

the Luxe Brewer™ Glass & Thermal

Instruction Book – BDC415 & BDC465



BDC415



BDC465

EN

INSTRUCTION BOOK

FR-CA

MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contents

2	Limited product warranty
2	Breville® recommends safety first
7	Components
9	Features
9	Assembly
11	Operation
15	Settings
17	Tips
19	Care & Cleaning
21	Troubleshooting



Limited Product Warranty

Breville's warranty for this product covers the repair or replacement if it's found to be defective due to faulty materials, workmanship, or function within the warranty period. All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our warranty. For details on length of warranty, to obtain a printed copy or to read full terms

and conditions please scan the QR code or visit www.breville.com. Alternatively, call the Breville Service Center (see back cover for contact details).



QR149

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.

- Remove and safely discard any packaging material, plastic power plug cover, and any removable labels before using appliance.
- Ensure the product is properly assembled before use and fully unwind the power cord before operating.
- 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 burner 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 any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctioned, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons.
- 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.



CAUTION

- We recommend using cold, filtered water. We do not recommend the use of de-mineralized or distilled or RO (Reverse Osmosis) water as this may affect the taste of brewed coffee.

- Scalding may occur if the carafe lid or basket is removed during the brewing cycle.



CAUTION

- Risk of injury. Proper installation or 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 touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not use a cracked container or a container having a loose or weakened handle.
- 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.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Proper installation of filter basket, shower-head seal and shower-head 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.
- Do not clean the container with cleansers.
- Do not use harsh or abrasive materials when cleaning any part of this appliance such as steel wool or scoring pads.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- The appliance shall not be placed in a cabinet when in use.
- Improper use of the appliance, incorrectly operated, or unprofessionally repaired will void any warranty.
- Servicing other than cleaning should be performed by an authorized service representative or at an authorized Breville Service Center.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- 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.

- 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.

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 countertop 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.

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.



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.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse the power cord, power plug, or the appliance in water or any other liquid.

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:

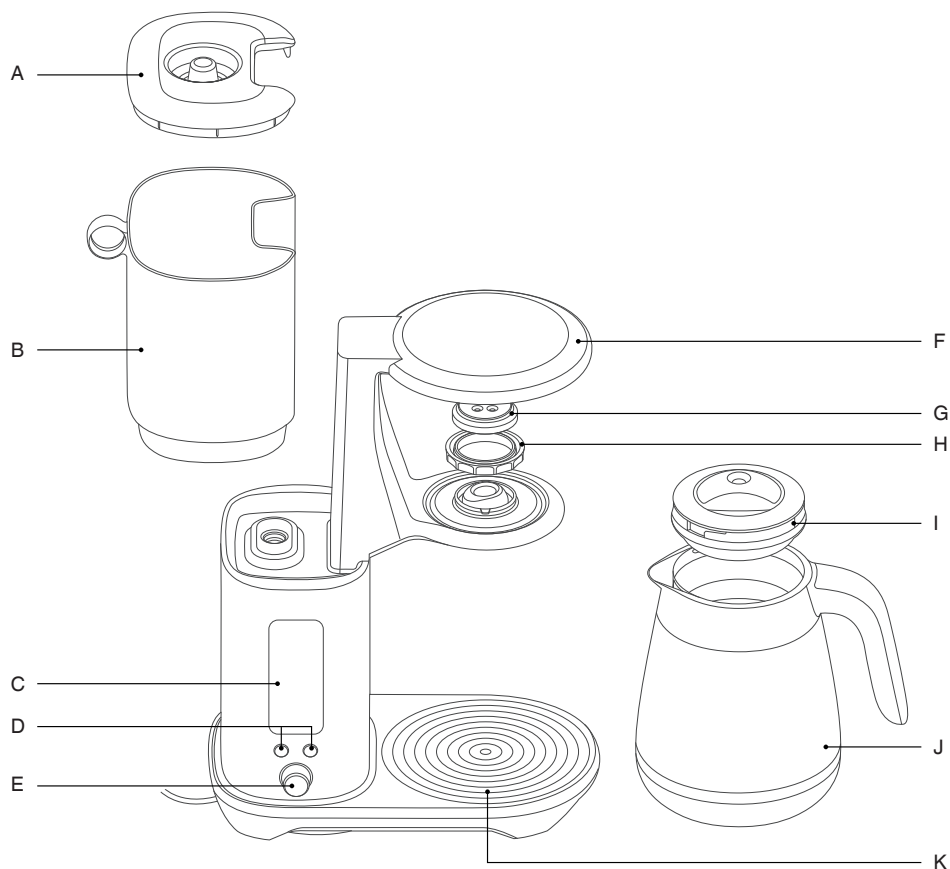
(Applicable to California residents only).

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. Water tank lid

B. Water tank

C. LCD display

D. ⚙ Settings button

🕒 Delayed Auto Start button

E. SELECT dial

F. Showerhead

G. Showerhead screen

H. Showerhead ring

I. Carafe lid

J. Carafe

K. Hot plate (BDC415 only)

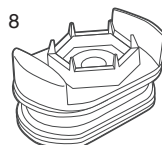
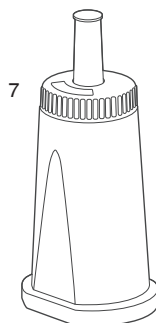
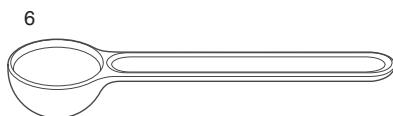
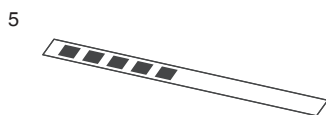
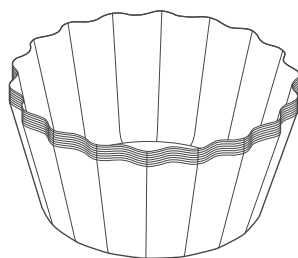
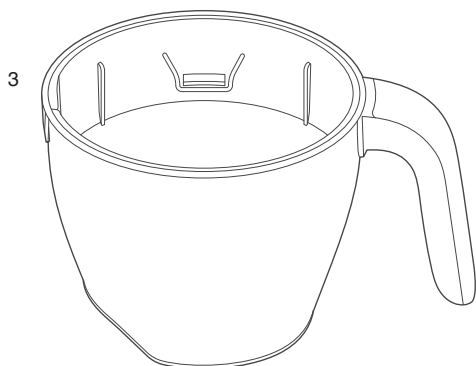
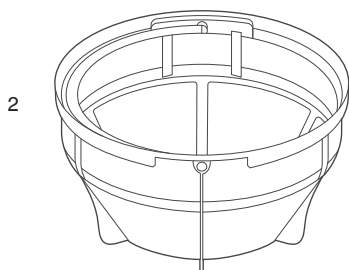
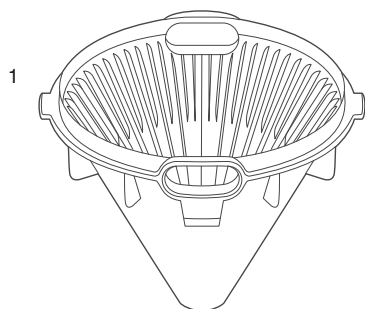
Rating Information

BDC465 = 120 V ~ 60 Hz 1 650 W

BDC415 = 120 V ~ 60 Hz 1 700 W



Accessories



1. Cone filter basket insert
2. Mesh basket filter
3. Brew basket
4. Flat bottom basket filter paper pack (10 pieces)

5. Water hardness strip
6. Coffee measuring scoop
7. Water filter
8. Water filter adapter



Features

This Brewer has been designed to make any style of coffee of the highest quality.

BREW

Brew up to 12 cups (1.8L) rapidly as the brewer delivers water from the tank. For a bolder brew, increase the amount of ground coffee used.

COLD BREW

Brew up to 8 cups (1.2 ml) of cold brew coffee with the flexibility to adjust steeping time between 0-24 hours.

KEEP WARM

(only applicable for BDC415)

After brewing, the machine will keep the coffee warm.

CUSTOM

Brew up to 12 cups (1.8L) with precise control over brew, water temperature, bloom volume, bloom time, and water delivery speed.

⌚ DELAYED AUTO START

Set the machine to automatically start brewing at a preset time.

🗑️ FILTER CHANGE

Changing the water filter depends on the water hardness that the machine is using. For water hardness level 1, it is recommended to change the filter after 160 cycles.

🧼 DESCALE

After regular use, hard water can cause mineral buildup in internal components, leading to reduced brewing flow, brew temperature, machine power, and coffee taste. It is recommended to descale regularly.

⌚ CLOCK

Adjust the clock time after turning on the machine.

🔊 SOUND

Once a setting is selected, the machine will beep to confirm the changes. Adjust the volume between LOW, Med, HIGH, and OFF.



Assembly

BEFORE FIRST USE



NOTE

Hot brew coffee is made by using hot water to ground coffee beans. Water temperature is important in the brewing process as it affects the rate of extraction. Extraction refers to the flavours and substances dissolved from the ground coffee. The hotter the water, the quicker it is to extract compounds, such as oil, acids, and caffeine.

Remove and discard all labels and packaging materials attached to the machine. Make sure to remove all parts and accessories from the box before discarding the packaging.

Take a soft cloth and firmly wipe the exterior stainless steel housing. Wash the lid, brew basket, cone filter basket insert, mesh basket filter, and carafe in warm, soapy water. Avoid using abrasive cleansers, pads, or cloths that can scratch the surface. Rinse and dry everything thoroughly. Lastly, firmly press the carafe drip stop to ensure it moves up and down freely.

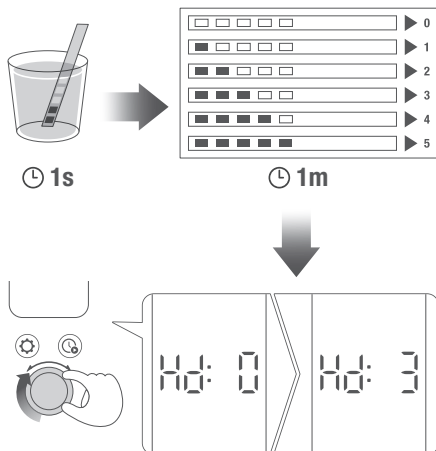
WATER HARDNESS SETTING & FLUSHING

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 up to the Carafe Max mark. Plug the machine into the power outlet.
3. Upon turning on the machine, the display will show 'SET HARDNESS.' Dip the water hardness test strip into a cup of the same water from the tank for 1 second. Wait for one minute to determine the water hardness level. Rotate the SELECT dial to choose the water hardness level based on the number of bars shown on the strip, then press the dial. The machine will beep to confirm the changes.



NOTE

If the result on the strip shows 4 or 5 bars, switch to a different water source. Using filtered water will prolong the life of the water filter, extend descaling intervals, and improve the taste. Be sure to test the water hardness of the alternative water source and adjust the machine settings accordingly.



4. The machine will display 2:00 min. Press the dial once and the machine will instantaneously run a flush cycle. The machine will dispense all the water from the tank, through the system, and into the empty carafe. After flushing, the machine will beep once. Empty the basket and carafe.

SETTING THE TIME AND TEMPERATURE UNITS

After the flushing cycle, the machine will beep 3 times and the LCD will display the Time setting. The hour will blink first for setting. Use the SELECT dial to set the hour and press the dial to save the changes. Set the minutes by using the SELECT dial and press the dial to save the changes. Next, the LCD will display the temperature unit for setting. Use the SELECT dial to choose the temperature unit and press the dial to save the changes. The machine will beep once and display the brew modes, indicating that it's ready for brewing.

HEATING PLATE (applies only to BDC415)

After brewing, the heating plate will turn on to keep the coffee hot. The heater plate duration can be adjusted in the settings.



CAUTION

DO NOT touch the heating plate when in use, as it is very hot.

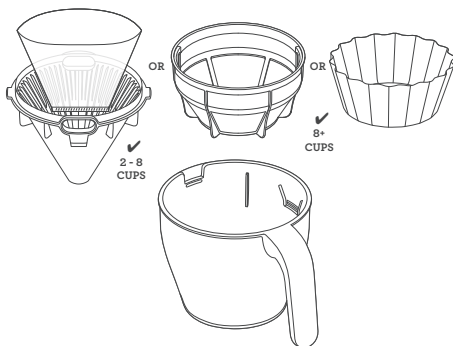


Operation

BREWING USING THE CARAFE

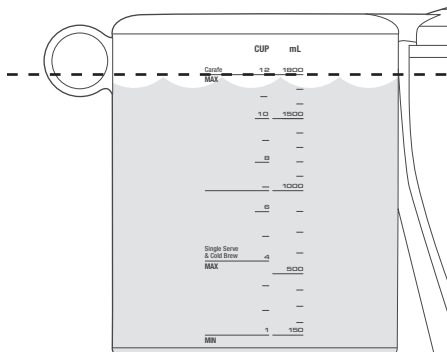
When using a carafe for brewing, make sure that the brew basket is clean and that the drip stop seal at the bottom of the basket is also clean and free of coffee particles.

1. Depending on the amount of coffee to brew, select the appropriate basket and filter. For brewing between 2 and 8 cups, use the cone-shaped filter basket insert with a paper filter (note: cone-shaped paper filter is not included). For brewing more than 8 cups, use a mesh basket filter or a flat bottom brew basket with a 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. 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.

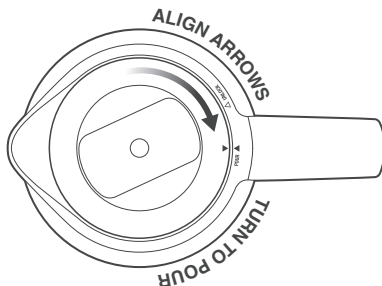
3. For the very best tasting coffee, we recommend using freshly roasted whole bean coffee and grind with a burr grinder directly before you brew. The grind should be medium/coarse, never use coffee ground for espresso as your coffee basket may overflow.
4. Grind enough coffee beans for the volume you're making. For a full 1.8L carafe, we recommend 99g of coffee, approximately 12 level Breville measuring scoops. Roughly 1 scoop for every 150ml.

5. 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.



NOTES

- Never use both mesh basket filter and paper filter at the same time.
 - Coffee with superior taste & clarity will come from using a paper filter.
 - 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.
6. 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.



NOTES

- 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.
 - Always ensure your carafe is **EMPTY** before brewing to prevent overflow.
7. Rotate the dial and select **BREW** from the LCD and press the dial once. The machine will display the progress of the brewing cycle.
 8. When the coffee is ready, the machine will beep once and will automatically switch to **KEEP WARM** mode.



NOTES

- A small amount of water remains in the tank after brewing. This is part of the normal operation.
- Never fill the water tank once the coffee machine has started a brewing cycle.

MODEL BDC415:

- The machine goes into standby mode if not used for 6 minutes. Power consumption on standby mode does not exceed 0,30 W.

MODEL BDC465:

- The machine goes into standby mode if not used for 5 minutes. Power consumption on standby mode does not exceed 0,30 W.

HOW TO MAKE COLD BREW

Cold brew coffee is brewed differently than traditional hot brew coffee. It uses cold water (not hot water). The brewer uses the 'full immersion' method of brewing cold brew which steeps the water and coffee together over an extended duration; typically 4 to 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 to 3 times higher than average, approximately 3 Breville scoops to every 150 mL of water.

This Breville brewer will produce a maximum of 600 mL 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 or up to the **COLD BREW MAX LINE** (4 cups / 600 mL).



NOTES

If water in the water tank is more than 600 mL or above the **COLD BREW MAX LINE**, the Cold Brew selection will not be available in the screen menu.

2. Remove the basket, and ensure both the cone insert and mesh basket filter are removed. Add a large paper filter and then add ground coffee at 2-3 times of regular ratio (approximately 12 scoops for 600 mL).
3. Reinsert the basket into the machine.
4. Remove the lid from the carafe.
5. Insert the carafe without the lid. The lid must not be on the carafe during the brewing process, alternatively, use another vessel.
6. Navigate to the **COLD BREW** setting and press the dial once. 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.

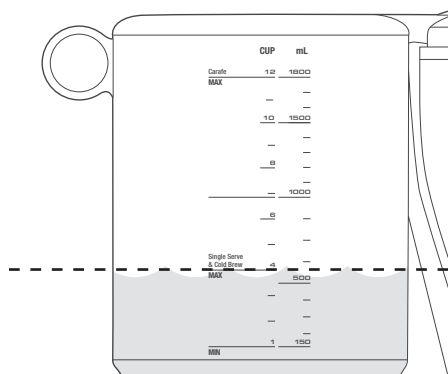


NOTES

- Brew Time for Cold Brew can easily be adjusted to your preference, anywhere between 30 min – 24hrs.
- DO NOT add ice to the tank. Cold, chilled water should be added.
- Ensure the carafe lid is removed for Cold Brew mode.

HOW TO BREW USING SINGLE CUP / SMALLER VOLUMES (LESS THAN 4 CUPS, 500-600 ML)

1. The machine will recognize when the brewer has 500-600mL of water and 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. Brewing smaller volume coffee starts at 500mL.

2. The machine is designed to automatically adjust the brew settings when it detects 500-600mL of water in the tank to ensure the best tasting coffee. Fill your cup with fresh cold water and then pour it into the water tank, making sure the water level remains below the single cup line.
3. Position your empty cup underneath the brew basket outlet.
4. Grind the appropriate amount of whole bean coffee to match the water level in the tank. 1 level Breville scoop of ground coffee is suitable for 150ml of water.



NOTE

When brewing smaller volumes, use the cone filter basket insert to ensure proper contact between the brew water and the ground coffee.

5. Place the cone filter basket into the brew basket using the alignment marks as a guide.
6. Insert a cone-shaped paper filter into the cone filter basket, and then add the ground coffee.
7. Insert the brew basket into the machine.
8. Turn the dial to select BREW mode.
9. Press the dial to start brewing.
10. Once the coffee is ready, the machine will release steam and the LCD will display the brewing modes menu.

⌚ USING DELAYED AUTO START

Here are the steps for setting up the machine to automatically start brewing at a preset time:

1. Fill the water tank with fresh cold water equal to the amount of coffee.
2. Grind the correct amount of whole bean coffee. Use one Breville scoop of ground coffee for 150 mL of water.
3. Select the appropriate filter basket and paper filter.
4. Insert the filter basket into the brew basket, using the alignment marks as a guide.
5. Put the paper filter into the filter basket, and add the ground coffee.



NOTE

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

6. Insert the brew basket into the machine.
7. Place the carafe with the lid into the machine.
8. Press the  DELAYED AUTO START button.
The LCD will display the blinking hours setting.
9. Rotate the SELECT dial to set the desired time to start the brewing cycle, then press the dial to save the settings. The machine will beep once to confirm the changes.



NOTE

If the clock hasn't been set, the machine will keep blinking after pressing the  DELAYED AUTO START button and won't beep to confirm changes using the SELECT dial. Make sure the clock is set before using the  DELAYED AUTO START button function. The clock will reset every time the unit is unplugged.

10. Rotate the SELECT dial to choose the brewing mode, and the machine will automatically start brewing at the set time.



NOTES

- The LCD will display the set time until the machine automatically starts brewing.
- Pressing the  DELAYED AUTO START button will cancel Auto Start.



Settings



NOTE

The LCD is on settings mode if the settings icon  is visible on the top most part of the LCD.



1. Press the settings button .
 2. Rotate the dial to navigate through the menu on the LCD and press the dial once to select.
- **COLD BREW**
 - **CUSTOM**
 -  **FILTER CHANGE**
 -  **DESCALE**
 -  **CLOCK SETTING**
 -  **BEEP VOLUME SETTING**



NOTE

Press the settings button again to go back to the main menu.

SETTING COLD BREW

1. When the COLD BREW is highlighted, press the dial once to select and begin customizing the COLD BREW option.
2. The time in hour is blinking and ready to set by rotating the dial left to go less than 24 hours and rotate the dial to the right to set up to 24 hours and press the dial once to select and set the hour.
3. The minute is blinking and ready to set by rotating the dial to the left to go less and rotate the dial to the right to set up to 59 min and press the dial once to select and set the minute.
4. The time is set for cold brewing.
5. The LCD will return to the main menu.

SETTING CUSTOM OPTION

When the CUSTOM is highlighted on the LCD, press the dial once to select and the custom options will be visible on the LCD.

Rotate the dial and press once to select the option to customize.

The following options can be customized:

BLOOM VOL: Adjust the amount of water dispensed before the blooming starts.

BLOOM TIME: Coffee bloom occurs when hot water hits the ground coffee.

Recommended bloom time is 30-60 seconds. During this time the brewing cycle pauses to allow coffee to naturally bloom. See 'TIPS' for more about Bloom Time.

BREW TEMP: Adjust the temperature of the brew water being delivered to the ground coffee. See "TIPS" for more about setting brew water temperature.

FLOW RATE: Adjust brewing time to control contact time by adjusting the water delivery speed. Choose between Slow, Medium (default), and Fast.

WATER FILTER

Rotate the dial to highlight the filter icon. When the filter icon is highlighted, press the dial once to select.

DESCALE

Rotate the dial to highlight the descale icon. When the descale icon is highlighted, press the dial once to select.

Refer to Care and Cleaning Section for descaling process.

SETTING THE CLOCK

Adjust the time displayed on the LCD.

Rotate the dial to highlight the clock icon. When the clock icon is highlighted, press the dial once to select.

1. The hour will blink first for setting. Use the SELECT dial to set the hour by rotating the dial to the left or right and press the dial to save the hour.
2. Next is to set the minutes, rotate the dial to the left or the right and press the dial to save the changes.
3. The LCD will return to the main menu.

SETTING THE SOUND VOLUME

Set the sound volume to LOW, MED, HIGH, or OFF.

Rotate the dial to highlight the sound icon. When the sound icon is highlighted, press the dial once to select.

1. Rotate the dial to the left or the right and the LCD will display, MED, HIGH, OFF or LOW.
2. Press the dial once on your selected beep volume.
3. The LCD will return to the main menu.



Tips

WHOLE BEANS

- **FRESH IS BEST!** Freshly roasted, quality coffee is key to making great tasting coffee. Peak flavour 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 flavour 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 flavour and body. Pre-ground coffee will have lost most of its flavour 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 flavour.
- 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 will be over-extracted.

COFFEE/WATER RATIO

We recommend 1 level Breville scoop of coffee grounds per 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 (150ml cup)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Spoons of coffee grinds	1 (8.25g)	2 (16.5g)	3 (24.75g)	4 (33g)	5 (41.25g)	6 (49.5g)	7 (57.75g)	8 (66g)	9 (74.25g)	10 (82.5g)	11 (90.75g)	12 (99g)
Water amount	150ml	300ml	450ml	600ml	750ml	900ml	1.05L	1.2L	1.35L	1.5L	1.65L	1.8L

BLOOMING

- When coffee is roasted, CO₂ is trapped inside the bean. Coffee grounds release this CO₂ 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 flavours 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.



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 the LCD displays the descale icon and is flashing, the descaling cycle is needed.



NOTES

- Ensure that the water filter is removed from the water tank before descaling the machine.
 - It takes approximately 30 minutes to complete descaling cycle.
1. Empty the water tank. Prepare the descale agent in accordance with the manufacturer's instructions. Pour the descale solution into the empty water tank and make sure descale solution is up to 1000 mL descale line on the tank.
 2. Place the empty basket and the carafe into position under the drip stop outlet. (Ensure the carafe is empty and the lid is securely locked).
 3. Press the settings button on the machine, then rotate the dial to highlight the descale icon . When the descale icon is highlighted, press the dial once to select this option. The LCD will display 30:00 min.
 4. Press the dial once and the descale cycle will begin and the timer counting down is displayed on the LCD.
 5. When the tank empties of the descale solution, the screen will flash FILL. Remove the tank from the machine and empty out any residual liquid and then re-fill the tank to the MAX line with fresh water to proceed with the rinse cycle.
 6. When the descaling process is finished, the LCD screen will return to the main menu.



NOTE

Discard the water from the carafe and rinse thoroughly. Remove the water tank and completely remove the water from the tank and rinse thoroughly.



CAUTION

Water in the carafe may be hot, take caution and be careful when handling the carafe and discarding water from the carafe.

FACTORY RESET

To reset the machine to its factory settings, including water hardness setting. Hold the settings button and the  Delayed Auto Start button together for 3 seconds. When SET HARDNESS is shown on the LCD, rotate the dial to the left or the right and press the select dial button to set the water hardness.

(Refer to WATER HARDNESS AND FLUSHING from the Assembly page)



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Coffee too strong or weak	Amount of coffee and water is not correct (1 spoon : 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 : 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' 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.
Delayed Auto Start does not function	Delayed Auto Start does not repeat after it has been activated.	Re-engage the Delayed Auto Start mode for each time that it needs to be used.
Shows 'CLOCK' when Delayed Auto Start is pressed	Current time should be set before setting Delayed Auto Start.	Set the current time before using Delayed Auto Start.
Clock does not remember time	Clock is cleared every time the unit is unplugged.	Keep the unit plugged.
DELAYED 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' 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.
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.
COLD BREW modes are disabled	If the water is more than 600ml, these modes are disabled.	Reduce the amount of water in the tank.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Unit does not use the full amount of water in the water tank	There is a blockage in the system.	- Empty the tank, remove any blockage, and wipe, inspect and clean any obstruction and coffee/fibre/dirt build up from the mesh filter at the bottom of the water tank. - Cool down and run FAST cycle with 1L. - Descale the unit. - Call Breville Consumer Support if problem persists.
Unit brewing slow	There is a blockage in the system.	- Empty the tank, remove any blockage, and wipe, inspect and clean any obstruction and coffee/fibre/dirt build up from the mesh filter at the bottom of the water tank. - Cool down and run FAST cycle with 1L. - Descale the unit. - Call Breville Consumer Support if problem persists.
Uneven coffee bed	Showerhead may not be attached/secured properly.	- Check the attachment of the showerhead locking ring and shower head. - Clean showerhead from any blockage or scale buildup.
A small amount of water remains in the tank after brewing	This is part of the normal operation.	No user action required, continue normal use.



Notes

the Luxe Brewer™ Glass & Thermal

Manuel d'instructions – BDC415 & BDC465



BDC415



BDC465

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Table des matières

26	Garantie
26	Breville® vous recommande la sécurité avant tout
26	Composants
32	Accessoires
33	Caractéristiques
34	Assemblage
36	Fonctions
40	Réglages
42	Trucs
44	Entretien et nettoyage
46	Résolution des problèmes



Garantie

La garantie de Breville pour ce produit couvre la réparation ou le remplacement s'il s'avère défectueux en raison de matériaux défectueux, de fabrication ou de fonctionnement défectueux pendant la période de garantie. Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour plus de détails sur la durée de la garantie, pour obtenir une copie imprimée ou pour lire les conditions générales complètes,

veuillez scanner le code QR ou visiter www.breville.com. Vous pouvez également appeler le centre de service Breville (voir la quatrième de couverture pour les coordonnées).



QR149

BREVILLE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville®, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des appareils en mettant votre sécurité au premier plan. Nous vous demandons également de faire attention lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les consignes suivantes.



IMPORTANTES PRÉCAUTIONS

Lisez toutes les instructions avant usage 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.
- Assurez-vous que le produit est correctement assemblé et déroulez complètement le cordon d'alimentation avant la première utilisation.
- Assurez-vous également d'éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur et

en débranchant le cordon de la prise de courant lorsqu'il est laissé sans surveillance, doit être nettoyé, déplacé, assemblé ou stocké.

Éteignez-le et débranchez de la prise de courant.

- 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.
- N'utilisez pas d'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- 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.



ATTENTION

- Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide filtrée. L'eau déminéralisée ou distillée ou RO (osmose inverse) n'est pas recommandée, car elle affectera le goût du café.
- 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.
- Ne placez pas une carafe chaude sur une surface humide, froide ou sensible à la chaleur.
- Débranchez la prise de courant lorsque l'appareil est inutilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- 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

- 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.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- N'utilisez pas un récipient fendu ou un récipient dont la poignée est lâche ou faible.
- Laissez toujours refroidir la machine avant de retirer le panier filtre.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits alcalins lors du nettoyage, utilisez un chiffon et un détergent doux.
- Ne nettoyez pas le récipient avec des nettoyants.
- N'utilisez pas de produits abrasifs tels que la laine d'acier ou les tampons à récurer pour nettoyer les pièces de l'appareil.
- 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.

- L'usage inadéquat, un appareil mal utilisé ou réparé de manière non professionnelle annulera toute réclamation dans le cadre de la garantie. Dans de tels cas, les réclamations de garantie ne pourront être acceptées.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué par un représentant de service autorisé, dans un centre de service Breville agréé.

IMPORTANTES PRÉCAUTIONS POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes ni s'emmêler.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
- 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.
- 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.

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 à la terre.

- 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.



REMARQUES

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.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.



Pour vous protéger contre le feu, le choc électrique et les blessures, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

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:

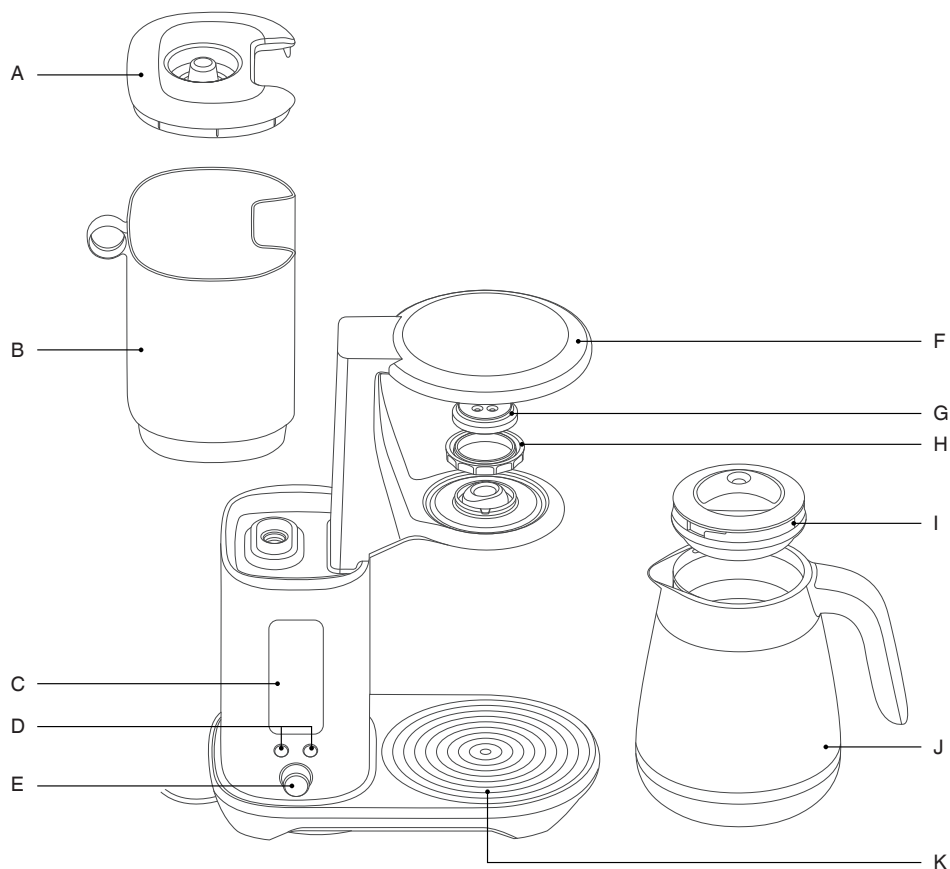
(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

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.

**POUR USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT
CONSERVER CES INSTRUCTIONS**



Composants



- A. Couvercle du réservoir d'eau
- B. Réservoir d'eau avec verrou
- C. Afficheur ACL
- D. Bouton Paramètres
- E. Bouton Démarrage automatique différé
- E. Molette SÉLECTION

- F. Douchette
- G. Filtre de la douchette
- H. Rondelle de la douchette
- I. Couvercle de la carafe
- J. Carafe
- K. Plaque chauffante (BDC415 seulement)

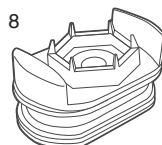
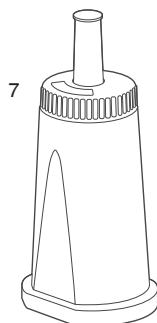
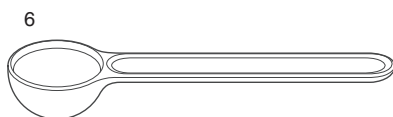
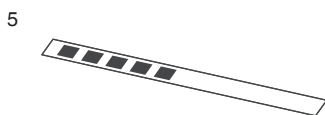
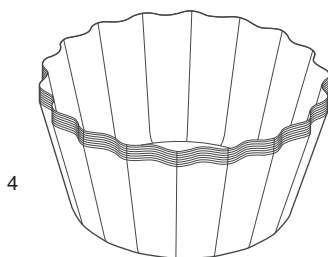
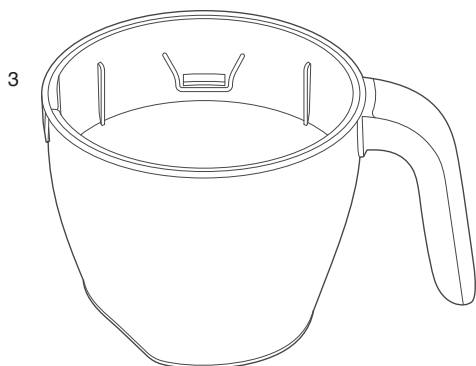
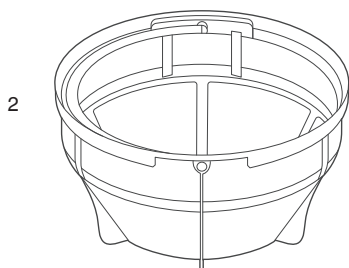
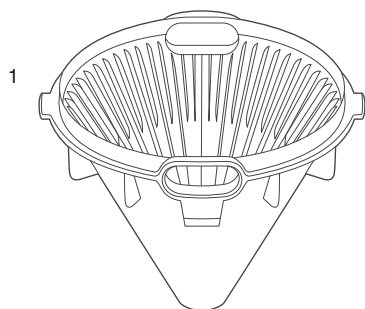
Informations énergétiques

BDC465 = 120 V ~ 60 Hz 1 650 W

BDC415 = 120 V ~ 60 Hz 1 700 W



Accessoires



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Panier-filtre conique amovible | 5. Bandelette-test de dureté de l'eau |
| 2. Panier filtre permanent | 6. Cuillère à café |
| 3. Panier à infusion | 7. Filtre à eau |
| 4. Paquet de paniers filtres à fond plat (10 unités) | 8. Adaptateur du filtre à eau |



Caractéristiques

Cet infuseur a été conçu pour préparer n'importe quel style de café de la meilleure qualité possible.

INFUSION

Infusez rapidement jusqu'à 12 tasses (1,8 L) lorsque l'infuseur fournit de l'eau provenant du réservoir. Pour obtenir une infusion plus corsée, augmentez la quantité de café moulu utilisée.

INFUSION À FROID

Préparez jusqu'à 8 tasses (1,2 ml) de café infusion à froid, tout en pouvant ajuster la durée de trempage de 0 à 24 heures.

MAINTIEN AU CHAUD

(uniquement applicable pour le BDC415)

Après l'infusion, la machine gardera le café au chaud.

PERSONNALISER

Infusez jusqu'à 12 tasses (1,8 L) en contrôlant avec précision les réglages d'infusion, de température de l'eau, de volume d'expression des saveurs, de temps d'expression des saveurs et de vitesse d'extraction de l'eau.

DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DIFFÉRÉ

Régler la machine pour qu'elle commence automatiquement l'infusion à une heure prédéfinie.



CHANGEMENT DE FILTRE

Le remplacement du filtre à eau dépend de la dureté de l'eau utilisée par la machine. Pour le niveau de dureté de l'eau 1, il est recommandé de changer le filtre après 160 cycles.



DÉTARTRAGE

À la suite d'une utilisation régulière, la dureté de l'eau peut provoquer l'accumulation de minéraux dans les composants internes, ce qui réduit le débit d'infusion, la température d'infusion, la puissance de la machine et atténue le goût du café. Il est recommandé de détartrer la machine régulièrement.



HORLOGE

Réglez l'heure de l'horloge après avoir allumé la machine.



SONNERIE

Lorsqu'un réglage est sélectionné, la machine émet une sonnerie pour confirmer les modifications. Réglez le volume entre FAIBLE, MOYEN, ÉLEVÉ et DÉSACTIVÉ.



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



REMARQUES

Le café infusé à chaud se prépare en utilisant de l'eau chaude sur des grains de café moulus. La température de l'eau est un élément important du processus d'infusion, car elle influe sur le débit d'extraction. L'extraction fait référence aux saveurs et aux substances dissoutes à partir du café moulu. Plus l'eau est chaude, plus elle extrait rapidement les composés tels que l'huile, les acides et la caféine.

Retirez et jetez les étiquettes et les matériaux d'emballage attachés à la machine. Veillez à retirer toutes les pièces et tous les accessoires de la boîte avant de jeter l'emballage.

Prenez un chiffon doux et essuyez fermement le boîtier extérieur en acier inoxydable. Lavez le couvercle, le panier d'infusion, le panier filtre conique, le panier filtre à mailles et la carafe dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyeurs, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces. Rincez et effectuez le séchage du tout soigneusement. Enfin, appuyez fermement sur l'arrêt d'égouttement de la carafe pour vous assurer qu'il se déplace librement vers le haut et vers le bas.

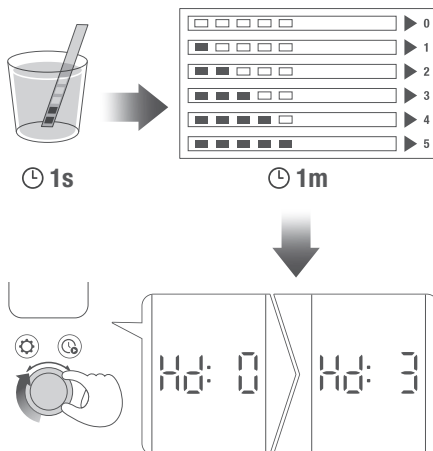
RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU ET NETTOYAGE

1. Assurez-vous que le panier à café vide et la carafe vide (avec le couvercle assemblé) sont insérés dans la machine.
2. Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'à la marque Carafe Max. Branchez la machine sur une prise de courant.
3. Dès que vous allumez la machine, l'écran affichera « RÉGLER LA DURETÉ ». Plongez la bandelette-test de dureté de l'eau dans une tasse contenant la même eau provenant du réservoir pendant 1 seconde. Attendez une minute pour déterminer le niveau de dureté de l'eau. Tournez la molette de réglage pour choisir le niveau de dureté de l'eau en fonction du nombre de barres indiquées sur la bandelette, puis appuyez sur le bouton. La machine émet une sonnerie pour confirmer les modifications.



REMARQUE

Si le résultat sur la bandelette indique 4 ou 5 barres, changez de source d'eau. L'utilisation d'eau filtrée prolongera la durée de vie du filtre à eau, allongera les intervalles entre les détartrages et améliorera le goût. N'oubliez pas de tester la dureté de l'eau de la source d'eau alternative et d'ajuster les réglages de la machine en conséquence.



4. La machine affichera 2:00 min. Appuyez une fois sur le cadran. La machine effectuera instantanément un cycle de rinçage. La machine distribue toute l'eau du réservoir, à travers le système, puis dans la carafe vide. Après le rinçage, la machine émettra une sonnerie. Videz le panier et la carafe.

RÉGLAGE DES UNITES DE TEMPS ET DE TEMPÉRATURE

Après le cycle de rinçage, la machine émettra trois signaux sonores et l'écran ACL affichera le réglage de la durée. L'heure clignotera d'abord pour le réglage. Utilisez la molette de réglage pour régler l'heure et appuyez sur la molette pour enregistrer les modifications. Réglez les minutes au moyen de la molette de réglage et appuyez sur le cadran pour enregistrer les modifications. Ensuite, l'écran ACL affichera l'unité de température pour le réglage. Utilisez la molette de réglage pour choisir l'unité de température et appuyez sur la molette de réglage pour enregistrer les modifications. La machine émet un signal sonore et affiche les modes d'infusion, indiquant qu'elle est prête pour l'infusion.

PLAQUE CHAUFFANTE (s'applique uniquement au BDC415)

Après l'infusion, la plaque chauffante s'allumera pour maintenir le café chaud. La durée de l'élément chauffant peut être ajustée dans les réglages.



ATTENTION

NE touchez PAS la plaque chauffante lorsqu'elle est en cours d'utilisation, car elle est très chaude.

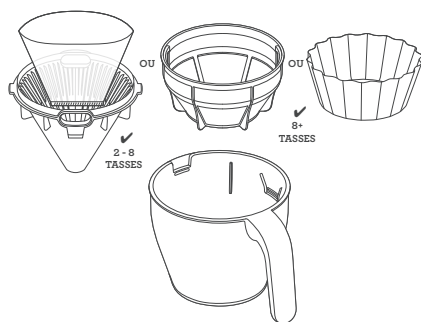


Fonctions

INFUSION AU MOYEN DE LA CARAFE

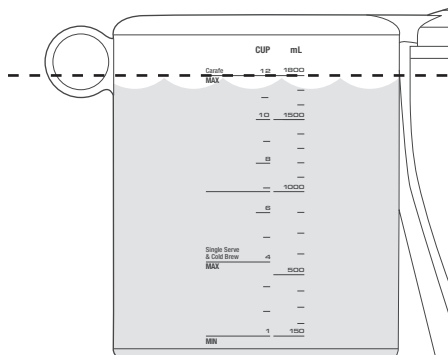
Lorsque vous utilisez une carafe pour l'infusion, assurez-vous que le panier d'infusion est propre et que le joint antigoutte au fond du panier est également propre et exempt de particules de café.

1. En fonction de la quantité de café à infuser, sélectionnez le panier filtre et le filtre appropriés. Pour infuser entre 2 et 8 tasses, utilisez le panier filtre conique avec une cartouche filtrante conique en papier (Remarque : la cartouche filtrante conique en papier n'est pas incluse). Pour infuser plus de 8 tasses, utilisez un panier filtre à mailles ou un panier à infusion à fond plat muni d'un grand filtre en papier.



ATTENTION

Si vous remplissez le panier sans un filtre à panier à mailles ou un papier filtre, le panier pourrait déborder pendant le cycle d'infusion.



2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximum (la ligne MAX).



REMARQUE

Cette machine infuse toute l'eau contenue dans le réservoir. Assurez-vous que le réservoir ne contient pas une quantité excessive d'eau.

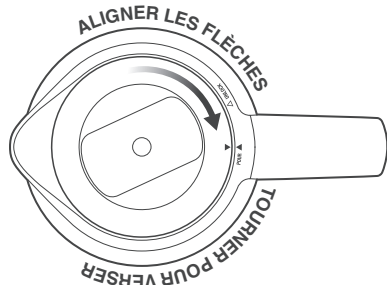
3. Pour obtenir un meilleur goût, nous vous recommandons d'utiliser des grains de café entiers fraîchement torréfiés et de les mouliner avec un moulin à meules directement avant l'infusion. La mouture doit être moyenne/grossière. N'utilisez jamais de café moulu pour un espresso, car votre panier pourrait déborder.
4. Moulez suffisamment de grains de café pour obtenir la quantité de café que vous souhaitez obtenir. Pour une carafe de 1,8 l, nous recommandons d'utiliser 99 g de café, avec environ 12 cuillères à mesurer Breville nivelées. Environ une cuillère pour chaque 150 ml.
5. Insérez le bon filtre en papier, à fond conique ou plat, ou à maille, dans le panier d'infusion, puis ajoutez votre café moulu. Insérez le panier d'infusion dans la machine.



REMARQUES

- N'utilisez jamais le panier filtre à maille et le filtre en papier en même temps.
- L'utilisation d'un filtre en papier permet d'obtenir un café offrant un goût et une clarté supérieurs.
- Le filtre à panier en maille permettra du marc de café fin de s'infuser dans le café. Cela apparaîtra comme des sédiments dans la tasse ou la carafe. C'est normal. Utilisez uniquement le panier filtre à maille fourni, car d'autres peuvent faire déborder la machine.

6. Verrouillez le couvercle de la carafe et placez la carafe sous la sortie antigoutte..



ATTENTION

La carafe doit être en place avant l'infusion d'un niveau d'eau supérieur à la ligne « SINGLE CUP ». Autrement, le panier à café débordera.



REMARQUES

- Assurez-vous toujours que votre carafe est propre et vide avant l'infusion. Les résidus de café nuiront au goût, et le liquide contenu dans la carafe le fera déborder.
 - Assurez-vous toujours que votre carafe est VIDE avant l'infusion pour éviter qu'elle ne déborde.
7. Tournez la molette de réglage et sélectionnez INFUSION sur l'écran ACL, puis appuyez une fois sur la molette de réglage. La machine affichera la progression du cycle d'infusion.
 8. Lorsque le café est prêt, la machine émet un signal sonore et passe automatiquement en mode maintien au chaud.



REMARQUES

- Il reste une petite quantité d'eau dans le réservoir après l'infusion. Cela fait partie du fonctionnement normal.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau une fois que la machine à café a commencé un cycle d'infusion.

MODÈLE BDC415 :

- La machine passe en mode veille si elle n'est pas utilisée pendant 6 minutes. La consommation électrique en mode veille ne dépasse pas 0,30 W.

MODÈLE BDC465 :

- La machine passe en mode veille si elle n'est pas utilisée pendant 5 minutes. La consommation électrique en mode veille ne dépasse pas 0,30 W.

COMMENT FAIRE DE L'INFUSION À FROID

Le café infusion à froid est infusé différemment des cafés chauds traditionnels. Il utilise de l'eau froide (et non de l'eau chaude). L'infuseur utilise la méthode d'infusion par « immersion complète », qui consiste à faire tremper l'eau et le café pendant une durée prolongée, généralement de 4 à 14 heures. Cette méthode crée un café doux et intense avec peu d'amertume. Les rapports d'infusion sont également différents et bien supérieurs à la normale. Breville recommande un ratio d'infusion deux à trois fois plus élevé que la moyenne, soit environ trois cuillères Breville pour chaque 150 ml d'eau.

Cet infuseur Breville produira un maximum de 600 ml d'infusion à froid. En raison de la longue durée (généralement de 4 à 14 heures) du processus d'infusion, nous vous recommandons de régler la machine pendant la nuit afin que l'infusion à froid soit prête le matin.

1. Remplissez le réservoir avec le volume d'eau désiré, en dessous de la ligne d'infusion à froid ou jusqu'à la ligne MAX d'infusion à froid (4 tasses ou 600 ml).



REMARQUES

Si la quantité d'eau dans le réservoir d'eau est supérieure à 600 ml ou si la ligne maximum d'infusion à froid est atteinte, la fonction Infusion à froid ne sera pas accessible dans le menu Écran.

- Retirez le panier et assurez-vous de retirer l'insert conique et le panier filtre permanent. Ajoutez un grand filtre en papier, puis ajoutez du café moulu à raison de 2 à 3 fois, dans une proportion régulière (environ 12 cuillères pour 600 ml).
- Remettez le panier dans la machine.
- Retirez le couvercle de la carafe.
- Insérez la carafe sans le couvercle. Le couvercle ne doit pas reposer sur la carafe pendant le processus d'infusion. Vous pouvez également utiliser un autre récipient.
- Naviguez jusqu'au réglage COLD BREW (infusion à froid) et appuyez sur le cadran une fois. La machine commencera alors à infuser l'eau sans l'élément chauffant. Lorsque c'est fait, une minuterie s'affichera sur l'écran ACL pour indiquer quand l'infusion à froid est terminée. À ce stade, la machine distribuera automatiquement l'infusion à froid dans la carafe en attente.

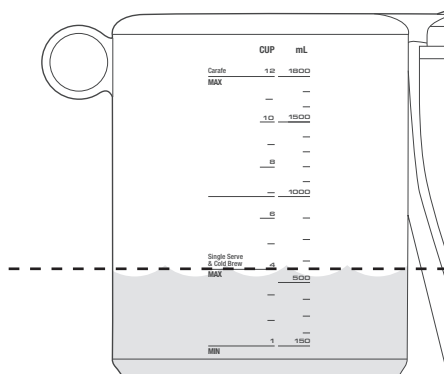


REMARQUES

- La durée d'infusion pour l'infusion à froid peut facilement être ajustée selon vos préférences, entre 30 minutes et 24 heures.
- N'ajoutez PAS de glace dans le réservoir. Ajoutez de l'eau froide et refroidie.
- Assurez-vous que le couvercle de la carafe est retiré pour utiliser le mode infusion à froid.

COMMENT INFUSER EN UTILISANT UNE SEULE TASSE OU POUR DES VOLUMES PLUS FAIBLES (MOINS DE 4 TASSES, 500 À 600 ML)

- La machine reconnaîtra quand l'infuseur disposera de 500 à 600 ml d'eau et ajustera automatiquement les paramètres d'infusion afin d'obtenir le meilleur café possible. Remplissez votre tasse d'eau fraîche, puis versez-la dans le réservoir d'eau, en veillant à ce que le niveau d'eau reste en dessous de la ligne d'une tasse.



REMARQUE

NE PAS remplir le réservoir d'eau plus d'une ligne de tasse ou le volume de tasse utilisé pour recevoir le café. Il débordera pendant que la machine infuse jusqu'à ce que le réservoir d'eau se vide. L'infusion d'un café de plus petit volume commence à 500 ml.

- La machine est conçue pour ajuster automatiquement les réglages d'infusion lorsqu'elle détecte 500 à 600 ml d'eau dans le réservoir pour garantir un café optimal. Remplissez votre tasse d'eau fraîche, puis versez-la dans le réservoir d'eau, en veillant à ce que le niveau d'eau reste sous la ligne d'une tasse.
- Placez votre tasse vide sous la sortie du panier d'infusion.
- Moulez la quantité appropriée de grains de café entiers pour qu'elle corresponde au niveau d'eau du réservoir. Une cuillère de café moulu Breville niveau convient pour 150 ml d'eau.



REMARQUE

Lorsque vous infusez de plus petits volumes, utilisez l'insertion du panier filtre conique pour assurer un bon contact entre l'eau d'infusion et le café moulu.

5. Placez le panier filtre conique dans le panier d'infusion en utilisant les repères d'alignement comme guide.
6. Insérez un filtre conique en papier dans le panier filtre conique, puis ajoutez le café moulu.
7. Insérez le panier d'infusion dans la machine.
8. Faites tourner le cadran pour sélectionner le mode d'infusion.
9. Appuyez sur le cadran pour commencer l'infusion.
10. Lorsque le café est prêt, la machine effectuera le dégagement de vapeur et affichera le menu des modes d'infusion sur l'écran ACL.

UTILISATION DU DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DIFFÉRÉ

Voici les étapes de configuration de la machine pour qu'elle commence automatiquement l'infusion à l'heure prédéfinie :

1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche égale à la quantité de café.
2. Moulez la bonne quantité de grains de café entiers. Utilisez une cuillère de café moulu Breville pour 150 ml d'eau.
3. Choisissez le panier filtre et le filtre en papier appropriés.
4. Insérez le panier filtre dans le panier d'infusion, en utilisant les repères d'alignement comme référence.
5. Mettez le filtre en papier dans le panier filtre et ajoutez le café moulu.



REMARQUE

N'utilisez jamais le panier filtre à maille et le filtre en papier en même temps.

6. Insérez le panier d'infusion dans la machine.
7. Placez la carafe avec le couvercle dans la machine.

8. Appuyez sur le bouton  DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DIFFÉRÉ. L'écran ACL affichera le réglage des heures de clignotement.
9. Tournez la molette de réglage pour régler l'heure de démarrage du cycle d'infusion, puis appuyez sur la molette de réglage pour enregistrer les réglages. La machine émettra une sonnerie pour confirmer la modification.



REMARQUE

Si l'horloge n'a pas été réglée, la machine continuera à clignoter après avoir appuyé sur le bouton  DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DIFFÉRÉ et n'émettra pas de sonnerie pour confirmer les modifications à l'aide du bouton de sélection. Assurez-vous que l'horloge est réglée avant d'utiliser la fonction du bouton  DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DIFFÉRÉ. L'horloge se réinitialisera chaque fois que l'appareil sera débranché.

10. Tournez la molette de réglage pour choisir le mode d'infusion. La machine commencera automatiquement l'infusion à l'heure programmée.



REMARQUES

- L'écran ACL affichera le temps défini jusqu'à ce que la machine commence automatiquement l'infusion.
- Si vous appuyez sur le bouton  DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DIFFÉRÉ, vous annulez le démarrage automatique.



Réglages



REMARQUE

L'écran ACL est en mode Réglages si l'icône ⚙️ des réglages est visible dans la partie supérieure de l'écran ACL.



1. Appuyez sur le bouton des paramètres ⚙️
2. Tournez la molette de réglage pour parcourir le menu à l'écran et appuyez une fois sur la molette de réglage pour sélectionner.

- **INFUSION À FROID**
- **PERSONNALISER**
- **CHANGEMENT DE FILTRE**
- **DÉTARTRAGE**
- **RÉGLAGE DE L'HORLOGE**
- **RÉGLAGE DU VOLUME DE LA SONNERIE**



REMARQUE

Appuyez à nouveau sur le bouton des paramètres pour revenir au menu principal.

RÉGLAGE DE L'INFUSION À FROID

1. Lorsque l'infusion à froid est en surbrillance, appuyez une fois sur la molette de réglage pour sélectionner l'option d'infusion à froid et commencer à la personnaliser.
2. L'heure clignote et est prête à être réglée en tournant le cadran vers la gauche pour devenir moins 24 heures. Tournez le cadran vers la droite pour régler jusqu'à 24 heures, puis appuyez une fois sur le cadran pour sélectionner et régler l'heure.
3. La minute clignote et est prête à être réglée. Tournez le cadran vers la gauche pour diminuer. Tournez le cadran vers la droite pour régler jusqu'à 59 minutes, puis appuyez une fois sur le cadran pour sélectionner et régler la minute.
4. La durée est réglée pour une infusion à froid.
5. L'écran ACL affichera à nouveau le menu principal.

RÉGLAGE DES RÉGLAGES PERSONNALISÉS

Lorsque PERSONNALISER est mis en évidence sur l'écran ACL, appuyez une fois sur la molette de réglage pour sélectionner. Les options personnalisées seront visibles sur l'écran ACL.

Tournez la molette de réglage et appuyez une fois pour sélectionner l'option à personnaliser.

Les options suivantes peuvent être personnalisées :

VOLUME D'EXTRACTION : Ajustez la quantité d'eau distribuée avant l'expression des saveurs.

TEMPS D'EXTRACTION : L'expression des saveurs se produit lorsque l'eau chaude touche le café moulu.

Le temps d'expression des saveurs recommandé est de 30 à 60 secondes. Pendant ce temps, le cycle d'infusion s'interrompt pour

permettre au café de s'épanouir naturellement. Consultez la section « CONSEILS » pour en savoir plus sur le temps d'expression des saveurs.

TEMPÉRATURE D'INFUSION : e

Ajustez la température de l'eau d'infusion utilisée pour moulin le café. Consultez la section « CONSEILS » pour en savoir plus sur le réglage de la température de l'eau d'infusion.

DÉBIT D'ÉCOULEMENT : Ajustez le temps d'infusion pour contrôler le temps de contact en réglant la vitesse d'écoulement de l'eau. Choisissez entre Lent, Moyen (par défaut) et Rapide.

FILTRE À EAU

Tournez la molette de réglage pour mettre en surbrillance l'icône de filtre. Lorsque l'icône du filtre est en surbrillance, appuyez une fois sur le cadran pour sélectionner.

DÉTARTRAGE

Tournez la molette de réglage pour mettre en surbrillance l'icône de détartrage. Lorsque l'icône de détartrage est en surbrillance, appuyez une fois sur la molette de réglage pour sélectionner. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage pour en savoir plus sur le processus de détartrer.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Réglez l'heure affichée sur l'écran ACL.

Tournez le cadran pour mettre en surbrillance l'icône de l'horloge. Lorsque l'icône de l'horloge est en surbrillance, appuyez une fois sur la molette de réglage pour sélectionner.

1. L'heure clignotera d'abord pour le réglage. Utilisez le bouton de sélection pour régler l'heure en faisant tourner la molette de réglage vers la gauche ou la droite, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer l'heure.
2. Ensuite, réglez les minutes. Tournez la molette de réglage vers la gauche ou la droite et appuyez sur la molette de réglage pour enregistrer les modifications.
3. L'écran ACL affichera à nouveau le menu principal.

RÉGLAGE DU VOLUME DE LA SONNERIE

Réglez le volume sonore à FAIBLE, MOYEN, ÉLEVÉ ou DÉSACTIVÉ.

Tournez le cadran pour mettre en surbrillance l'icône de son. Lorsque l'icône d'audio est en surbrillance, appuyez une fois sur la molette de réglage pour sélectionner.

1. Tournez le cadran vers la gauche ou la droite. L'écran ACL affichera : FAIBLE, MOYEN, ÉLEVÉ ou DÉSACTIVÉ.
2. Appuyez une fois sur la molette de réglage pour régler le Volume de la sonnerie sélectionné.
3. L'écran ACL affichera à nouveau le menu principal.



Trucs

GRAINS DE CAFÉ ENTIERS

- Tout est dans la fraîcheur! Un café de qualité fraîchement rôti est la clé pour obtenir un café savoureux. Le potentiel de saveur maximale est de 5 à 20 jours après la torréfaction. Cherchez toujours la date de torréfaction sur le sac. Évitez le café qui indique « Meilleur avant » ou « date limite de consommation », car vous ne savez jamais quand il a été rôti.
- La saveur et la force du café sont des préférences personnelles. Modifiez le type de grains de café et la quantité de café moulu pour obtenir les résultats que vous préférez.
- Les grains fraîchement moulus sont la clé pour préparer un café plus savoureux et plus corsé. Le café prémoulu aura perdu la plupart de sa saveur et de ses arômes. Effectuez donc toujours le broyage de votre café juste avant l'infusion pour obtenir un goût supérieur.
- Conservez les grains de café dans un endroit de coloration, de refroidissement et de séchage. Scellés sous vide, si possible.
- Achetez des grains de café en petites quantités pour réduire le temps de stockage et ne conservez pas plus d'une semaine à la fois.

CAFÉ PRÉMOULU

- Le café prémoulu est pratique, mais n'aura jamais un goût aussi bon que le café moulu juste avant l'infusion. Nous vous recommandons d'investir dans un moulin à meules de qualité afin de pouvoir effectuer le broyage des grains de café entiers frais juste avant d'infuser et de savourer un café de qualité supérieure.
- La mouture influence la vitesse à laquelle l'eau s'écoule à travers le café moulu dans le panier à café, et donc le goût du café. Si la mouture est trop fine, l'eau ne passera pas à travers le café et risque d'encrasser le panier à café ou de le faire déborder. Le café peut passer à travers le panier filtre à mailles, en laissant des sédiments dans la tasse ou la carafe. Le café qui en résulte sera surextrait, avec une coloration trop foncée et amer. Une taille de mouture trop grossière fait en sorte que l'eau s'écoule trop rapidement à travers le café. Il en résultera un café sous-extrait sans saveur.
- Utilisez toujours l'option de mouture à filtre appropriée pour une utilisation avec une cafetière à filtre. N'utilisez jamais la fonction de mouture de l'espresso, car le réglage de mouture plus fin peut bloquer le panier à café et entraîner une surextraction.

RAPPORT CAFÉ/EAU

Nous recommandons une cuillère Breville de café moulu pour 150 ml d'eau. Ajustez la quantité en fonction de vos goûts. La capacité maximale pour le café prémoulu est de 12 cuillères Breville. Dépasser cette quantité pourrait faire déborder le panier à café.

Tasses de café (tasse de 150 ml)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Cuillères à soupe de café moulu	1 (8,25 g)	2 (16,5 g)	3 (24,75 g)	4 (33 g)	5 (41,25 g)	6 (49,5 g)	7 (57,75 g)	8 (66 g)	9 (74,25 g)	10 (82,5 g)	11 (90,75 g)	12 (99 g)
Quantité d'eau	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml	750 ml	900 ml	1,05 L	1,2 L	1,35 L	1,5 L	1,65 L	1,8 L

EXPRESSION DES SAVEURS

- Lorsque le café est rôti, le CO₂ est emprisonné à l'intérieur du grain. Le marc de café libère ce CO₂ lorsque l'eau chaude le touche, c'est ce qu'on appelle « expression des saveurs ». Votre infuseur peut ajuster automatiquement le Réglage de temps d'expression des saveurs en réglant le débit d'eau. L'expression des saveur peut influencer sur les arômes et les saveurs présents dans la tasse infusée. Si le café est trop amer, raccourcissez le temps d'expression des saveurs, et s'il est acide, prolongez-le d'un peu.

PRÉCHAUFFAGE

- Préchauffez la carafe ou la tasse pour obtenir de meilleurs résultats. Une carafe ou une tasse préchauffée permettra de maintenir la température optimale du café et de le garder plus chaud pendant plus longtemps. Remplissez le bol d'eau chaude pendant environ 30 secondes, puis jetez l'eau.

QUALITÉ DE L'EAU

- Une eau fraîche et savoureuse est essentielle pour préparer une tasse de café parfaite. Si l'eau contient une quantité excessive de sédiments ou si elle présente un goût ou une odeur désagréable, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau filtrée.



Entretien et nettoyage

Éteignez la machine à café et retirez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant avant le nettoyage.

NETTOYAGE DU BOÎTIER EXTÉRIEUR

Vous pouvez nettoyer le boîtier extérieur et l'écran LCD avec un chiffon doux et humide. Appliquez le nettoyant sur le chiffon et non sur la surface de l'écran ACL. Ensuite, effectuez le séchage avec un chiffon doux et sec. Le nettoyage et le séchage avec des essuie-tout secs, des chiffons et des nettoyants abrasifs peuvent rayer la surface.

NETTOYAGE DU PANIER À CAFÉ ET DU PANIER FILTRE À MAILLE

Retirez le panier à café. Jetez le café moulu et le papier filtre. Le panier à café et le panier filtre à maille peuvent être rincés à l'eau courante. Assurez-vous que les trous fins du panier filtre à mailles sont libres de résidus. Pour un nettoyage plus en profondeur, lavez le panier à café et le panier filtre à maille dans de l'eau chaude savonneuse, muni d'une brosse à soies douce.



ATTENTION

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

NETTOYER LA CARAFE

Videz la carafe après chaque utilisation. Ne laissez pas le café infusé reposer toute la nuit, car cela pourrait tacher la carafe. Rincez la carafe et son couvercle sous l'eau chaude courante. Pour un nettoyage plus en profondeur, nous vous recommandons de laver régulièrement la carafe dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une brosse à pointe douce. N'utilisez pas de nettoyants, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces. Rincez-les et faites-les sécher soigneusement.

NETTOYER LA DOUCHETTE

Il suffit d'essuyer périodiquement la zone de la douchette. Toutefois, si un nettoyage plus en profondeur est nécessaire, la douchette peut être retirée en déverrouillant la rondelle de la douchette. Faites tourner dans le sens horaire, puis retirez la douchette pour la nettoyer. Une fois que c'est fait, remettez la douchette en place.

DÉTARTRAGE

À la suite d'une utilisation régulière, l'eau avec une forte dureté de l'eau peut provoquer l'accumulation de minéraux dans les composants internes, réduisant le débit d'infusion, la température d'infusion, la puissance de la machine et atténue le goût du café. Nous vous recommandons d'effectuer un détartrage régulier de la bouilloire. Lorsque l'icône  de détartrage et clignote sur l'écran ACL, le cycle de détartrage est nécessaire.



REMARQUES

- Assurez-vous d'avoir retiré le filtre à eau du réservoir d'eau avant de détartrer la machine.
 - Le cycle de détartrage prend environ 30 minutes.
1. Videz le réservoir d'eau. Préparez l'agent de détartrant conformément aux instructions du fabricant. Versez la solution de détartrant dans le réservoir d'eau vide et assurez-vous que la solution de détartrant se trouve jusqu'à la ligne  de détartrage de 1 000 ml sur le réservoir.
 2. Placez le panier vide et la carafe en position sous la sortie antigoutte. (Assurez-vous que la carafe est vide et que le couvercle est bien verrouillé).
 3. Appuyez sur le bouton des paramètres de la machine, puis tournez la molette de réglage  pour mettre en surbrillance le détartrage. Lorsque le détartrage  détartrage est en surbrillance, appuyez une fois sur la molette de réglage pour sélectionner cette option. L'écran ACL affichera 30:00 min.

4. Appuyez une fois sur la molette de réglage pour que le cycle de détartrage commence et que le compte à rebours de la minuterie s'affiche sur l'écran ACL.
5. Lorsque le réservoir de la solution de détartrant se vide, l'écran clignotera « REMPLIR ». Retirez le réservoir de la machine et videz tout résidu de liquide, puis remplissez à nouveau le réservoir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche pour poursuivre le cycle de rinçage.
6. Lorsque le processus de détartrage est terminé, l'écran ACL affichera à nouveau le menu principal.



REMARQUE

Jetez l'eau de la carafe et rincez-la abondamment. Retirez le réservoir d'eau, retirez complètement l'eau du réservoir, puis rincez-le abondamment.



ATTENTION

L'eau contenue dans la verseuse peut être chaude. Soyez prudent et prudent lorsque vous manipulez la carafe et jetez son eau.

PARAMÉTRAGE PAR DÉFAUT

Pour réinitialiser la machine à ses paramètres par défaut, y compris le réglage de la dureté de l'eau. Maintenez enfoncé le bouton des paramètres et le bouton démarrage automatique pendant trois secondes. Lorsque l'écran affiche « RÉGLAGE DE LA DURETÉE », tournez la molette de réglage vers la gauche ou la droite et appuyez sur le bouton de sélection pour régler la dureté de l'eau.

(Reportez-vous à la section DURETÉ DE L'EAU ET NETTOYAGE de la page d'assemblage)



Résolution des problèmes

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
Café trop fort ou trop faible	• La quantité de café et d'eau n'est pas correcte (1 cuillère : 150 ml).	• Vérifiez que la quantité exacte de café ou d'eau est utilisée.
L'espresso s'échappe du panier lorsqu'il est retiré	• Le joint antigoutte du panier ne couvre pas correctement l'espace en raison de la présence de corps étrangers.	• Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction dans le joint antigoutte du panier. Lavez le joint du panier en le retournant vers le bas, puis en le rinçant et en le rinçant afin d'éliminer les particules qui obstruent cette zone.
Le café déborde du panier (AVERTISSEMENT : Si le panier a débordé, retirez-le lentement et avec précaution)	• La carafe n'est pas insérée. • La quantité de café et d'eau n'est pas correcte (1 cuillère : 150 ml). • Le réglage de mouture est trop fin. • Trop de mouture dans le panier. • Il n'y a pas de papier dans le panier. • Mettre le papier dans le panier filtre à maille	• Si vous infusez avec une carafe, vérifiez que la carafe est insérée. • Vérifiez que la bonne quantité de café et d'eau est utilisée pour l'opération. • La taille et la quantité de réglage de mouture sont correctes. • Utilisez un panier filtre à mailles sans papier et d'autres paniers contenant du papier
« REMPLIR » sur l'écran ACL	• Le réservoir d'eau est vide ou il n'y a pas assez d'eau pour infuser la quantité sélectionnée. • Les capteurs peuvent être encrassés	• Ouvrez le couvercle et versez la quantité désirée d'eau froide, de préférence filtrée. • Lorsque le réservoir est vide, essuyez les prismes du capteur avec un chiffon
Le démarrage automatique différé ne fonctionne pas	• Le démarrage automatique différé ne se répète pas après l'activation.	• Réactivez le mode Démarrage automatique différé à chaque fois que vous l'utilisez.
Affiche le mot « HORLOGE » lorsque vous appuyez sur le bouton « Démarrage automatique différé »	• L'heure actuelle doit être réglée avant le réglage du démarrage automatique différé.	• Réglez l'heure actuelle avant d'utiliser le démarrage automatique différé.
L'horloge ne mémorise pas l'heure	• L'horloge est remise à zéro chaque fois que l'appareil est débranché.	• Laissez l'appareil branché.
Le démarrage automatique différé commence au mauvais moment	• L'heure actuelle n'est pas correcte.	• Vérifiez que l'heure actuelle est correcte.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
Carafe trop remplie	• La carafe n'est pas complètement vide avant l'infusion. • La quantité d'eau est trop élevée.	• Vérifiez que la carafe est vide avant l'infusion. • Vérifiez que la ligne MAX du réservoir d'eau n'est pas dépassée. • Assurez-vous que l'eau s'écoule librement à travers le couvercle de la carafe.
REEMPLIR s'affiche sur l'écran ACL lorsqu'il y a de l'eau dans le réservoir	• Vérifiez que l'appareil n'est pas directement exposé à la lumière du soleil ou à un feu vif.	• Éloignez l'appareil de la source de lumière.
L'infusion ne démarre pas	• Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau. • Chaque mode d'infusion a ses propres limites de quantité d'eau. La machine n'infuse pas lorsque la quantité est supérieure à la limite.	• Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli. • Vérifiez les limites de quantité d'eau pour chaque mode.
La douchette se détache	• La douchette peut se desserrer et tomber de temps en temps si elle n'est pas insérée ou serrée correctement.	• Veuillez laver la rondelle de la douchette et le joint de la douchette, puis les remettre en place.
Le mécanisme d'égouttement de la carafe reste abaissé	• Le système antigoutte est coincé.	• Relevez le système antigoutte vers le haut. • Nettoyez le système antigoutte pour vérifier la présence de grains de café ou de taches de broyage. • Si le problème persiste et que le système antigoutte ne revient pas en position supérieure, veuillez contacter l'assistance à la clientèle de Breville.
L'appareil produit trop de vapeur lors de l'infusion ou fonctionne pendant de longues périodes avec uniquement une sortie de vapeur	• L'entartrage accumulé par la dureté de l'eau diminue la performance d'infusion. • Le profil de température d'infusion n'est pas correctement réglé.	• Détartrez l'appareil. • Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.
« DÉTARTAGE » sur l'écran ACL (clignote)	• L'entartrage accumulé par la dureté de l'eau diminue la performance d'infusion.	• Détartrez l'appareil.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
L'appareil indique « trop chaud »	• L'appareil a fonctionné trop de fois, et les unités ont surchauffé.	• Laissez reposer pendant au moins 20 minutes avant de commencer un autre cycle.
Les modes d'infusion à froid sont désactivés	• Si le volume d'eau est supérieur à 600 ml, ces modes sont désactivés.	• Réduisez la quantité d'eau dans le réservoir.
L'appareil n'utilise pas toutes les unités d'eau présentes dans le réservoir d'eau	• Il y a un blocage dans le système.	• Videz le réservoir, retirez tout blocage et essuyez. Inspectez et nettoyez toute obstruction et accumulation de café, de fibres ou de saleté sur le filtre à maille au fond du réservoir d'eau. • Laissez refroidir et lancez le cycle RAPIDE avec une capacité de 1 L. • Détartrez l'appareil. • Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.
L'unité infuse lentement	• Il y a un blocage dans le système.	• Videz le réservoir, retirez tout blocage et essuyez. Inspectez et nettoyez toute obstruction et accumulation de café, de fibres ou de saleté sur le filtre à maille au fond du réservoir d'eau. • Laissez refroidir et lancez le cycle RAPIDE avec une capacité de 1 L. • Détartrez l'appareil. • Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.
Lit de café inégal	• La douchette n'est peut-être pas attachée correctement.	• Vérifiez que la bague de verrouillage et la douchette sont bien filetées. • Nettoyez la douchette de tout blocage ou accumulation de tartre.
Il reste une petite quantité d'eau dans le réservoir après l'infusion	• Cela fait partie du fonctionnement normal.	• Aucune action n'est requise de l'utilisateur. Continuez l'utilisation.

the Luxe Brewer™ Glass & Thermal

Manual de Instrucciones – BDC415 & BDC465



BDC415



BDC465

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contenido

- 50 Garantía
- 50 Breville® recomienda seguridad ante todo
- 55 Componentes
- 57 Características
- 57 Montaje
- 59 Funcionamiento
- 63 Configuración
- 65 Consejos
- 67 Cuidado y limpieza
- 69 Solución de problemas



Garantía

La garantía de Breville para este producto cubre la reparación o el reemplazo si se encuentra defectuoso debido a materiales, mano de obra o función defectuosos dentro del período de garantía. Todos los derechos de garantía legal en virtud de la legislación nacional aplicable serán respetados y no se verán perjudicados por nuestra garantía. Para obtener más información sobre la duración de la garantía, para obtener una copia impresa o para leer los términos y condiciones completos, escanee el código



QR149

QR o visite
www.breville.com.
Alternativamente, llame
al Centro de Servicio
de Breville (consulte la
contraportada para obtener
los detalles de contacto).

BREVILLE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

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

CONSIDERA- CIONES IMPORTANTES

Antes de usar este equipo, lea todas las instrucciones y guárdelas para futuras consultas.

- Retire y deseche con seguridad cualquier material de empaque, cubierta para tomacorriente o adhesivo promocional antes de usar el equipo.
- Antes del primer uso, desenrolle el cable de alimentación por completo y asegúrese de que el equipo esté correctamente ensamblado.
- Asegúrese de que el equipo se haya enfriado si se

va a dejar desatendido, limpiar, mover, ensamblar o almacenar, desconéctela del tomacorriente.

- Siempre use el equipo sobre una superficie estable y resistente al calor.
- No deje el equipo cerca o sobre un quemador de gas caliente, una placa eléctrica ni donde pueda tocar un horno caliente.
- Asegúrese de que el equipo tenga al menos 10 cm de espacio libre en todos los paneles laterales.
- No utilice ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado, o que haya funcionado mal o haya sufrido algún daño. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- No haga funcionar el equipo sin haber puesto agua en el depósito de agua. Use solo agua fría y de preferencia filtrada. No llene el equipo con ningún otro líquido si va a preparar una bebida.



ADVERTENCIA

- Recomendamos usar agua fría y filtrada. No recomendamos el uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada o RO (Osmosis inversa), pues puede afectar el sabor del café que prepare.
- Asegúrese de colocar el filtro de malla incluido, o un filtro de papel de base plana de 8.25 cm y con capacidad para 8-12 tazas, en la canasta para café antes de usar el equipo. No use el filtro de malla junto con un filtro de papel.
- Antes de comenzar un ciclo de preparación, procure hacer lo siguiente:
 - Compruebe que el mecanismo antigoteo de la jarra se mueva hacia arriba y hacia abajo con libertad.
 - Vacíe completamente la jarra y asegure la tapa de la jarra en su lugar.
 - Introduzca y ponga la jarra debajo del mecanismo antigoteo.
 - Asegúrese de que el filtro esté vacío y asegurado en su lugar.
- Durante un ciclo de preparación, tenga en cuenta lo siguiente:
 - No retire la jarra ni el filtro mientras la unidad se

encuentre en un ciclo de preparación. El incumplimiento de lo anterior puede provocar quemaduras o lesiones graves.

- Algunas superficies pueden estar calientes; tenga cuidado al tocar o levantar el equipo o los accesorios.
- Use solamente el asa de la jarra para levantarla.
- La jarra está diseñada para usarse solo con este equipo. Nunca debe usarse en una estufa o en un microondas.
- Es posible quemarse si se retira la tapa o la canasta de la jarra durante el ciclo de preparación.



ADVERTENCIA

- Riesgo de lesiones. Procure instalar y extraer la canasta correctamente para reducir el riesgo de salpicaduras de agua caliente.
- Asegúrese siempre de que la tapa de la jarra esté firmemente asegurada en su lugar antes de verter el contenido.
- No toque las superficies calientes. Utilice las manijas o perillas.
- No utilice un recipiente agrietado o que tenga el asa suelta o frágil.
- Siempre espere hasta que el equipo se haya enfriado antes de retirar la canasta para preparar.

- No coloque una jarra caliente sobre una superficie húmeda, fría o sensible al calor.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no se esté usando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- Procure instalar el filtro, el sello de la ducha y el anillo de bloqueo de la ducha correctamente para reducir el riesgo de salpicaduras de agua caliente.



ADVERTENCIA

- Para evitar daños al equipo, no use productos de limpieza alcalinos. Prefiera el uso de un paño suave y un detergente neutro.
- No limpie el contenedor con limpiadores.
- No use materiales ásperos o abrasivos, como esponjas o fibras de acero, para limpiar cualquier parte del equipo.
- La superficie del elemento de calefacción emite calor residual después de su uso.
- El equipo no debe dejarse en una alacena cuando está en uso.
- Usar el equipo de forma incorrecta o hacerle reparaciones no profesionales anulará cualquier reclamación

de garantía. No se aceptará ninguna reclamación de garantía por daños.

- Cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza debe llevarse a cabo por un representante autorizado en un Centro de servicios de Breville autorizado.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES PARA TODOS LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador. No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes o se enrede.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
- Supervise atentamente el uso del equipo por niños o en su presencia.
- Este equipo no puede ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del equipo por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este equipo puede ser utilizado por niños de 8 o más años de edad si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del equipo de manera segura y si comprenden los riesgos involucrados. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el equipo y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Se recomienda que el equipo se utilice solamente en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al previsto. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento. No use el equipo al aire libre.

INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo. Hay cables de alimentación y de extensión desmontables más largos disponibles, los que se pueden usar con la debida precaución. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos

igualar la clasificación eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar sin querer y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

- Se recomienda inspeccionar el equipo regularmente. No use el equipo si el cable de alimentación, el enchufe o el equipo resultan dañados. En ese caso, detenga inmediatamente el uso del equipo y contacte al Centro de servicios de Breville.



NOTA

Este aparato tiene un enchufe con conexión a tierra de tres cables. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará solamente en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, consulte a un electricista calificado. No use un adaptador ni modifique el enchufe de ninguna manera. No conecte el equipo a un interruptor o dispositivo externo (como un

temporizador, monitor o circuito remoto) que pueda encender y apagar regularmente el aparato. El equipo no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



Para protección contra incendios, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe de alimentación ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

Su equipo Breville incluye el conveniente enchufe Assist®, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo del tomacorriente de manera sencilla.

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA:

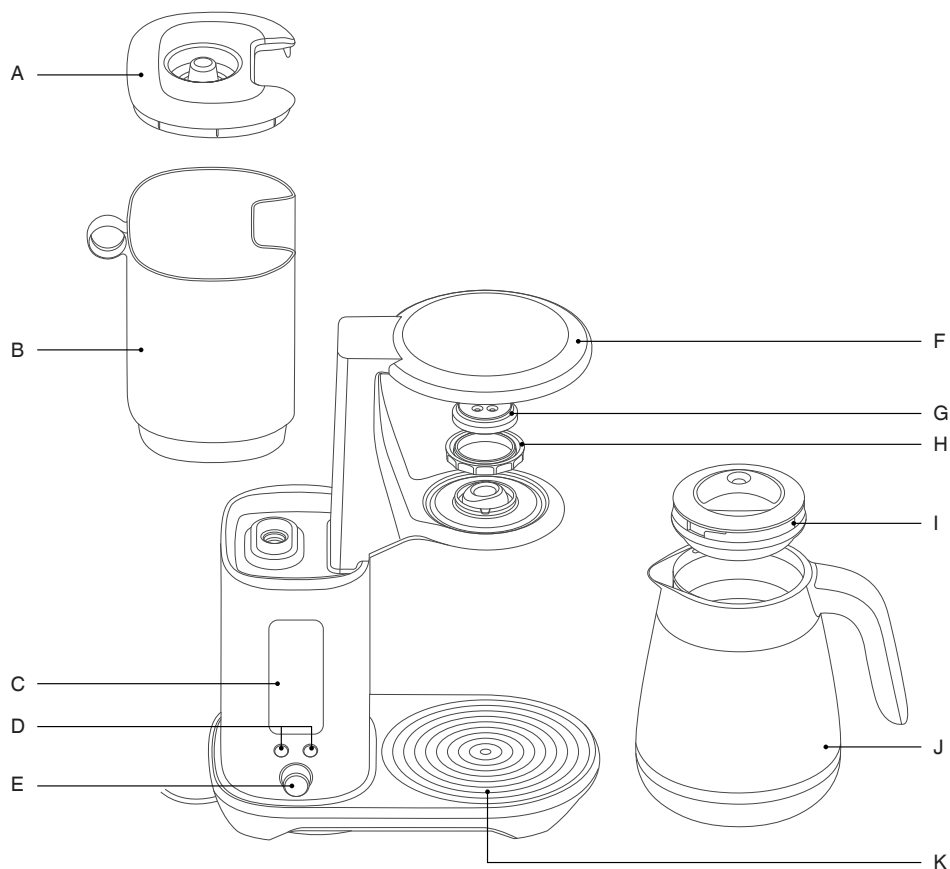
(Aplicable solo a los residentes de California).

Este producto puede contener químicos reconocidos por el Estado de California por ser causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Componentes



- A. Tapa del depósito de agua
- B. Depósito de agua con cierre de pestillo
- C. Pantalla LCD
- D.  Botón de configuración
- E.  Botón de inicio automático retrasado
- E. Selector SELECCIONAR

- F. Ducha
- G. Mampara de ducha
- H. Anillo de la ducha
- I. Tapa de la jarra
- J. Jarra
- K. Placa calefactora (solo BDC415)

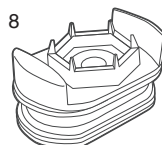
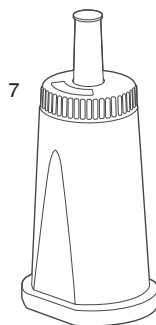
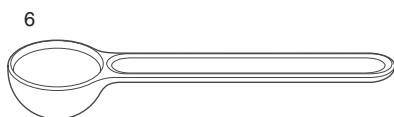
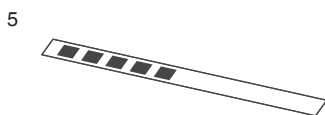
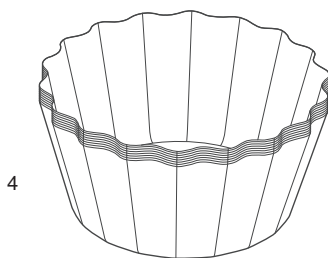
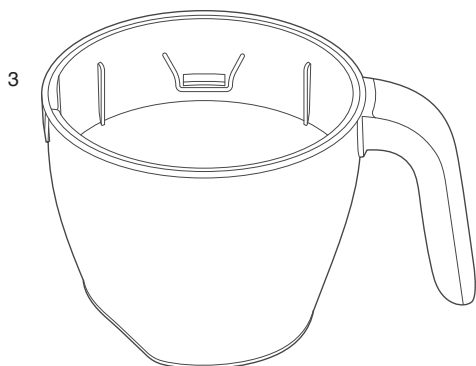
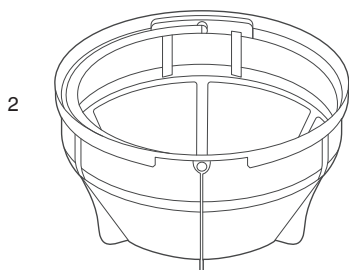
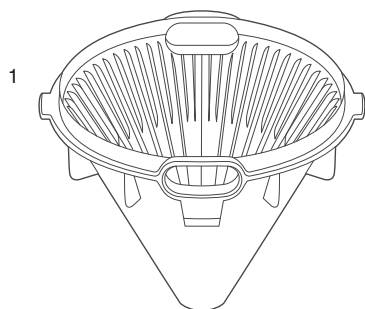
Datos técnicos

BDC465 = 120 V ~ 60 Hz 1 650 W

BDC415 = 120 V ~ 60 Hz 1 700 W



Accesorios



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Filtro permanente cónico | 5. Tira de prueba de dureza del agua |
| 2. Filtro de malla | 6. Cuchara medidora de café |
| 3. Portafiltros | 7. Filtro de agua |
| 4. Paquete de papel de filtro de canasta de fondo plano (10 piezas) | 8. Adaptador de filtro de agua |



Características

Esta cafetera ha sido diseñada para preparar cualquier estilo de café con la más alta calidad.

EXTRACCIÓN

Prepara hasta 12 tazas (1,8 L) rápidamente mientras la cafetera suministra agua desde el tanque. Para obtener un café más intenso, aumenta la cantidad de café molido utilizado.

COLD BREW

Prepara hasta 8 tazas (1,2 ml) de cold brew con 1 a flexibilidad de ajustar el tiempo de infusión entre 0 y 24 horas.

MANTENER CALIENTE (solo aplicable para BDC415)

Después de preparar el café, la máquina lo mantendrá caliente.

PERSONALIZAR

Prepara hasta 12 tazas (1,8 L) con control preciso sobre la preparación, la temperatura del agua, el volumen de preinfusión, el tiempo de preinfusión y la velocidad de suministro de agua.

⌚ INICIO AUTOMÁTICO RETRASADO

Configurar la máquina para que comience a preparar café automáticamente a una hora preestablecida.



CAMBIO DE FILTRO

El cambio del filtro de agua depende de la dureza del agua que utiliza la máquina. Para un nivel 1 de dureza del agua, se recomienda cambiar el filtro después de 160 ciclos.

⚡ DESCALCIFICADOR

Después de un uso regular, la dureza del agua puede provocar la acumulación de minerales en los componentes internos, lo que reduce el flujo de preparación, la temperatura de preparación, la potencia de la máquina y el sabor del café. Se recomienda descalcificar periódicamente.



RELOJ

Ajusta la hora del reloj después de encender la máquina.



SONIDO

Una vez seleccionada una configuración, la máquina emitirá un pitido para confirmar los cambios. Ajusta el volumen entre BAJO, Medio, ALTO y APAGADO.



Montaje

ANTES DEL PRIMER USO



NOTA

El café caliente se prepara utilizando agua caliente para moler los granos de café. La temperatura del agua es importante en el proceso de elaboración ya que afecta la velocidad de extracción. La extracción se refiere a los sabores y sustancias disueltas del café molido. Cuanto más caliente esté el agua, más rápido se extraerán compuestos como aceite, ácidos y cafeína.

Retira y desecha todas las etiquetas y materiales de embalaje adheridos a la máquina. Asegúrate de retirar todas las piezas y accesorios de la caja antes de desechar el embalaje.

Con un paño suave limpia firmemente la carcasa exterior de acero inoxidable. Lava la tapa, el filtro cónico, el filtro de malla y la jarra con agua tibia y jabón. Evita utilizar limpiadores, estropajos o paños abrasivos que puedan rayar la superficie. Enjuaga y seca todo completamente. Por último, presiona firmemente el antigoteo de la jarra para asegurarte de que se mueva hacia arriba y hacia abajo libremente.

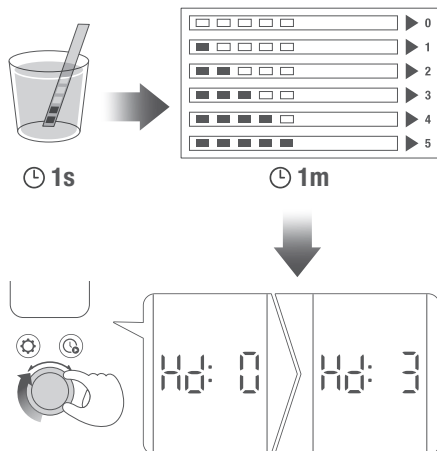
AJUSTE DE LA DUREZA DEL AGUA Y LAVADO

1. Asegúrate de que la cesta de café vacía y la jarra vacía (con la tapa ensamblada) estén insertadas en la máquina.
2. Llena el tanque de agua con agua fría fresca hasta la marca Carafe Max. Conecta la máquina a la toma de corriente.
3. Al encender la máquina, la pantalla mostrará "AJUSTAR DUREZA". Sumerge la tira de prueba de dureza del agua en una taza con la misma agua del tanque durante 1 segundo. Espera un minuto para determinar el nivel de dureza del agua. Gira el selector SELECT para elegir el nivel de dureza del agua según la cantidad de barras que se muestran en la tira, luego presiona la base del selector. La máquina emitirá un pitido para confirmar los cambios.



NOTA

Si el resultado en la tira muestra 4 o 5 barras, cambia a una fuente de agua diferente. El uso de agua filtrada prolongará la vida útil del filtro de agua, ampliará los intervalos de descalcificar y mejorará el sabor. Asegúrate de probar la dureza del agua de la fuente de agua alternativa y ajusta la configuración de la máquina en consecuencia.



- La máquina mostrará 2:00 min. Presiona el selector una vez y la máquina ejecutará instantáneamente un ciclo de descarga. La máquina dispensará toda el agua del tanque, a través del sistema, hasta la jarra vacía. Después de enjuagar, la máquina emitirá un pitido. Vacía la cesta y la jarra.

AJUSTE DE LAS UNIDADES DE TIEMPO Y TEMPERATURA

Después del ciclo de lavado, la máquina emitirá 3 pitidos y la pantalla LCD mostrará la configuración del tiempo. La hora parpadeará primero para su configuración. Utiliza el selector SELECT para configurar la hora y presiónalo para guardar los cambios. Ajusta los minutos utilizando el selector SELECT y presiona el selector para guardar los cambios. A continuación, la pantalla LCD mostrará la unidad de temperatura para su configuración. Utiliza el selector SELECT para elegir la unidad de temperatura y presiona el selector para guardar los cambios. La máquina emitirá un pitido y mostrará los modos de preparación, indicando que está lista para preparar café.

PLACA DE CALENTAMIENTO

(aplica solo a BDC415)

Después de preparar el café, la placa de calentamiento se encenderá para mantenerlo caliente. La duración de la placa de calentamiento se puede ajustar en la configuración.



ATTENTION

NO toques la placa de calentamiento cuando esté en uso, ya que está muy caliente.

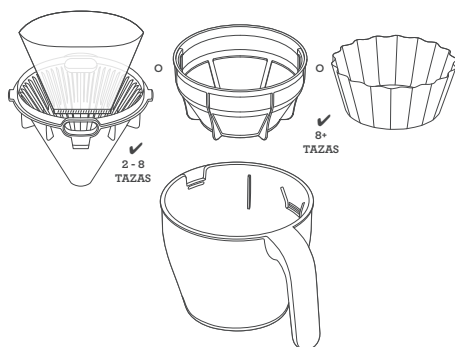


Funcionamiento

PREPARACIÓN DE CAFÉ CON LA JARRA

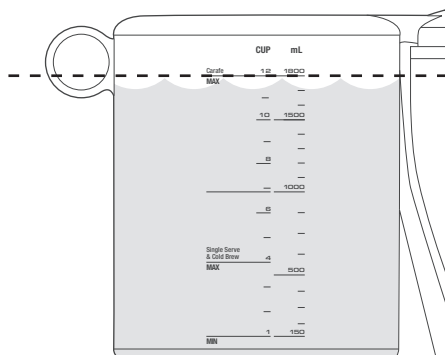
Al utilizar una jarra para preparar café, asegúrate de que el cesto de preparación esté limpio y de que el sello antigoteo en la parte inferior del cesto también esté limpio y libre de partículas de café.

1. Dependiendo de la cantidad de café a preparar, selecciona la canasta y el filtro adecuados. Para preparar entre 2 y 8 tazas, utiliza el filtro permanente en forma de cono con un filtro de papel (nota: el filtro de papel en forma de cono no está incluido). Para preparar más de 8 tazas, utiliza un filtro de canasta de malla o un filtro de canasta de preparación de fondo plano con un filtro de papel grande.



PRECAUCIÓN

Llenar la canasta sin un filtro de malla o papel de filtro puede provocar que la canasta se desborde durante el ciclo de preparación.



2. Llena el tanque de agua con agua fría fresca hasta la marca MAX en el tanque de agua.



NOTA

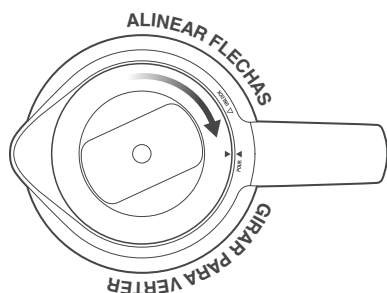
Esta máquina preparará toda el agua del tanque. Asegúrate de que el tanque no contenga una cantidad excesiva de agua.

3. Para obtener el mejor sabor del café, recomendamos utilizar granos enteros recién tostados y molerlos con un molinillo directamente antes de prepararlo. La molienda debe ser media/gruesa, nunca utilices café molido para espresso ya que su cesta de café puede desbordarse.
4. Muele suficientes granos de café para el volumen que vas a preparar. Para una jarra llena de 1,8 L, recomendamos 99 g de café, aproximadamente 12 medidas rasas de la cuchara de Breville. Aproximadamente 1 cucharada por cada 150 ml.
5. Inserta el filtro de papel correcto, cónico o de fondo plano, o una canasta de malla, en el cesto de preparación y luego agrega el café molido. Inserta el cesto de preparación en la máquina.



NOTAS

- Nunca utilices el filtro de malla y el filtro de papel al mismo tiempo.
 - El uso de un filtro de papel proporcionará un café con un sabor y una claridad superiores.
 - El filtro de malla permitirá que se incorporen algunos granos de café fino al café. Esto aparecerá como sedimento en la taza o jarra. Esto es normal. Utiliza únicamente el filtro de malla provisto, ya que otros pueden provocar que la máquina se desborde.
6. Bloquea la tapa de la jarra y coloca la jarra debajo de la salida antigoteo.



PRECAUCIÓN

La jarra **DEBE** estar en su lugar antes de comenzar a preparar café con un nivel de agua superior a la línea "TAZA INDIVIDUAL". De lo contrario, la cesta de café se desbordará.



NOTAS

- Asegúrate siempre de que tu jarra esté limpia y vacía antes de preparar el café. El café residual afectará el sabor y el líquido en la jarra hará que se desborde.
 - Asegúrate siempre de que tu jarra esté **VACÍA** antes de preparar el café para evitar que se desborde.
7. Gira el selector a BREW en la pantalla LCD y presiona el selector una vez. La máquina mostrará el progreso del ciclo de preparación.
8. Cuando el café esté listo, la máquina emitirá un pitido y cambiará automáticamente al modo MANTENER CALIENTE.



NOTAS

- Una pequeña cantidad de agua permanece en el tanque después de la preparación. Esto es parte del funcionamiento normal.
- Nunca llenes el tanque de agua una vez que la máquina de café haya iniciado un ciclo de preparación.

MODELO BDC415:

- La máquina pasa al modo de espera si no se utiliza durante 6 minutos. El consumo de energía en modo de espera no supera los 0,30 W.

MODELO BDC465:

- La máquina pasa al modo de espera si no se utiliza durante 5 minutos. El consumo de energía en modo de espera no supera los 0,30 W.

CÓMO PREPARAR COLD BREW

El cold brew se prepara de manera diferente al café caliente tradicional. Utiliza agua fría (no agua caliente). La cafetera utiliza el método de "inmersión total" para preparar cold brew, que deja reposar el agua y el café juntos durante un período prolongado; normalmente de 4 a 14 horas. Este método crea un café intenso y suave con poco amargor. Las proporciones de preparación también son diferentes y mucho más altas de lo normal. Breville recomienda una proporción de preparación de 2 a 3 veces mayor que el promedio, aproximadamente 3 cucharadas Breville por cada 150 ml de agua.

Esta cafetera Breville producirá un máximo de 600 ml de Cold Brew. Debido a la larga duración (normalmente entre 4 y 14 horas) del proceso de preparación, recomendamos configurar la máquina durante la noche para que el café Cold Brew esté listo por la mañana.

1. Llena el tanque con el volumen de agua deseado asegurándote de que esté por debajo de la línea COLD BREW o hasta la LÍNEA MÁXIMA DE COLD BREW (4 tazas/600 ml).



NOTAS

Si el agua en el tanque de agua tiene más de 600 ml o está por encima de la LÍNEA MÁXIMA DE COLD BREW, la selección de cold brew no estará disponible en el menú de la pantalla.

- Retira la canasta y asegúrate de que tanto el inserto cónico como el filtro de malla de la canasta se hayan retirado. Agrega un filtro de papel grande y luego agrega café molido en una proporción 2-3 veces mayor que la habitual (aproximadamente 12 cucharadas para 600 ml).
- Vuelve a insertar la cesta en la máquina.
- Retira la tapa de la jarra.
- Introduce la jarra sin la tapa. La tapa no debe estar sobre la jarra durante el proceso de preparación, en su lugar utiliza otro recipiente.
- Navega hasta la configuración COLD BREW y presiona el selector una vez. Luego, la máquina comenzará a preparar el agua sin la resistencia. Una vez completado esto, aparecerá un temporizador de cuenta regresiva en la pantalla LCD indicando cuándo ha finalizado el cold brew. En este punto, la máquina dispensará automáticamente el café Cold Brew en la jarra que está esperando.

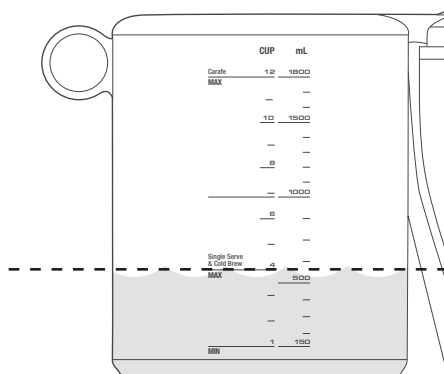


NOTAS

- El tiempo de preparación del cold brew se puede ajustar fácilmente según tus preferencias, entre 30 minutos y 24 horas.
- NO agregues hielo al tanque. Se debe agregar agua fría y helada.
- Asegúrate de que la tapa de la jarra esté retirada para el modo Cold Brew.

CÓMO PREPARAR CAFÉ EN UNA TAZA INDIVIDUAL/VOLÚMENES MÁS PEQUEÑOS (MENOS DE 4 TAZAS, 500-600 ML)

- La máquina reconocerá cuando la cafetera tenga entre 500 y 600 ml de agua y ajustará la configuración de preparación automáticamente para preparar el café con el mejor sabor posible. Llena tu taza con agua fría fresca y luego viértela en el tanque de agua, asegurándote de que el nivel del agua se mantenga por debajo de la línea de una sola taza.



NOTA

NO llenes el tanque de agua más allá de la línea de una taza o del volumen de la taza utilizada para recibir el café. Se desbordará a medida que la máquina prepare el café hasta que el tanque de agua quede vacío. La preparación de café de menor volumen comienza con 500 ml.

- La máquina está diseñada para ajustar automáticamente la configuración de preparación cuando detecta 500-600 ml de agua en el tanque para garantizar el mejor sabor del café. Llena tu taza con agua fría fresca y luego viértela en el tanque de agua, asegurándote de que el nivel del agua permanezca por debajo de la línea de una sola taza.
- Coloca la taza vacía debajo de la salida del cesto de preparación.
- Muele la cantidad adecuada de granos enteros de café para que coincida con el nivel de agua en el tanque. 1 cucharada rasa de café molido Breville equivale a 150 ml de agua.



NOTA

Al preparar volúmenes más pequeños, utiliza el filtro permanente cónico para garantizar un contacto adecuado entre el agua de preparación y el café molido.

- Coloca la canasta del filtro cónico dentro del cesto de preparación usando las marcas de alineación como guía.
- Inserta un filtro de papel en forma de cono en la canasta del filtro cónico y luego agrega el café molido.
- Inserta el cesto de preparación en la máquina.
- Gira el selector para seleccionar el modo BREW.
- Presiona el selector para comenzar a preparar el café.
- Una vez que el café esté listo, la máquina realizará la liberación de vapor y la pantalla LCD mostrará el menú de modos de preparación.

USO DEL INICIO AUTOMÁTICO RETARDADO

Estos son los pasos para configurar la máquina para que comience a preparar café automáticamente a una hora predeterminada:

- Llena el tanque de agua con agua fría fresca equivalente a la cantidad de café.
- Muele la cantidad correcta de granos enteros de café. Utiliza una cucharada medidora de café molido Breville por cada 150 ml de agua.
- Selecciona la canasta de filtro y el filtro de papel adecuados.
- Inserta la canasta del filtro permanente en el cesto de preparación, utilizando las marcas de alineación como guía.
- Coloca el filtro de papel en la cesta del filtro y añade el café molido.



NOTA

Nunca utilices el filtro de malla y el filtro de papel al mismo tiempo.

- Inserta el cesto de preparación en la máquina.
- Coloca la jarra con la tapa en la máquina.
- Presiona el botón  DE INICIO AUTOMÁTICO RETRASADO. La pantalla LCD mostrará la configuración de horas parpadeantes.
- Gira el selector a SELECT para establecer la hora deseada para iniciar el ciclo de preparación, luego presiona el selector para guardar la configuración. La máquina emitirá un pitido para confirmar los cambios.



NOTA

Si no se ha configurado el reloj, la máquina seguirá parpadeando después de presionar el botón  DE INICIO AUTOMÁTICO RETRASADO y no emitirá un pitido para confirmar los cambios usando el selector SELECT. Asegúrate de que el reloj esté configurado antes de utilizar la función del botón  DE INICIO AUTOMÁTICO RETRASADO. El reloj se reiniciará cada vez que se desconecte la unidad.

- Gira el selector de SELECT para elegir el modo de preparación y la máquina comenzará a preparar café automáticamente a la hora establecida.



NOTAS

- La pantalla LCD mostrará el tiempo establecido hasta que la máquina comience a preparar café automáticamente.
- Al presionar el botón  DE INICIO AUTOMÁTICO RETRASADO se cancelará el Inicio automático.



Configuración



NOTA

La pantalla LCD está en modo de configuración si el ícono ⚙ de configuración está visible en la parte superior de la pantalla LCD.



1. Presiona el botón de configuración ⚙
2. Gire el selector para navegar por el menú en la pantalla LCD y presiónalo una vez para seleccionar.

- **COLD BREW**
- **PERSONALIZAR**
- **CAMBIO DE FILTRO**
- **DESCALCIFICADOR**
- **AJUSTAR RELOJ**
- **AJUSTE DEL VOLUMEN DE LA ALERTA**



NOTA

Presiona nuevamente el botón de configuración para volver al menú principal.

CONFIGURACIÓN DE COLD BREW

1. Cuando se resalta COLD BREW, presiona el selector una vez para seleccionar y comenzar a personalizar la opción COLD BREW.
2. El tiempo en horas parpadea y está listo para configurarse girando el selector hacia la izquierda para menos de 24 horas y girando el selector hacia la derecha para configurar hasta 24 horas y presionando el selector una vez para seleccionar y configurar la hora.
3. El minuto está parpadeando y listo para configurarlo girando el selector hacia la izquierda para disminuirlo y girando el selector hacia la derecha para configurarlo hasta 59 min y presionando el selector una vez para seleccionar y configurar los minutos.
4. Se ha fijado el momento de preparar el cold brew.
5. La pantalla LCD volverá al menú principal.

CONFIGURACIÓN DE OPCIONES PERSONALIZADAS

Cuando CUSTOM esté resaltado en la pantalla LCD, presiona el selector una vez y las opciones personalizadas serán visibles en la pantalla LCD.

Gira el selector y presiona una vez para seleccionar la opción a personalizar.

Se pueden personalizar las siguientes opciones:

VOLUMEN PREINFUSIÓN: Ajusta la cantidad de agua dispensada antes de que comience la preinfusión.

TIEMPO DE PREINFUSIÓN: La preinfusión del café se produce cuando el agua caliente toca el café molido.

El tiempo de preinfusión recomendado es de 30 a 60 segundos. Durante este tiempo, el ciclo de preparación se detiene para permitir que el café

realice la preinfusión naturalmente. Consulta la sección “CONSEJOS” para obtener más información sobre el tiempo de preinfusión.

TEMPERATURA DE PREPARACIÓN:

Ajusta la temperatura del agua de preparación que se suministra al café molido. Consulta la sección “CONSEJOS” para obtener más información sobre cómo configurar la temperatura del agua de preparación.

VELOCIDAD DEL FLUJO: Ajusta el tiempo de preparación para controlar el tiempo de contacto ajustando la velocidad del flujo de agua. Elige entre Lento, Medio (predeterminado) y Rápido.



FILTRO DE AGUA

Gira el selector para resaltar el ícono de filtro. Cuando el ícono de filtro esté resaltado, presiona el selector una vez para seleccionar.



DESCALCIFICADOR

Gira el selector para resaltar el ícono de descalcificar. Cuando el ícono de descalcificar esté resaltado, presiona el selector una vez para seleccionar. Consulta la sección de Cuidado y limpieza para conocer el proceso de descalcificar.



AJUSTAR RELOJ

Ajusta la hora que se muestra en la pantalla LCD.

Gira el selector para resaltar el ícono del reloj. Cuando el ícono del reloj esté resaltado, presiona el selector una vez para seleccionar.

1. La hora parpadeará primero para su configuración. Utilice el selector de SELECT para configurar la hora girándolo hacia la izquierda o hacia la derecha y presiona el selector para guardar la hora.
2. A continuación, para configurar los minutos, gira el selector hacia la izquierda o hacia la derecha y presiona el selector para guardar los cambios.
3. La pantalla LCD volverá al menú principal.

🔊 AJUSTE DEL VOLUMEN DEL SONIDO

Establece el volumen del sonido en BAJO, MEDIO, ALTO o APAGADO.

Gira el selector para resaltar el ícono de sonido. Cuando el ícono de sonido esté resaltado, presiona el selector una vez para seleccionar.

1. Gira el selector hacia la izquierda o hacia la derecha y la pantalla LCD mostrará MED, HIGH, OFF o LOW.
2. Presiona el selector una vez en el volumen de la alerta seleccionado.
3. La pantalla LCD volverá al menú principal.



Consejos

GRANOS ENTEROS

- ¡FRESCO ES MEJOR! Un café recién tostado y de calidad es clave para preparar un café con un sabor excelente. El máximo potencial de sabor se alcanza entre 5 y 20 días después del tostado. Busca siempre la fecha de “Tostado” en la bolsa. Evita el café con fecha de “Preferentemente mejor antes de” o “Consumir preferentemente antes de”, ya que nunca se sabe cuándo se tostó.
- El sabor y la intensidad del café son una preferencia personal. Varía el tipo de granos de café y la cantidad de café molido para lograr tu sabor preferido.
- Los granos recién molidos son la clave para preparar un café con más sabor y cuerpo. El café molido previamente habrá perdido la mayor parte de su sabor y aroma, por lo que siempre muélelo justo antes de prepararlo para obtener un sabor superior.
- Guarda los granos de café en un lugar oscuro, fresco y seco. Sellado al vacío si es posible.
- Compra granos de café en lotes pequeños para reducir el tiempo de almacenamiento y no almacenes más de un suministro para una semana a la vez.

CAFÉ PREMOLIDO

- El café molido previamente es conveniente, pero nunca tendrá tan buen sabor como el café molido justo antes de prepararlo. Recomendamos invertir en un molinillo de calidad para que pueda moler granos enteros frescos justo antes de prepararlo y disfrutar de un café con sabor superior.
- La molienda afectará la velocidad a la que el agua fluye a través del café en la canasta de café y, por lo tanto, el sabor del café. Si la molienda es demasiado fina, el agua no fluirá a través del café y puede obstruir o desbordar el cesto de café. Puede pasar a través del filtro de malla dejando sedimento en la taza o jarra. El café resultante estará sobreextraído, demasiado tostado y amargo. Si la molienda es demasiado gruesa, el agua fluirá a través del café demasiado rápido. Esto dará como resultado un café con extracción insuficiente y sin sabor.
- Utiliza siempre café molido con filtro de goteo, apto para máquinas de café de goteo. Nunca utilices “molido espresso”, ya que el ajuste de molido más fino puede provocar que el cesto de café se bloquee y se produzca una sobreextracción.

RELACIÓN CAFÉ/AGUA

Recomendamos 1 cucharada rasa de café molido Breville por cada taza de 150 ml de agua. Ajusta la cantidad según tu gusto personal. La capacidad máxima para café premolido es de 12 cucharadas rasas Breville. Exceder esta cantidad puede provocar que el cesto de café se desborde.

Tazas de café (taza de 150 ml)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Cuchara-das de café molido	1 (8.25 g)	2 (16.5 g)	3 (24.75 g)	4 (33 g)	5 (41.25 g)	6 (49.5 g)	7 (57.75 g)	8 (66 g)	9 (74.25 g)	10 (82.5 g)	11 (90.75 g)	12 (99 g)
Cantidad de agua	150ml	300ml	450ml	600ml	750ml	900ml	1.05 litros	1.2 litros	1.35 litros	1.5 litros	1.65 litros	1.8 litros

PREINFUSIÓN

- Cuando se tuesta el café, el CO2 queda atrapado dentro del grano. Los posos de café liberan este CO2 cuando el agua caliente los toca, y esto se llama “preinfusión”. Tu cafetera puede ajustar automáticamente el tiempo de preinfusión controlando el flujo de agua. La preinfusión puede tener un impacto en los aromas y sabores de la taza de café preparada. Si el café es demasiado amargo, acorta el tiempo de preinfusión; y si es agrio, prolonga el tiempo un poco.

PRECALENTAMIENTO

- Precalienta la jarra o taza para obtener mejores resultados. Una jarra o taza precalentada ayudará a mantener la temperatura óptima del café y lo mantendrá caliente por más tiempo. Llena con agua caliente durante unos 30 segundos y luego desecha el agua.

CALIDAD DEL AGUA

- Agua fresca y de buen sabor es esencial para una taza perfecta. Si el agua contiene demasiados sedimentos o tiene un sabor u olor desagradable, recomendamos utilizar agua filtrada.



Cuidado y limpieza

Apaga siempre la máquina de Coffee y desenchúfela de la toma de corriente antes de limpiarla.

LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR

La carcasa exterior y la pantalla LCD se pueden limpiar con un paño suave y húmedo. Aplica el limpiador al paño y no a la superficie del LCD. Pule con un paño suave y seco. Limpiar y secar con toallas de papel secas o paños y limpiadores abrasivos puede rayar la superficie.

LIMPIEZA DE LA CESTA DE CAFÉ Y DEL FILTRO DE MALLA

Retira la cesta del café. Desecha el café molido y el papel de filtro. La cesta de café y el filtro de malla se pueden enjuagar con agua corriente. Asegúrate de que los orificios finos del filtro de malla estén limpios. Para una limpieza más profunda, lava la canasta de café y el filtro de malla en agua tibia y jabón con un cepillo de cerdas suaves.



PRECAUCIÓN

La canasta de café, la canasta de malla o el filtro de papel pueden estar todavía muy calientes después de la preparación. Ten cuidado y deja que se realice el enfriamiento antes de retirarlo.

LIMPIEZA DE LA JARRA

Después de cada uso, vacía la jarra. No dejes reposar el café preparado durante la noche ya que esto puede provocar que la jarra se manche. Enjuaga la jarra y la tapa de la jarra bajo agua tibia corriente. Para una limpieza más profunda, recomendamos lavar periódicamente la jarra con agua tibia y jabón utilizando un cepillo de cerdas suaves. No utilices limpiadores, estropajos o paños abrasivos que puedan rayar la superficie. Enjuaga y seca completamente.

LIMPIEZA DEL CABEZAL DE LA DUCHA

Simplemente limpia el área del cabezal de la ducha periódicamente. Sin embargo, si se requiere una limpieza más profunda, el cabezal de la ducha se puede quitar desbloqueando el anillo de la ducha. Gira en el sentido de las agujas del reloj y luego retira el cabezal de la ducha para limpiarlo. Una vez completado, vuelve a instalar el cabezal de la ducha.

DESCALCIFICACIÓN

Después de un uso regular, la dureza del agua puede provocar la acumulación de minerales en los componentes internos, lo que reduce el flujo de preparación, la temperatura de preparación, la potencia de la máquina y el sabor del café. Recomendamos descalcificar periódicamente. Cuando la pantalla LCD muestra el icono de descalcificación  y parpadea, es necesario el ciclo de descalcificación.



NOTAS

- Asegúrate de retirar el filtro de agua del tanque de agua antes de descalcificar la máquina.
 - Se necesitan aproximadamente 30 minutos para completar el ciclo de descalcificar.
1. Vacía el tanque de agua. Prepara el agente descalcificador de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Vierte la solución descalcificadora en el tanque de agua vacío y asegúrate de que la solución descalcificadora llegue hasta la línea de descalcificación de 1000 ml  en el tanque.
 2. Coloca la cesta vacía y la jarra debajo del filtro antigoteo. (Asegúrate de que la jarra esté vacía y la tapa bien cerrada).
 3. Presiona el botón de configuración en la máquina, luego gira el selector para resaltar la descalcificación . Cuando se resalte la descalcificación  presiona el selector una vez para seleccionar esta opción. La pantalla LCD mostrará 30:00 min.
 4. Presiona el selector una vez y comenzará el ciclo de descalcificación y la cuenta regresiva del temporizador se mostrará en la pantalla LCD.
 5. Cuando el tanque se vacíe de la solución descalcificadora, en la pantalla parpadeará el mensaje LLENAR. Retira el tanque de la máquina y vacía cualquier líquido residual y luego vuelve a llenar el tanque hasta la línea MAX con agua fresca para continuar con el ciclo de enjuague.
 6. Una vez finalizado el proceso de descalcificar, la pantalla LCD volverá al menú principal.



NOTAS

Desecha el agua de la jarra y enjuaga bien. Retira el tanque de agua, vacía completamente el agua del tanque y enjuaga bien.



PRECAUCIÓN

El agua en la jarra puede estar caliente, ten cuidado y tenlo en cuenta al manipular la jarra y al desechar el agua de ella.

RESTABLECIMIENTO DE FÁBRICA

Para restablecer la máquina a su configuración de fábrica, incluida la configuración de dureza del agua. Mantén presionado el botón de configuración y el botón de inicio automático juntos durante 3 segundos. Cuando aparezca DUREZA AJUSTADA en la pantalla LCD, gira el selector hacia la izquierda o hacia la derecha y presiona el botón de selección para configurar la dureza del agua.

(Consulta DUREZA DEL AGUA Y LAVADO en la página de Montaje)



Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El café es demasiado fuerte o débil	La cantidad de café y agua no es la correcta (1 cucharada: taza de 150ml).	Comprueba que se utilice la cantidad correcta de café o agua.
El café gotea de la cesta al retirarla	El sello antigoteo de la cesta no cubre el espacio correctamente debido a material extraño.	Verifica que no haya ninguna obstrucción en el sello antigoteo de la cesta. Lava el sello de la canasta girando la canasta boca abajo, presionando hacia abajo y enjuagando el sello para limpiar cualquier partícula que obstruya esa área.
Café desbordándose de la cesta (PRECAUCIÓN: Si la cesta se ha desbordado, retírala lentamente y con precaución)	- La jarra no está insertada. - La cantidad de café y agua no es la correcta (1 cucharada: taza de 150ml). - El tamaño del molido es demasiado fino. - Demasiada molienda en la cesta. - No hay papel en la cesta. - Colocación de papel en el filtro de malla.	- Si estás preparando café con jarra, verifica que la jarra esté insertada. - Comprueba que se utilice la cantidad correcta de café y agua para la operación. - Tamaño/cantidad de café molido correcta. - Utiliza filtros de malla sin papel y otros filtros de cesta con papel.
'LLENAR' en la pantalla LCD	- El tanque de agua está vacío o no hay suficiente agua para preparar el volumen seleccionado. - Los sensores pueden estar sucios.	- Abre la tapa y vierte la cantidad deseada de agua fría, preferiblemente filtrada. - Mientras el tanque esté vacío, limpia con un paño los prismas del sensor en el tanque.
El inicio automático retrasado no funciona	El inicio automático retrasado no se repite una vez activado.	Vuelve a activar el modo de inicio automático retrasado cada vez que sea necesario utilizarlo.
Muestra 'RELOJ' cuando se presiona Inicio automático retrasado	Se debe configurar la hora actual antes de configurar el inicio automático retrasado.	Establece la hora actual antes de utilizar el inicio automático retrasado.
El reloj no recuerda la hora	El reloj se borra cada vez que se desenchufa la unidad.	Mantén la unidad enchufada.
El INICIO AUTOMÁTICO RETARDADO comienza en el momento equivocado	La hora actual no es la correcta.	Comprueba que la hora actual sea la correcta.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Demasiado llenado de la jarra	• La jarra no está completamente vacía antes de preparar el café. • La cantidad de agua es demasiada.	• Comprueba que la jarra esté vacía antes de preparar el café. • Verifica que no se exceda la línea MAX en el tanque de agua. • Asegúrate de que el agua corra libremente por la tapa de la jarra.
La pantalla LCD muestra 'LLENAR' cuando hay agua en el tanque	• Comprueba que la unidad no esté expuesta a la luz solar directa ni a una iluminación brillante directa.	• Aleja la unidad de la fuente de luz.
La preparación no comienza	• No hay agua en el tanque de agua. • Cada modo de preparación tiene diferentes límites de cantidad de agua y no prepara el café cuando la cantidad supera el límite.	• Comprueba que el depósito de agua esté lleno. • Verifica los límites de cantidad de agua para cada modo.
El cabezal de la ducha se cae	• El cabezal de la ducha puede aflojarse y caerse de vez en cuando si no se inserta o aprieta correctamente.	• Lava el anillo de la ducha y el sello y vuelve a insertarlos.
The mesh filter in the water tank loosens and floats	• Mesh filter is not inserted or tightened correctly.	• Llama al servicio de atención al cliente de Breville.
El sistema antigoteo de la jarra permanece abajo	• El sistema antigoteo está atascado.	• Vuelve a levantar el dispositivo antigoteo. • Limpia el sistema antigoteo para eliminar cualquier objeto extraño, como restos de café molido o manchas. • Si el problema persiste y el sistema antigoteo no regresa a la posición superior, llama al servicio de atención al cliente de Breville.
La unidad produce vapor excesivo mientras prepara el café o funciona durante periodos prolongados con solo salida de vapor	• El rendimiento de la preparación del café se ve afectado por la acumulación de sarro en la dureza del agua. • El perfil de temperatura de preparación no está configurado correctamente.	• Descalcifica la unidad. • Llama al servicio de atención al cliente de Breville si el problema persiste.
'DESCALCIFICAR' en la pantalla LCD (parpadeando)	• El rendimiento de la preparación del café se ve afectado por la acumulación de sarro en la dureza del agua.	• Descalcifica la unidad.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La unidad muestra "demasiado caliente"	La unidad se ha utilizado demasiadas veces consecutivas y los componentes están sobrecalentados.	Deja reposar la unidad durante al menos 20 minutos antes de iniciar otro ciclo.
Los modos COLD BREW están deshabilitados	Si el agua es superior a 600 ml estos modos se desactivan.	Reducir la cantidad de agua en el tanque.
La unidad no utiliza toda la cantidad de agua del tanque de agua	Hay un bloqueo en el sistema.	- Vacía el tanque, elimina cualquier bloqueo y limpia, inspecciona y despeja cualquier obstrucción y acumulación de café/fibra/suciedad del filtro de malla en la parte inferior del tanque de agua. - Ciclo de enfriamiento y ejecución RÁPIDO con 1L. - Descalcifica la unidad. - Llama al servicio de atención al cliente de Breville si el problema persiste.
La unidad prepara el café lentamente	Hay un bloqueo en el sistema.	- Vacía el tanque, elimina cualquier bloqueo y limpia, inspecciona y despeja cualquier obstrucción y acumulación de café/fibra/suciedad del filtro de malla en la parte inferior del tanque de agua. - Ciclo de enfriamiento y ejecución RÁPIDO con 1L. - Descalcifica la unidad. - Llama al servicio de atención al cliente de Breville si el problema persiste.
Cama de café desigual	Es posible que el cabezal de la ducha no esté fijado o asegurado correctamente.	- Verifica el accesorio del anillo de la ducha y el cabezal de la ducha. - Limpia el cabezal de la ducha para eliminar cualquier obstrucción o acumulación de sarro.
Pourover adaptor is lifted out of position when brewing	pourover mode not selected.	Go to mybrew mode and select 'on' to engage pourover mode.
Una pequeña cantidad de agua permanece en el tanque después de la preparación	Esto es parte del funcionamiento normal.	No se requiere ninguna acción del usuario, continúa con el uso normal.

Breville Service Center

USA	Mail:	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	Phone:	1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	Web:	breville.com/us/support
Canada	Mail:	Breville Canada 300 Town Centre Blvd, Suite 201, Markham, Ontario, L3R 5Z6, Canada
	Phone:	1-855-683-3535
	Web:	breville.ca/support

Atención al Consumidor Breville

Mexico	Dir.:	Breville México, S.A. de C.V. Montes Urales 360 Piso 2 Col. Lomas de Chapultepec III Sección Miguel Hidalgo Ciudad de México C.P. 11000 México
	Tel.:	800-649-0543
	Sitio web:	breville.mx/support

Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2025.

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

BDC415 & BDC465 Series • Séries • Serie

USCM – A25