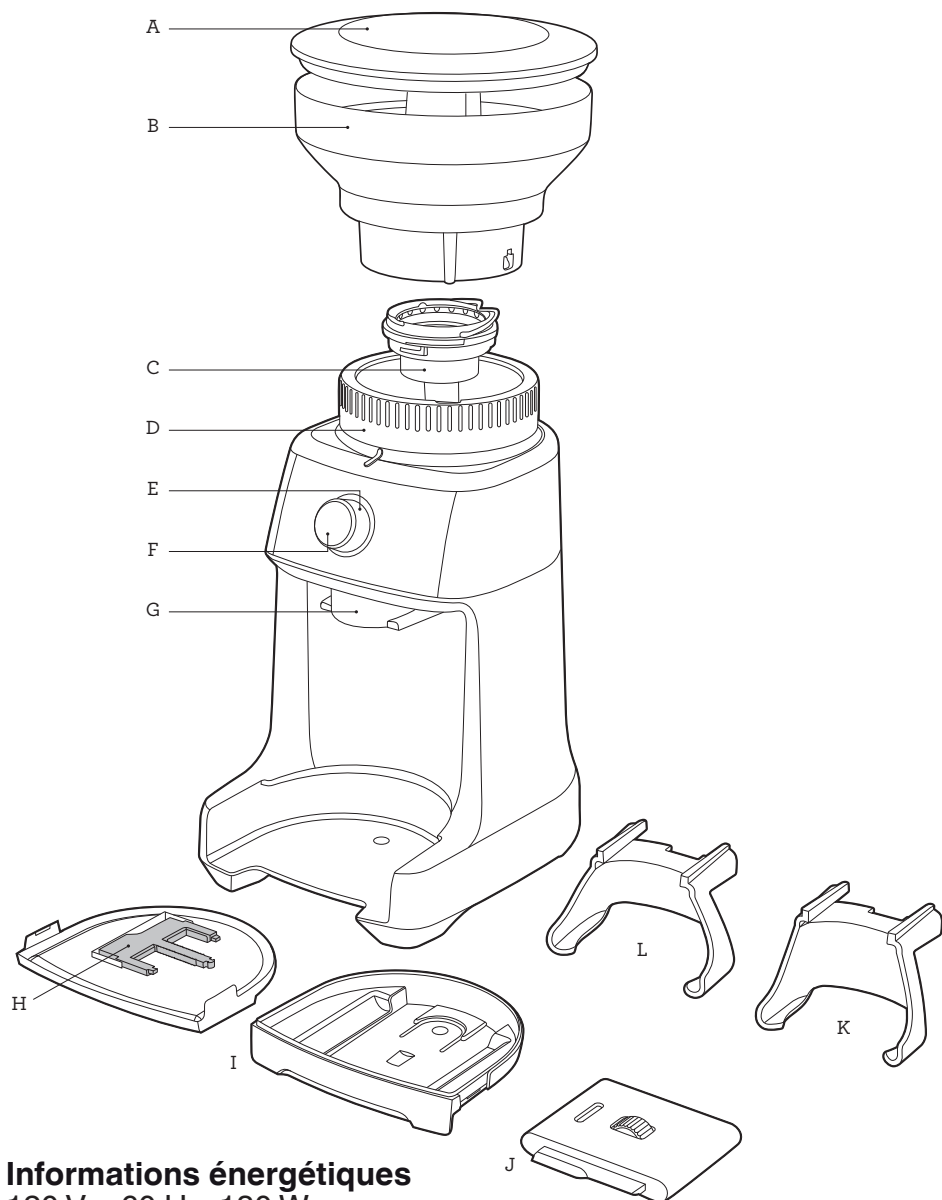
COURT CORDON D'ALIMENTATION

- 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.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants



Informations énergétiques
120 V~ 60 Hz 130 W



Composants

- 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 MARCHÉ | ARRÊT
Démarré, 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.



Assemblage

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.

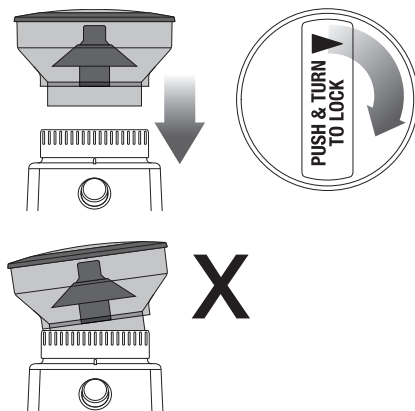
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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. Essayez 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.



REMARQUE

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.



Fonctions

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.

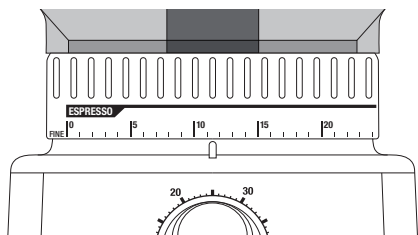
MOUDRE POUR CAFÉ ESPRESSO



REMARQUE

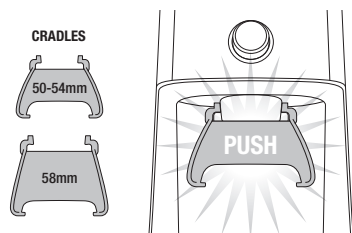
Cette machine est conçue uniquement pour moulinner les grains de café torréfiés entiers. Évitez de moulinner des grains de café verts non torréfiés ou insuffisamment torréfiés. Ces grains sont denses et sont trop solides pour passer dans une meule de moulin. Cela endommagera ou cassera les meules du moulin et posera même un risque de sécurité.

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 30. 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.

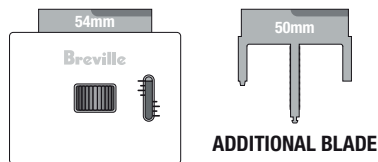
Étape 4 :

Égaliser la dose

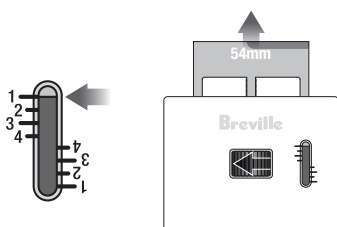
L'outil de dosage réglable RazorMC vous permet d'égaliser la rondelle de café au niveau requis pour une extraction uniforme.

Sélectionnez la largeur de lame du RazorMC qui convient au diamètre du panier filtre. Le RazorMC 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 RazorMC. Celle de 50



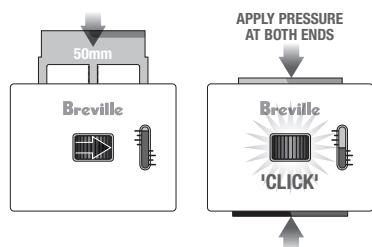
Si la lame de 50 mm est requise, tournez le cadran réglable passé le #1 jusqu'à ce que la lame de 54 mm en ressorte et puisse être retirée de l'outil.



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.



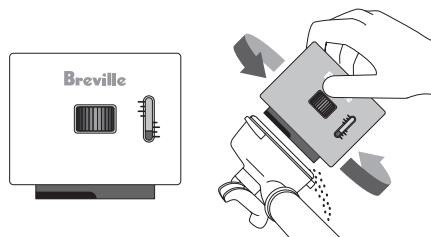
Ajustez le RazorMC selon le tableau ci-après en fonction de votre machine à espresso Breville. Cela vous donnera une idée de la hauteur de votre dose.

Machine à espresso Breville	Format du porte-filtre	Hauteur de la dose
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 RazorMC 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 RazorMC 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.

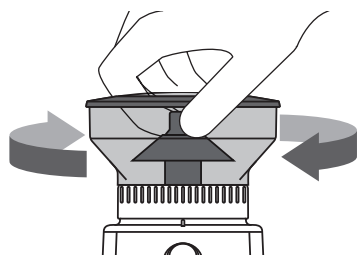
Si vous utilisez le RazorMC avec une machine à espresso autre que Breville, vous devrez ajuster la hauteur de votre café tassé jusqu'à ce qu'il y ait environ 1 mm entre la grille de diffusion de la tête d'infusion et la surface du café. Essayez d'abord une hauteur de café excédentaire, c.-à-d. que la 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 12.

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.



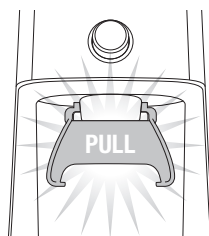
REMARQUE

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.

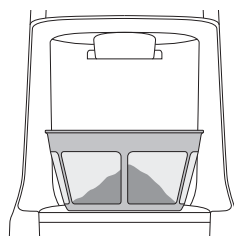
MOUDRE DANS UN CONTENANT À MOUTURE OU UN FILTRE À CAFÉ

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 12 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™ 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 moulinner durant le temps requis. Relâchez le bouton pour arrêter le broyage.

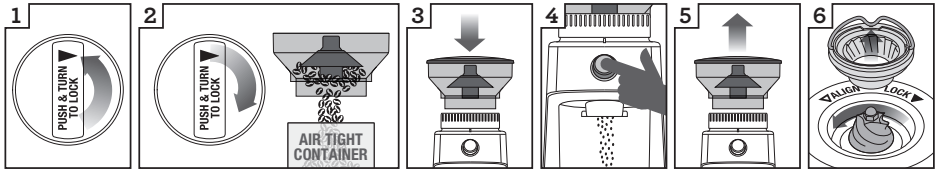
TABLEAU DE MOUTURE*

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™ Pro est de pouvoir élargir cette variété grâce à la meule supérieure réglable. Nous recommandons d'effectuer un seul réglage à la fois.



1 Unlock hopper

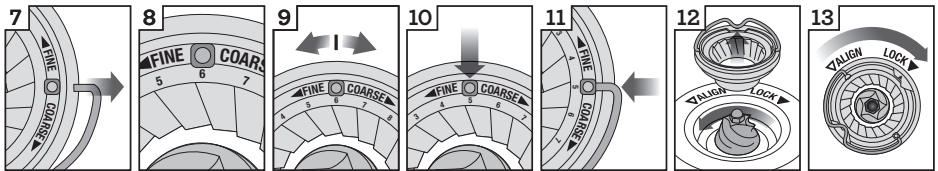
2 Hold hopper over container & turn dial to release beans into container

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

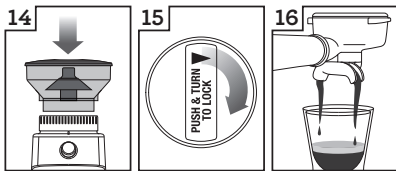
9 Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer

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



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.

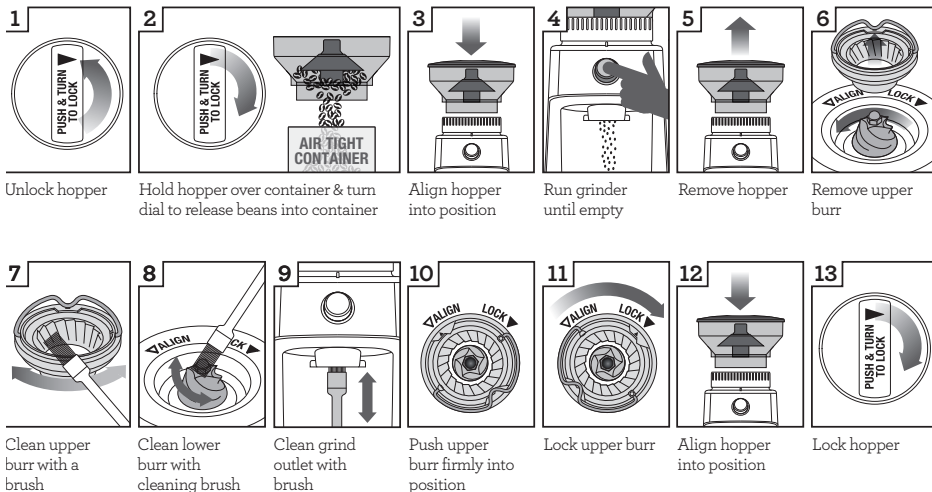


NOTE

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.





Trucs et astuces

ET ASTUCES PRÉPARER LE CAFÉ 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 d'utilisation'.
- Pour une fraîcheur maximale, utilisez des grains de café entre 5 et 20 jours de leur 'date de torréfaction'.
- Gardez les grains de café dans un endroit sombre, frais et sec, et sous vide, si possible.
- Pour réduire le temps de conservation, achetez les grains de café en petites quantités.
- Dès que le café est moulu, il perd rapidement de sa saveur et de son arôme. Pour de meilleurs résultats, broyez les grains immédiatement avant l'infusion.
- Ne gardez pas les grains dans la trémie, mais plutôt dans un contenant hermétique.
- Avant de ranger votre appareil, faites fonctionner le moulin pour dégager les grains restés dans la chambre de broyage.
- Avant chaque usage, faites fonctionner le moulin pendant 2 secondes et laissez passer un peu de café. Cela assurera un maximum de fraîcheur.
- Nettoyez régulièrement la trémie et les meules coniques.

CAFETIÈRE À PISTON

Préparez un excellent café en suivant les étapes suivantes:

1. En utilisant une bouilloire à température variable, chauffez le volume d'eau requis à 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 12.
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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Branchez le cordon dans la prise murale.• Verrouillez la trémie à grains en place. Consultez la section Trémie à grains à la page 8.• 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	<ul style="list-style-type: none">• Il n'y a pas de grains de café dans la trémie.• Le moulin (trémie) est bloqué.	<ul style="list-style-type: none">• 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 14.
Impossible d'ajuster le collier de grosseur de mouture	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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 8.
Impossible de verrouiller la trémie en place	<ul style="list-style-type: none">• Les grains de café obstruent le dispositif de verrouillage de la trémie.	<ul style="list-style-type: none">• Retirez la trémie. Dégagez les grains de café sur les meules. Remplacez la trémie et essayez de nouveau.
Pas assez/trop de mouture	<ul style="list-style-type: none">• La quantité de mouture doit être réglée.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez le cadran de TEMPS DE BROYAGE (GRIND TIME) pour ajuster la quantité, plus ou moins.
Le porte-filtre déborde		<ul style="list-style-type: none">• 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?		<ul style="list-style-type: none">• Pressez la touche MARCHE ARRÊT pour faire une pause.• Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

the Dose Control™ Pro



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 6 Componentes
- 8 Montaje
- 9 Funciones
- 14 Cuidado y limpieza
- 15 Claves y consejos
- 16 Solucionar problemas

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

En Breville somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes como usted. En este sentido, le pedimos ejercer suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones. El mal uso puede causar posibles lesiones.

CONSIDERA- CIONES IMPORTANTES. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este equipo por primera vez, y guárdelas por si necesita consultarlas más adelante.

- Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar el equipo por primera vez.
- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este equipo.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ni el enchufe, ni el cable de alimentación, ni el equipo en agua u otros líquidos.
- Siempre utilice el equipo en una superficie seca y nivelada.
- No use el equipo sobre una placa para drenar de fregadero.
- No deje el equipo cerca del borde de una mesa o mostrador durante su funcionamiento.

La vibración durante el funcionamiento puede hacer que el equipo se mueva.

- No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente, ni donde pueda tocar otra fuente de calor.
- Desenrolle el cable de alimentación por completo antes de usar el equipo.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se enrede.
- Siempre asegúrese de que el equipo esté correctamente ensamblado antes de conectarlo a un tomacorriente y ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones proporcionadas en este manual.
- Evite el contacto con partes móviles.
- Verifique la presencia de objetos extraños en el depósito de café antes de usar.
- Este equipo no está diseñado para que lo usen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento.
- Supervise atentamente el uso de cualquier equipo si hay niños cerca.

- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
- No utilice el equipo por más de 2 minutos a la vez, pues podría sobrecalentarse. Deje que el equipo se enfríe durante al menos 2 minutos luego de cada uso. Deje que el equipo se enfríe durante 20 minutos después de un uso continuado.
- Retire el enchufe del tomacorriente cuando el equipo no esté siendo supervisado o no esté en uso antes de intentar moverlo, limpiarlo, desarmarlo, ensamblarlo o guardarlo.
- Siga al pie de la letra las instrucciones de limpieza descritas en este manual.
- El equipo es para uso exclusivo en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al que se describe en este manual. No use el equipo al aire libre. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento.
- El uso de accesorios no comercializados o recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No deje el equipo sin supervisión mientras está en uso.

- Apague el equipo y desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, o antes de limpiarlo.
- Para desenchufar el equipo, tome el enchufe y desconéctelo de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- Inspeccione regularmente el enchufe, el cable de alimentación y el equipo en busca de daños. No use el equipo si ha dejado de funcionar correctamente o se ha dañado de alguna manera. Suspenda inmediatamente el uso del equipo y visite www.Breville.com o contacte al Centro de servicios de Breville (1-866-BREVILLE en los Estados Unidos) para que lo reemplacen, reparen o ajusten.
- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, visite www.Breville.com o llame al Centro de Servicios de Breville (1-866-BREVILLE en los Estados Unidos).
- Consulte a un electricista calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existen dudas sobre si el equipo está correctamente conectado a tierra.

ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

- Su equipo Breville incluye el conveniente enchufe Assist®, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo del tomacorriente de manera sencilla y segura. Por razones de seguridad, se recomienda que conecte su equipo Breville directamente a su propio tomacorriente en un circuito propio, separado de otros electrodomésticos. Es posible que su electrodoméstico no funcione correctamente si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos. No se recomienda su uso junto con una barra multicontacto o un cable de extensión.

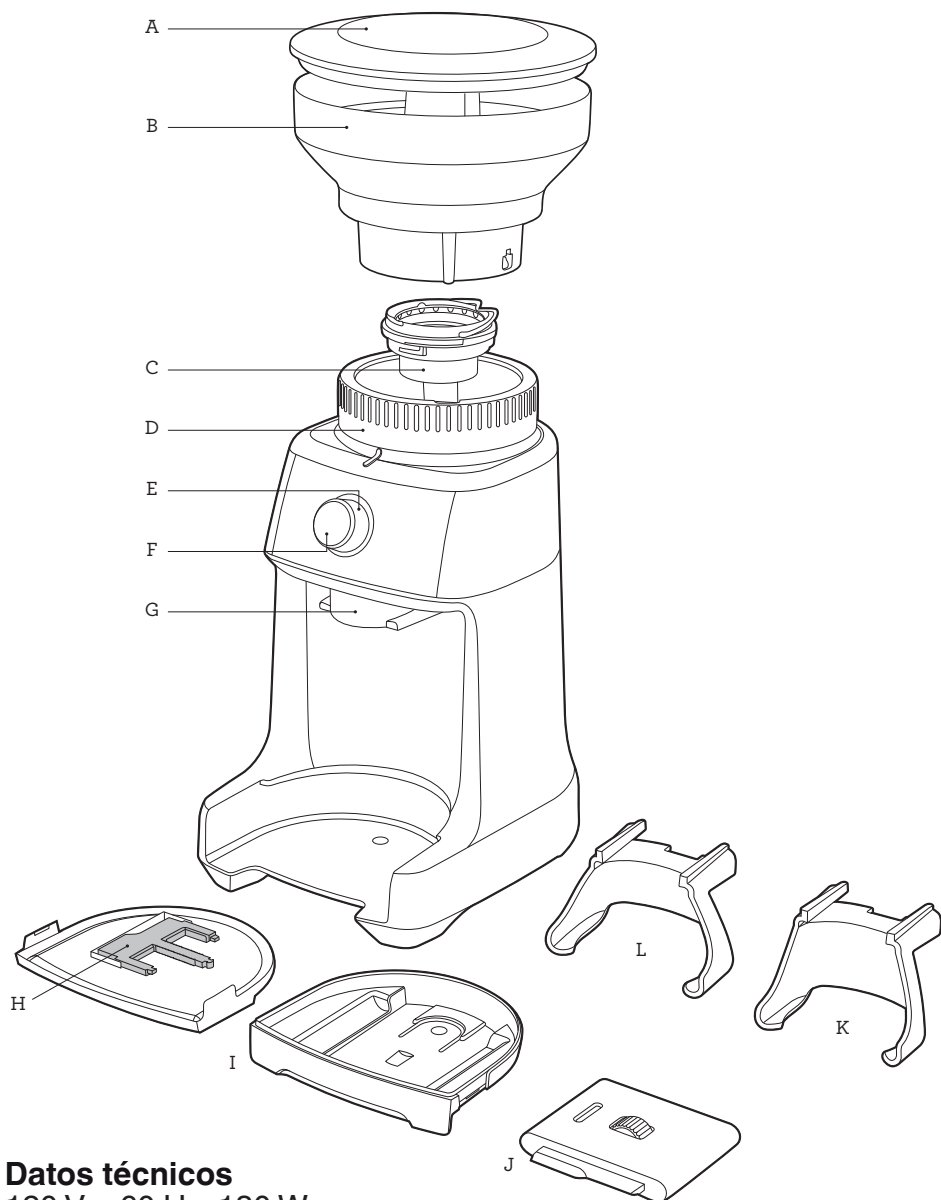
INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

- Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para prevenir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo. No permita que los niños usen o estén cerca de este aparato sin la supervisión cercana de un adulto. No se recomiendan los cables de alimentación desmontables más largos o las extensiones, pero se pueden usar si se hace con cuidado. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar sin querer y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

**PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



Componentes



Datos técnicos
120 V~ 60 Hz 130 W

- A. Tapa del depósito de café
Su sello hermético maximiza la frescura del grano.
- B. Depósito de café
Depósito de café de 340 g (12 oz) con sistema de bloqueo para retirar y transferir los granos de café fácilmente.
- C. Muelas cónicas de acero inoxidable endurecido
Logran el tamaño de partícula perfecta para conseguir el mejor sabor posible.
Muela superior extraíble y ajustable
- D. Anillo para el tamaño de la molienda
60 ajustes de molienda, desde café espresso a café de prensa francesa.
- E. Dial GRIND TIME (Tiempo de molienda)
Ajusta el tiempo para aumentar o disminuir la dosis.
- F. Botón START|CANCEL (Iniciar|Cancelar)
Inicia, pausa y cancela el funcionamiento del equipo.
- G. Salida del molinillo
- H. Cuchilla de 50 mm
- I. Bandeja de molienda
Captura la molienda que cae por desbordamiento. Extraíble para una limpieza fácil y un acceso sencillo de la herramienta para ajustar dosis the Razor™.

ACCESORIOS

- J. Herramienta para ajustar dosis the Razor™
Retira el exceso de café para obtener el nivel correcto para una extracción consistente.
- K. Soporte del portafiltro de 50 - 54 mm
- L. Soporte del portafiltro de 58 mm

NO SE MUESTRA

Cámara

Minimiza la estática antes de dispensar.

Apagado automático de seguridad térmica

Protege el motor contra el sobrecalentamiento.

Ahorro de energía/Modo de reposo

El equipo entra en modo de espera luego de 5 minutos de estar sin uso.



Montaje

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MOLINILLO

El Dose Control™ Pro usa muelas cónicas de acero inoxidable endurecido, por lo que puede moler granos de café al grosor adecuado para distintas preparaciones, desde el más fino para espresso hasta el más grueso para la prensa francesa.

La cantidad de molienda (dosis) para todos los tipos de café se controla mediante un temporizador electrónico. La dosis para cada método de preparación se puede ajustar girando el dial GRIND TIME (Tiempo de molienda) y cambiando el tiempo de funcionamiento del molinillo. Puede moler el café directo en un portafiltro, recipiente o filtro de cafetera de goteo.

Hay una variedad de configuraciones de tamaño de la molienda para cada método de preparación (espresso, percolador, goteo o prensa francesa). La configuración del tamaño cambia en función del método de preparación. Esto es porque cada método requiere tamaños de molienda diferentes para una extracción óptima. Experimente con distintas configuraciones de tamaño de molienda hasta que encuentre la que más le guste.

Girar el depósito para café hará que el anillo para el tamaño de la molienda gire y que así pueda ajustarlo.

TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

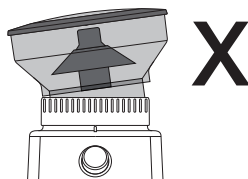
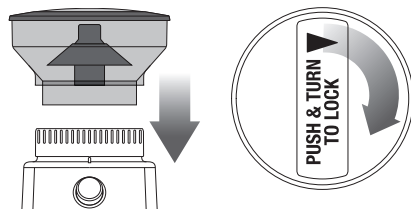
Retire y deseche de forma segura etiquetas promocionales y cualquier material de empaque que venga con su producto Breville. Lave el depósito y los soportes con agua jabonosa tibia. Enjuague y seque completamente. Limpie el exterior del molinillo con un paño suave y húmedo. Luego seque bien. Ponga el molinillo en una superficie plana y conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de 120 V.

CÓMO ARMAR EL DOSE CONTROL™ PRO DE BREVILLE

Depósito de café

Alinee las ranuras del depósito de café y póngalo en su posición. Sostenga el depósito, presione hacia abajo firmemente y gire el dial 45 grados para bloquearlo en su posición.

Se escuchará un sonido de “clic” cuando el depósito esté correctamente bloqueado en su lugar.



Asegúrese de que el depósito y el anillo para el tamaño de la molienda estén correctamente alineados.

Llene el depósito con granos de café recién molidos y asegure la tapa.



NOTA

Si el depósito de granos de café no se ha asegurado correctamente en su posición, el dial GRIND TIME (Tiempo de molienda) no se iluminará. Si no se asegura el depósito, la operación del molinillo se desactiva por razones de seguridad.



Funciones

Se puede quitar el depósito de café sosteniéndolo y girando el dial en contra de las agujas del reloj y luego levantando el depósito para remover el bloqueo de seguridad. Esto le permite retirar y transferir los granos de café en el depósito a un contenedor de forma segura.

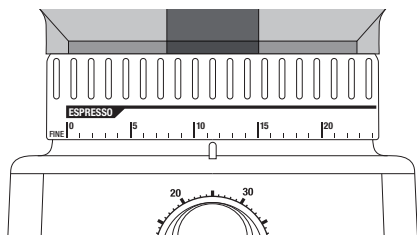
MOLIENDA PARA CAFÉ ESPRESSO



NOTA

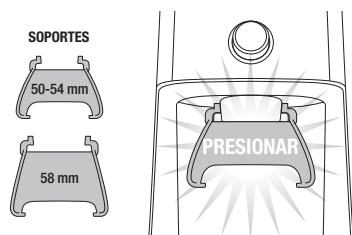
Esta máquina está diseñada para usarse solo con granos de café enteros y tostados. Evite moler granos verdes sin tostar o poco tostados. Son granos muy densos y deben ser más quebradizos para molerse con el molinillo de muela. De usarlos, el molinillo de muela se dañaría o rompería, e incluso podría poner en riesgo la seguridad.

Use filtros no presurizados cuando muele granos de café. Use los ajustes más finos de 1 - 25 en el rango ESPRESSO.



Paso 1:

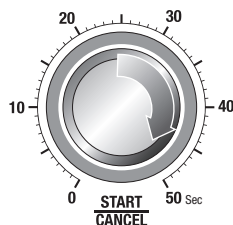
Inserte el soporte del tamaño adecuado para el portafiltro. Luego inserte el portafiltro en el soporte.



Paso 2:

Seleccionar la cantidad de molienda
Seleccione la cantidad de café molido requerida girando el dial GRIND TIME (Tiempo de molienda).

TIEMPO DE MOLIENDA



Consulte la tabla de café en la página 12 como un punto de referencia para ajustar sus tiempos de molienda. Esto variará según el tamaño individual de su filtro y los tipos de granos de café. Gire el dial GRIND TIME (Tiempo de molienda) para ajustar el tiempo de la molienda hasta obtener la dosis correcta. Aumentar el tiempo aumentará la dosis, mientras que reducir el tiempo la disminuirá.

Paso 3:

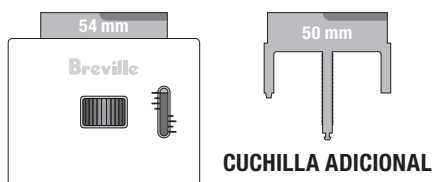
Prensado del café molido

Luego de dosificar el café recién molido en el portafiltro, preñe con una presión de entre 15 y 20 kilos (30 a 40 libras). La cantidad de presión no es tan importante como presionar de forma constante cada vez.

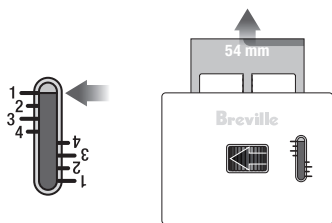
Paso 4:

Ajuste de la dosis

La herramienta para ajustar dosis Razor™ le permite retirar el exceso de café para obtener el nivel correcto para una extracción consistente. Seleccione el ancho correcto de la cuchilla de la herramienta the Razor™ para que coincida con el diámetro de filtro. La herramienta the Razor™ tiene tres cuchillas de diferentes anchos: 58 mm, 54 mm y 50 mm. Las cuchillas de 58 mm y 54 mm ya están integradas en la herramienta the Razor™. La cuchilla de 50 mm viene por separado.



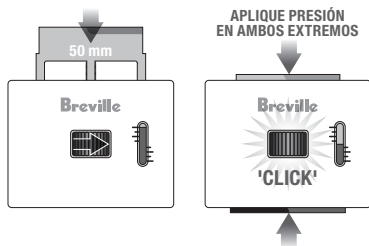
Si necesita utilizar la cuchilla de 50 mm, gire el dial ajustable más allá del número 1, hasta que la cuchilla de 54 mm esté completamente extendida y se pueda extraer.



NOTA

El apriete del dial ajustable se puede sentir a medida que continúa girándolo hasta terminar.

Inserte la cuchilla de 50 mm. Gire el dial ajustable hasta que la cuchilla se retraiga más allá del número 4. Presione las cuchillas de 50 mm y 58 mm al mismo tiempo y hacia el centro del cuerpo hasta que se escuche un “clic”.



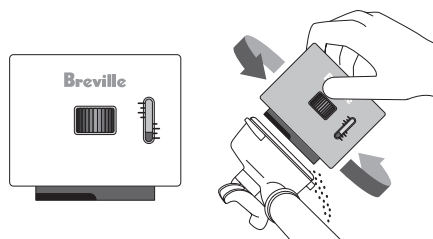
Ajuste la herramienta the Razor™ a la configuración de la tabla a continuación para que se adecúe a su máquina de espresso Breville. Este es un punto de partida para obtener el tamaño deseado de la dosis.

Máquina Espresso Breville	Tamaño del portafiltro	Dosis Altura
BES900XL/920XL	58 mm	2
BES870XL	54 mm	2.5
BES840XL	54 mm	2.5
BES810BSS	54 mm	2.5
800ESXL	50 mm	3

Después de prensar el café, inserte la herramienta the Razor™ en el filtro hasta que descansa sobre sus bordes. La cuchilla de la herramienta para ajustar dosis debe penetrar la superficie del café prensado.

Si la cuchilla no penetra la superficie del café prensado, el tamaño de la dosis de café es insuficiente. Aumente la cantidad de café dosificado ajustando el dial GRIND TIME (Tiempo de molienda).

Gire la herramienta the Razor™ hacia adelante y hacia atrás mientras sostiene el portafiltro en ángulo sobre el recipiente para restos para retirar un poco del exceso de café molido.



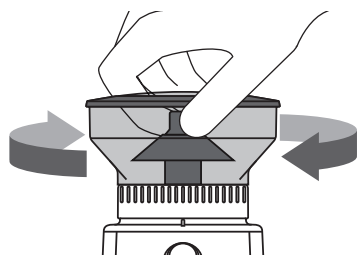
El filtro ahora contiene la dosis correcta de café para su máquina de espresso Breville.

Si usa la herramienta the Razor™ con una máquina de espresso de otra marca que no sea Breville, deberá ajustar la profundidad del café molido hasta lograr un espacio de aproximadamente 1 mm entre la malla difusora del grupo y la superficie del café. Comience con una dosis demasiado alta, de modo que la malla difusora deje una huella en la superficie del café cuando se inserta y retira del grupo SIN extraer café. Ajuste la altura de la dosis gradualmente hasta conseguir el espacio deseado. Seguir este proceso le permitirá obtener la altura de dosis óptima para su máquina de espresso. Si modifica el tamaño de la molienda hasta obtener el flujo de espresso deseado, procure conservar la altura de la dosis medida con la herramienta the Razor™ y la presión de prensado necesarias.

Paso 5:

Seleccione el tamaño de la molienda

Si va a extraer espresso, recomendamos comenzar con el tamaño de molienda 15 y ajustar el anillo para el tamaño de la molienda hacia un molido más fino o más grueso rotando el depósito. Ajuste el anillo hasta que encuentre el perfil más adecuado para su gusto. La selección de tamaño debe hacerse al mismo tiempo que la selección de cantidad de molienda (dosis).



Consulte la tabla de café en la página 12 como guía de referencia para los tamaños de la molienda.

Necesitará extraer una dosis de espresso para determinar si es necesario un cambio de tamaño y/o cantidad de molienda para lograr la velocidad de flujo correcta. Tradicionalmente, un espresso simple se entiende como una dosis de alrededor de 30 ml (1 oz) extraída en 30 segundos, mientras que un espresso doble como una dosis de alrededor de 60 ml (2 oz) extraída en el mismo plazo.

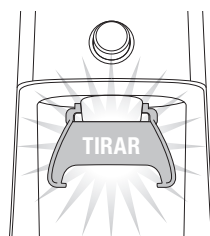


Si el anillo para el tamaño de la molienda está apretado, active el molinillo presionando el botón START|CANCEL (Iniciar|Cancelar) mientras gira el depósito. Esto liberará el café molido que pudiese estar atrapado entre las muelas.

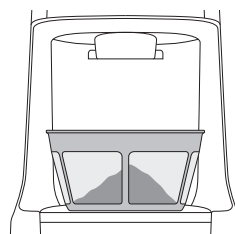
MOLER DIRECTAMENTE EN UN CONTENEDOR O FILTRO DE CAFÉ

Paso 1:

Retire el soporte deslizándolo por debajo de la salida del molinillo.



Ponga su contenedor o filtro de café directamente debajo de la salida del molinillo.



Paso 2:

Seleccione la cantidad de café molido requerida girando el dial GRIND TIME (Tiempo de molienda).

Consulte la tabla de café en la página 12 como guía de referencia para la cantidad de molienda aproximada para los distintos métodos de preparación de café.

Paso 3:

Seleccione el tamaño de la molienda

Gire el depósito de café para ajustar el anillo para el tamaño de la molienda hasta que esté en el rango requerido para el método de preparación de café. Hay una variedad de configuraciones de tamaño de la molienda para cada método de preparación (percolador, goteo o prensa francesa). Recomendamos que comience en el centro de cada rango y que luego experimente con el tamaño de la molienda dentro de cada rango hasta obtener el equilibrio de sabor que más le agrade.

CARACTERÍSTICAS DEL DOSE CONTROL™ PRO DE BREVILLE

Función Pausa

Puede pausar el molinillo mientras esté en funcionamiento para compactar el café o depositarlo en el portafiltro.

Presione el botón START|CANCEL (Iniciar|Cancelar) para iniciar la molienda.

Durante la molienda, presione el botón START|CANCEL (Iniciar|Cancelar) para pausar la molienda durante 10 segundos. El botón START|CANCEL (Iniciar|Cancelar) parpadeará lentamente mientras el molinillo está pausado.

Presione el botón START|CANCEL (Iniciar|Cancelar) nuevamente para reanudar la molienda de la dosis restante. También puede mantener presionado el botón START|CANCEL (Iniciar|Cancelar) durante 1 segundo para cancelar.

Molienda manual

La molienda manual le permite tener el control total sobre la cantidad de café dispensado. Mantenga presionado el botón START|CANCEL (Iniciar|Cancelar) para moler durante todo el tiempo que sea necesario. Suelte el botón START|CANCEL (Iniciar|Cancelar) para detener la molienda.

TABLA DE CAFÉ*

Método de preparación	Espresso	Percolador	Goteo	Prensa francesa
Tamaño de la molienda	Fino	Medio	Medianamente grueso	Grueso
Configuración de molienda	1-25	26-34	35-45	46-55
Cantidad (Dosis/Taza)	6 segundos por dosis 10 segundos por 2 dosis	2 segundos por taza	4 segundos por taza	3 segundos por taza

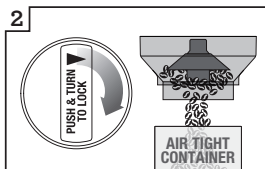
*Esta tabla de café se debe usar como punto de referencia para el tiempo y tamaño de la molienda, ya que ambos pueden variar si se usan cafés de distinto tipo, antigüedad o tostado.

AJUSTE DE LAS MUELAS CÓNICAS

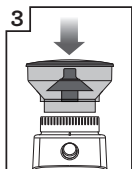
Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molienda más amplio para lograr una extracción o preparación ideal. Una característica del Dose Control™ Pro es la capacidad de extender este rango mediante una muela superior ajustable. Recomendamos realizar solo un ajuste a la vez.



1
Desbloquee el depósito



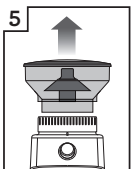
2
Sostenga el depósito sobre el contenedor y gire el dial para vaciar los granos en el contenedor



3
Alinee el depósito en su posición



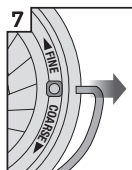
4
Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío



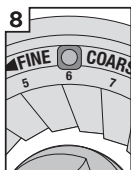
5
Retire el depósito



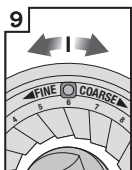
6
Retire la muela superior



7
Retire el asa de alambre de ambos lados de la muela



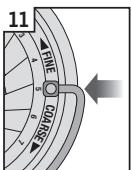
8
El ajuste predeterminado es 6.



9
Mueva la muela superior ajustable 1 número para una molienda más gruesa o más fina.



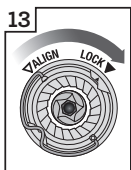
10
Alinee el número con la apertura del asa



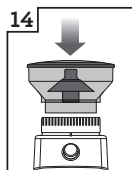
11
Inserte el asa de alambre por ambos lados de la muela.



12
Empuje la muela superior firmemente hasta alcanzar su posición



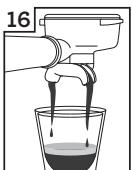
13
Bloquee la muela superior



14
Alinee el depósito en su posición



15
Presione firmemente hacia abajo y gire hacia la posición de bloqueo



16
Compruebe su extracción



Cuidado y limpieza

Retire los granos de café del depósito y mueva cualquier exceso de café (ver más adelante).

Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente antes de limpiar.

Lave la tapa del depósito y el depósito de café con agua jabonosa tibia. Enjuague y seque completamente.

Limpie y pule el exterior del equipo con un paño suave y húmedo.



NOTA

No use agentes limpiadores alcalinos o abrasivos, almohadillas de acero o esponjas, ya que pueden dañar las superficies.



NOTA

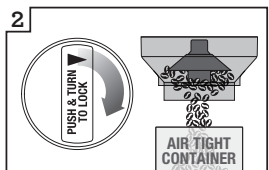
No limpie ninguna de las partes o accesorios del molinillo en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE LAS MUELAS CÓNICAS

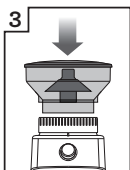
Limpiar con frecuencia contribuye a que las muelas procesen los granos de forma consistente, algo esencial a la hora de moler café para espresso.



1
Desbloquee el depósito



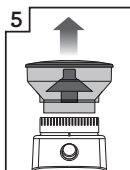
2
Sostenga el depósito sobre el contenedor y gire el dial para vaciar los granos en el contenedor.



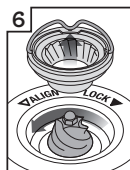
3
Alinee el depósito en su posición



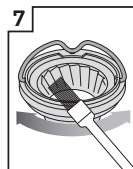
4
Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío



5
Retire el depósito



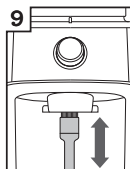
6
Retire la muela superior



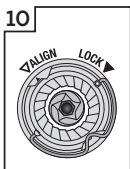
7
Limpie la muela superior con un cepillo



8
Limpie la muela inferior con un cepillo



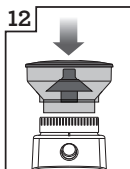
9
Limpie la salida del molinillo con un cepillo



10
Empuje la muela superior firmemente hasta alcanzar su posición



11
Bloquee la muela superior



12
Alinee el depósito en su posición



13
Bloquee el depósito



Claves y consejos

HACER CAFÉ DE MEJOR CALIDAD

- Usar granos recién molidos es clave para preparar café con más sabor y cuerpo.
- El sabor y la intensidad del café son una preferencia personal. Varíe el tipo de granos de café, la cantidad y el tamaño de la molienda para lograr el sabor de su preferencia.
- Use granos de café recién tostados y con fecha de tueste para maximizar el sabor, y no un café con fecha de vencimiento.
- Para conseguir una frescura óptima, use granos de café de 5 a 20 días después de la fecha de tueste.
- Almacene los granos de café en un lugar fresco, seco y con poca luz. Selle al vacío si es posible.
- Compre en tandas pequeñas para reducir el tiempo de almacenamiento.
- Una vez molido, el café pierde rápidamente su sabor y aroma. Para obtener los mejores resultados, muele los granos de café inmediatamente antes de prepararlos.
- No almacene granos de café en el depósito. Colóquelos nuevamente en un recipiente hermético.
- Cuando guarde el equipo, haga funcionar el molinillo vacío para limpiar los granos molidos que pudieran quedar en la cámara.
- Haga funcionar el molinillo durante 2 segundos para purgar un poco de café antes de cada uso. Hacerlo le permitirá obtener la máxima frescura en cada dosis.
- Limpie el depósito para café y las muelas cónicas regularmente.

PRESA FRANCESA

Siga estos sencillos pasos para preparar una gran taza de café:

1. Usando un hervidor de temperatura variable, caliente la cantidad de agua apropiada a 93 °C (200 °F). Esta es una temperatura ideal para preparar café. No use agua hirviendo.
2. Seleccione el tamaño de la molienda número 50.
3. Seleccione la cantidad de molienda que necesita para el número de tazas que va a preparar. Consulte la tabla de café en la página 12.
4. Ponga el café molido en el recipiente de la prensa.
5. Vierta el agua caliente en la prensa en forma de remolino para asegurarse de que todo el café molido se empape y que el recipiente de la prensa esté lleno. La preinfusión (expansión del café y gases) debe llegar a la parte superior de la prensa.
6. Con la ayuda de un temporizador, espere 4 minutos.
7. Con una cuchara, rompa la 'corteza' (la preinfusión se vuelve densa y un poco dura).
8. Inserte la prensa francesa y presione hacia abajo con cuidado.
9. No presione muy fuerte. Con cuidado, libere la presión tirando ligeramente hacia arriba y presionando hacia abajo de nuevo si ha presionado demasiado.



Solucionar problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El molinillo no comienza a funcionar luego de apretar el botón START CANCEL (Iniciar Cancelar)	<ul style="list-style-type: none">• El molinillo no está enchufado.• El depósito de café no está conectado correctamente.• El molinillo está sobrecalentado.• El dial GRIND TIME (Tiempo de molienda) está encendido en 0 segundos.	<ul style="list-style-type: none">• Conecte el cable de alimentación al tomacorriente.• Asegure el depósito de café en su posición.• Consulte la sección Depósito de café en la página 8.• Deje que se enfríe durante 20 minutos antes de volver a utilizar.• Gire el dial GRIND TIME (Tiempo de molienda) para incrementar el tiempo de la molienda.
El motor arranca, pero no sale café molido de la salida del molinillo	<ul style="list-style-type: none">• No hay granos de café en el depósito.• El molinillo o el depósito está bloqueado.	<ul style="list-style-type: none">• Llene el depósito con granos de café recién molidos.• Retire el depósito. Verifique si hay obstrucciones en el depósito de café o en las muelas. Consulte la sección Muelas cónicas en la página 14.
La molienda se detiene a media dosis y el LED parpadea sin parar El anillo para el tamaño de la molienda no se puede ajustar	<ul style="list-style-type: none">• El molinillo está sobrecalentado.• El anillo para el tamaño de la molienda está muy apretado.• Hay granos de café y café molido atrapado en las muelas cónicas.• El depósito no está instalado correctamente.	<ul style="list-style-type: none">• Deje que el molinillo se enfríe durante 20 minutos antes de continuar el uso.• Gire el depósito de café para que el anillo para el tamaño de la molienda gire y que así pueda ajustarlo.• Inicie el molinillo presionando el botón START CANCEL (Iniciar Cancelar) mientras gira el depósito.• Desbloquee el depósito e instálelo según las instrucciones. Consulte la sección Depósito de café en la página 8.
No es posible montar el depósito en su posición	<ul style="list-style-type: none">• Hay granos de café obstruyendo el dispositivo de bloqueo del depósito.	<ul style="list-style-type: none">• Retire el depósito. Retire los granos de café de la cara superior de las muelas. Vuelva a poner el depósito de café en su lugar e inténtelo de nuevo.
No hay suficiente o hay demasiado café molido	<ul style="list-style-type: none">• La cantidad de molienda requiere ajuste.	<ul style="list-style-type: none">• Use el dial GRIND TIME (Tiempo de molienda) para ajustar la cantidad a más o menos.
Sobrellenado del portafiltro		<ul style="list-style-type: none">• Es normal que parezca que el portafiltro está sobrecargado con la cantidad correcta de café molido. El café sin prensar tiene tres veces el volumen del que sí está prensado.
Se produjo una detención de emergencia		<ul style="list-style-type: none">• Presione el botón START CANCEL (Iniciar Cancelar) para pausar el funcionamiento.• Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.



Notas



Notas



Notas

Breville Service Center

USA	Mail:	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	Phone:	1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	Web:	breville.com/us/support
Canada	Mail:	Breville Canada 9800 Boulevard Cavendish, Suite 250, Saint-Laurent Québec, H4M 2V9
	Phone:	1-855-683-3535
	Web:	breville.ca/support

Atención al Consumidor Breville

Mexico	Dir.:	Breville México, S.A. de C.V. Montes Urales 360 Piso 2 Col. Lomas de Chapultepec III Sección Miguel Hidalgo Ciudad de México C.P. 11000 México
	Tel.:	1-800-953-1668
	Sitio web:	breville.mx/support

Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2023.

- Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.
- En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
- Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

BCG600 Series • Séries • Serie

USCM – G23