Breville®

Breville Consumer Support

USA

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

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

Web: brevilleusasupport.com

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

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

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

BDC650 USC C15

Breville®

the Grind Control™

Instruction Book - Manuel d'instructions

BDC650

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com
Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

4 Breville recommends safety first
8 Know your Breville product
10 Operating your Breville product
12 Using the Grind Control™ - Carafe Mode
15 Using the Grind Control™ - Single Cup Mode
17 Programming the Clock & Auto Start
20 Advanced Features
21 Helpful Tips
23 Care & cleaning
27 Troubleshooting
34 French

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating the appliance and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging material, plastic power plug cover, and any removable labels before using appliance.
- If the appliance is to be:
  - left unattended
  - cleaned
  - moved
  - assembled; or
  - stored

  unplug the unit from the power outlet.
- Always operate the appliance on a stable and heat resistant surface.
- Do not place the appliance on or near a hot gas burner, electric element or where it could touch a heated oven.
- Ensure the unit has at least 4 inches (10cm) of clearance from all side panels.
- Do not operate the appliance without water in the water tank. Use only cold, preferably filtered water. Do not fill the appliance with any other liquids.
- Ensure the supplied gold tone filter or a paper filter (8-12 cup, flat base basket style with ~ 3¼"/8.25cm base) is placed in the coffee basket before using the appliance. Do not use the gold tone filter in conjunction with a paper filter.
- Before starting a brew cycle:
  - Completely empty the carafe and securely lock the carafe lid in place.
  - Push in and seat the carafe under the drip stop.
  - Ensure the filter basket is empty and properly fit in place.

  During a brew cycle:
  - Do not remove the carafe or open the basket door while the unit is in a brew cycle. Failure to follow the above may lead to scalding or serious injury.

- Some surfaces may be hot, use caution when touching or lifting the unit or accessories.
- Only lift the carafe from the carafe handle.
- The carafe is designed for use with this appliance only. It must never be used on a range top or in a microwave.
- Scalding may occur if the carafe lid is removed during the brewing cycle.
- Always ensure the carafe lid is securely locked in place onto the carafe before pouring.
- Do not use the carafe with a cracked, loose, weakened or damaged handle.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle for lifting and carrying the carafe.
- Do not set a hot carafe on a wet, cold or heat sensitive surface.
- Do not operate the grinder without the bean hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the bean hopper during operation. Avoid contact with moving parts.
- Check the grinder for presence of foreign objects before using.
- Use the grinder to grind roasted coffee beans only.
- Always switch the appliance off by removing the power plug from the power outlet before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use and before cleaning and storing. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not use harsh or abrasive materials when cleaning any part of this appliance such as steel wool or scoring pads.
- The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injuries.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces, or become knotted.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power supply cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately stop using the unit and call Breville Consumer Service.

⚠ *CAUTION*

We recommend using cold, filtered water. We do not recommend the use of de-mineralized or distilled water as this may affect the taste of brewed coffee and how the coffee machine is designed to function.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

NOTE

This appliance has a three wire grounded plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit properly into the outlet, contact a qualified electrician. Do not use an adaptor or modify the plug in any way. Do not connect the appliance to an external switch or device (such as a timer, monitor or remote circuit) that can be switched on and off.

BREVILLE ASSIST® PLUG

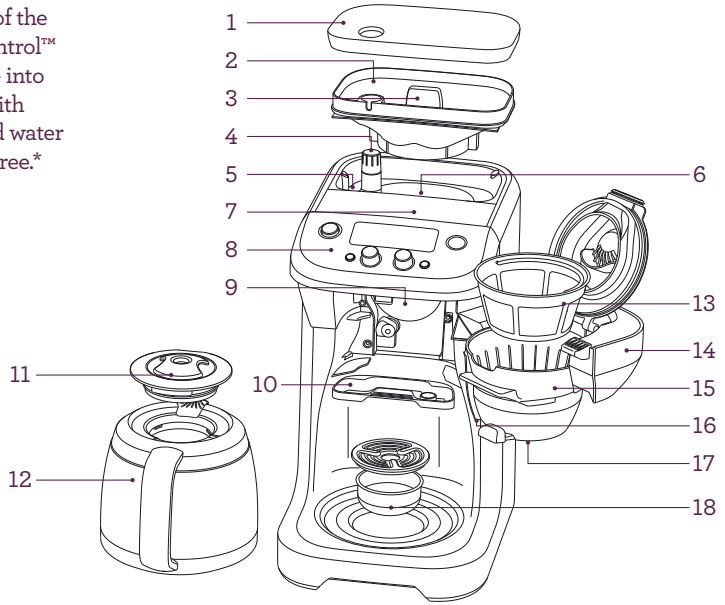
Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to easy removal from the power outlet.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

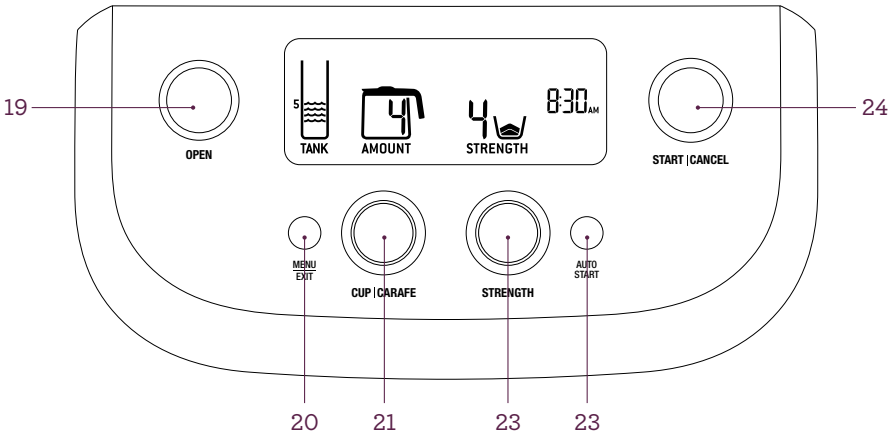
(Applicable to California residents only).

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

All parts of the Grind Control™ that come into contact with coffee and water are BPA Free.*



1. **Bean Hopper Lid**
2. **0.5lb Bean Hopper**
3. **Bean Hopper Locking System** seals the base of the bean hopper for easy removal and transfer of coffee beans for storage.
4. **Grind Adjustment Knob**, adjusts coarseness and/or fineness from one of the 6 settings.
5. **Cleaning Brush** for cleaning of the grinding burrs and coffee grinds chute.
6. **Integrated Adjustable Burr Grinder** grinds whole beans just prior to brewing for maximum flavor and aroma. Grinder can be turned off when using pre-ground coffee.
7. **12-Cup (60oz) Water Tank** with flip-top lid for convenient, front-access filling. Grille prevents large debris from entering the tank while the 'MAX' level float rises when the tank is full.
8. **Intuitive simple to operate Control Panel** with backlit LCD screen.
9. **Coffee Grinds Chute** delivers ground coffee from the grinder to the coffee basket.
10. **Removable Grinds Catcher** catches loose grinds.
11. **Carafe Lid**.
12. **12-Cup Double-Wall, Stainless Steel Thermal Carafe**
13. **Removable Gold Tone Filter**
14. **Soft Opening, Swing-Out Door** with safety interlock system prevents operation if the coffee basket is not correctly assembled or the door is not properly closed.
15. **Removable Coffee Basket** lifts out for easy filling and cleaning. Holds the included gold tone filter or paper filters.



16. **Steam Baffle** diverts water overflow if the coffee basket becomes blocked.
17. **Brew Pause Drip Stop** temporarily ceases the flow of coffee when the carafe is removed so a cup can be poured mid-brew.
18. **Drip Tray** can be removed for direct brewing into tall cups & travel mugs.
19. **OPEN button.** Press to open the swing-out door.
20. **MENU | EXIT button**
    Access the Menu to allow you:
    - Set the clock
    - Adjust the Alert volumes
    - Reset the machine
    - Enter the Calibration Mode
21. **CUP | CARAFE button.** Press to brew a single cup of coffee or a carafe.
22. **STRENGTH button.** Rotate to select from one of the 8 strength settings, or Pre-ground.
23. **Auto Start button**
    Allows you turn the Auto Start feature On & Off & adjust Auto Start time.
24. **START | CANCEL button**
    Press to start or cancel the brew cycle.

FRESH IS BEST

To get the most out of your Grind Control™ coffee brewer we recommend using quality freshly roasted whole bean coffee & grind right before you brew. Coffee is at its peak flavor potential 5-20 days after roasting. Always buy coffee with a "Roasted On" date printed on the bag and avoid buying coffee with a "Best Before" or "Use By" date, as you never know when it was roasted. Coffee loses flavor and its aromatics once it's ground, so grinding right before you brew is the key to great tasting coffee with superior flavor and aroma.

PRODUCT OVERVIEW

Your Grind Control™ coffee brewer is the first drip coffee maker with an adjustable built-in grinder and calibration mode.

The adjustable grinder features machined stainless steel burrs that allow you to adjust the coarseness or fineness to optimize flavor balance.

The calibration mode allows you adjust the amount of coffee delivered on any strength/cup size setting to suit coffee of varying grind size, origins, age and degree of roast, so you can achieve the maximum flavor potential from any coffee you choose.

The Grind Control™ also allows you to brew a single cup or travel mug in "cup" mode or from 2 to 12 cups in "carafe" mode.

BEFORE FIRST USE

Unpack all parts and accessories before removing and safely discarding all packaging material and promotional labels. Ensure the power cord is unplugged from the power outlet.

Wipe the exterior stainless steel housing with a soft, damp cloth. Wash the bean hopper and lid, coffee basket, gold tone filter and carafe in warm, soapy water and a soft cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Rinse and dry thoroughly.

INITIAL SET UP

1. Install the Bean Hopper

Position the hopper onto the machine. Turn the locking knob clockwise in the direction of the LOCK arrow until it clicks. Fill the hopper with fresh beans.

We recommend always keeping the hopper full (0.5lb maximum) to ensure there are sufficient beans. However, never over-pack the hopper as this may result in the grinder jamming. Replace the hopper lid.

NOTE

For easy removal, transfer and storage of beans, the hopper can be removed by turning the locking knob counter-clockwise in the direction of the UNLOCK arrow. If you have removed the hopper, ensure it is securely reassembled back onto the machine. The safety interlock system will prevent operation if the hopper is incorrectly assembled. The LCD screen will flash 'LOCK BEAN HOPPER' until the issue is resolved.

2. Plugging in the Power Cord

Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded 110-120V power outlet. The LCD screen will illuminate.

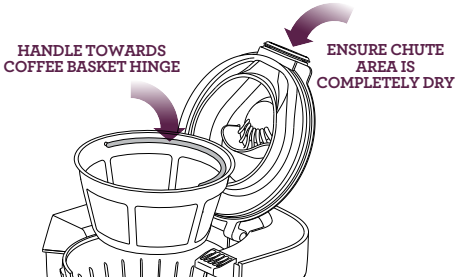
NOTE

The coffee machine will enter POWER SAVE mode after remaining idle for 10 minutes. Press any button to exit POWER SAVE mode and re-start the machine.

3. Install the Coffee Basket

For best results, we recommend pre-heating the coffee basket by running it under hot tap water. Dry the coffee basket thoroughly, taking particular care to completely dry the chute area. Line the coffee basket with either the provided gold tone filter or a paper filter. **Never use both at the same time**.

a) **Provided gold tone filter.** When using the gold tone filter, be sure that the handle is positioned towards the hinge area of the coffee basket. Otherwise the handle may interfere with the flow of ground coffee into the gold tone filter.



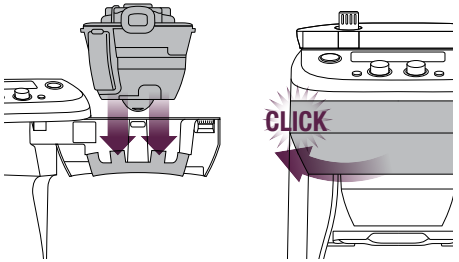
NOTE

The gold tone filter will allow some fine coffee grounds to fall into the coffee. This will appear as sediment in the cup or carafe. This is normal.

Only use the gold tone filter provided as others may cause the machine to overflow.

b) **Paper filter** Use an 8-12 cup, flat base basket style paper filter with ~ 3¼"/8.25cm base. Ensure that the paper filter is completely open and touching the side walls and bottom of the coffee basket.

Close the coffee basket lid. Press the OPEN button to open the swing-out door. Attach the coffee basket to the swing-out door by ensuring the hinge area of the coffee basket is firmly seated in its most downward position on the two door hooks. Close the door until it clicks shut.



NOTE

The safety interlock system will prevent operation if the coffee basket is not in place, if it is not firmly seated on the two door hooks, or if the swing-out door is not closed. The LCD screen will flash 'EMPTY COFFEE FILTER' until the issues are resolved.

USING THE GRIND CONTROL™ - CARAFE MODE

First Time Use Only

We recommend flushing the machine to remove any dust particles or residue from the manufacturing process. Follow the proceeding instructions, ensuring to completely fill the water tank. Step 1 (below) , select '12 CUPS'. (Step 2, below) and the 'PRE-GROUND' coffee setting. (Step 4, page 13). However **do not add any coffee to the coffee basket**. Once the cycle is complete, discard the water from the carafe and repeat the cycle again for best results. The machine is now ready to use.

1. Fill the Water Tank

Press the flip-top lid to open. Pour the desired amount of cold, preferably filtered water into the tank using a jug or the provided carafe. **Never use Distilled, De-mineralized or highly filtered water as this will affect the electronics and the taste of your coffee**.

If using the carafe, ensure the carafe is clean and the carafe lid is securely locked in place. The LCD screen will indicate the amount of water in the tank as it is filled. The machine will beep when full and the water level float will rise to indicate the maximum level. Do not exceed the 12 cup maximum. Doing so may cause the carafe to overflow or water spillage at the back of the machine. Close the flip-top lid.

NOTE

Always ensure your carafe is clean before brewing. Residual coffee will affect the taste of your next cup.

NOTE

Check the water level on the LCD screen before use. We recommend always keeping the water tank full. The water tank should be refilled with cold, preferably filtered water. Never fill with de-mineralized water or any other liquid.

NOTE

Never pour water into the bean hopper or grinding chamber area. Doing so can cause the grinder to clog. Only re-commence use when the grinding chamber and grinding burrs are completely dry. Refer to Troubleshooting, 'Moisture clogging grinder', page 26.

NOTE

Never fill the water tank once the coffee machine has started a brewing cycle. This will affect the volume dispensed into the carafe.

2. Pre-Warm the Carafe

A warm carafe will help maintain the coffee's optimal temperature and keep coffee hotter for longer. Remove the carafe lid by turning counter-clockwise then lifting upwards.

Fill the carafe with hot water and leave to stand for about 30 seconds then discard the water. To lock the carafe lid back into position, align the arrow on the carafe lid with the ALIGN arrow on the carafe. Turn clockwise until the arrow on the carafe lid aligns with the LOCK arrow on the carafe. This ensures that the lid is closed and in the proper position for brewing and pouring. Place the carafe into position under the drip stop outlet.

ALIGN ARROWS THEN TURN TO LOCK

NOTE

Ensure the carafe is clean and completely empty and the lid is securely locked in place before placing under the drip stop outlet. Starting a brew cycle with water or coffee in the carafe will cause the carafe to over flow.

3. Select 'Carafe' Mode

Press the CUP|CARAFE button. The LCD screen will display a Carafe symbol and the current number of cups selected. Rotate the CUP|CARAFE dial to select the required number of cups to brew. You can choose less than the current tank level (2 cup minimum), while the maximum is the amount of water in the tank, up to 12 cups. If you select cups greater than the level in the water tank, the LCD will display FILL TANK and the water tank symbol will flash.

4. Select the Brew Strength or 'PRE-GROUND' Coffee Setting

There are 8 Strength settings. The LCD screen will display the current strength setting. Rotate the STRENGTH dial to select your required Strength. 1 is the weakest and 8 is the strongest. We recommend starting on setting 4 for a medium strength coffee. Adjust strength higher or lower to suit your taste.

NOTE

If using pre-ground coffee, rotate the STRENGTH dial to select the 'PRE-GROUND' coffee setting. This will disable the burr grinder. Add pre- ground coffee to the gold tone filter or a paper filter.

We recommend 1 level tablespoon of pre-ground coffee per 5oz/150ml cup of water. Adjust the amount according to your individual taste. The maximum capacity for pre-ground coffee is 12 level tablespoons. Exceeding this amount may cause overflow.

5. Start the Brew Cycle

Press the START | CANCEL button.
The grinder will commence grinding the correct amount of coffee for the selected brew size and strength. If the 'PRE-GROUND' coffee setting has been selected, the grinder will be disabled.

NOTE

Steam may emit from the rear steam vent during grinding and brewing. This is normal.

The count-down timer will then begin. The time displayed is an estimate only and will depend on the brew size and strength settings you have selected.

The LCD screen will display:

a) 'PRE-HEATING' as the water is heated to the optimal temperature. The pre-heating time will depend on the starting temperature of the water in the water tank.

PRE-HEATING

b) 'INFUSING' as the water is delivered to the ground coffee.

INFUSING

c) 'BREWING' as the coffee is dispensed into the carafe.

BREWING

To stop the cycle at any time, press the START | CANCEL button. You will hear a winding noise. This is normal.

⚠ *CAUTION*

Never open the swing-out door and remove the coffee basket while brewing. Hot water and coffee can cause injury.

The coffee basket and gold tone or paper filter may still be very hot after brewing. Use caution and allow to cool before removing.

Hot steam may rise when pouring. The bottom of the carafe is hot to touch for several minutes after brewing. Use caution and ensure not to set the carafe on a heat sensitive surface.

6. Using the Brew Pause Feature

The Brew Pause feature temporarily ceases the flow of coffee when the carafe is removed so a cup can be poured mid-brew. Do not remove the carafe for longer than 20 seconds or the coffee may overflow the coffee basket.

7. Empty the Coffee Basket

Once the brewing cycle is complete, the ready signal will sound and a winding noise will be heard. This is normal. The coffee machine will automatically shut-off and the LCD screen will flash 'EMPTY COFFEE FILTER' as a reminder to remove the coffee basket and discard the used grinds. Wash the coffee basket, taking particular care to rinse the chute area. Then dry the coffee basket and chute area thoroughly.

We also recommend checking the coffee grinds chute disc for any build-up of coffee grinds. This is the stainless steel disc that is visible when the swing-out door is opened.

A build-up of grinds on this disc can affect the performance of the machine. Wipe the disc clean then dry thoroughly.

8. Pour and Enjoy

Ensure the carafe lid is securely locked in position. There is no need to turn or adjust the lid before pouring. The lid automatically opens when pouring so as to keep coffee hot.

USING THE GRIND CONTROL™ - SINGLE CUP MODE

1. Fill the Water Tank

Press to open the flip-top lid. Pour the desired amount of cold, preferably filtered water into the tank using a jug or the carafe. **Never use Distilled, De-mineralized or highly filtered water as this will affect the electronics and the taste of your coffee.**

The LCD screen will indicate the amount of water in the tank as it is filled. The machine will beep when full and the water level float will rise to indicate the maximum level. Do not exceed the 12 cup maximum. Doing so may cause water spillage at the back of the machine. Close the flip-top lid.

NOTE

Check the water level on the LCD screen before use. We recommend always keeping the water tank full. The water tank should be refilled with cold, preferably filtered water. Do not fill with any other liquid.

NOTE

Never pour water into the bean hopper or grinding chamber area.
Doing so can cause the grinder to clog. Only re-commence use when the grinding chamber and grinding burrs are completely dry.
Refer to Troubleshooting, 'Moisture clogging grinder', page 26.

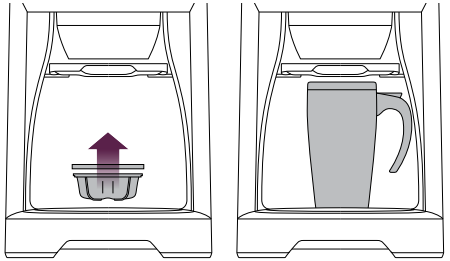
Never fill the water tank once the coffee machine has started a brewing cycle. This will affect the volume dispensed into the cup.

2. Pre-Warm the Cup or Travel Mug

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature and keep coffee hotter for longer. Fill the cup with hot water for about 30 seconds then discard the water. Place the cup into position under the drip stop outlet.

TIP

For taller cups and travel mugs, remove the drip tray at the base of the machine. Press the OPEN button to open the swing-out door. Insert the cup/mug into the drip tray cavity before closing the swing-out door. The maximum cup/mug dimensions are 7.5" height, 2¾" diameter.



REMOVE DRIP TRAY, OPEN DOOR, INSERT CUP, CLOSE DOOR.

3. Select 'Single Cup' Mode

Press the CUP|CARAFE dial until the LCD screen displays the CUP symbol and the current cup size selected in ounces. Rotate the CUP|CARAFE dial to select the required size.

There are 7 size options to accommodate for different amounts or milk, half-and- half and creamer. Always ensure your cup is an adequate size for the setting selected.

The amounts displayed on the LCD screen are approximate only. Actual amounts may vary depending on the type of filter used, the coffee grind size, roast, blend and freshness, or amount and type of pre-ground coffee used.

4. Select the Brew Strength or 'PRE-GROUND' Coffee Setting

There are 8 strength settings. The LCD screen will display the current strength setting. Rotate the STRENGTH dial to select your required strength. 1 is the weakest and 8 is the strongest. We recommend starting on setting 4 for a medium strength coffee. Adjust strength higher or lower to suit your taste.

NOTE

If using pre-ground coffee, select the 'PRE-GROUND' coffee setting. This will disable the grinder. Add pre-ground coffee to the gold tone filter or a paper filter. We recommend 1 level tablespoon of pre-ground coffee per 5oz/150ml cup of water. Adjust the amount according to your individual taste. The maximum capacity for pre-ground coffee is 12 level tablespoons. Exceeding this amount may cause overflow.

5. Start the Brew Cycle

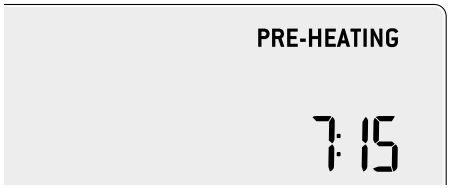
Press the START | CANCEL button.
The grinder will commence grinding the correct amount of coffee for the selected brew size and strength. If the 'PRE-GROUND' coffee setting has been selected, the grinder will be disabled.

NOTE

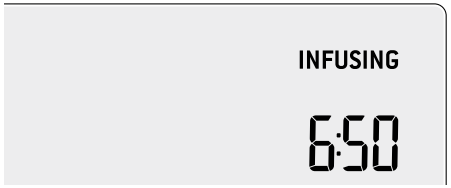
Steam may emit from the rear steam vent during grinding and brewing. This is normal.

The count-down timer will then begin. The time displayed is an estimate only and will depend on the amount and strength settings you have selected. The LCD screen will display:

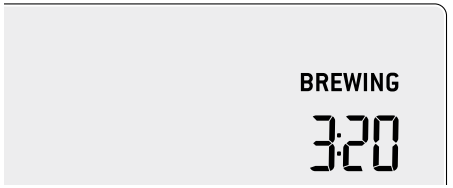
a) 'PRE-HEATING' as the water is heated to the optimal temperature. The pre-heating time will depend on the starting temperature of the water in the water tank.



b) 'INFUSING' as coffee and water are steeped together.



c) 'BREWING' as the coffee is dispensed into the cup.



To stop the cycle at any time, press the START | CANCEL button. You will hear a winding noise. This is normal.

⚠ CAUTION

Never open the swing-out door and remove the coffee basket while brewing. Hot water and coffee can cause injury.

6. Empty the Coffee Basket

Once the brewing cycle is complete, the ready signal will sound and a winding noise will be heard. This is normal.

The coffee machine will automatically shut-off, however the LCD screen will flash 'EMPTY COFFEE FILTER' as a reminder to remove the coffee basket and discard the used grinds. Wash the coffee basket, taking particular care to rinse the chute area. Then dry the coffee basket and chute area thoroughly.

We also recommend checking the coffee grinds chute disc for any build-up of coffee grinds. This is the stainless steel disc that is visible when the swing-out door is opened. A build-up of grinds on this disc can affect the performance of the machine. Wipe the disc clean then dry thoroughly.

⚠ CAUTION

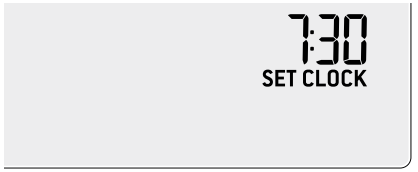
The coffee basket, gold tone or paper filter may still be very hot after brewing. Use caution and allow to cool before removing.

NOTE

If using the gold tone filter, you may notice the brewing cycle finish before the ready signal sounds. This is normal. The total brewing time displayed on the LCD screen is calculated using paper filters as coffee passes through paper filters slower.

PROGRAMMING THE CLOCK (OPTIONAL)

1. Press the MENU|EXIT button.
2. Press the STRENGTH dial. The LCD screen displays the current time, flashing.



3. Rotate the STRENGTH dial to adjust the time.
4. Press the STRENGTH button to set. The machine will beep to confirm.
5. The LCD will return to the main screen when the clock is set.

PROGRAMMING AUTO START (OPTIONAL)

The Auto Start feature allows you to program the specific time when the coffee machine will automatically turn on and start the grinding and brewing cycle.

You must set the clock to use the Auto Start feature. Always remember to reset the clock for time changes, power outages and when you unplug the machine.

1. Press the AUTO START button. The current Auto Start time will be displayed and flashing.

2. Rotate the STRENGTH dial to adjust the time you want the brewer to start.
3. Press the STRENGTH button to set the Auto Start time. The machine will beep to confirm.

NOTE

If you have not set the clock time, please follow the instructions below.

4. The current clock time will flash on the LCD. Rotate the STRENGTH button to set the current clock time. Press the STRENGTH button to confirm.
5. The machine will now automatically start the brew cycle at the time you've set.
6. Make sure you have:
   - Enough water in the tank.
   - Selected the number of cups you wish to brew.
   - Set the strength.
   - Fill hopper with fresh beans.
   - A fresh filter paper in the brew basket & the drawer is closed.
   - A clean, empty carafe under the brew basket.
7. If 'AUTO START ON' does not appear, then the Auto Start feature has not be activated.
8. To cancel the Auto On after it's been set, press the AUTO START button once.

NOTE

The Auto Start feature must be selected each time you want to pre-schedule a brew. Press the AUTO START button and the programmed Auto Start time will display on the LCD screen.

NOTE

Always remember to reset the clock and Auto Start time when there is a time change, power outage or after you unplug the machine.

CHANGING THE 'READY' SIGNAL VOLUME

The volume of the 'Ready' signal can be changed to suit your preference. There are 3 options:

1. Press the MENU|EXIT button.
2. Rotate the STRENGTH dial to SOUND.
3. Press the STRENGTH dial to select SOUND.
4. SOUND and the current setting will be displayed, flashing.
5. Rotate the STRENGTH to select your setting.
6. Press the STRENGTH dial to confirm. The machine will beep to confirm.
7. LCD will return to the main screen.

ADVANCED FEATURES

Your Grind Control™ coffee brewer is equipped with some advanced features that usually only need to be used occasionally. These are outlined below:

ADJUSTING THE GRINDER

Your Grind Control™ coffee brewer is fitted with Adjustable Stainless Steel burrs. These flat burrs deliver a coffee particle of optimum size for Drip Filter brewing. You may need to adjust the grind size to compensate for coffee of different origins, quality, age and degree of roast. Grind setting 3 should cover most coffees you purchase but there are circumstances that require the grind size to be adjusted.

We recommend you visually assess the grind size first. This can only be done by grinding some coffee and assessing the size. For smaller cup volumes (10oz) a finer grind will work best (setting 2-3) for larger cup volumes (12 cup carafe) a medium-coarse grind will work best (setting 3-5), but these are heavily dependent on many factors.

We suggest only making one adjustment at a time & determine its affects by brewing and tasting.

To adjust, turn the Grind Adjustment dial located through the bean hopper lid, in the direction of the arrow to effect a coarser or finer grind. The LCD will display your grind setting when you turn the dial. Turn the dial slowly until the Grind Size number is displayed.

NOTE

A grind size of between 2 and 4 should be suitable for most coffee origins & brew sizes. If using this range and your coffee is not tasting as expected, check the freshness of your beans. Also ensure the coffee basket and carafe are clean.

CALIBRATE FUNCTION

This function is used to adjust the grinder output times to compensate for coffee beans of different origins, age and degree of roast and grind size. To use this function you will require a set of precision scales with a resolution of 1 gram. When using this function the machine will require you to weigh the amount of output from the grinder after it runs for 10 secs.

We recommend you set the grind size you require first. This can only be done by grinding some coffee and visually assessing to the size. For smaller cup volumes (10 oz), a finer grind (2-3) works best; for larger cup volumes (12 cup carafe), a medium coarse grind (3-5) works best.

1. Set the Grind Size.
2. Ensure there is enough beans in the hopper.
3. Ensure you have the Gold Tone filter or paper filter in the coffee basket.
4. Ensure the coffee basket is fitted to the Swing Out door & the door is closed.
5. Press the MENU|EXIT button.
6. Rotate the STRENGTH Dial to Calibrate.
7. Press the STRENGTH Dial to start the grinder.
8. When the grinder has stopped, open the Swing Out door.
9. Weigh the ground coffee.
10. Rotate the STRENGTH Dial to match the weighed coffee amount.
11. Press the STRENGTH Dial to accept.

The grinder output is now re-calibrated to match your coffee beans origin, age and degree of roast. You can now experiment with different strength settings & grind size adjustments until you achieve the taste you require.

HELPFUL TIPS

RESET FUNCTION

This is used to RESET the machine to the factory settings. These include the CLOCK, AUTO START ON time and the Grinder output times. If you have used the CALIBRATE function and the grinder output is unsuitable, use the RESET to restore the grinder output time to the factory settings.

1. Press the MENU|EXIT button.
2. Rotate the STRENGTH dial to RESET.
3. Press the STRENGTH dial to select.
4. YES will be displayed, flashing.
5. Press the STRENGTH button to confirm
6. The machine will beep to confirm the RESET.

WHOLE BEANS

- FRESH IS BEST! Freshly roasted, quality coffee is key to making great tasting coffee. Peak flavor potential is 5-20 days after roast. Always look for a “Roasted On” date on the bag. Avoid coffee with a “Best Before” or “Use By” date as you never know when it was roasted.
- Coffee flavor and strength is a personal preference. Vary the type of coffee beans and the strength setting to achieve the taste of your preference.
- Freshly ground beans are key to making coffee with more flavor and body. Pre-ground coffee will have lost most of its flavor and aromatics, so always grind right before you brew for superior taste.
- Store coffee beans in a dark, cool and dry place. Vacuum seal if possible.
- Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time and store no more than one week’s supply at any time.
- Do not store beans in the bean hopper for a prolonged period.
- Clean the bean hopper and grinding burrs regularly.

PRE-GROUND COFFEE

- We recommend 1 level tablespoon of pre-ground coffee per 5oz/150ml cup of water. Adjust the amount according to your individual taste. The maximum capacity for pre-ground coffee is 12 level tablespoons. Exceeding this amount may cause the coffee basket to overflow.
- The grind will affect the rate at which the water flows through the coffee in the coffee basket and therefore the taste of the coffee. If the grind is too fine the water will not flow through the coffee and may clog or overflow the coffee basket. It may pass through the gold tone filter leaving sediment in the cup or carafe. The resulting coffee will be over extracted, too dark and bitter. If the grind is too coarse the water will flow through the coffee too quickly. This will result in an under-extracted coffee lacking in flavor.
- Always use “drip coffee grind” suitable for use with a drip coffee machine Never use “Espresso grind” as the finer grind size may cause the coffee basket to overflow.

HOTTER COFFEE

- Pre-heat the carafe or cup for best results. A pre-heated carafe or cup will help maintain the coffee’s optimal temperature and keep coffee hotter for longer. Fill with hot water for about 30 seconds then discard the water.

HELPFUL TIPS

WATER QUALITY

- Fresh, good-tasting water is essential for a perfect cup. If your water contains excessive sediment, or has an 'off' taste or odor, we recommend using filtered water. Never use distilled or de-mineralized water as this will affect the electronics and the taste of your coffee.

ICED COFFEE

- Iced coffee is at its best when the coffee is brewed strong because the coffee is diluted by the melting ice cubes. We recommend selecting '9 CUPS' and number 8 strength setting. This makes approximately 1.5 quarts (1.5L) of brewed coffee, enough for 4-6 servings. Once the brewing cycle is complete, transfer the coffee to a heatproof pitcher and let cool to room temperature. Refrigerate until cold, at least 2 hours or overnight. Fill glasses with ice cubes. Pour the coffee into the glasses, filling them to within 1.5" (4cm) of the rim. Top each glass with cream, milk, syrups or sweeteners as desired.
- If using granulated sugar as a sweetener, add while the coffee is hot to encourage the sugar to completely dissolve.
- To avoid a diluted taste, you can also use regular strength coffee and serve it over coffee ice cubes. Prepare coffee ice cubes by pouring cool coffee into ice-cube trays and freezing.

CARE & CLEANING

Always turn the coffee machine off and remove the plug from the power outlet before cleaning.

CLEANING THE COFFEE BASKET AND GOLD TONE FILTER

After every use, press the OPEN button to open the swing-out door. Remove the coffee basket. Discard the ground coffee and paper filter. The coffee basket and gold tone filter can be rinsed under running water. Make sure to thoroughly rinse the chute area of the coffee basket and ensure the fine holes of the gold tone filter are clear. For a deeper clean, wash the coffee basket and gold tone filter in warm, soapy water with a soft bristled brush.

NOTE

The flap on the side of the coffee basket is the steam baffle which assists with water overflow if the coffee basket becomes blocked. The flap is hinged from the bottom for easy cleaning. Pull the flap downwards to clean, however always click it back into the upright position before use.

⚠ *CAUTION*

The coffee basket, gold tone or paper filter may still be very hot after brewing. Use caution and allow to cool before removing.

CLEANING THE CARAFE

After each use, empty the carafe. Do not let brewed coffee stand overnight as this can cause the carafe to stain. Rinse the carafe and carafe lid under running water. For a deeper clean, we recommend regularly washing the carafe in warm, soapy water with a soft bristled brush (one can be purchased from Breville if you do not have a suitable one). Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Rinse and dry thoroughly.

CLEANING THE BEAN HOPPER

Remove the hopper lid and turn the locking knob counter-clockwise in the direction of the UNLOCK arrow. The bean hopper and lid can be washed in warm, soapy water. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Rinse and dry thoroughly.

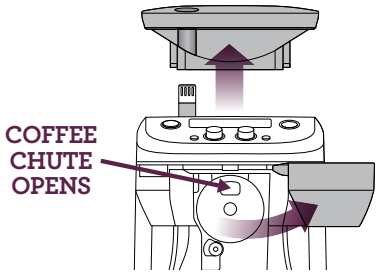
NOTE

Do not clean any of the parts or any of the accessories in the dishwasher.

CLEANING THE GRINDING BURRS AND COFFEE GRINDS CHUTE

The LCD screen will display 'CLEAN COFFEE CHUTE' when the grinding burrs and coffee grinds chute need to be cleaned. We recommend doing this immediately to avoid clogging and overflowing of the coffee basket. Depending on frequency of use, you may choose to do this every 2-3 weeks.

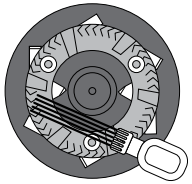
1. Unlock and remove the bean hopper.
2. Open the swing-out door. The coffee grinds chute will rotate to the open position. You may hear a winding noise, this is normal.



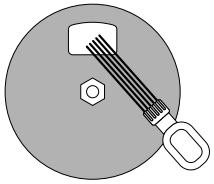
3. Remove the plug from the power outlet.
4. Remove any beans that remain in the grinding chamber and around the upper burr.

5. Remove the upper burr by turning the handle clockwise.

6. Using the provided cleaning brush, thoroughly remove any build-up of coffee grinds that have formed around the grinding burrs and coffee grinds chute. Ensure the grinds catcher is in place to catch the loose grinds.



CLEAN THE GRINDING BURRS



CLEAN THE COFFEE GRINDS CHUTE

7. Wipe the coffee grinds chute disc (the entire stainless steel part) to remove any build-up of coffee grinds that have accumulated on the surface. Dry thoroughly.
8. Replace the upper burr by aligning the arrow on the upper burr with the 'ALIGN' mark in the grinding chamber. The upper burr should sit flush. Turn the handle counter-clockwise until it clicks into position.
9. Replace the bean hopper and lock into position.
10. Replace the coffee basket onto the swing-out door and close. The coffee grinds chute will rotate back to the closed position. You may hear a winding noise, this is normal.
11. The LCD screen will no longer display 'CLEAN COFFEE CHUTE'. The machine is now ready to use.

CLEANING THE GRINDS CATCHER AND DRIP TRAY

Press the OPEN button to open the swing-out door. Remove the grinds catcher located under the coffee grinds chute and the 2-part drip tray at the base of the machine. Wash in warm, soapy water. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Rinse and dry thoroughly.

CLEANING THE OUTER HOUSING

The outer housing and LCD screen can be cleaned with a soft, damp cloth. Apply cleanser to the cloth and not the LCD surface.
Polish with a soft, dry cloth. Cleaning and drying with dry paper towels or abrasive cloths and cleaners may scratch the surface.

REMOVING CALCIUM BUILD-UP

Your coffee machine may experience build-up from calcium and minerals contained in your water. This 'scale' or mineral build-up will affect the machine's performance and coffee quality. It is critical that scale build-up be removed. How often you de-scale will depend on the hardness of your water and the frequency of use. For best results, Breville recommends de-scaling once per month in soft water environments and more frequently in hard water environments.

If there is an excessive mineral build-up, the Descale function "dESC" will scroll across the screen.

Follow the step-by-step instructions below. Allow approximately 30-40 minutes to complete the entire descale process.

1. Empty the Water Tank

- Press the CUP|CARAFE button and rotate Dial to select water volume as indicated in the water tank.
- Rotate the STRENGTH Dial to select PRE-GROUND setting. However do not add any coffee to the coffee basket.
- Ensure the carafe is empty and the lid is securely locked. Place the carafe into the position under the drip stop outlet.
- Press the START | CANCEL button.
- Once the cycle is complete, discard the water from the carafe. The water tank is now empty.

2. De-Scale the Machine

- Pour approximately 20oz of white vinegar into the water tank until the LCD screen displays '4 CUPS'. Then pour cold, preferably filtered water into the water tank until the LCD screen displays '12 CUPS'. There are now 4 cups of white vinegar and 8 cups of cold water in the water tank.
- Place the carafe into position under the drip stop outlet (Ensure the carafe is empty and the lid is securely locked).
- Press and hold the STRENGTH button for 5 seconds to begin the descaling process.

NOTE

You cannot stop the descaling process mid cycle. Force stop by unplugging the cord from the power outlet.

- When the descaling process is finished, the LCD screen will display READY.

- Discard the water from the carafe and rinse thoroughly.
- Press MENU|EXIT to return to the main screen.

3. Rinse the Machine

- Fill water tank with cold (preferably filtered water) until the LCD screen displays '12 CUPS'.
- Rotate the CUP|CARAFE Dial to select 12 Cups.

CARE & CLEANING

- Rotate the STRENGTH Dial to select PRE-GROUND setting. However do not add any coffee to the coffee basket.
- Place the carafe into position under the drip stop outlet (Ensure the carafe is empty and the lid is securely locked).
- Press the START | CANCEL button.
- Once the cycle is complete, discard the water from the carafe.

4. Repeat step 3. again or until the vinegar is gone. The machine is now ready to use.

TIP

You may choose to use a household de-scaling agent instead of vinegar and water. Look for one that is designed for use with drip coffee machine and follow the manufacturer's instructions promptly.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
'LOCK BEAN HOPPER' on LCD screen	Hopper not locked in place.	Turn the locking knob clockwise in the direction of the LOCK arrow until it clicks.
Unable to lock bean hopper	Coffee beans obstructing bean hopper locking device.	Remove bean hopper. Clear coffee beans from the grinding chamber and around the upper burr. Try re-locking the bean hopper.
'FILL TANK' on LCD screen	Water tank is empty or not enough water to brew your selected volume.	Press open the flip-top water tank lid. Pour the desired amount of cold, preferably filter water.
'EMPTY COFFEE FILTER' on LCD screen	Coffee basket not in place or not correctly assembled.	Check that the coffee basket lid is closed and the coffee basket is firmly seated on the two door hooks.
	Swing-out door not closed properly.	Close the door until it clicks shut.
	Coffee basket not emptied of used grinds.	Remove the coffee basket and discard used grinds. Wash the coffee basket, taking particular care to rinse the chute area. Dry thoroughly (especially the chute area). Attach to the swing-out door. Close the door until it clicks shut.
Grinder starts but operates with a loud noise. No coffee in the coffee basket.	Grinder is blocked with a foreign item.	Check the bean hopper for any foreign body. If there is none, refer to 'Cleaning the Grinding Burrs and Coffee Grinds Chute', page 23.
	Moisture clogging grinder.	Clean and thoroughly dry the grinding burrs and coffee grinds chute. Refer to Cleaning the Grinding Burrs and Coffee Grinds Chute', page 23. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinding chamber and dry the lower burr. Only re-commence use when the grinding chamber and grinding burrs are completely dry.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Coffee grinds in coffee	Using the gold tone filter.	The gold tone filter will allow some fine coffee grinds to fall into the coffee. This is normal. Switch to using a paper filter (8-12 cup, flat base basket style with ~ 3¼”/8.25cm base) if you wish to eliminate all grinds.
	Coffee basket has not been properly cleaned. Residual grinds from previous use.	After each use, wash the coffee basket, taking particular care to rinse the chute area. Dry thoroughly (especially the chute area). Ensure there are no grinds in the coffee basket before lining the coffee basket with the gold tone or paper filter.
Coffee basket overflows	The coffee basket is clogged due to a number of reasons.	• If using pre-ground coffee, ensure it is a drip coffee grind and not too fine. Never use Espresso grind. • Check that the coffee basket is lined with only one paper filter. • Check that either the gold tone filter or the paper filter is used. Do not use both together. • Check that the gold tone filter mesh is clear and unclogged. • Clean the coffee grinds chute. Refer to ‘Cleaning the Grinding Burrs and Coffee Grinds Chute’, page 23. • Grinder is set too fine, adjust coarser.
I cannot select a certain carafe amount	The minimum carafe amount is 2 cups, while the maximum is the number of cups of water in the tank, up to 12 cups.	Press open the flip-top water tank lid. Pour the desired amount of cold, preferably filter water.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Coffee basket drips	Coffee basket has not been properly cleaned. Residual grinds from previous use.	After each use, wash the coffee basket, taking particular care to rinse the chute area. Dry thoroughly (especially the chute area). Ensure there are no grinds in the coffee basket before lining the coffee basket with the gold tone or paper filter.
Carafe overflows	Carafe was not completely empty before brewing.	Always ensure the carafe is completely empty before brewing.
Machine takes a long time to brew	The Grind Control™ System will intelligently pre-heat and dose grinds for optimum temperature and taste. This may result in longer grinding, pre-heating and brewing times than what you are normally used to.	
Machine uses a lot of coffee	The Grind Control™ System has been calibrated to dose the optimum water to coffee grinds ratio to achieve the best flavor profile. Depending on the strength setting selected, this may result in more coffee being ground than what you are normally used to. However the result will be a bolder, more full-flavored coffee.	If you would like to use less coffee beans, select a lower strength setting.
My cup does not fit under the drip stop outlet.	The maximum cup or travel mug dimensions are 7.5” height, 2¾" diameter.	Remove the drip tray at the base of the machine. Press the OPEN button to open the swing-out door. Insert the cup/mug into the drip tray cavity before closing the swing-out door.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Amount brewed is too little / too much	There is excessive mineral build-up affecting the performance of the machine.	De-scale the machine. Refer to 'Removing Calcium Build-Up', page 25.
	The volume calibrations need to be reset.	Recalibrate the machine by flushing it twice. Refer to 'Using the Grind Control™ - Carafe Mode. First Time Use Only', page 12.
	The water tank was filled once the coffee machine had already started a brewing cycle.	Always fill the water tank before starting a brewing cycle.
	The programmed brew size are approximate only. Actual amounts may vary due to the type of filter used, the coffee bean size, roast, blend and freshness, or amount and type of pre-ground coffee used. These factors affect the amount of water retained by the coffee grounds.	
'DE-SCALE' on LCD screen	There is excessive mineral build-up affecting the performance of the machine.	Remove the 'DE-SCALE' icon by press and hold the Strength button for 5 seconds, then de-scale the machine. Refer to 'Removing Calcium Build-Up', page 25.
I want to empty the water tank		• Select water amount indicated on the LCD • Select Pre-ground setting • Ensure the Carafe is in place • Press Start/Cancel • Discard the water when finished

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Water is leaking from the back of the machine	Water tank is overfilled.	Do not exceed the 12 cup maximum. The machine will beep when full and the water level float will rise to indicate the maximum level.
Brewing cycle finishes before the ready signal	If using the gold tone filter, this is normal. The total brewing time displayed on the LCD screen is calculated using paper filters as coffee passes through paper filters slower.	
Steam when grinding and brewing	This is normal. It is the rear steam vent releasing steam.	
Total brewing time on LCD screen changes mid-cycle or is different each time	The total brewing time displayed at the start of the cycle is an estimate only and may change mid-cycle or vary each time depending on the starting temperature of the water in the water tank.	
'CLEAN COFFEE CHUTE' on LCD screen	Grinding burrs and coffee grinds chute need to be cleaned. We recommend doing this immediately to avoid clogging and overflowing of the coffee basket.	• Thoroughly clean the coffee basket and gold tone filter to ensure they are clear and unclogged of any coffee grinds. • Check the bean hopper for any foreign body. • Refer to 'Cleaning the Grinding Burrs and Coffee Grinds Chute', page 23.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Machine beeps and displays '1' on the LCD screen	There is an issue with the coffee grinds chute disc.	Check the coffee grinds chute disc for any build-up of coffee grinds. This is the stainless steel disc that is visible when the swing-out door is opened. A build-up of grinds on this disc can affect the performance of the machine. Wipe the disc clean then dry thoroughly. If the problem persists, call Breville Consumer Service.
Machine beeps 20 times in fast succession and '2' is displayed on the LCD screen		Call Breville Consumer Service.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs aux É.-U. : www.brevilleusa.com
Consommateurs au Canada: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

36 **Breville vous recommande la sécurité avant tout**

40 **Faites la connaissance de votre produit Breville**

42 **Fonctionnement de votre produit Breville**

44 **Utiliser le Grind Control[MC] - Mode 'Carafe'**

47 **Utiliser le Grind Control[MC] - Mode 'Une tasse à la fois'**

49 **Programmer l'heure**

50 **Programmer l'heure & le démarrage automatique**

52 **Fonctions avancées**

53 **Trucs utiles**

55 **Entretien & nettoyage**

58 **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. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de suivre les consignes de sécurité décrites ci-après.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-les à titre de référence.
- Retirez et jetez en lieu sûr le matériel d'emballage, l'enveloppe en plastique recouvrant la fiche électrique, et toutes les étiquettes détachables avant d'utiliser l'appareil.
- Si l'appareil doit être :
  - laissé sans surveillance
  - nettoyé
  - déplacé
  - assemblé ou
  - rangé

  débranchez-le de la prise électrique.
- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface stable et résistant à la chaleur.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'un élément électrique ou à un endroit où il pourrait toucher un four chaud.
- Laissez un espace d'au moins 10 cm (4 po) tout autour de l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir. Utilisez uniquement de l'eau froide, préférablement filtrée. Ne remplissez pas le réservoir avec d'autres liquides.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que le filtre Gold Tone ou un filtre en papier (de 8-12 tasses en forme de panier et à fond plat de 8,25 cm/3¼ po) est inséré dans le panier à café. N'utilisez jamais le filtre Gold Tone et le filtre en papier simultanément.
- Avant d'amorcer un cycle d'infusion:
  - Videz complètement la carafe et fixez solidement le couvercle en place.

  - Installez la carafe bien en place sous la sortie antigoutte.
  - Assurez-vous que le panier filtre est vide et bien en place.

  Durant le cycle d'infusion:

  - Ne retirez jamais la carafe et n'ouvrez jamais la porte du panier durant le cycle d'infusion. Le fait de ne pas respecter ces directives peut provoquer des brûlures ou blessures graves.
- Certaines surface de l'appareil peuvent être très chaudes. Soyez prudent lorsque vous manipulez ou déplacez l'appareil ou les accessoires.
- Utilisez uniquement la poignée pour soulever la carafe.
- La carafe est conçue pour être utilisée uniquement avec cet appareil. Ne l'utilisez jamais sur l'élément d'une cuisinière ou dans le micro-ondes.
- Ne retirez pas le couvercle de la carafe durant le cycle d'infusion, car vous pourriez vous brûler.
- Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé sur la carafe avant de verser le café.
- N'utilisez pas la carafe si la poignée est instable, fissurée ou endommagée.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez la poignée pour la soulever ou la manipuler.
- Ne déposez pas la carafe sur une surface humide, froide ou sensible à la chaleur.
- Ne faites pas fonctionner le moulin sans le couvercle bien en place. Gardez les doigts, mains, cheveux, vêtements ou ustensiles loin de la trémie à grains durant l'opération. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Assurez-vous qu'aucun objet n'encombre le moulin.
- Utilisez le moulin uniquement pour moudre des grains de café torréfié.
- Éteignez toujours l'appareil en débranchant la fiche de la prise électrique, s'il n'est plus en fonction ou avant de tenter de le déplacer, le nettoyer ou le ranger. Laissez l'appareil refroidir avant d'assembler ou de retirer les pièces ou avant de le nettoyer.

- N'utilisez pas de produits rugueux ou abrasifs comme les tampons à récurer en laine d'acier pour nettoyer l'appareil ou ses pièces.
- L'utilisation d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut causer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon avant l'usage.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur.
- Nous recommandons de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés, ou si l'appareil a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

ATTENTION

Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide et filtrée. L'utilisation d'eau déminéralisée ou distillée n'est pas recommandée, car elle peut affecter le goût du café infusé ou le fonctionnement adéquat de la machine.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures ou dommages matériels résultant du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Les cordons détachables plus longs ou les rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une rallonge: (1) la puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins équivalente à celle de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher; (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois branches reliée à la terre.

NOTE

Cet appareil est muni d'une fiche à trois branches reliée à la terre. Pour réduire les risques d'électrocution, elle s'insère d'une seule façon dans une prise électrique polarisée. Si la fiche ne s'insère pas correctement, contactez un électricien qualifié. N'utilisez pas d'adaptateur et ne modifiez la fiche d'aucune façon. Ne branchez pas l'appareil à une prise ou un dispositif externe (comme une minuterie, un moniteur ou une télécommande) pouvant être mis en marche ou hors tension.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® munie d'un anneau conçu pour laisser passer un doigt afin de faciliter le débranchement sécuritaire de la prise électrique.

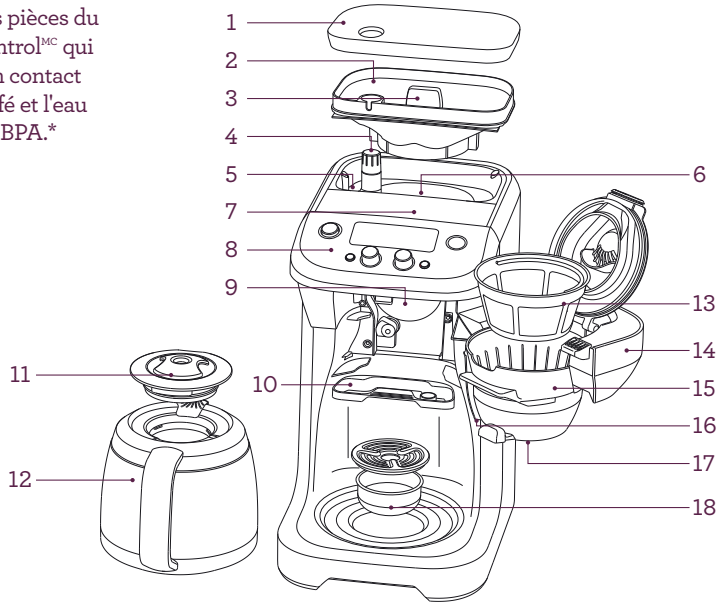
PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

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

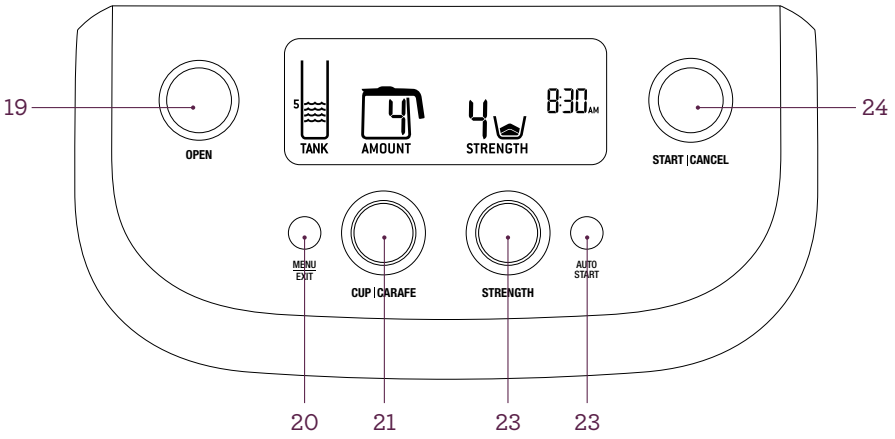
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Toutes les pièces du Grind Control[MC] qui entrent en contact avec le café et l'eau sont sans BPA.*



1. **Couvercle de la trémie**
2. **Trémie à grains de 225 g (½ lb)**
3. **Système de verrouillage de la trémie**
   Scelle la base de la trémie pour faciliter le retrait, le transfert et la conservation des grains de café.
4. **Molette de réglage de mouture**
   Ajuste la taille de la mouture.
5. **Brosse de nettoyage**
   Pour nettoyer les meules et la goulotte de café.
6. **Moulin à meules intégré et réglable**
   Moud les grains entiers juste avant le broyage, pour un maximum de saveur et d'arôme. Le moulin s'éteint lors de l'utilisation de café prémoulu.
7. **Réservoir d'eau de 12 tasses (1,8 L)**
   Avec couvercle rabattable pour un remplissage frontal pratique. La grille prévient le dépôt de débris dans le réservoir et l'indicateur de niveau d'eau 'MAX' se soulève quand le réservoir est plein.
8. **Panneau de commande intuitif facile à utiliser**
   Avec écran ACL rétroéclairé.
9. **Goulotte de café**
   Achemine la mouture du moulin dans le panier.
10. **Ramasse-grains amovible**
    Récupère le surplus de mouture.
11. **Couvercle de la carafe**
12. **Carafe thermique à double paroi de 12 tasses en acier inoxydable**
13. **Filtre amovible Gold Tone**

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE



14. **Porte pivotante à ouverture souple**
    Avec système de verrouillage de sécurité qui empêche l'appareil de fonctionner si le panier est assemblé incorrectement ou la porte n'est pas bien fermée.
15. **Panier à café amovible**
    Se soulève pour faciliter le remplissage et le nettoyage. Convient au filtre Gold Tone inclus ou aux filtres en papier.
16. **Déflecteur de vapeur**
    Détourne le surplus d'eau si le panier se bloque.
17. **Pause d'écoulement**
    Arrête temporairement le débit du café pour retirer la carafe et la remplacer par une tasse.
18. **Plateau d'égouttage**
    Se retire pour permettre d'infuser directement dans une chope ou tasse de voyage.
19. **Touche OUVRIR**
    Pressez pour ouvrir la porte pivotante.
20. **Touche MENU|EXIT**
    Accéder au Menu pour :
    - Régler l'heure
    - Ajuster le volume de l'alerte
    - Réinitialiser l'appareil
    - Passer au mode de calibrage
21. **Bouton TASSE |CARAFE**
    Pressez pour infuser dans une tasse ou une carafe.
22. **Bouton FORCE**
    Tournez pour choisir un des 8 réglages ou café prémoulu.
23. **Touche AUTODÉMARRAGE**
    Vous permet d'activer ou désactiver la fonction de démarrage automatique & ajuster l'heure de démarrage.
24. **Touche MARCHE | ARRÊT**
    Pressez pour démarrer ou annuler le cycle d'infusion.

LA FRAÎCHEUR AVANT TOUT

Pour profiter au maximum de votre machine à café Grind Control[MC], nous vous recommandons d'utiliser des grains de café de qualité, fraîchement torréfiés et moulus juste avant l'infusion. Le café atteint son potentiel de saveur 5–20 jours après la torréfaction. Achetez toujours du café portant une 'Date de torréfaction' imprimée sur le sac. Les mentions 'Date de péremption' ou 'Date limite d'utilisation' ne sont pas des gages de fraîcheur. Le café commence déjà à perdre sa saveur et son arôme une fois moulu; c'est pourquoi il doit être moulu immédiatement avant l'infusion, pour un maximum de saveur et d'arôme.

VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

Votre Grind Control[MC] est la première machine à café filtre munie d'un moulin intégré et d'un mode de calibrage.

Le moulin réglable est fait de meules usinées en acier inoxydable et vous permet d'ajuster la taille de la mouture, pour un équilibre de saveur optimal.

Le mode de calibrage vous permet d'ajuster la quantité de café distribuée selon la force et le format de tasse, la taille de la mouture, l'origine du café, l'âge et le degré de torréfaction, de façon à atteindre le plein potentiel de saveur de n'importe quel café.

Le Grind Control[MC] vous permet également d'infuser le café dans une seule tasse ou une tasse de voyage, au mode "TASSE", ou entre 2 à 12 tasses au mode "CARAFE".

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez toutes les pièces et accessoires avant de retirer et de jeter en lieu sûr tout le matériel d'emballage et les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché.

Essuyez l'extérieur du boîtier en acier inoxydable avec un chiffon doux et humide. Lavez la trémie à grains et son couvercle à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant, tampon à récurer ou chiffon abrasif qui pourrait égratigner la surface de l'appareil. Rincez et séchez soigneusement.

PRÉPARATION INITIALE

1. Installer la trémie à grains

Positionner la trémie sur la machine. Tournez le loquet dans le sens horaire, en direction de la flèche FERMER jusqu'au déclic. Remplissez la trémie de grains frais.

Nous vous recommandons de toujours garder la trémie pleine de grains (225 g) pour s'assurer d'une quantité suffisante. Cependant, ne la remplissez pas trop, car cela pourrait bloquer le moulin. Replacez le couvercle.

NOTE

Pour faciliter le retrait, le transfert et la conservation des grains, retirez la trémie en tournant le loquet en sens antihoraire, en direction de la flèche OUVRIR. Si vous avez retiré la trémie, assurez-vous de bien la réinstaller sur la machine. Le système de verrouillage de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner si la trémie n'est pas correctement assemblée. Le message 'LOCK BEAN HOPPER' (Verrouiller la trémie) clignotera sur l'écran ACL jusqu'à ce que le problème soit résolu.

2. Brancher le cordon d'alimentation

Déroulez complètement le cordon et insérez-le dans une prise électrique de 110–120V reliée à la terre. L'écran ACL s'allumera.

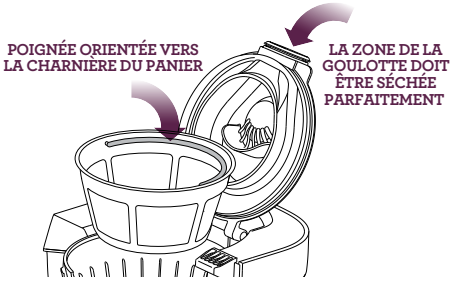
NOTE

La machine à café entrera en mode ÉCONOMIE D'ÉNERGIE après 10 minutes d'inactivité. Pressez sur n'importe quelle touche pour désactiver le mode ÉCONOMIE D'ÉNERGIE et redémarrer la machine.

3. Installer le panier à café

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer le panier à café en le passant sous l'eau chaude. Séchez-le à fond, en particulier la zone de la goulotte. Chemisez le panier du filtre Gold Tone fourni ou d'un filtre en papier.
N'utilisez jamais les deux en même temps.

a) **Filtre Gold Tone fourni.** Lorsque vous utilisez le filtre Gold Tone, assurez-vous que la poignée est orientée vers la charnière du panier. Autrement, la poignée pourrait interférer avec le café moulu à l'intérieur du filtre.



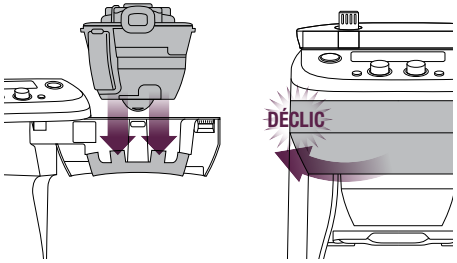
NOTE

Le filtre Gold Tone laissera passer un peu de mouture qui se déposera au fond de la tasse ou de la carafe.
Cela est normal.

Utilisez uniquement le filtre Gold Tone fourni, car les autres filtres peuvent faire déborder la machine.

b) **Filtre en papier.** Utilisez un filtre en papier de 8-12 tasses à fond plat (8,25 cm) de style panier. Assurez-vous que le filtre en papier est complètement ouvert et touche les parois et le fond du panier à café.

Fermez le couvercle du panier. Pressez sur la touche OUVRIR pour que la porte pivotante s'ouvre. Assemblez le panier à la porte pivotante, en vous assurant que la charnière du panier repose solidement sur les deux crochets de la porte. Fermez la porte jusqu'au déclic.



NOTE

Le système de verrouillage de sécurité empêchera la machine de fonctionner si le panier n'est pas en place ou ne repose pas fermement sur les deux crochets de la porte, ou si la porte n'est pas fermée. Le message 'EMPTY COFFEE FILTER' (vider le filtre à café) clignotera sur l'écran ACL jusqu'à ce que le problème soit résolu.

UTILISER LE GRIND CONTROL[MC] - MODE CARAFE

Première utilisation seulement

Nous vous recommandons de purger la machine afin d'enlever les résidus ou particules de poussière provenant du processus de fabrication. Suivez les instructions décrites ci-dessous. Remplissez le réservoir d'eau (étape 1), sélectionnez '12 TASSES' (étape 2) et le réglage 'PRE-GROUND' (prémoulu) (étape 4). **Cela doit se faire sans café dans le panier.** Une fois le cycle terminé, videz la carafe et répétez l'opération, pour de meilleurs résultats. La machine est maintenant prête à être utilisée.

1. Remplir le réservoir d'eau

Pressez sur le couvercle rabattable pour l'ouvrir. Remplissez le réservoir de la quantité d'eau froide requise, préférablement filtrée, en utilisant un pichet ou la carafe fournie. **N'utilisez jamais d'eau distillée, déminéralisée ou hautement filtrée, car cela affectera l'électronique et le goût du café.**

Si vous utilisez la carafe, assurez-vous qu'elle est propre et que le couvercle est bien verrouillé. L'écran ACL indiquera la quantité d'eau dans le réservoir, à mesure qu'il se remplit. Une fois plein, la machine bipera et l'indicateur de niveau d'eau flottera pour indiquer le niveau maximum. N'excédez pas le maximum de 12 tasses, sinon la carafe débordera ou l'eau se répandra à l'arrière de la machine. Fermez le couvercle rabattable.

NOTE

Assurez-vous toujours que la carafe est propre avant l'infusion, car les résidus de café affecteront le goût du prochain café.

NOTE

Avant l'usage, vérifiez le niveau d'eau sur l'écran ACL. Nous vous recommandons de toujours garder le réservoir plein. Remplissez-le avec de l'eau froide, préférablement filtrée. N'utilisez jamais d'eau déminéralisée ou tout autre liquide.

NOTE

Ne versez jamais d'eau dans la trémie ou la chambre d'infusion, car cela pourrait bloquer le moulin. Ne reprenez l'opération que lorsque la chambre d'infusion et les meules seront complètement sèches. Consultez le guide de dépannage en page 56 - 'De l'humidité bouche le moulin'.

NOTE

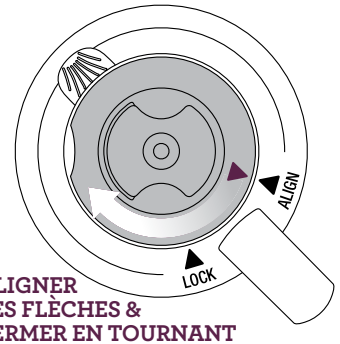
Ne remplissez jamais le réservoir une fois que le cycle d'infusion aura débuté. Cela pourrait affecter le volume distribué dans la carafe.

2. Préchauffer la carafe

Une carafe chaude maintiendra la température optimale du café et le gardera chaud plus longtemps. Pour retirer le couvercle de la carafe, tournez-le en sens antihoraire et soulevez-le.

Remplissez la carafe d'eau chaude, laissez-la reposer environ 30 secondes, puis jetez l'eau. Pour remettre le couvercle en place, alignez la flèche du couvercle à la flèche ALIGN de la carafe. Tournez en sens horaire jusqu'à ce que la flèche du couvercle soit alignée à la flèche LOCK (FERMER) de la carafe. Le couvercle sera ainsi fermé et bien positionné pour l'infusion et l'écoulement. Placez la carafe en place sous la sortie antigoutte.

FONCTONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE



ALIGNER LES FLÈCHES & FERMER EN TOURNANT

NOTE

Assurez-vous que la carafe est propre et parfaitement sèche et que le couvercle est bien verrouillé avant de la placer sous la sortie antigoutte. Si le cycle d'infusion commence et qu'il y a de l'eau ou du café dans la carafe, elle débordera.

3. Sélectionner le mode 'Carafe'

Pressez sur le bouton TASSE|CARAFE. L'écran ACL affichera le symbole de la carafe et le nombre actuel de tasses sélectionné. Tournez le bouton TASSE|CARAFE pour choisir le nombre de tasses de votre choix. Vous pouvez choisir un volume réduit (2 tasses minimum) ou jusqu'à 12 tasses, volume maximum du réservoir. Si vous sélectionnez une quantité trop grande pour l'eau contenue dans le réservoir, l'écran ACL affichera FILL TANK (Remplir le réservoir) et le symbole du réservoir clignotera.

4. Sélectionner la force du café ou le réglage 'PRE-GROUND' (prémoulu)

Huit réglages sont disponibles. L'écran ACL affichera le réglage actuel de la force. Tournez le bouton pour sélectionner la FORCE requise, le réglage 1 étant le plus faible et le réglage 8, le plus fort. Nous vous recommandons de débuter au réglage 4 pour une force moyenne, et l'ajuster selon vos goûts.

NOTE

Si vous utilisez du café prémoulu, tourner le bouton FORCE et sélectionnez le réglage 'PRE-GROUND'. Cela désactivera le moulin. Ajoutez le café prémoulu dans le filtre Gold Tone ou un filtre en papier.

Nous suggérons d'utiliser 1 cuillère à soupe rase de café prémoulu par tasse de 150 ml/5 oz 'eau. Ajustez la quantité selon vos goûts. La capacité maximale de café prémoulu est de 12 cuillères à soupe rases. Une quantité excédentaire peut causer un débordement.

5. Amorcer le cycle d'infusion

Pressez sur la touche MARCHE|ARRÊT. Le moulin commencera à moudre la quantité de café requise pour le format et la force sélectionnés. Si le réglage pour café prémoulu 'PRE-GROUND' a été sélectionné, le moulin sera désactivé.

NOTE

De la vapeur peut s'émaner de l'évent arrière durant le broyage et l'infusion. Cela est normal.

Le compte à rebours commencera. Le temps affiché est estimatif et dépendra des réglages de quantité et de force choisis.

L'écran ACL affichera:

a) 'PRE-HEATING' (préchauffage) pendant que l'eau est chauffée à la température optimale. Le temps de préchauffage dépendra de la température initiale de l'eau dans le réservoir.

PRE-HEATING

b) 'INFUSING' (infusion) pendant que l'eau passe dans le café moulu.

INFUSING

c) 'BREWING' (écoulement) pendant que le café est distribué dans la carafe.

BREWING

Pour arrêter le cycle en tout temps, pressez sur la touche MARCHE|ARRÊT. Vous entendrez un son de frottement. Cela est normal.

⚠ *ATTENTION*

N'ouvrez jamais la porte pivotante et ne retirez pas le panier à café lorsque le café s'écoule. L'eau chaude et le café peuvent causer des blessures.

Le panier et le filtre Gold Tone ou en papier restent très chauds après l'opération. Usez de prudence et laissez-les refroidir avant de les retirer.

Lorsque vous versez votre café, de la vapeur chaude peut s'en émaner. Le dessous de la carafe reste chaud durant plusieurs minutes après l'opération. Soyez vigilant et assurez-vous de ne pas déposer la carafe sur une surface sensible à la chaleur.

6. Utiliser la fonction Pause d'écoulement

La fonction Pause d'écoulement arrête temporairement le débit du café pour retirer la carafe et la remplacer par une tasse. Ne retirez pas la carafe plus de 20 secondes, car le café peut déborder du panier.

7. Vider le panier à café

Une fois le cycle d'infusion terminé, le signal Prêt et un son de frottement se feront entendre. La machine à café s'éteindra automatiquement et l'écran ACL clignotera en affichant 'EMPTY COFFEE FILTER' (Vider le filtre) pour vous rappeler de retirer le panier à café et jeter la mouture usée. Lavez le panier et particulièrement la zone de la goulotte, puis séchez-les soigneusement.

Nous recommandons également de vérifier le disque de la goulotte de café pour tout résidu de café. Ce disque en acier inoxydable est visible lorsque la porte pivotante est ouverte.

Une accumulation de mouture sur le disque peut affecter la performance de la machine. Essuyez-le et séchez-le soigneusement.

FONCTONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

8. Verser et déguster

Assurez-vous que le couvercle de la carafe est bien verrouillé. Il n'est pas nécessaire de le tourner ou l'ajuster avant de verser le café. Pour garder le café chaud, il s'ouvrira automatiquement lorsque le café sera versé.

UTILISER LE GRIND CONTROL[MC] - MODE UNE TASSE À LA FOIS

1. Remplir le réservoir d'eau

Pressez sur le couvercle rabattable pour l'ouvrir. Remplissez le réservoir de la quantité d'eau froide requise , préférablement filtrée, en utilisant un pichet ou la carafe fournie. **N'utilisez jamais d'eau distillée, déminéralisée ou hautement filtrée, car cela affectera l'électronique et le goût du café.**

L'écran ACL indiquera la quantité d'eau dans le réservoir, à mesure qu'il se remplit. Une fois plein, la machine bipera et l'indicateur de niveau d'eau flottera pour indiquer le niveau maximum. N'excédez pas le maximum de 12 tasses, car l'eau se répandra à l'arrière de la machine. Fermez le couvercle rabattable.

NOTE

Avant l'usage, vérifiez le niveau d'eau sur l'écran ACL. Nous vous recommandons de toujours garder le réservoir plein. Remplissez-le avec de l'eau froide, préférablement filtrée, mais aucun autre liquide.

NOTE

Ne versez jamais d'eau dans la trémie ou la chambre d'infusion, car cela pourrait bloquer le moulin. Ne reprenez l'opération que lorsque la chambre d'infusion et les meules seront complètement séchées. Consultez le guide de dépannage en page 56 - 'De l'humidité obstrue le moulin'.

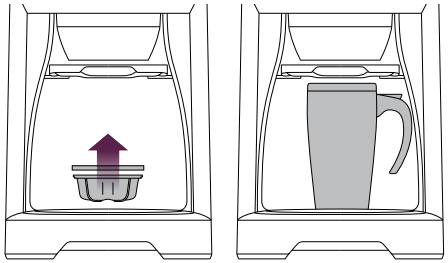
Ne remplissez jamais le réservoir une fois que le cycle d'infusion aura débuté. Cela pourrait affecter le volume distribué dans la carafe.

2. Préchauffer la tasse ou chope de voyage

Une tasse chaude maintiendra la température optimale du café et le gardera chaud plus longtemps. Remplissez la tasse d'eau chaude, laissez-la reposer environ 30 secondes, puis jetez l'eau. Placez la tasse sous la sortie antigoutte.

TRUC

Pour les grandes tasses ou les chopes de voyage, retirer le plateau d'égouttage à la base de la machine. Pressez sur le bouton OUVRIR pour que la porte pivotante s'ouvre. Insérez la tasse/chope dans la cavité du plateau et fermez la porte. La tasse ne doit pas dépasser 19 cm de hauteur et 7 cm de diamètre.



RETIRER LE PLATEAU, OUVRIR LA PORTE, INSÉRER LA TASSE, REFERMER LA PORTE.

3. Sélectionner le mode 'Une tasse à la fois'

Pressez sur le bouton CUP | CARAFE jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le symbole de la TASSE et le format actuel de tasse en onces. Tournez le bouton CUP | CARAFE pour choisir le format requis.

Sept options de format sont disponibles pour convenir à différentes quantités de lait, de moitié-moitié ou de crème. Assurez-vous que votre tasse est de format adéquat pour le réglage sélectionné.

Les quantités affichées sur l'écran ACL sont approximatives. Les quantités réelles dépendront du type de filtre utilisé, de la taille de la mouture, de la torréfaction, du mélange et de la fraîcheur des grains ou de la quantité et du type de café prémoulu utilisé.

4. Sélectionner la force du café ou le réglage 'PRE-GROUND' (prémoulu)

Huit réglages sont disponibles. L'écran ACL affichera le réglage actuel de la force. Tournez le bouton pour sélectionner la FORCE requise, le réglage 1 étant le plus faible et le réglage 8, le plus fort. Nous vous recommandons de débuter au réglage 4 pour une force moyenne, et l'ajuster selon vos goûts.

NOTE

Si vous utilisez du café prémoulu, sélectionnez le réglage 'PRE-GROUND'. Cela désactivera le moulin. Ajoutez le café prémoulu dans le filtre Gold Tone ou le filtre en papier. Nous suggérons d'utiliser 1 cuillère à soupe rase de café prémoulu par tasse de 150ml/5 oz d'eau. Ajustez la quantité selon vos goûts. La capacité maximale de café prémoulu est de 12 cuillères à soupe rases. Une quantité excédentaire peut causer un débordement.

5. Amorcer le cycle d'infusion

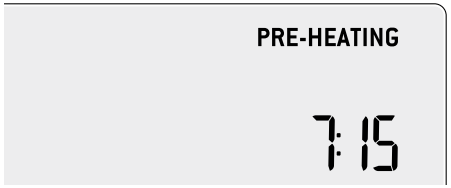
Pressez sur la touche MARCHE|ARRÊT. Le moulin commencera à moudre la quantité de café correspondant au format de tasse et à la force sélectionnés. Si le réglage 'PRE-GROUND' (prémoulu) a été sélectionné, le moulin sera désactivé.

NOTE

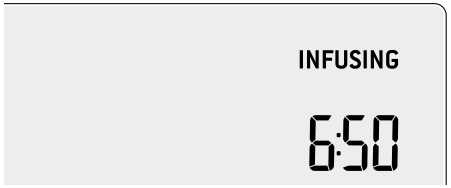
De la vapeur peut s'émaner de l'évent arrière durant le broyage et l'infusion. Cela est normal.

Le compte à rebours débutera. Le temps affiché est estimatif et dépendra des réglages de quantité et de force sélectionnés. L'écran ACL affichera :

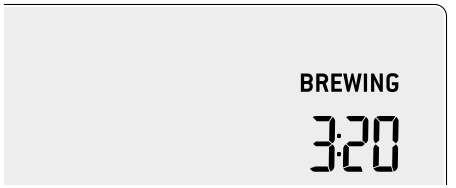
a) 'PRE-HEATING' (préchauffage) pendant que l'eau est chauffée à la température optimale. Le temps de préchauffage dépendra de la température initiale de l'eau dans le réservoir.



b) INFUSING' (infusion) pendant que l'eau passe dans le café moulu.



c) 'BREWING' (écoulement) pendant que le café est distribué dans la tasse..



Pour arrêter le cycle en tout temps, pressez sur la touche MARCHE|ARRÊT. Vous entendrez un son de frottement. Cela est normal.

⚠ *ATTENTION*

N'ouvrez jamais la porte pivotante et ne retirez jamais le panier à café durant l'écoulement. L'eau chaude et le café peuvent causer des blessures.

6. Vider le panier à café

Une fois le cycle d'infusion terminé, le signal Prêt et un son de frottement se feront entendre. Cela est normal.

La machine à café s'éteindra automatiquement. Cependant, le message 'EMPTY COFFEE FILTER' (Vider le filtre) clignotera sur l'écran ACL pour vous rappeler de retirer le panier à café et jeter la mouture usée. Lavez le panier et particulièrement la zone de la goulotte, puis séchez-les à fond.

Nous recommandons également de vérifier le disque de la goulotte pour tout résidu de café. Ce disque en acier inoxydable est visible lorsque la porte pivotante est ouverte. Une accumulation de mouture sur le disque peut affecter la performance de la machine. Essuyez-le et séchez-le soigneusement.

⚠ *ATTENTION*

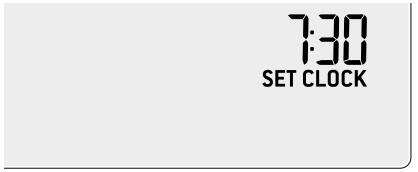
Le panier à café et le filtre Gold Tone ou en papier restent chauds après l'infusion. Soyez vigilant et laissez-les refroidir avant de les retirer.

NOTE

Si vous utilisez le filtre Gold Tone, il se peut que le cycle d'infusion finisse avant que le signal Prêt ne se fasse entendre. Cela est normal. Le temps total affiché sur l'écran ACL est calculé en fonction d'un filtre en papier à travers duquel le café passe plus lentement.

PROGRAMMER L'HEURE (OPTIONNEL)

1. Pressez sur la touche MENU|EXIT.
2. Pressez sur le bouton FORCE. L'heure actuelle clignotera sur l'écran ACL.



3. Tournez le bouton FORCE pour ajuster l'heure.

4. Pressez sur le bouton FORCE pour enregistrer. La machine bipera pour confirmer le réglage.
5. L'écran ACL retournera au menu principal lorsque l'heure aura été programmée.

PROGRAMMER LE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE (OPTIONNEL)

La fonction de démarrage automatique permet de programmer l'heure spécifique à laquelle vous désirez que la machine démarre et amorce les cycles de broyage et d'infusion.

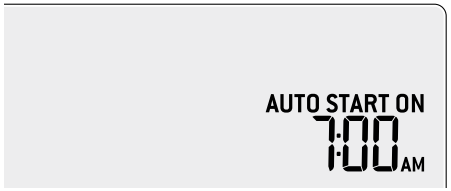
Vous devez régler l'heure afin d'activer la fonction de démarrage automatique. N'oubliez pas de la réinitialiser lorsqu'il y a un changement d'heure, une panne de courant ou si vous avez débranché la machine.

1. Pressez sur la touche AUTO DÉMARRAGE. L'heure actuelle de démarrage automatique clignotera sur l'écran ACL.
2. Tournez le bouton FORCE pour sélectionner l'heure de démarrage de votre choix.
3. Pressez sur le bouton FORCE pour régler l'heure de démarrage automatique. La machine bipera pour confirmer le réglage.

NOTE

Si vous n'avez pas réglé l'heure, veuillez suivre les instructions ci-dessous.

4. L'heure actuelle clignotera sur l'écran ACL. Tournez le bouton FORCE pour régler l'heure réelle. Pressez à le bouton FORCE pour confirmer le réglage.
5. La machine amorcera automatique-ment le cycle d'infusion à l'heure réglée.
6. Assurez-vous d'avoir :
   - rempli suffisamment le réservoir
   - sélectionné le nombre de tasses à infuser
   - réglé la force
   - rempli la trémie de grains frais
   - inséré un filtre en papier non utilisé dans le panier et fermé le tiroir
   - placé la carafe propre et vide sous le panier à café.
7. Si le message 'AUTO START ON' n'apparaît pas, c'est que la fonction de démarrage automatique n'a pas été activée.
8. Pour annuler le démarrage automatique après l'avoir programmé, pressez une fois sur la touche AUTO DÉMARRAGE.



NOTE

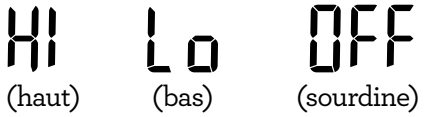
La fonction de démarrage automatique doit être sélectionnée chaque fois que vous désirez programmer une infusion. Pressez sur la touche AUTO DÉMARRAGE et l'heure programmée s'affichera sur l'écran ACL.

NOTE

N'oubliez pas de régler l'heure et l'heure de démarrage automatique lorsqu'il y a un changement d'heure, une panne de courant ou que vous avez débranché la machine.

CHANGER LE VOLUME DU SIGNAL 'PRÊT'

Le volume du signal 'Prêt' peut être modifié selon vos goûts. Voici les 3 options :



1. Pressez sur la touche MENU|EXIT.
2. Tourner le bouton FORCE à SOUND (son).
3. Pressez sur le bouton FORCE pour sélectionner le son.
4. Le message SOUND et le réglage actuel s'afficheront en clignotant.
5. Tourner le bouton FORCE pour sélectionner le réglage de votre choix.
6. Pressez sur le bouton FORCE pour confirmer. La machine bipera pour confirmer votre réglage.
7. L'écran ACL retournera au menu principal.

FONCTIONS AVANCÉES

Votre machine à café Grind Control[MC] est munie de fonctions avancées qui peuvent être utilisées à l'occasion. En voici les détails ci-dessous :

AJUSTEMENT DU MOULIN

Le moulin de votre machine à café Grind Control[MC] est muni de meules ajustables en acier inoxydable. Ces meules plates distribuent des particules de café de format optimal pour un infuseur à café filtre. Vous devrez peut-être ajuster la taille de la mouture selon les différentes origines du café, la qualité, l'âge et le degré de torréfaction. Le réglage 3 devrait convenir à la plupart des cafés sur le marché mais, en certaines circonstances, la taille de la mouture devrait être ajustée.

Nous vous recommandons d'évaluer en premier lieu la taille de la mouture, en broyant une petite quantité de grains. Pour une tasse de petit format (300 ml/10 oz), une mouture fine conviendra (réglage 2-3). Pour un plus grand format (carafe de 12 tasses), une mouture moyenne est préférable (réglage 3-5). Cependant, ces mesures dépendent fortement de nombreux facteurs.

Nous vous suggérons de faire un seul ajustement à la fois et d'évaluer les résultats sur l'infusion et le goût du café.

Pour ce faire, tournez la molette de réglage de mouture qui traverse le couvercle de la trémie, en direction de la flèche pour choisir la taille de la mouture. L'écran ACL affichera votre réglage en temps réel. Tournez lentement jusqu'à ce que la taille requise soit affichée.

NOTE

Un réglage entre 2 et 4 devrait convenir à la plupart des cafés, peu importe leur origine ou leur format. Si un tel réglage ne vous satisfait pas, vérifiez la fraîcheur de vos grains. Assurez-vous aussi que le panier à café et la carafe sont propres.

FONCTION DE CALIBRAGE

Cette fonction est utilisée pour régler le temps de broyage selon les différentes origines, l'âge, le degré de torréfaction et la taille des grains. Pour utiliser cette fonction, vous devrez peser la quantité exacte de mouture distribuée par la machine sur une balance de précision qui calcule en grammes. Faites fonctionner le moulin durant 10 secondes, puis pesez la mouture.

Nous vous recommandons d'évaluer en premier lieu la taille de la mouture, en broyant une petite quantité de grains. Pour une tasse de petit format (300 ml/10 oz), une mouture fine conviendra (réglage 2–3). Pour un plus grand format (carafe de 12 tasses), une mouture moyenne est préférable (réglage 3–5).

1. Réglez la taille de la mouture.
2. Assurez-vous qu'il y a suffisamment de grains dans la trémie.
3. Assurez-vous que le filtre Gold Tone ou un filtre en papier est placé dans le panier.
4. Assurez-vous que le panier à café est bien en place sur la porte pivotante et que la porte est fermée.
5. Pressez sur la touche MENU|EXIT.
6. Tournez le bouton FORCE pour calibrer.
7. Pressez sur le bouton FORCE pour activer le moulin.
8. Une fois le broyage terminé, ouvrez la porte pivotante.
9. Pesez la quantité de mouture.
10. Tournez le bouton FORCE jusqu'à ce que le chiffre corresponde au poids de la mouture.
11. Pressez sur le bouton FORCE pour confirmer.

TRUCS UTILES

Le moulin est maintenant recalibré pour que le débit convienne aux grains choisis selon leur origine, âge et degré de torréfaction. Vous pouvez faire l'expérience avec différents réglages de force et de taille de mouture jusqu'à ce que vous obteniez un café à votre goût.

FONCTION DE RÉINITIALISATION

Cela sert à réinitialiser les fonctions par défaut de la machine, soit l'HEURE, l'heure de DÉMARRAGE AUTOMATIQUE et le temps de broyage. Si vous avez utilisé la fonction CALIBRAGE et que le débit de mouture ne vous convient pas, RÉINITIALISEZ la machine pour rétablir le temps de broyage par défaut.

1. Pressez sur la touche MENU|EXIT .
2. Tournez le bouton FORCE pour RÉINITIALISER.
3. Pressez sur le bouton FORCE pour sélectionner.
4. Le message YES (oui) clignotera sur l'écran ACL.
5. Pressez sur le bouton FORCE pour confirmer.
6. La machine bipera pour confirmer la réinitialisation.

GRAINS ENTIERS

- LA FRAÎCHEUR AVANT TOUT! Un café savoureux dépend de la fraîcheur et de la qualité des grains fraîchement torréfiés. Le café atteint son maximum de saveur 5-20 jours après la torréfaction. Achetez toujours du café avec une 'Date de torréfaction' inscrite sur le sac. Évitez les mentions 'Date de péremption' ou 'Date limite d'utilisation' qui ne sont pas des gages de fraîcheur.
- L'arôme ou la force du café est une question de goût. Variez le type de grains et les réglages de force pour obtenir le goût que vous préférez.
- Les grains fraîchement moulus assureront un café avec plus de saveur et de corps. Comme le café prémoulu aura perdu beaucoup de saveur et d'arôme, broyez toujours les grains immédiatement avant l'infusion pour obtenir un café au goût supérieur.
- Gardez les grains de café dans un endroit sombre, frais et sec et scellés sous vide, si possible.
- Pour réduire le temps de stockage, achetez des grains de café en petite quantité et n'en gardez que la quantité requise pour une semaine à la fois.
- Ne gardez pas les grains dans la trémie pour une période de temps prolongée.
- Nettoyez régulièrement la trémie et les meules.

CAFÉ PRÉMOULU

- Nous recommandons d'utiliser 1 cuillère à soupe rase de café prémoulu par tasse de 150 ml/5 oz d'eau. Ajustez la quantité selon vos goûts personnels. La quantité maximale de café prémoulu est de 12 cuillères à soupe. Une quantité excédentaire peut faire déborder le panier.

TRUCS UTILES

- La taille de la mouture affectera le débit d'eau passant dans le panier à café et, de ce fait, le goût du café. Si la mouture est trop fine, l'eau ne traversera pas le café et pourrait bloquer ou faire déborder le panier. Par contre, elle pourrait traverser le filtre Gold Tone et laisser des sédiments dans la tasse ou la carafe. Il en résultera un café surextrait, trop foncé et amer. Si la mouture est trop grossière, l'eau traversera le café trop rapidement et cela se traduira par un café sous-extrait et peu savoureux.
- Utilisez toujours une 'mouture pour machine à café filtre'. N'utilisez jamais de mouture à espresso, car les grains plus fins peuvent faire déborder le panier.

CAFÉ TRÈS CHAUD

- Pour de meilleurs résultats, préchauffez la carafe ou la tasse. Une carafe ou une tasse préchauffée maintiendra la température optimale du café et le gardera chaud plus longtemps. Remplissez la tasse ou la carafe d'eau chaude, laissez reposer 30 secondes, puis jetez l'eau.

QUALITÉ DE L'EAU

- Le café idéal est fait d'eau fraîche et insipide. Si votre eau contient trop de sédiments ou a une saveur ou un goût 'douteux', nous recommandons d'utiliser de l'eau filtrée. N'utilisez jamais d'eau distillée ou déminéralisée, car elle affectera l'électronique et le goût du café.

CAFÉ GLACÉ

- Le café glacé est meilleur s'il est fait de café fort, car les glaçons diluent la saveur en fondant. Nous recommandons de sélectionner '9 TASSES' et la force 8. Cela donnera environ 1,5 L de café infusé, assez pour 4-6 portions. Une fois le cycle d'infusion terminé, versez le café dans un pichet à l'épreuve de la chaleur et laissez-le refroidir à la température de la pièce. Réfrigérez au moins 2 heures ou toute la nuit. Remplissez les verres de glaçons et versez-y le café jusqu'à 4 cm du bord. Ajoutez un peu de crème, de lait, de sirop ou d'édulcorant de votre goût.
- Si vous utilisez du sucre granulé, ajoutez-le quand le café est chaud pour permettre aux cristaux de se dissoudre complètement.
- Pour éviter que le café ait un goût fade, utilisez du café régulier et servez-le sur des cubes de café glacé. Pour les préparer, versez le café refroidi dans un bac à glaçons et congelez.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

Éteignez toujours la machine à café et débranchez-la avant de la nettoyer.

NETTOYER LE PANIER À CAFÉ ET LE FILTRE GOLD TONE

Après chaque utilisation, pressez sur la touche OUVRIR pour que la porte pivotante s'ouvre. Retirez le panier et jetez le marc de café et le filtre en papier. Le panier et le filtre Gold Tone peuvent être rincés à l'eau courante. Assurez-vous de rincer soigneusement la zone de la goulotte du panier et de vérifier que les minuscules pores du filtre Gold Tone sont dégagés. Pour un nettoyage approfondi, lavez le panier à café et le filtre Gold Tone à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une brosse à poils doux.

NOTE

La languette latérale du panier à café est un déflecteur de vapeur qui est utile en cas de débordement d'eau, si le panier se bloque. Munie d'une charnière, elle s'abaisse pour faciliter le nettoyage. Abaissez-la, procédez au nettoyage et replacez-la en vous assurant de bien la clipper avant l'usage.

⚠ ATTENTION

Le panier à café, le filtre Gold Tone ou le filtre en papier peuvent être encore très chauds après l'infusion. Soyez prudent et laissez-les refroidir avant de les retirer.

NETTOYER LA CARAFE

Après chaque usage, videz la carafe. N'y laissez pas de café infusé toute la nuit, car cela laissera des taches. Rincez la carafe et son couvercle à l'eau courante. Pour un nettoyage approfondi, nous recommandons de laver régulièrement la carafe à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une brosse à poils doux (que vous pourrez vous procurer chez Breville, si vous ne disposez d'aucune brosse convenable). N'utilisez pas de nettoyant, tampon à récurer ou chiffon abrasif qui pourrait égratigner la surface de la carafe. Rincez et séchez soigneusement.

NETTOYER LA TRÉMIE À GRAINS

Retirez le couvercle de la trémie et tournez le loquet en sens antihoraire, en direction de la flèche OUVRIR. La trémie et son couvercle peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyant, tampon à récurer ou chiffon abrasif qui pourrait égratigner la surface. Rincez et séchez soigneusement.

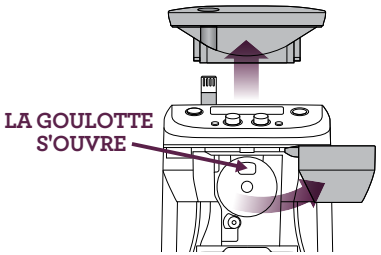
NOTE

Ne mettez aucune pièce ou accessoire dans le lave-vaisselle.

NETTOYER LES MEULES ET LA GOULOTTE

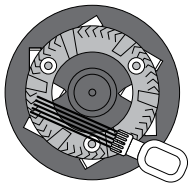
L'écran ACL affichera 'CLEAN COFFEE CHUTE' (Nettoyer la goulotte) lorsque les meules et la goulotte le nécessiteront. Nous recommandons de procéder immédiatement au nettoyage afin de prévenir le blocage ou le débordement du panier. Selon la fréquence d'utilisation, vous pourrez choisir de le faire toutes les 2–3 semaines.

1. Déverrouillez et retirez la trémie.
2. Ouvrez la porte pivotante. La goulotte se tournera en position ouverte. Un son de frottement pourrait se faire entendre, cela est normal.

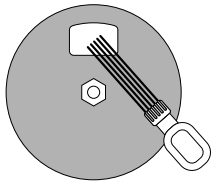


3. Débranchez l'appareil.
4. Retirez tous les grains qui sont restés dans la chambre d'infusion et autour de la meule supérieure.
5. Retirez la meule supérieure en tournant la poignée en sens horaire.

6. À l'aide de la brosse de nettoyage fournie, nettoyez à fond toute accumulation de grains de café autour des meules ou de la goulotte. Assurez-vous que le ramasse-grains est bien en place pour récupérer les résidus de grains.



NETTOYER LES MEULES



NETTOYER LA GOUL.OTTE

7. Essuyez le disque de la goulotte (toute la partie en acier inoxydable) pour enlever les résidus de grains accumulés sur la surface. Asséchez correctement.
8. Replacez la meule supérieure en alignant la flèche de la meule avec la marque 'ALIGN' de la chambre d'infusion. La meule supérieure doit reposer à plat. Tournez la poignée en sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle clippe.
9. Replacez la trémie et verrouillez-la en place.
10. Replacez la panier à café sur la porte pivotante et fermez-la. La goulotte se refermera. Un son de frottement peut se faire entendre, cela est normal.
11. L'écran ACL n'affichera plus 'CLEAN COFFEE CHUTE' (Nettoyer la goulotte). Votre machine est maintenant prête à être utilisée.

NETTOYER LE RAMASSE-GRAINS ET LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Pressez sur la touche OUVRIR pour que la porte pivotante s'ouvre. Retirez le ramasse-grains logé sous la goulotte et les deux pièces du plateau d'égouttage situé sous la machine. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyant, tampon à récurer ou chiffon abrasif qui pourrait égratigner la surface. Rincez et séchez soigneusement.

NETTOYER LE BOÎTIER

Le boîtier et l'écran ACL peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide. Enduisez le chiffon (et non la surface de l'écran) d'un produit nettoyant. Essuyez avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de papier essuie-tout ou de chiffon ou produit nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.

ENLEVER LES DÉPÔTS CALCAIRES

Des résidus calcaires et minéraux contenus dans l'eau peuvent s'accumuler dans votre machine à café. Le 'tartre' ou dépôt minéral peut affecter la performance de votre machine et la qualité du café. Il est essentiel d'enlever ces dépôts accumulés. La fréquence de détartrage dépendra de la dureté de l'eau et de l'utilisation de la machine. Pour de meilleurs résultats, Breville recommande un détartrage mensuel, si votre eau est douce, et plus souvent, si l'eau est dure.

S'il y a un dépôt excessif de minéraux, le message "dESC" (Détartrer) défilera sur l'écran ACL.

Suivez les instructions ci-dessous, étape par étape. Le processus complet de détartrage prendra environ 30-40 minutes.

1. Vider le réservoir

- Pressez sur le bouton TASSE|CARAFE et tournez-le pour sélectionner le volume d'eau indiqué sur le réservoir.
- Tournez le bouton FORCE pour sélectionner le réglage PRE-GROUND (prémoulu). Cependant, ne mettez pas de café dans le panier.
- Assurez-vous que la carafe est vide et que le couvercle est bien verrouillé. Placez la carafe sous la sortie antigoutte.
- Pressez sur la touche MARCHE|ARRÊT.
- Une fois le cycle terminé, videz la carafe. Le réservoir d'eau est maintenant vide.

2. Détartrer la machine

- Versez environ 600 ml (20 oz) de vinaigre blanc dans le réservoir, jusqu'à ce que l'écran ACL affiche '4 CUPS' (4 tasses). Puis versez de l'eau froide, préférablement filtrée, dans le réservoir jusqu'à ce que l'écran ACL affiche '12 CUPS' (12 tasses). Le réservoir est maintenant rempli de 4 tasses de vinaigre et de 8 tasses d'eau froide.
- Mettez la carafe en place sous la sortie antigoutte (en vous assurant qu'elle est vide et que le couvercle est bien verrouillé).
- Pressez et tenez le bouton FORCE durant 5 secondes pour amorcer le processus de détartrage.

NOTE

Vous ne pouvez interrompre le processus de détartrage à mi-temps, sauf si vous débranchez le cordon de la prise électrique.

- Une fois le processus de détartrage terminé, l'écran ACL affichera READY (prêt).

- Jetez l'eau de la carafe et rincez correctement.
- Pressez sur la touche MENU|EXIT pour retourner au menu principal.

3. Rincer la machine

- Remplissez le réservoir d'eau froide (préférablement filtrée) jusqu'à ce que l'écran ACL affiche '12 CUPS' (12 tasses).

ENTRETIEN & NETTOYAGE

- Tournez le bouton TASSE|CARAFE pour sélectionner 12 CUPS (12 tasses).
- Tournez le bouton FORCE pour sélectionner le réglage PRE-GROUND (prémoulu). Cependant, ne mettez pas de café dans le panier.
- Mettez la carafe en place sous la sortie antigoutte (en vous assurant qu'elle est vide et que le couvercle est bien verrouillé).
- Pressez sur la touche MARCHE|ARRÊT.
- Une fois le cycle terminé, videz l'eau de la carafe.
- Répétez l'étape 3 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace de vinaigre. La machine est maintenant prête à être utilisée.

TRUC

Vous pouvez utiliser un agent détartrant domestique plutôt qu'un mélange de vinaigre et d'eau. Procurez-vous un détartrant conçu spécialement pour machine à café filtre et suivez à la lettre les instructions fournies par le fabricant.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
'LOCK BEAN HOPPER' affiché sur l'écran ACL	La trémie n'est pas bien verrouillée.	Tourner le loquet en sens horaire vers la flèche FERMER jusqu'au déclic.
Incapable de verrouiller la trémie	Des grains de café obstruent le dispositif de verrouillage de la trémie.	Retirer la trémie. Enlever les grains de café de la chambre d'infusion et autour de la meule supérieure. Tenter de reverrouiller la trémie.
'FILL TANK' affiché sur l'écran ACL	Le réservoir est vide ou il n'y a pas assez d'eau pour infuser votre volume sélectionné.	Presser pour ouvrir le couvercle rabattable du réservoir. Verser la quantité désirée d'eau froide, préférablement filtrée.
'EMPTY COFFEE FILTER' affiché sur l'écran ACL	Le panier à café n'est pas en place ou est mal assemblé.	Vérifier si le couvercle du panier est fermé et qu'il repose solidement sur les deux crochets de la porte.
	La porte pivotante n'est pas bien fermée.	Fermer la porte jusqu'au déclic.
	Il y a encore du marc de café dans le panier.	Retirer le panier et jeter le marc de café. Laver le panier, en prenant soin de bien rincer la zone de la goulotte. Sécher soigneusement (spécialement la zone de la goulotte). Assembler le panier à la porte pivotante. Fermer la porte jusqu'au déclic.
Le moulin démarre mais fait beaucoup de bruit. Il n'y a pas de café dans le panier.	Le moulin est bloqué avec un objet étranger.	Vérifier s'il y a un corps étranger dans la trémie. Sinon, consulter 'Nettoyer les meules et la goulotte' en page 55.
	De l'humidité obstrue le moulin.	Nettoyer et sécher à fond les meules et la goulotte. Consulter 'Nettoyer les meules et la goulotte' en page 55. Un séchoir à cheveux peut être utilisé pour sécher la chambre d'infusion et la meule inférieure. Reprendre l'opération une fois que la chambre d'infusion et les meules seront parfaitement séchées.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Il y a des grains dans la tasse	Le filtre Gold Tone est utilisé.	Le filtre Gold Tone peut laisser s'échapper des sédiments de grains de café dans la tasse. Cela est normal. Pour contrer la situation, remplacer par un filtre en papier de 8-12 tasses, de style panier avec fond plat d'environ 8¼ cm/3¼ po.
	Le filtre n'a pas été correctement nettoyé. Il reste des grains d'une utilisation précédente.	Après chaque usage, laver le panier en prenant soin de bien rincer la zone de la goulotte. Sécher soigneusement (spécialement la zone de la goulotte). Vérifier qu'il n'y a aucun grain de café dans le panier avant d'y placer le filtre Gold Tone ou le filtre en papier.
Le panier à café déborde	Le panier à café est obstrué pour plusieurs raisons.	• Si du café prémoulu est utilisé, s'assurer qu'il convient à une machine à café filtre et n'est pas trop fin. Ne jamais utiliser de mouture à espresso. • Vérifier que le panier à café est chemisé d'un seul filtre en papier. • Vérifier lequel des filtres est utilisé. Ne jamais utiliser le filtre Gold Tone et le filtre en papier simultanément. • Vérifier que la mèche du filtre Gold Tone est propre et n'est pas bloquée. • Nettoyer la goulotte de café. Consulter 'Nettoyer les meules et la goulotte' en page 55. • La mouture est trop fine; choisir un réglage plus grossier.
Impossible de sélectionner une certaine quantité pour la carafe	La quantité minimale pour une carafe est de 2 tasses; le maximum est le nombre de tasses d'eau dans le réservoir, jusqu'à 12 tasses.	Presser pour ouvrir le couvercle rabattable. Verser la quantité requise d'eau froide, préférablement filtrée.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Le panier à café dégoutte	Le panier n'a pas été bien nettoyé. Il reste des grains d'une utilisation précédente.	Après chaque usage, laver le panier à café et rincer à fond la zone de la goulotte. Sécher à fond (particulièrement la zone de la goulotte). Vérifier qu'il n'y a pas de grains dans le panier avant d'y placer le filtre Gold Tone ou le filtre en papier.
La carafe déborde	La carafe n'a pas été vidée complètement avant l'infusion.	La carafe doit être complètement vide avant l'infusion.
La machine prend du temps à infuser	Le système intelligent du Grind Control[MC] préchauffe la machine et dose les grains, pour une température et un goût optimum. Les temps de préchauffage, de broyage et d'infusion peuvent être un peu plus longs que la normale.	
La machine utilise beaucoup de café	Le système du Grind Control[MC] a été calibré pour doser le meilleur radio eau/café et obtenir une saveur optimale. Selon le réglage de force sélectionné, la quantité de café à moudre peut être supérieure à la normale habituelle. Cependant, il en résultera un café riche et savoureux.	Pour utiliser moins de grains de café, sélectionner un réglage de force plus bas.
Je ne peux insérer ma tasse sous la sortie antigoutte	Le format maximal d'une tasse ou tasse de voyage est de 19 cm/7½ po de hauteur et 7 cm/2¾ po de diamètre.	Retirer le plateau d'égouttage à la base de la machine. Presser la touche OUVRIR pour que la porte pivotante s'ouvre. Insérer la tasse/chope de voyage dans la cavité du plateau d'égouttage et refermer la porte.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
La quantité infusée est trop petite/trop grande	Une accumulation de minéraux affecte la performance de la machine.	Détartrer la machine. Consulter 'Enlever les dépôts calcaires' en page 57.
	Le calibrage du volume doit être réinitialisé.	Recalibrer la machine en la purgeant deux fois. Consulter 'Utiliser le Grind Control[MC] - Mode Carafe - Première utilisation seulement', en page 44.
	Le réservoir d'eau a été rempli après le début du cycle d'infusion.	Toujours remplir le réservoir d'eau avant de débuter l'infusion.
	Les formats d'infusion sont approximatifs. Les quantités réelles peuvent varier selon le type de filtre utilisé, la grosseur des grains, la torréfaction, le mélange et la fraîcheur ou la quantité et le type de café prémoulu utilisé. Ces facteurs affectent la quantité d'eau retenue par le marc de café.	
'DE-SCALE' affiché sur l'écran ACL (Détartrer)	Une accumulation de minéraux affecte la performance de la machine.	Enlever l'icône 'DE-SCALE' en pressant simultanément les boutons SINGLE CUP et CARAFE, puis détartrer la machine. Consulter 'Enlever les dépôts calcaires' en page 57.
Je veux vider le réservoir d'eau		• Sélectionner la quantité d'eau indiquée sur l'écran ACL. • Sélectionner le réglage PRE-GROUND (prémoulu). • S'assurer que la carafe est bien en place. • Jeter l'eau, une fois terminé.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
L'eau coule à l'arrière de la machine	Le réservoir est trop rempli.	Ne pas excéder le maximum de 12 tasses. La machine bipera lorsque le réservoir sera plein et l'indicateur de niveau d'eau se soulèvera pour indiquer le niveau maximal.
Le cycle d'infusion se termine avant que le signal Prêt ne se fasse entendre	Cela est normal avec l'utilisation du filtre Gold Tone. Le temps d'infusion total affiché sur l'écran ACL est calculé en fonction d'un filtre en papier à travers duquel le café passe plus lentement.	
De la vapeur s'échappe durant le broyage et l'infusion	Cela est normal, car la vapeur s'échappe par l'évent arrière.	
Le temps d'infusion total sur l'écran ACL change à mi-temps ou diffère à chaque infusion	Le temps d'infusion total affiché au début du cycle est à titre informatif seulement et peut changer à mi-temps ou varier à chaque infusion en fonction de la température initiale de l'eau dans le réservoir.	
'CLEAN COFFEE CHUTE' affiché sur l'écran ACL	Les meules et la goulotte doivent être nettoyées. Nous recommandons de le faire immédiatement afin d'empêcher le panier de se bloquer et de déborder.	• Nettoyer à fond le panier à café et le filtre Gold Tone pour s'assurer qu'ils sont propres et exempts de grains de café. • Vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans la trémie. • Consulter 'Nettoyer les meules et la goulotte' en page 55.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
La machine bipe et l'écran ACL affiche '1'	Il y a un problème avec le disque de la goulotte de café.	Vérifier si le disque de la goulotte n'est pas obstrué de grains de café. Ce disque en acier inoxydable est visible lorsque la porte pivotante est ouverte. Une accumulation de grains sur le disque peut affecter la performance de la machine. Essuyer le disque et le sécher correctement. Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
La machine bipe 20 fois très rapidement et l'écran ACL affiche '2'		Appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.

NOTES