the Breville Precision Brewer™ Glass

Instruction Book - BDC400



Breville®

Contents

2 Breville recommends safety first
8 Components
10 Features
10 Assembly
11 Operation
15 Programming
17 Tips
19 Care & Cleaning
20 Troubleshooting
23 French

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- 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 for brewing operations.
- Ensure the supplied mesh basket 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 mesh basket filter in conjunction with a paper filter.
- Before starting a brew cycle:
  - Check that the carafe drip stop moves up and down freely.
  - Completely empty the carafe and securely lock the carafe lid in place.
  - Insert 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 remove the filter basket 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.
- Use only carafe handle when lifting the carafe.
- 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 or basket 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 orheat sensitive surface.

⚠ CAUTION

- Risk of injury. Proper installation/removal of basket is required to reduce the risk of splashing of hot water.
- 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 use the filter basket with a cracked, loose, weakened or damaged handle.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle for lifting and carrying the carafe.
- Always wait until the machine has cooled before removing the brew basket.
- Do not set a hot carafe on a wet, cold or heat sensitive surface.
- 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.
- Scalding may occur if the basket is removed during the brewing cycles.
- Proper installation of filter basket, showerhead seal, and showerhead locking ring is required to reduce

the risk of splashing of hot water.

⚠ CAUTION

- To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- The appliance shall not be placed in a cabinet when in use.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind cord before use.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons, 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 Support.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.

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.

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.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.



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

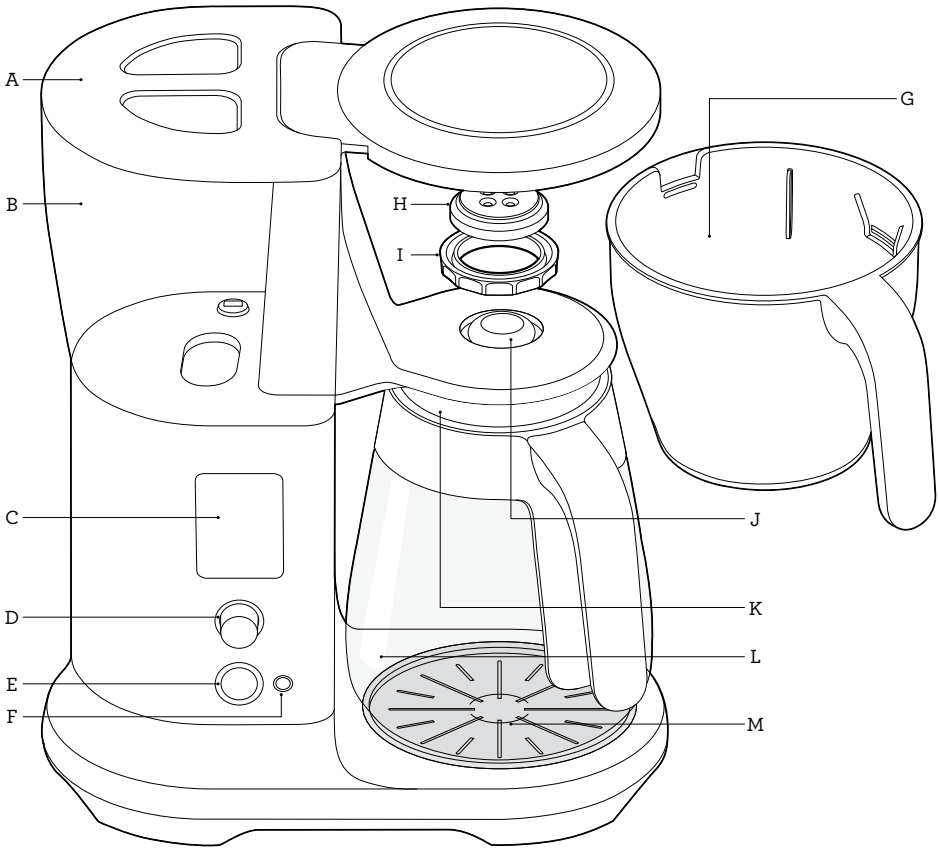
Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

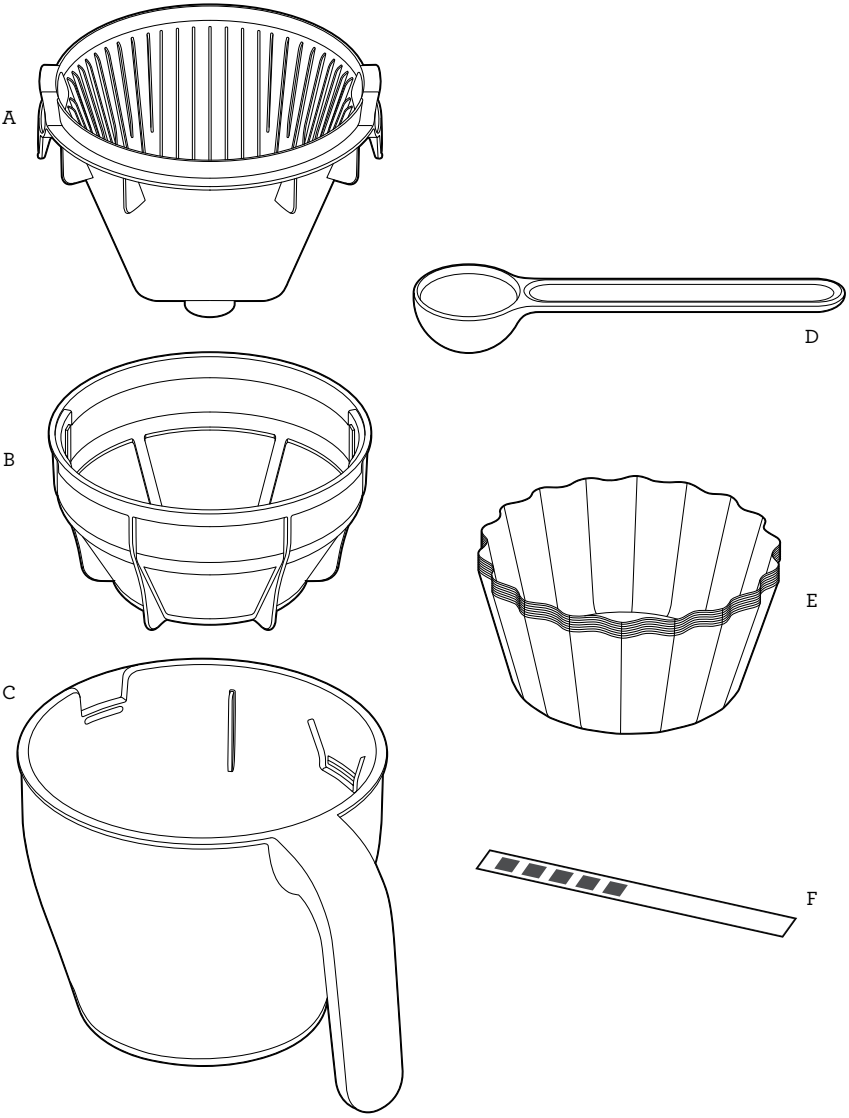
(Applicable to California residents only).
This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components



A. Tank lid
B. Water tank
C. LCD display
D. SELECT dial
E. START|CANCEL button
F. AUTO START button
G. Brew basket
H. Showerhead
I. Showerhead ring
J. Drip stop lever
K. Carafe lid
L. Glass carafe
M. Heater plate



ACCESSORIES

A. Cone filter basket insert
B. Mesh basket filter
C. Brew basket
D. Breville coffee measuring scoop
E. Flat bottom basket filter paper pack (10 pieces)
F. Water hardness test strip
(see page 11 for directions)

Features

Your Breville Precision Brewer has been designed to make coffee of the highest quality, just the way you like it, no matter what style of coffee you enjoy.

Fast: Brew up to 12 cups (60oz) as fast as the brewer can deliver the water in the tank.

Gold: This mode is to meet the rigorous technical requirements of the SCA (Specialty Coffee Association) using the Cone Filter Basket and water volumes of 1.0L & 1.2L together with a brew ratio of 55g of coffee to 1.0L of water.

Strong: Brew settings are automatically adjusted so you get a stronger cup of coffee. Tip: for strong coffee, increase the amount of ground coffee you normally use.

Over Ice: Brew up to 4 cups (20oz) of stronger coffee that tastes great when poured over ice and garnished any way you like.

MyBrew: Brew up to 12 cups (60oz) having total control over all the variables, brew water temperature, bloom time, water delivery speed, so you get coffee just the way you like it.

Cold Brew: Brew up to 20oz of Cold Brew coffee with the flexibility to adjust steeping time between 0-24 hours and have the coffee automatically delivered into your favorite vessel.

Assembly

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.

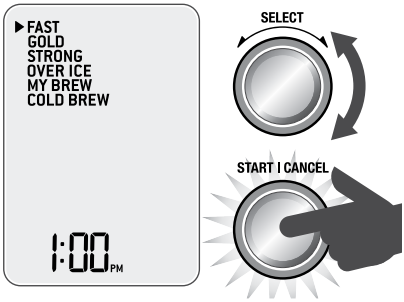
Wipe the exterior stainless steel housing with a soft, damp cloth. Wash the lid, brew basket, cone filter insert, mesh basket filter, and carafe in warm, soapy water and a soft cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Rinse and dry thoroughly. Press carafe drip stop ensuring it can freely move up and down.

WATER HARDNESS SETTING

When first turned on, the machine will show 'HArd' on LCD, asking you water hardness level. Press SELECT dial once. Dip the water hardness test strip into the filled water tank for 1 second, remove and wait for 1 minute to reveal the result. Rotate SELECT dial and press the dial to select the level according to the number of dots shown on the strip. To reset water hardness, please refer to FACTORY RESET (page 18).

FLUSHING FOR FIRST TIME USE

1. Ensure that the empty coffee basket and empty carafe (with assembled lid) are inserted into the machine.
2. Fill the water tank with fresh cold water to the MAX mark on the water tank. Plug into power outlet and press the START|CANCEL button to turn the machine on. Rotate the SELECT dial to FAST. Press the START|CANCEL button. The machine will dispense all the water from the tank, through the system & into the empty carafe.



3. After flushing, empty the basket and carafe.

NOTE

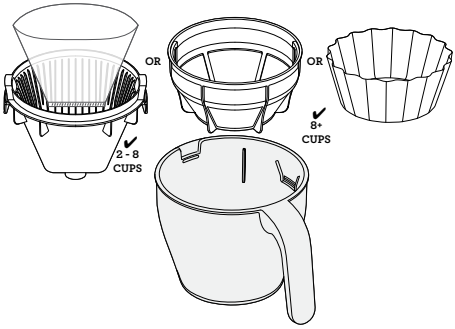
We recommend to flush once more in Fast mode.

Operation

BREWING A CARAFE

Ensure the brew basket is clean and the drip stop seal in the bottom of the basket is clean and free of coffee particles.

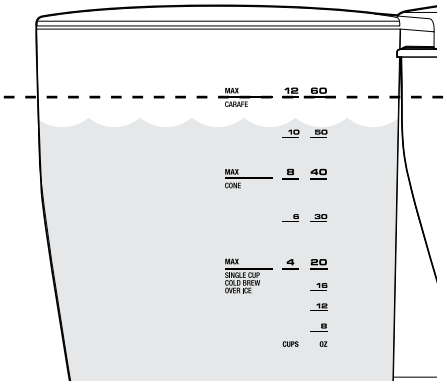
1. Select the correct basket & filter for the amount of coffee you're making. When brewing between 2 and 8 cups, we recommend you use the Cone shaped filter basket insert with paper filter (Cone paper filter is not included). When brewing more than 8 cups, use mesh basket filter or flat bottom brew basket with large paper filter.



CAUTION

Filling the basket without a mesh basket filter or filter paper may cause the basket to overflow during the brewing cycle.

2. The LCD will display the basket setting - "Basket" or "Cone". To change the basket type, rotate the SELECT dial to Settings & press the dial. Rotate the SELECT dial to the basket type, press the SELECT dial to set.
3. Fill the water tank with fresh cold water up to the MAX marking on the water tank.



NOTE

This machine will brew all the water in the tank. Ensure the tank does not contain an excess amount of water.

4. For the very best tasting coffee, we recommend using freshly roasted whole bean coffee and grind with a burr grinder directly before you brew. The grind should be medium/coarse, never use coffee ground for espresso as your coffee basket may overflow.
5. Grind enough coffee beans for the volume you're making. For a full 60oz carafe, we recommend 3.5oz (99g) of coffee, approximately 12 level Breville measuring scoops. Roughly 1 scoop for every 5oz. Refer coffee/water ratio chart on page 16.
6. Insert the correct filter paper, cone or flat bottom, or mesh basket, into the brew basket, then, add your ground coffee. Insert the brew basket into the machine.

NOTE

Never use both mesh basket filter and paper filter at the same time.

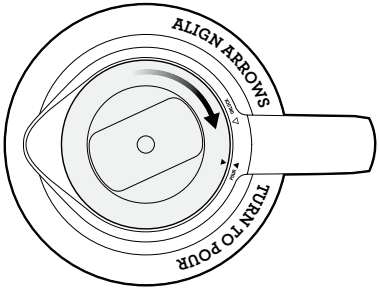
NOTE

Coffee with superior taste & clarity will come from using a paper filter.

NOTE

The mesh basket filter will allow some fine coffee grounds to brew into the coffee. This will appear as sediment in the cup or carafe. This is normal. Only use the mesh basket filter provided as others may cause the machine to overflow.

7. Lock the carafe lid and place the carafe under the drip stop outlet.



CAUTION

The carafe MUST be in place before you brew with water level higher than 'SINGLE CUP' line. Otherwise the coffee basket will overflow.

NOTE

Always ensure your carafe is clean and empty before brewing. Residual coffee will affect the taste and liquid in the carafe will cause it to overflow.

NOTE

Always ensure your carafe is EMPTY before brewing to prevent overflow.

8. Rotate the SELECT dial to the desired mode. Press the START|CANCEL button. The machine will display the progress:
   - The machine will remind you to insert either cup or carafe where applicable
   - **Heating:** the heating system is being pre-heated to the optimal temperature
   - **Blooming:** the bloom phase of preparation is in progress
   - **Brewing:** brew water at the correct/ selected temperature is being delivered to the ground coffee
9. When your coffee is ready, the machine will beep 3 times. The machine will display the "Time since brewed".



NOTE

Never fill the water tank once the coffee machine has started a brewing cycle.

BREW MODES

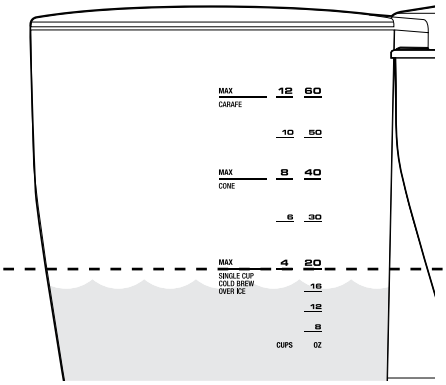
- **FAST:** This mode is to deliver the fastest brewed coffee. This coffee machine is one of the fastest 12 cup (60oz) brewers.
- **GOLD** (recommended): This mode is to meet SCA (Specialty Coffee Association)'s rigorous technical requirements using the cone filter basket.
- **STRONG:** This brewing mode delivers a stronger tasting coffee.
- **MY BREW:** Allows you to customize every brew setting.
  - **Bloom Time:** Coffee bloom occurs when hot water hits the ground coffee. This setting allows you to adjust how long the bloom time lasts. We recommend 30-60 seconds. During this time the brewing cycle pauses to allow coffee to naturally bloom. See 'TIPS' for more about Bloom Time.
  - **Brewing Temp:** You can adjust the temperature of the brew water being delivered to the ground coffee to suit your favorite coffee. See "TIPS" for more about setting brew water temperature.
  - **Flow Rate:** You can adjust brewing time to control contact time by adjusting the water delivery speed. Choose between Slow, Medium, and Fast (default).
  - **Pour Over:** If you are using the Pour Over Adapter, this must be turned on. The Adapter is sold separately at breville.com.
- **OVER ICE:** This is to make stronger coffee for ice coffee.
  - Fill the water tank with the amount of water you want to brew up to 20oz line and start brewing. After brewing, pour over ice. See 'TIPS' for details.
- **COLD BREW:** Cold Brew coffee is brewed differently to traditional coffee. It uses cold, not hot water. Your brewer uses the "Full Immersion" method of brewing cold brew which steeps the water and coffee together over an extended duration – typically between 4 - 14 hours. This method creates an intense smooth coffee with little bitterness. Brew ratios are also different, and much higher than normal. Breville recommends a brew ratio 2-3 times higher than average, approximately 3 Breville scoops to every 5oz of water.
  - See 'TIPS' for step-by-step guide of brewing Cold Brew.
  - Brew time is adjustable.

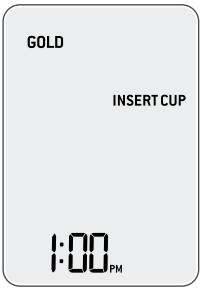
NOTE

OVER ICE mode and COLD BREW mode will be disabled if there is more than 20oz of water in the tank.

SINGLE CUP/SMALLER VOLUMES (LESS THAN 4 CUPS, 20OZ)

1. Your Breville Precision Brewer will recognize when the brewer has less than 4 cups (20oz) of water & will adjust the brew settings, automatically, to make the best possible tasting coffee. Fill your cup with fresh cold water and then pour it into the water tank, ensuring the water level stays below the SINGLE CUP line.





NOTE

DO NOT fill the water tank more than SINGLE CUP line or the volume of the cup used to receive the coffee. It will overflow as the machine brews until the water tank becomes empty.

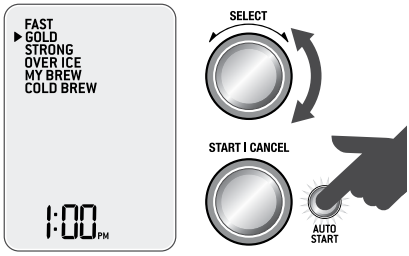
2. Place your empty cup underneath the brew basket outlet.
3. We recommend using cone filter basket insert for single cups. It ensures proper contact between the brew water and the ground coffee.
4. To change the basket type, rotate the SELECT dial to Settings and press to enter the Settings mode and select "Basket Type".
5. Rotate the dial to select “Cone”, and press dial to select. “Cone” will be displayed on the LCD.
6. Insert the Cone filter basket into the brew basket. Use the alignment marks as a guide.
7. Place a cone shaped paper filter into the cone filter basket.
8. Grind the correct amount of whole bean coffee for the amount you are brewing. 1 level Breville scoop of ground coffee is suitable for 5oz (150ml) of water.
9. Select desired brewing mode, Fast, Gold, MyBrew or Strong.
10. Press START|CANCEL to begin brewing.

Programming

AUTO START

Allows you to automatically start brewing at preset time.

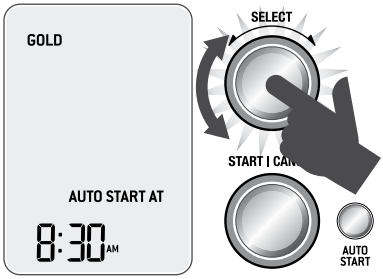
1. Set filter basket type for the amount of coffee you're brewing.
2. Select your brewing mode.
3. Fill the water tank with enough fresh cold water for the amount of coffee you're brewing.
4. Insert the brew basket with your desired insert or paper filter and add coffee.
5. Insert the appropriate cup or the carafe with the lid locked in place into the machine.
6. Press the AUTO START button.



7. The machine will prompt you to set the time for Auto Start. Rotate the SELECT dial to adjust Auto Start time press SELECT dial to set. Auto Start is now set and the machine will enter Auto Start mode, brewing automatically at the set Auto Start time.

NOTE

If the clock hasn't been set, the machine will prompt you to set the clock. Ensure the clock is correct. The clock will reset every time the unit is unplugged.



8. Pressing START|CANCEL will cancel Auto Start.

SETTINGS

- SET CLOCK: Set the time displayed on LCD.
- SOUND: Sound volume is adjustable and also can be turned off.
- STANDBY: Adjust time to automatically enter STANDBY mode after a period of no use.
- FILTER TYPE: Factory setting is Flat basket, adjustable when using the Cone filter basket insert.

ENTERING STANDBY MODE AT ANY TIME

Press the START|CANCEL button for 3 seconds.

DEGREE INDICATION PREFERENCE (°C/°F)

To switch between °F and °C, press SELECT dial and AUTO START button together. Rotate SELECT dial to select, then press SELECT dial to set.

CHILD-LOCK

To prevent children from possible danger, child-lock feature is available. Press and hold AUTO START button for 5 seconds. LCD will display "CL" when it is locked. Repeat this again or unplug the unit to unlock.

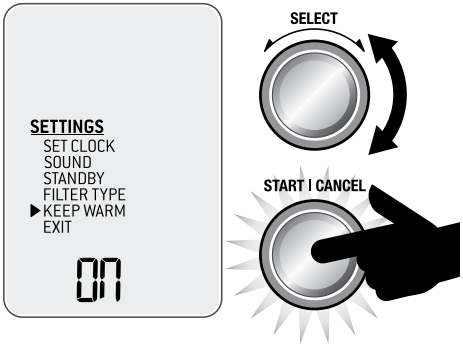
CAUTION

The heater plate is hot to touch when activated after brewing.

CAUTION

To not put thermal carafe when keep warm in on because it will destroy the insulation on the thermal carafe.

KEEP WARM



- Keep warm will engage on default for brew volumes of above 4 cups.
- Keep warm can be switched off by going into the settings menu>keep warm>on/off.
- Keep warm will not engage on cold brew mode or pourover mode.

CAUTION

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.

WARNING

Do not place pour over kit/box on heater plate when hot.

Tips

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 are a personal preference. Vary the type of coffee beans and the amount of ground coffee to achieve your preferred taste.
- Freshly ground beans are the 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.

PRE-GROUND COFFEE

- Pre-ground coffee is convenient, but will never taste as good as coffee ground right before you brew. We recommend investing in a quality burr grinder so you can grind fresh whole bean coffee right before you brew and enjoy superior tasting coffee.
- 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 mesh basket 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 filter grind" suitable for use with a drip coffee machines. Never use "Espresso grind" as the finer grind size may cause the coffee basket to block and and will be over-extracted.

COFFEE/WATER RATIO

We recommend 1 level Breville scoop of coffee grounds per 5oz (150ml) cup of water. Adjust the amount according to your individual taste. The maximum capacity for pre-ground coffee is 12 level Breville scoops. Exceeding this amount may cause the coffee basket to overflow.

Cups of coffee (5oz/150ml cup)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Spoons of coffee grinds	1 (0.3oz / 8.25g)	2 (0.6oz / 16.5g)	3 (0.9oz / 24.75g)	4 (1.2oz / 33g)	5 (1.5oz / 41.25g)	6 (1.8oz / 49.5g)	7 (2.1oz / 57.75g)	8 (2.4oz / 66g)	9 (2.7oz / 74.25g)	10 (3oz / 82.5g)	11 (3.3oz / 90.75g)	12 (3.6oz / 99g)
Water amount	5oz / 150ml	10oz / 300ml	15oz / 450ml	20oz / 600ml	25oz / 750ml	30oz / 900ml	35oz / 1.05L	40oz / 1.2L	45oz / 1.35L	50oz / 1.5L	55oz / 1.65L	60oz / 1.8L

BLOOMING

- When coffee is roasted, CO_2 is trapped inside the bean. Coffee grounds release this CO_2 when hot water hits them, and this is called “blooming”. Your Brewer can automatically adjust bloom time by controlling the water flow. Blooming can have an impact on the aromas and flavors of the brewed cup. If the coffee is overly bitter shorten bloom time, and if it’s sour make it a little longer.

PRE-HEATING

- 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.

WATER QUALITY

- Fresh, good-tasting water is essential for a perfect cup. If the water contains excessive sediment, or has an ‘off’ taste or odor, we recommend using filtered water.

ICED COFFEE

- Iced coffee is at its best when the coffee is brewed strong because the coffee is diluted by the melting ice cubes. To achieve great Iced coffee we recommend brewing in OVER ICE mode. Fill the tank ensuring the water level does not exceed the 20oz level.
- Fill the brew basket with twice the amount of coffee you'd normally use for regular brewed coffee.
- Brew into the carafe.
- 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.

NOTE

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.

COLD BREW

Your Brewer will produce a maximum of 20oz of Cold Brew. Due to the long duration (typically 4-14 hours) of the brewing process we recommend setting the machine up overnight so the Cold Brew will be ready in the morning.

1. Fill the tank with your desired volume of water ensuring this is below the COLD BREW line.
2. Remove the basket, and ensure both the cone insert and mesh basket filter are removed. Add a large paper filter and then coffee at 2-3 times of regular ratio (approximately 12 scoops for 20oz).
   Reinsert the basket into the machine.
3. Remove the lid from the carafe and re-insert – the lid must not be on the carafe during the brewing process, alternatively, use another vessel.
4. Navigate to the COLD BREW setting and press START|CANCEL. The machine will then begin brewing the water without the heating element. Once this is complete a countdown timer will display on the LCD indicating when the Cold Brew is finished. At this point the machine will automatically dispense the Cold Brew into the waiting carafe.

NOTE

Brew Time for Cold Brew can easily be adjusted to your preference, anywhere between 1min – 24hrs.

NOTE

Do not add ice to the tank. Cold, chilled water should be added.

CAUTION

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.

Care & Cleaning

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

CLEANING THE OUTER HOUSING

The outer housing and LCD screen can be cleaned with a soft, damp cloth. Apply cleaner 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.

CLEANING THE COFFEE BASKET AND MESH BASKET FILTER

Remove the coffee basket. Discard any ground coffee and filter paper. The coffee basket and mesh basket filter can be rinsed under running water. Ensure the fine holes of the mesh basket filter are clear. For a deeper clean, wash the coffee basket and mesh basket filter in warm, soapy water with a soft bristled brush.

CAUTION

The coffee basket, mesh basket 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 warm running water. For a deeper clean, we recommend regularly washing the carafe in warm, soapy water using a soft bristled brush. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Rinse and dry thoroughly.

CLEANING THE SHOWERHEAD

Simply wipe down the showerhead area periodically. However, if a more thorough clean is required, the Showerhead can be removed by unlocking the Showerhead Ring. Rotate clockwise then remove the Showerhead for cleaning. Once complete, reinstall the Showerhead.

DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in internal components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and taste of the coffee.
We recommend to descale regularly. When LCD shows “DESCALE” (flashing), descaling cycle is needed.

NOTE

It takes approximately 15 minutes to complete descaling cycle.

1. Empty the tank. Prepare a descale solution in accordance with manufacturer's instructions. Pour this solution into the empty water tank.
2. Place the basket and the carafe into position under the drip stop outlet (Ensure the carafe is empty and the lid is securely locked).
3. Press SELECT button for 3 seconds to start descaling cycle. LCD with show “dSL” for 1 second and then tell remaining time of descaling cycle.
4. When the descaling process is finished, the LCD screen will go back to the main menu. To completely remove residual water in the tank, invert the machine and brew with fresh water twice. Discard the water from the carafe and rinse thoroughly.

NOTE

We recommend to brew through again after descaling to brew out the residue descale solution.

NOTE

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

FACTORY RESET

This is to reset the machine to the factory settings, including water hardness setting. Hold the START button, the SELECT button, and AUTO START button altogether for 3 seconds. When LCD shows “rES” (flashing), press SELECT button to start. Then next prompt asks “YES” or “no” to confirm. Rotate and press SELECT dial/ button.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Coffee too strong or weak	• Amount of coffee and water is not correct (1 spoon : 5oz/150ml cup).	• Check correct amount of coffee or water is used.
Coffee leaking from basket when removed	• The basket drip-stop seal doesn't cover the gap properly due to foreign material.	• Check that there is no obstruction in the basket drip-stop seal. Wash out the basket seal by turning the basket upside down, and pressing down and rinsing into the seal to clear any particles obstructing that area.
Coffee overflowing from the basket (CAUTION: If the basket has overflowed remove slowly and with caution)	• Carafe is not inserted. • Amount of coffee and water is not correct (1 spoon : 5oz/150ml cup). • Grind size is too fine. • Too much grinds in the basket. • No paper in the basket. • Putting paper into mesh basket filter.	• If you are brewing with carafe, check that the carafe is inserted. • Check that the correct amount of coffee and water is used for the operation. • Correct grind size/amount. • Use mesh basket filter without paper and other baskets with paper.
'FILL TANK' on LCD screen	• Water tank is empty or not enough water to brew the selected volume. • Sensors may be dirty.	• Open the lid and pour the desired amount of cold, preferably filtered water. • While the tank is empty wipe the sensor prisms in the tank with a cloth.
Auto Start does not function	• Auto Start does not repeat after it has been activated.	• Re-engage the Auto Start mode for each time that it needs to be used.
Shows 'CLOCK' when Auto Start is pressed	• Current time should be set before setting Auto Start.	• Set the current time before using Auto Start.
Clock does not remember time	• Clock is cleared every time the unit is unplugged.	• Keep the unit plugged.
Auto Start starts at the wrong time	• Current time is not correct.	• Check that the current time is correct.
Carafe overfilling	• Carafe is not completely empty before brewing. • Amount of water is too much.	• Check that the carafe is empty before brewing. • Check that the MAX line on the water tank is not exceeded. • Ensure water runs freely through carafe lid.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
LCD shows 'FILL TANK' when there is water in the tank	• Check that the unit is not in direct sunlight or direct bright lighting.	• Move unit away from the light source.
Brew doesn't start	• There is no water in the water tank. • Each brewing mode has different water amount limits, and it does not brew when the amount is beyond the limit.	• Check that the water tank is filled. • Check the water amount limits for each mode.
Showerhead falls out	• The showerhead may loosen and fall out from time to time if not inserted or tightened correctly.	• Please wash the showerhead ring and seal and re-insert.
The mesh filter in the water tank loosens and floats	• Mesh filter is not inserted or tightened correctly.	• Call Breville Consumer Support.
Carafe drip stop stays down	• The drip stop is stuck.	• Pull the drip stop back up. • Clean the drip stop for any foreign objects of coffee grinds or stains. • If the problem persists and drip stop does not return to top position please call Breville Consumer Support.
Unit produces excessive steam while brewing or runs for extended periods with only steam output	• Brewing performance is affected by scale accumulated by hard water. • Brewing temperature profile is not properly set.	• Descale the unit. • Call Breville Consumer Support if problem persists.
'DESCALE' on LCD screen (flashing)	• Brewing performance is affected by scale accumulated by hard water.	• Descale the unit.
Unit shows "too hot"	• Unit has been run too many times back to back and the components are overheated.	• Let unit rest for at least 20mins before starting another cycle.
Shows Err1, Err2, Err4, or Err5	• Internal system error.	• Unplug unit and let cool and retry. Call Breville Consumer Support if problem persists.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Shows Err7	• There is a blockage in the system.	• Empty the tank, remove any blockage, and wipe. • Cool down and run FAST cycle with 60oz / 1L. • Descale the unit. • Call Breville Consumer Support if problem persists.
Shows Err3	• The issue indicates an unstable power supply.	• Unplug and check plug connections and power supply with caution. Let cool and retry. Call Breville Consumer Support if problem persists.
OVER ICE and COLD BREW modes are disabled	• If the water is more than 20oz / 600ml, these modes are disabled.	• Reduce the amount of water in the tank.
Does not keep warm after brewing,	• Brewed when the volume was under 4 cups. • Keep warm turned off.	• Brew more than the 4 cup line at the tank. • Check the mode used. • Turn on keep warm function.

the Breville Precision Brewer™ Glass

Manuel d'instructions - BDC400



Breville®

Table des matières

24 Breville vous recommande la sécurité avant tout
31 Composants
33 Fonctionnalités
34 Assemblage
34 Fonctionnement
38 Programmation
40 Trucs
42 Entretien & nettoyage
44 Guide de dépannage

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

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

  débranchez-le de la prise murale.

- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface stable et résistant à la chaleur.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément à gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher un four chaud.
- Assurez-vous qu'il y a une distance d'au moins 10 cm (4 po) tout autour de l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le réservoir d'eau est vide. Utiliser seulement de l'eau froide, préférablement filtrée. Ne remplissez pas le réservoir avec d'autre liquide que de l'eau.
- Assurez-vous que le panier café filtre à mailles ou un filtre en papier (8-12 tasses avec fond plat ~ 8,25 cm / 3¼ po) est placé dans le panier à café avant d'utiliser l'appareil. N'utilisez pas le panier café filtre à mailles en même temps qu'un filtre en papier.
- Avant de commencer un cycle d'infusion:
  - –Vérifiez si le levier antigoutte se déplace librement de haut en bas.
  - –Videz complètement la carafe et verrouillez bien le couvercle.
  - –Insérez et faites reposer la carafe sur le levier antigoutte.
  - –Assurez-vous que le panier filtre est vide et parfaitement installé.
- Durant le cycle d'infusion:
  - –Ne retirez pas la carafe ni le panier filtre. Le fait de ne pas respecter ces consignes entraînera un risque de brûlure ou de blessure grave.
- Certaines surfaces peuvent être très chaudes; soyez prudent lorsque vous y touchez ou soulevez l'appareil ou ses accessoires.
- Utilisez seulement la poignée lorsque vous soulevez la carafe.

- La carafe est conçue pour être utilisée exclusivement avec cet appareil. Elle ne doit en aucun cas être utilisée sur une cuisinière ou dans le four à micro-ondes.
- Des brûlures peuvent survenir si le couvercle de la carafe ou le panier sont retirés durant le cycle d'infusion.
- Assurez-vous toujours que le couvercle de la carafe est bien verrouillé sur la carafe avant de verser le liquide.
- N'utilisez pas la carafe si la poignée est craquée, lâche, affaiblie ou endommagée.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée pour soulever et déplacer la carafe.
- Ne déposez pas la carafe chaude sur une surface humide, froide ou thermosensible.

⚠ ATTENTION

- Risque de blessure.

L'installation ou le retrait convenable du panier sont requis pour réduire le risque d'éclaboussures d'eau chaude.

- Assurez-vous toujours que le couvercle de la carafe est bien verrouillé sur la carafe avant de verser le café.
- N'utilisez pas la carafe si la poignée est fissurée, relâchée, affaiblie ou endommagée.
- N'utilisez pas le panier filtre si la poignée est fissurée, relâchée, affaiblie ou endommagée.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous de la poignée pour soulever ou déplacer la carafe.
- Laissez toujours refroidir la machine avant de retirer le panier filtre.
- Ne placez pas la carafe chaude sur une surface humide, froide ou sensible à la chaleur.
- Éteignez toujours l'appareil en le débranchant de la prise murale avant de tenter

de le déplacer, s'il n'est pas en usage ou avant de 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 abrasifs tels que la laine d'acier ou les tampons à récurer pour nettoyer les pièces de l'appareil.
- L'usage d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut entraîner un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Des brûlures peuvent survenir si le panier est retiré durant le cycle d'infusion.
- Afin de réduire le risque d'éclaboussures d'eau chaude, une installation adéquate du panier filtre, du joint de la douchette et de la bague de verrouillage de la douchette est requise.

⚠ ATTENTION

- Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits alcalins lors du nettoyage, utilisez un chiffon et un détergent doux.
- La surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
- L'appareil ne doit pas être placé sur un cabinet en cours d'utilisation.

IMPORTANTES PRÉCAUTIONS POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon avant usage.
- Pour vous protéger contre le risque d'incendie, d'électrocution et de blessure, n'immergez pas le cordon, 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 opération.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est recommandé 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.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.

⚠ ATTENTION

- Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide filtrée. L'eau déminéralisée ou distillée n'est pas recommandée, car elle affectera le goût du café.

INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation qui prévient les blessures corporelles ou dommages pouvant découler du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Les cordons d'alimentation détachables ou rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une rallonge:

(1) sa puissance nominale doit être équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée a la terre.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu d'une personne responsable de leur sécurité la supervision ou les instructions requises pour utiliser l'appareil. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils ont reçu d'une personne responsable de leur sécurité la supervision ou les instructions requises pour utiliser l'appareil de manière sécuritaire et qu'ils en comprennent les dangers inhérents.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de 8 ans et plus et supervisés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

NOTE

Cet appareil est muni d'une fiche à trois tiges reliée à la terre. Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche doit s'insérer d'une seule façon dans une prise murale polarisée. Si la fiche ne s'insère pas correctement,

contactez un électricien qualifié.
N'utilisez pas un adaptateur et ne modifiez d'aucune façon la fiche d'alimentation. Ne branchez pas l'appareil à un interrupteur ou un dispositif externe (comme une minuterie, un moniteur ou une télécommande) qui peut être mis sous tension ou hors tension.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

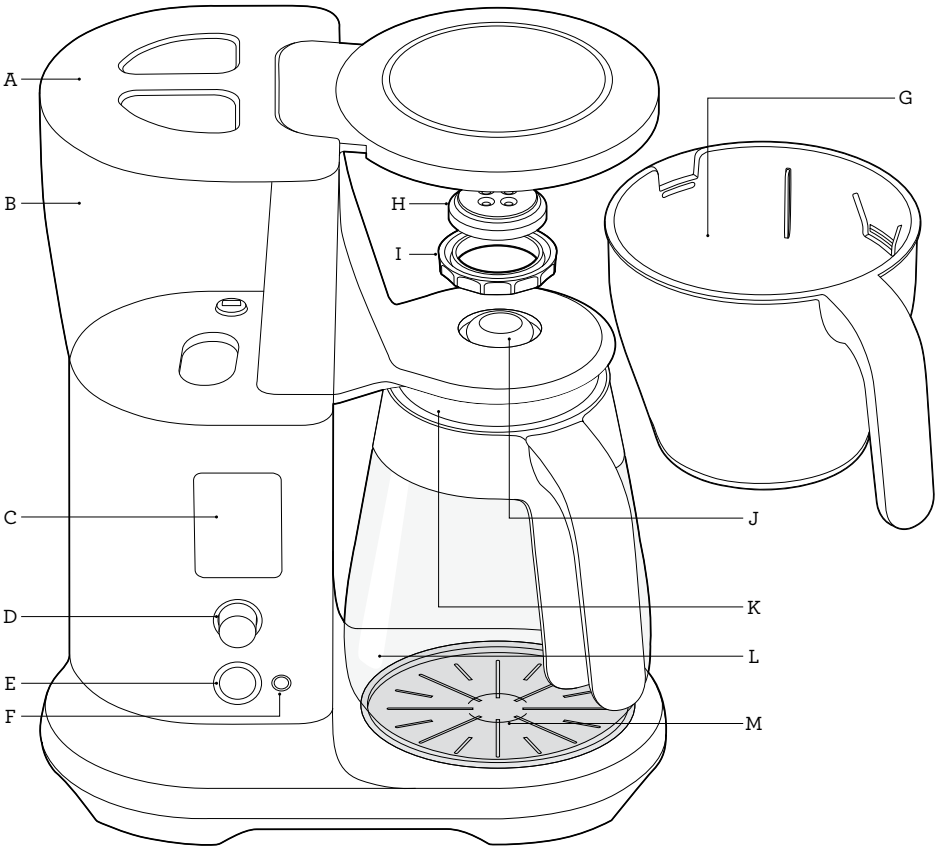
Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® conçue spécialement avec anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la prise électrique.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

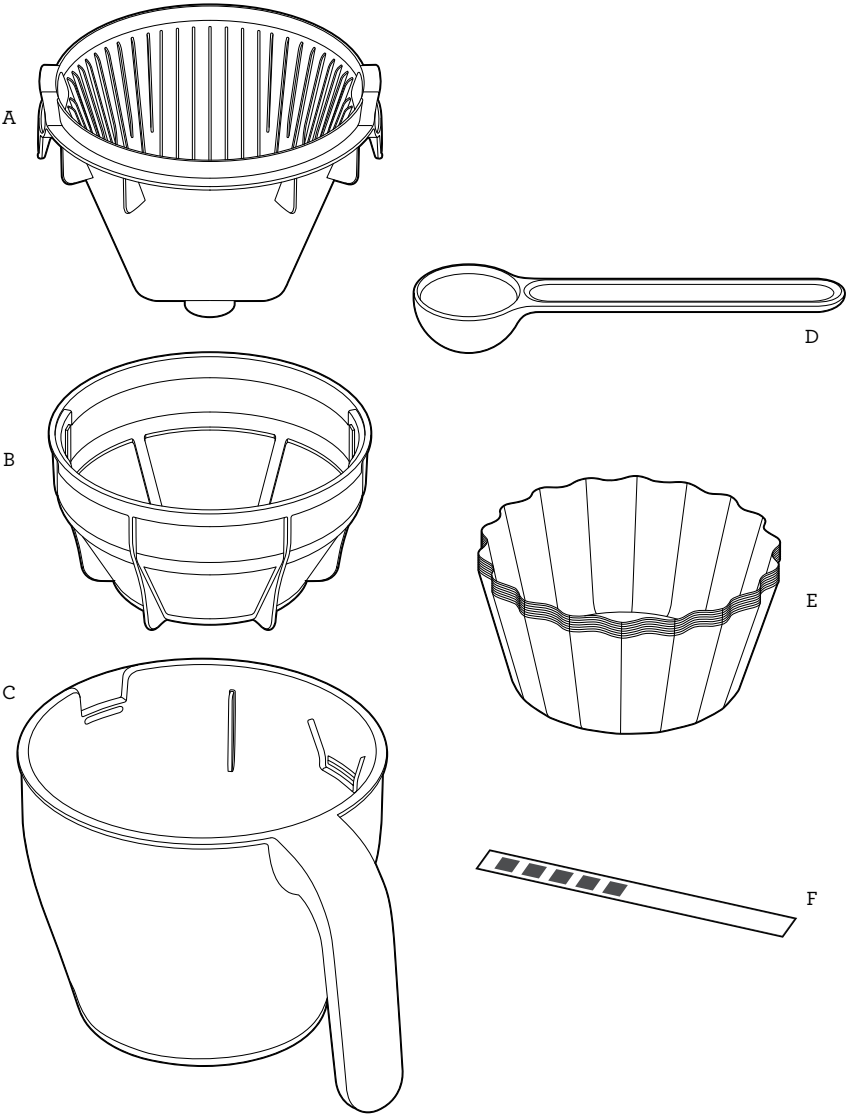
(Applicable aux résidents de la Californie seulement).
Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants



A. Couvercle du réservoir
B. Réservoir d'eau
C. Écran ACL
D. Cadran SÉLECTION
E. Touche MARCHE|ARRÊT
F. Touche MARCHE AUTOMATIQUE
G. Panier à infusion
H. Douchette
I. Bague de la douchette
J. Levier antigoutte
K. Couvercle de la carafe
L. Carafe en verre
M. Plaque chauffante



ACCESSORIES

A. Panier filtre en cône
B. Panier café filtre à mailles
C. Panier à infusion
D. Cuillère à mesurer Breville
E. Filtres en papier à fond plat (paquet de 10)
F. Bandelette-test pour dureté de l'eau
(voir page 34 pour les instructions)

Fonctionnalités

Votre cafetière Precision Brewer de Breville a été conçue pour préparer un café de qualité supérieure et selon vos goûts, peu importe le style de café que vous préférez.

Fast (Rapide): Infusez jusqu'à 12 tasses (60 oz) aussi rapidement que la cafetière peut acheminer l'eau dans le réservoir.

Gold (Or): Ce mode a été certifié par la SCA (Association des cafés de spécialité) pour répondre à ses exigences techniques rigoureuses, en utilisant le panier filtre en cône et des volumes d'eau de 1 L & 1,2 L pour un ratio de 55 g de café pour 1 L d'eau.

Strong (Fort): Les paramètres d'infusion sont réglés automatiquement afin d'obtenir un café plus fort.
Truc: pour un café fort, augmentez la quantité de café moulu que vous utilisez normalement.

Over Ice (Sur glace): Préparez jusqu'à 4 tasses (40 oz) de café fort au goût savoureux, lorsque servi sur glace et garni comme vous le souhaitez.

MyBrew (Mon infusion): Infusez jusqu'à 12 tasses (60 oz) avec un contrôle accru sur toutes les variables - température de l'eau, durée d'éclosion, vitesse d'acheminement de l'eau - de sorte que vous obtiendrez un café comme vous l'aimez.

Cold Brew (Infusion à froid): Préparez jusqu'à 20 oz de café froid avec la flexibilité d'ajuster le temps de trempage de 0-24 heures pour que votre café s'écoule automatiquement dans le contenant de votre choix.

Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballez toutes les pièces et accessoires avant d'enlever et de jeter le matériel d'emballage et les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise murale.

Essuyez le boîtier en acier inoxydable avec un chiffon doux et humide. Lavez le couvercle, le panier d'infusion, le panier filtre en cône, le panier café filtre à mailles et la carafe dans l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyants, tampons à récurer ou chiffons abrasifs qui pourraient égratigner la surface. Rincez et séchez soigneusement. Appuyez sur le levier antigoutte pour vous assurer qu'il bouge librement de haut en bas.

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

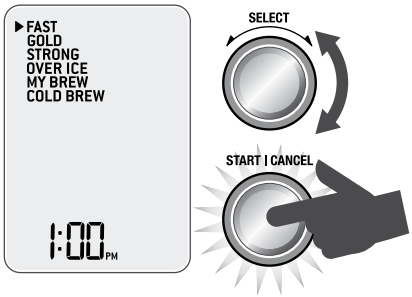
Lors de la première utilisation, la machine affichera 'HArd' (dureté) sur l'écran ACL, vous demandant de déterminer le niveau de dureté de l'eau. Appuyez une fois sur le cadran SÉLECTION. Plongez la bandelette-test dans le réservoir d'eau durant 1 seconde, retirez-la et attendez 1 minute pour avoir le résultat. Tournez le cadran SÉLECTION et appuyez pour sélectionner le niveau approprié. Pour réactiver le réglage de la dureté de l'eau, veuillez vous référer à RÉINITIALISER LES RÉGLAGES D'USINE (page 42).

PURGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Assurez-vous que le panier à café vide et la carafe vide (avec son couvercle) sont bien insérés dans la machine.
2. Remplissez le réservoir d'eau froide et fraîche jusqu'à la marque MAX. Branchez la machine dans la prise murale et appuyez sur MARCHE|ARRÊT pour faire démarrer la machine.

   Tournez le cadran SÉLECTION à FAST (Rapide). Appuyez sur la touche MARCHE|ARRÊT. La machine laissera passer dans le système toute l'eau contenue dans le réservoir et l'eau s'écoulera dans la carafe vide.
3. Après la purge, videz le panier et la carafe.

NOTE



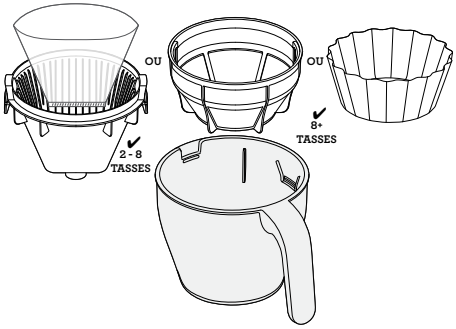
Nous recommandons de purger une fois au mode FAST (Rapide).

Fonctionnement

INFUSION D'UNE CARAFE

Assurez-vous que le panier d'infusion et le joint antigoutte dans le bas du panier sont propres et exempts de particules de café.

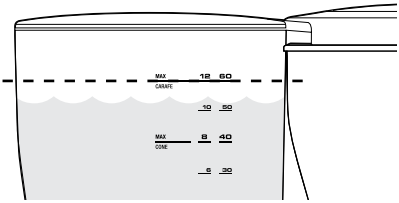
1. Sélectionnez le panier et le filtre adéquats selon la quantité de café que vous préparez. Si vous infusez entre 2 et 8 tasses, nous recommandons d'utiliser le panier filtre en forme de cône avec un filtre en papier (le filtre en papier en forme de cône n'est pas inclus). Si vous infusez plus de 8 tasses, utilisez le panier café filtre à mailles ou le panier à infusion à fond plat avec un grand filtre en papier.



ATTENTION

Le fait de remplir le panier sans panier café filtre à mailles ou filtre en papier entraînera un débordement du panier durant le cycle d'infusion.

2. L'écran ACL affichera le type de panier "Basket" ou "Cone". Pour changer le type de panier, tournez le cadran SÉLECTION et appuyez sur le type de panier, puis appuyez à nouveau sur le cadran pour fixer votre choix.
3. Remplissez le réservoir d'eau froide et fraîche jusqu'à la marque MAX.



NOTE

La machine infusera toute l'eau du réservoir. Assurez-vous que le réservoir ne contient pas une quantité excessive d'eau.

4. Pour un café des plus savoureux, nous vous recommandons d'utiliser des grains de café fraîchement torréfiés et moulus avec le moulin à meules directement avant l'infusion. La mouture doit être moyennement grossière; n'utilisez jamais de mouture à espresso, car le panier à café débordera.
5. Broyez suffisamment de grains pour le volume de café que vous préparez. Pour une pleine carafe de 60 oz, nous recommandons 99 g (3,5 oz) de café, environ 12 cuillères à mesurer Breville bien rases. Grosso modo 1 cuillère par 5 oz (150 ml). Consultez le tableau de ratio café/eau à la page 39.
6. Insérez le filtre en papier, en cône ou à fond plat ou le panier café filtre à mailles dans le panier à infusion, puis ajoutez le café moulu. Insérer le panier à infusion dans la machine.

NOTE

N'utilisez jamais simultanément le panier café filtre à mailles et le filtre en papier.

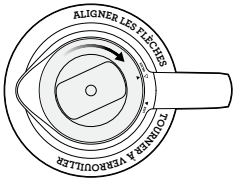
NOTE

L'usage d'un filtre en papier procurera un café plus savoureux et limpide.

NOTE

Le panier café filtre à mailles laissera passer de minuscules grains de café. Cela ressemblera à des sédiments dans la tasse ou la carafe, ce qui est tout à fait normal. Utilisez uniquement le panier café filtre à mailles fourni; tout autre panier café filtre à mailles pourrait causer un débordement de la machine.

7. Verrouillez le couvercle et placez la carafe sous le levier antigoutte.



ATTENTION

La carafe DOIT être en place avant que vous infusiez avec un niveau d'eau excédant la ligne 'SINGLE CUP' (une seule tasse). Autrement, le panier débordera.

NOTE

Assurez-vous toujours que la carafe est propre et vide avant l'infusion. Les résidus de café affecteront le goût du café et le liquide dans la carafe causera un débordement.

NOTE

Assurez-vous toujours que la carafe est VIDE avant l'infusion. Cela préviendra les débordements..

8. Tournez le cadran SELECTION au mode désiré. Appuyez sur la touche MARCHE|ARRÊT. La machine affichera la progression:
   - La machine vous rappellera d'insérer soit une tasse, soit la carafe, selon le cas.
   - Heating (Chauffage): le système se préchauffe à la température optimale.
   - Blooming (Éclosion): la réaction d'éclosion est en progression.
   - Brewing (Infusion): l'eau à la température adéquate/sélectionnée est acheminée dans le café moulu.
9. Lorsque le café est prêt, la machine bipera 3 fois et affichera "Time since brewed" (temps écoulé depuis l'infusion).



NOTE

Ne remplissez jamais le réservoir après que le cycle d'infusion eût débuté.

MODES D'INFUSION

- FAST (Rapide): Ce mode permet de préparer le plus rapidement un café. Cet appareil est l'une des plus rapides parmi les machines à café de 12 tasses (60 oz).
- GOLD (Or) (recommandé): Ce mode a été certifié par la SCA (Association des cafés de spécialité) pour répondre à ses exigences techniques rigoureuses en utilisant le panier filtre en cône.
- STRONG (Fort): Ce mode permet de préparer un café au goût plus fort.
- MY BREW (Mon infusion): Vous permet de personnalisé chaque réglage d'infusion.
  - Bloom Time (Temps d'éclosion): La réaction d'effervescence se produit lorsque l'eau chaude touche le café moulu. Ce réglage vous permet d'ajuster la durée de réaction. Durant ce temps, le cycle d'infusion fait une pause pour laisser le café éclore naturellement. Voir "TRUCS' pour en savoir plus sur le temps d'éclosion.
  - Flow Rate (Débit de l'eau): Vous pouvez ajuster le temps d'infusion pour contrôler le temps de contact en réglant le débit de l'eau. Choisissez Slow (lent), Medium (moyen) ou Fast (rapide , défaut).
  - Pour Over (Infuseur à café): Si vous utilisez un adaptateur/infuseur, ce réglage doit être activé. L'adaptateur est séparément sur breville.com.
- OVER ICE (Sur glace): Cela permet de préparer un café plus fort pour être servi sur glace.
  - Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau requise jusqu'à la ligne 20 oz et démarrez l'infusion. Une fois terminé, versez le café sur glace. Voir 'TRUCS' pour plus de détails.

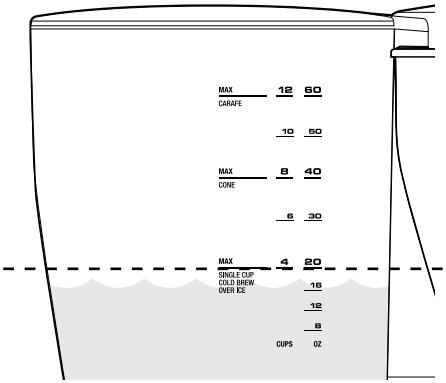
- **COLD BREW (Infusion à froid):** Le café froid est infusé différemment des cafés traditionnels. Il utilise de l'eau froide et non chaude. Votre machine utilise la méthode d'infusion "Pleine immersion" qui fait tremper l'eau et le café ensemble pour une période prolongée - typiquement entre 4 et 14 heures. Cette méthode crée un café au goût intense sans amertume. Les ratios sont très différents et beaucoup plus élevés que la normale. Breville vous recommande un ratio 2-3 fois plus élevé que la moyenne, soit approximativement 3 cuillères à mesurer Breville pour chaque 5 oz (150 ml) d'eau.
  - Voir 'TRUCS' pour savoir comment préparer une infusion à froid, étape par étape.
  - Le temps d'infusion est réglable.

NOTE

Les modes OVER ICE (Sur glace) et COLD BREW (Infusion à froid) seront désactivés s'il y a plus de 20 oz d'eau dans le réservoir.

UNE SEULE TASSE/PETITS VOLUMES (MOINS DE 4 TASSES/20 OZ)

1. Votre machine Precision Brewer de Breville saura quand il y a moins de 4 tasses (20 oz) d'eau dans le réservoir et ajustera les réglages automatiquement pour obtenir le café le plus savoureux possible. Remplissez votre tasse d'eau froide et fraîche et versez-la dans le réservoir, en vous assurant que le niveau d'eau soit sous la ligne SINGLE CUP (Une seule tasse).





NOTE

NE REMPLISSEZ PAS le réservoir au-delà de la ligne SINGLE CUP ou du volume de la tasse utilisée pour recevoir le café, sinon cela entraînera un débordement, puisque la machine infuse jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

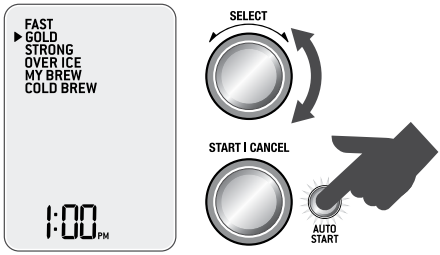
2. Placez votre tasse vide sous la sortie du panier.
3. Nous vous recommandons d'utiliser le panier filtre en cône pour les tasses individuelles. Cela favorisera le contact entre l'eau d'infusion et le café moulu.
4. Pour changer le type de panier, tournez le cadran SELECTION à Settings (Réglages), appuyez pour enter le mode de réglage et sélectionnez "Basket Type" (Type de panier)
5. Tournez le cadran pour sélectionner "Cone" et appuyez sur le cadran pour le sélectionner. "Cone" s'affichera sur l'écran ACL.
6. Insérez le panier filtre en cône dans le panier d'infusion, en alignant les marques.
7. Placez le filtre en papier en cône dans le porte filtre en cône.
8. Broyez la quantité requise de grains de café entier selon vos besoins. Une cuillère Breville rase de café moulu équivaut à 5 oz (150 ml) d'eau.
9. Sélectionnez le mode d'infusion désiré, soit Fast, Gold, MyBrew ou Strong (Rapide, Or, Mon Infusion ou Fort).
10. Appuyez sur MARCHE|ARRÊT pour démarrer l'infusion.

Programmation

MARCHE AUTOMATIQUE (AUTO START)

Ce programme permet de démarrer automatiquement l'infusion au moment désiré.

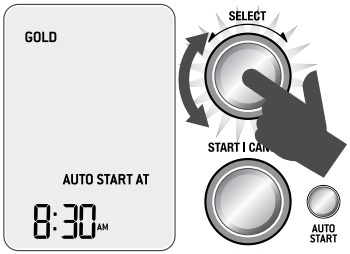
1. Réglez le type de panier filtre pour la quantité de café que vous infusez.
2. Sélectionnez votre mode d'infusion.
3. Remplissez le réservoir avec suffisamment d'eau froide et fraîche pour la quantité de café que vous infusez.
4. Insérez le panier d'infusion avec l'insert choisi ou le filtre de papier et ajoutez le café.
5. Insérez la tasse appropriée dans la machine ou la carafe avec son couvercle bien en place.
6. Appuyez sur MARCHE AUTOMATIQUE.



7. La machine vous demandera de régler l'heure de marche automatique. Tournez le cadran SELECTION pour ajuster l'heure de marche automatique, puis appuyez sur le cadran pour la régler. La marche automatique est maintenant réglée et la machine entrera dans ce mode, infusant automatiquement à l'heure réglée.

NOTE

Si l'heure n'a pas été réglée, la machine vous demandera de le faire. Assurez-vous que l'heure est correcte, car l'horloge se réinitialisera chaque fois que l'appareil sera débranché.



8. Le fait d'appuyer sur MARCHE|ARRÊT annulera la marche automatique.

RÉGLAGES

- SET CLOCK (Régler l'horloge): Règle le temps affiché sur l'écran ACL.
- SOUND (Son): Le volume du son est ajustable et peut aussi être éteint.
- STANDBY (Veille): Ajuste le temps pour entrer automatiquement en mode veille après une période d'inactivité.
- FILTER TYPE (Type de filtre): Le réglage d'usine est réglé pour le panier à fond plat; il est ajustable pour le panier filtre en forme de cône.

ENTRER EN MODE VEILLE EN TOUT TEMPS

Appuyez sur MARCHE|ARRÊT durant 3 secondes.

PRÉFÉRENCE D'UNITÉS DE TEMPÉRATURE (°C/°F)

Pour les changer en °C, appuyez simultanément sur le cadran SELECTION et la toucher MARCHE AUTOMATIQUE. Tournez le cadran SELECTION pour sélectionner les unités, puis appuyez à nouveau pour les régler.

VERROUILLAGE POUR ENFANTS

Afin de prévenir le risque de danger, un verrouillage pour enfants est disponible. Appuyez et tenez la touche DÉMARRAGE AUTOMATIQUE durant 5 secondes.L'écran ACL affichera "CL" lorsque verrouillé. Répétez l'opération ou débranchez l'appareil pour le déverrouiller.

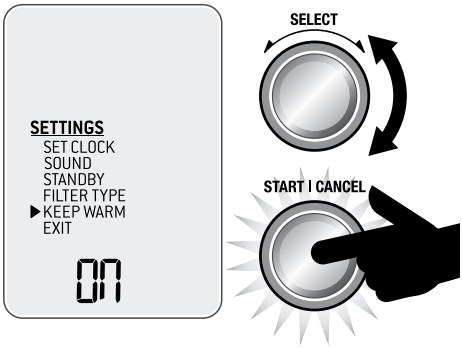
ATTENTION

La plaque chauffante est chaude au toucher lorsqu'activée après l'infusion.

ATTENTION

Ne mettez pas la carafe en place lorsque la fonction 'garde-au-chaud' est activée, car cela détruira le calorifugeage de la carafe thermique.

GARDE-AU-CHAUD



- Garde-au-chaud s'activera par défaut pour les volumes au-dessus de 4 tasses.
- Garde-au-chaud peut être désactivé en allant au menu de réglages > keep warm > on/off.
- Garde-au-chaud ne s'activera pas durant les modes Cold Brew (infusion à froid) ou PourOver (adaptateur).

AVERTISSEMENT

Ne placez pas le kit/boîte d'adaptateur sur la plaque chauffante lorsqu'elle est chaude.

ATTENTION

Ne placez pas adaptateur de goutteurs a café / support èa tasse sur la plaque chauffante quand il fait chaud.



Trucs

GRAINS ENTIERS

- TOUT EST DANS LA FRAÎCHEUR! Des grains de café frais et de qualité: voilà le secret d'un café succulent. Le café atteint son potentiel de saveur 5-20 jours après la torréfaction. Recherchez toujours la 'Date de torréfaction' sur le sac. Évitez les mentions 'Date de péremption' ou 'Date limite d'utilisation', car vous ne saurez jamais quand a eu lieu la torréfaction.
- La saveur et la force du café sont une question de goût. Variez le type de grains et la quantité de mouture pour satisfaire vos exigences.
- Les grains de café fraîchement torréfiés sont la clé d'un café au goût succulent et relevé. Le café prémoulu perdra de sa saveur et de son arôme; ainsi, pour un goût supérieur, broyez les grains immédiatement avant l'infusion.
- Rangez vos grains de café par petites portions, cela réduira le temps de conservation. Ne gardez pas les grains plus d'une semaine à la fois.

CAFÉ PRÉMOULU

- Le café prémoulu est pratique, mais ne goûtera jamais un café moulu immédiatement avant l'infusion. Nous vous recommandons d'investir dans un moulin à meules de qualité afin de pouvoir broyer les grains frais entiers juste avant l'infusion et de savourer un café au goût optimal.
- La mouture affectera le débit d'eau passant dans le panier à café et donc, 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. Elle pourrait aussi traverser le panier café filtre à mailles 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 la traversera trop rapidement et cela se traduira par un café sous-extrait et peu savoureux.
- Utilisez toujours un café moulu pour 'machine à café filtre'. N'utilisez jamais de mouture à espresso, car les grains plus fins peuvent faire déborder le panier et seront surextraits.

RATIO CAFÉ/EAU

Nous vous recommandons d'utiliser une cuillère Breville rase pour 5 oz (150 ml) d'eau. Ajustez la quantité selon vos goûts personnels. La capacité maximale de café prémoulu est de 12 cuillères Breville rases. Le fait d'excéder cette quantité peut faire déborder le panier.

Tasses de café (tasse de 5oz/150ml)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Cuillères de café moulu	1 (0.3oz / 8.25g)	2 (0.6oz / 16.5g)	3 (0.9oz / 24.75g)	4 (1.2oz / 33g)	5 (1.5oz / 41.25g)	6 (1.8oz / 49.5g)	7 (2.1oz / 57.75g)	8 (2.4oz / 66g)	9 (2.7oz / 74.25g)	10 (3oz / 82.5g)	11 (3.3oz / 90.75g)	12 (3.6oz / 99g)
Quantité d'eau	5oz / 150ml	10oz / 300ml	15oz / 450ml	20oz / 600ml	25oz / 750ml	30oz / 900ml	35oz / 1.05L	40oz / 1.2L	45oz / 1.35L	50oz / 1.5L	55oz / 1.65L	60oz / 1.8L

ÉCLOSION (BLOOMING)

- Lors de la torréfaction du café, du CO^2 est emprisonné dans le grain. Lorsque l'eau chaude entre en contact avec le café moulu, celui-ci relâche le CO^2 , c'est ce qu'on appelle 'éclosion' (blooming). Cette éclosion peut avoir un impact sur les arômes et les saveurs de votre café. Si le café est très amer, diminuez le temps d'éclosion, s'il est sûr, prolongez-le quelque peu.

PRÉCHAUFFAGE

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

QUALITÉ DE L'EAU

- Une eau fraîche et bonne au goût est essentielle pour une tasse de café parfaite. Si votre eau contient trop de sédiments ou a une odeur ou un goût 'douteux', nous vous recommandons d'utiliser de l'eau filtrée.

CAFÉ GLACÉ

- Le café glacé est à son meilleur s'il est fait de café fort, car les glaçons dilueront la saveur en fondant. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons le mode OVER ICE (Sur glace). Remplissez le réservoir en vous assurant que le niveau d'eau n'excède pas la marque 20 oz.
- Remplissez le panier avec le double de la quantité de café utilisée normalement pour un café régulier.
- Infusez dans la carafe.
- Une fois l'infusion terminée, transférez le café dans un pichet isolé et laissez-le refroidir à la température de la pièce. Réfrigérez jusqu'à ce qu'il soit froid, au moins 2 heures ou toute la nuit. Remplissez les verres de cubes de glace. Versez le café dans les verres jusqu'à 4 cm (1½ po) du bord. Garnissez chaque verre de crème, de lait, de sirop ou d'édulcorant, si désiré.

NOTE

Si vous ajoutez du sucre granulé, ajoutez-le quand le café est chaud pour permettre aux cristaux de se dissoudre complètement.

- Pour éviter un goût dilué, vous pouvez également utiliser du café régulier et le servir sur des cubes de glace. Si vous désirez préparer des cubes de café glacé, versez le café refroidi dans un moule à glace et congelez.

INFUSION À FROID

Votre machine à café peut produire jusqu'à 20 oz de café froid. À cause de la durée d'un tel processus (typiquement 4-14 heures), nous vous recommandons de régler la machine pour la nuit, de sorte que votre infusion froide sera prête le lendemain matin.

1. Remplissez le réservoir du volume d'eau requis en vous assurant qu'il est sous la ligne COLD BREW (Infusion à froid).
2. Retirez le panier en vous assurant que le panier filtre en cône et le panier café filtre à mailles sont retirés. Insérez un grand filtre en papier, puis le café à 2-3 fois le ratio régulier (environ 12 cuillères pour 20 oz). Réinsérez le panier dans la machine.
3. Retirez le couvercle de la carafe et la réinsérer - le couvercle ne doit pas être sur la carafe durant le processus d'infusion. Autrement, utilisez un autre contenant.
4. Naviguez jusqu'au réglage COLD BREW (Infusion à froid) et appuyez sur MARCHE|ARRÊT. L'infusion débutera sans élément chauffant. Après quoi, le compte à rebours s'affichera sur l'écran ACL indiquant que l'infusion à froid est terminée. À ce moment, la machine laissera passer le café froid automatiquement dans la carafe.

NOTE

Le temps d'infusion du café froid peut être facilement ajusté selon vos goûts, entre 1 min et 24 heures.

NOTE

N'ajoutez pas de glace dans le réservoir. De l'eau refroidie peut être ajoutée.

ATTENTION

De la vapeur chaude peut s'échapper du liquide en le versant. Le dessous de la carafe demeure chaud au toucher durant plusieurs minutes après l'infusion. Soyez très prudent et assurez-vous de ne pas déposer la carafe sur une surface thermosensible.

Entretien & nettoyage

Éteignez toujours la machine et débranchez-la de la prise murale avant de la nettoyer.

NETTOYER LE BOÎTIER

Le boîtier et l'écran ACL se nettoient avec un chiffon doux et humide. Appliquez le produit sur le chiffon et non sur l'écran ACL. Polir avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de papier essuie-tout ou de chiffons ou produits nettoyants abrasifs pour nettoyer et sécher la machine, car ils endommageront la surface.

NETTOYER LE PANIER À CAFÉ ET LE PANIER CAFÉ FILTRE À MAILLES

Retirez le panier à café. Jetez le marc de café et le filtre en papier. Le panier à café et le panier café filtre à mailles peuvent être rincés à l'eau courante. Assurez-vous que les minuscules pores du panier café filtre à mailles sont dégagés. Pour un nettoyage approfondi, lavez le panier à café et le panier café filtre à mailles à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une brosse à poils doux.

ATTENTION

Le panier à café, le panier café filtre à mailles ou le filtre en papier peuvent être encore 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 sous l'eau chaude. Pour un nettoyage approfondi, nous vous recommandons de laver régulièrement la carafe à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une brosse à poils doux. N'utilisez pas de nettoyants, tampons à récurer ou chiffons abrasifs qui pourraient égratigner la surface de la carafe. Rincez et séchez soigneusement.

NETTOYER LA DOUCHETTE

Essuyez la zone de la douchette périodiquement. Cependant, si un nettoyage approfondi est requis, la douchette peut être retirée en déverrouillant la bague de la douchette. Tournez-la en sens horaire, puis retirez-la pour la nettoyer. Une fois terminé, réinstallez la douchette.

DÉTARTRAGE

Après un usage régulier, l'eau dure peut entraîner une accumulation de minéraux dans les composants internes, réduisant ainsi le débit d'eau, la température d'infusion, la puissance de la machine et le goût du café.

Nous vous recommandons de détartrer régulièrement votre machine. Lorsque l'écran ACL affiche "DESCALE" (Détartrer) en clignotant, un cycle de détartrage est requis.

NOTE

Le cycle de détartrage prendra environ 15 minutes.

1. Videz le réservoir. Préparez une solution de détartrage en respectant les instructions du fabricant. Versez cette solution dans le réservoir d'eau vide.
2. Placez le panier et la carafe sous le levier antigoutte (en vous assurant que la carafe est vide et que le couvercle est bien sécurisé).
3. Appuyez sur SÉLECTION durant 3 secondes pour activer le cycle de détartrage. L'écran ACL affichera "dSL" durant 1 seconde, puis le temps restant au cycle de détartrage.
4. Lorsque le processus de détartrage sera terminé, l'écran ACL retournera au menu principal. Pour éliminer complètement l'eau résiduelle dans le réservoir, inverser la machine pour vider le réservoir et infuser à 2 reprises avec de l'eau fraîche. Jetez l'eau de la carafe et rincez soigneusement.

NOTE

Nous vous recommandons de faire un autre cycle d'infusion après le détartrage pour éliminer tout résidu de solution de détartrage.

NOTE

Vous ne pouvez arrêter le processus de détartrage au milieu du cycle. Arrêtez-le de force en débranchant le cordon de la prise murale.

RÉINITIALISER LES RÉGLAGES D'USINE

Cette fonction permet de réinitialiser les réglages d'usine de votre machine, y compris le réglage de la dureté de l'eau. Maintenez simultanément les touches MARCHE|ARRÊT, SÉLECTION et MARCHE AUTOMATIQUE durant 3 secondes. Lorsque l'écran ACL affichera "rES" en clignotant, appuyez sur SELECT pour démarrer. L'écran ACL vous demandera de confirmer "YES" (Oui) ou "NO" (Non). Tournez et appuyez sur le cadran SELECT.

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Le café est trop fort ou faible	• La quantité de café et d'eau n'est pas correcte (1 cuillère : 5 oz/150 ml).	• Vérifier la quantité de café ou d'eau utilisée.
Le café déborde du panier lorsqu'il est retiré	• Le joint antigoutte du panier ne couvre pas correctement l'écart en raison de particules étrangères.	• Vérifier si rien n'obstrue le joint antigoutte du panier. Laver le joint du panier en retournant le panier à l'envers. Presser et rincer le joint pour éliminer toutes particules obstruant cette région.
Le café déborde dans le panier (ATTENTION: Si le panier déborde, le retirer lentement et avec prudence)	• La carafe n'est pas insérée. • La quantité de café et d'eau n'est pas correcte (1 cuillère : 5 oz/150 ml). • La taille de la mouture est trop fine. • Trop de mouture dans le panier. • Aucun filtre en papier dans le panier. • Le filtre en papier est inséré dans le panier café filtre à mailles.	• Dans le cas de l'infusion d'une carafe, vérifier si elle est bien insérée. • Vérifier si la quantité requise de café est d'eau est utilisée. • Corriger la quantité/ taille de la mouture. • Utiliser le panier panier café filtre à mailles sans papier ou tout autre panier filtre avec papier
Le message 'FILL TANK' (Remplir le réservoir) est affiché sur l'écran ACL	• Le réservoir est vide ou la quantité d'eau est insuffisante pour le volume d'infusion sélectionné. • Les capteurs peuvent être sales.	• Enlever le couvercle et verser la quantité d'eau froide requise, préférablement filtrée. • Lorsque le réservoir est vide, essuyer les prismes du capteur dans le réservoir avec un chiffon.
La marche automatique ne fonctionne pas	• La marche automatique ne se répète pas après avoir été activée.	• Réactiver le mode de marche automatique chaque fois qu'il doit être utilisé.
Le message 'CLOCK' apparaît lorsque la touche Marche automatique est appuyée	• L'heure réelle doit être réglée avant d'activer la marche automatique.	• Régler l'heure réelle avant d'utiliser La marche automatique.
L'horloge ne mémorise pas l'heure	• L'horloge se désactive chaque fois que l'appareil est débranché.	• Garder l'appareil branché.
La marche automatique s'active à la mauvaise heure	• La carafe n'a pas été complètement vidée avant l'infusion.	• Vérifier si l'heure réelle est bien réglée.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
La carafe déborde	• La carafe n'a pas été complètement vidée avant l'infusion. • La quantité d'eau est excédentaire.	• Vérifier si la carafe est vide avant l'infusion. • Vérifier si l'eau du réservoir n'excède pas la marque MAX. • S'assurer que l'eau coule librement à travers le couvercle de la carafe.
L'écran ACL affiche 'FILL TANK' (Remplir le réservoir) même lorsqu'il y a de l'eau dans le réservoir	• Assurez-vous que l'appareil n'est pas exposé au soleil ou à un éclairage lumineux direct.	• Déplacez l'appareil loin de la source lumineuse.
L'infusion ne démarre pas	• Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. • Chaque mode d'infusion possède une limite de quantité d'eau différente; l'infusion ne fonctionnera pas si la quantité d'eau est au-delà de la limite.	• Vérifier si le réservoir est rempli. • Vérifier les limites de quantité d'eau pour chaque mode.
La douchette tombe	• La douchette peut se relâcher et tomber de temps en temps, si elle n'est pas insérée ou resserrée correctement.	• Laver la bague de la douchette et le joint et les réinsérer.
Le filtre en mailles du réservoir se relâche et flotte	• Le filtre à mailles n'est pas inséré ou resserré correctement.	• Appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
Le levier antigoutte de la carafe ne se relève pas	• Le levier antigoutte est bloqué.	• Remonter le levier antigoutte à sa place. • Nettoyer le levier antigoutte pour dégager tous débris de mouture ou taches. • Si le problème persiste et que le levier antigoutte ne remonte pas, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'appareil génère une vapeur excessive durant l'infusion ou fonctionne durant une période prolongée avec uniquement de la vapeur	• La performance de la machine est affectée par le tartre accumulé par l'eau dure. • Le profile de température d'infusion n'est pas réglé correctement..	• Détartrer l'appareil. • Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Messages Err1, Err2, Err4 ou Er55 affichés	• La performance de la machine est affectée par le tartre accumulé par l'eau dure.	• Détartrer l'appareil.
L'appareil affiche "too hot" (trop chaud)	• L'appareil est été utilisé trop souvent sans interruption et les composants ont surchauffé.	• Laissez l'appareil reposer au moins 20 minutes avant de reprendre un autre cycle.
Shows Err1, Err2, Err4, or Err5	• Erreur dans le système interne.	• Laisser la machine reposer et refroidir, puis réessayer. Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
Message Err7 affiché	• Quelque chose bloque le système.	• Videz le réservoir, retirez ce qui bloque et essuyez. • Laissez refroidir et faites un cycle RAPIDE avec 1 L (60 oz) d'eau. • Détartrez l'appareil. • Si le problème persiste, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
Message Err3 affiché	• Le problème indique une alimentation électrique instable.	• Débrancher la machine et vérifier avec prudence les contacts et l'alimentation électrique. Laisser refroidir et réessayer. Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
Les modes SUR GLACE et INFUSION À FROID sont désactivés	• S'il y a plus de 600 ml / 20 oz d'eau dans le réservoir.	• Réduire la quantité d'eau dans le réservoir.
Ne garde pas au chaud après l'infusion.	• Un volume inférieur à 4 tasses a été infusé. • La fonction garde-au-chaud a été désactivée.	• Infusez plus de 4 tasses (indiqué sur le réservoir). • Vérifiez le mode utilisé. • Activez le mode garde-au-chaud.

Breville Consumer Support

USA

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

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

Web: **www.brevilleusasupport.com**

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

Web: **www.breville.ca/support**

Breville®
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2017.

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

BDC400 USC – A17