

the Smart Grinder™ Pro



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contents

- 2 Breville Recommends Safety First
- 6 Components
- 8 Assembly
- 9 Functions
- 15 Care & Cleaning
- 16 Coffee Making Tips
- 17 Troubleshooting

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS READ ALL INSTRUCTIONS

Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time and save for future reference.

- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- To protect against electrical shock, do not immerse the power plug, power cord or motor base in water or any other liquid.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Do not use the appliance on a sink drain board.

- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Always ensure the appliance is completely assembled before connecting to the power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- Avoid contacting with moving parts.
- Check the Bean Hopper for presence of foreign objects before using.
- Do not operate this appliance for longer than 2 minutes at a time as this can cause overheating. Allow to cool for at least 2 minutes after each use. Allow the appliance to cool down 10-15 minutes after long operation.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning.
- To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Regularly inspect the power plug, power cord and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit www.Breville.com or call Breville Customer Service on 1-866-BREVILLE for replacement, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Customer Service on 1-866-BREVILLE.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

- Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

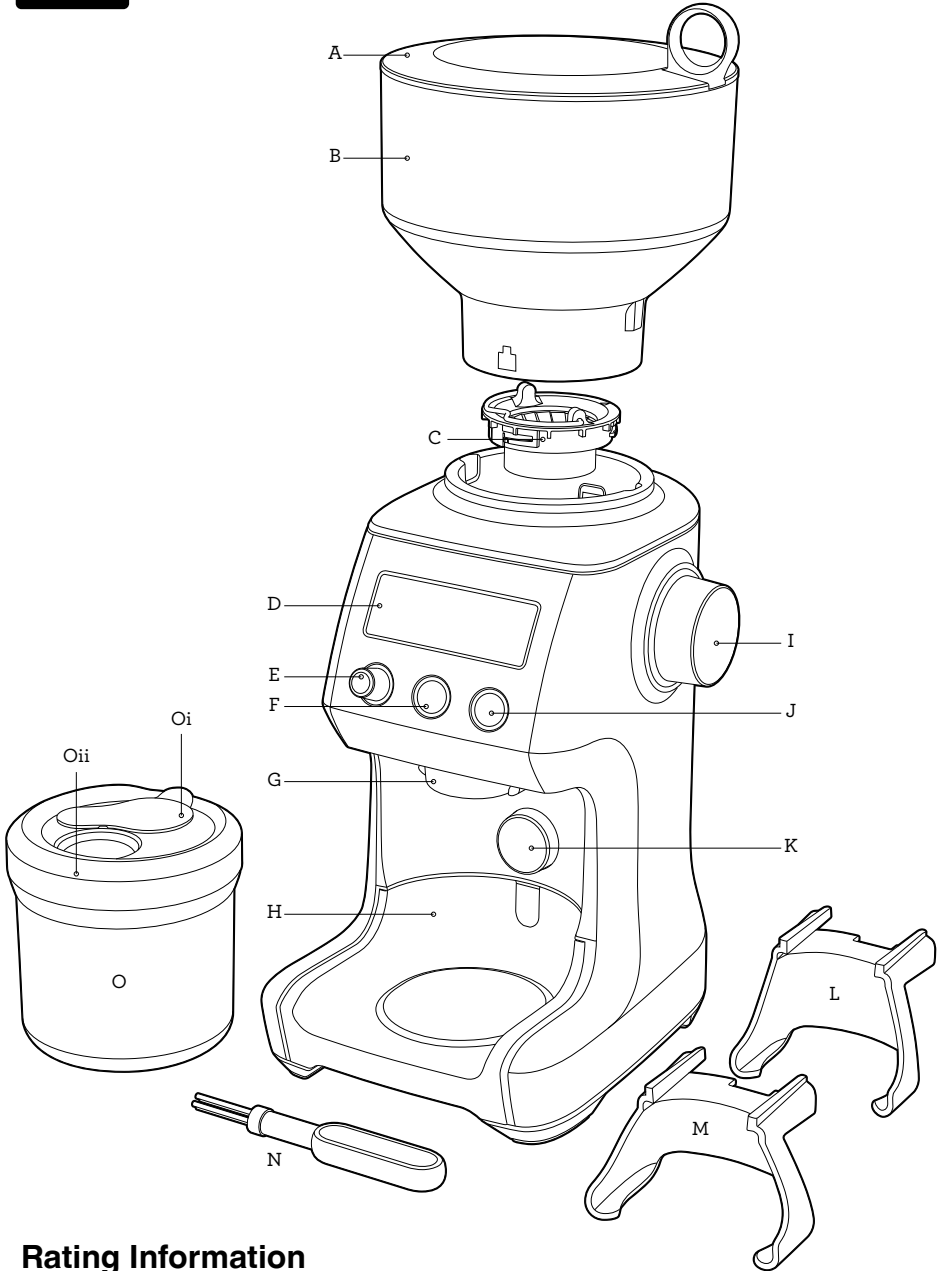
SHORT CORD INSTRUCTIONS

- Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set, or extension cord should be at least as great
- as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



Rating Information
120 V~ 60 Hz 165 W



Components

- A. **Bean Hopper Lid**
Airtight seal to maximize bean freshness.
- B. **Bean Hopper**
1lb bean hopper with locking system for easy removal and bean transfer.
- C. **Hardened Stainless Steel Conical Burrs**
Maximizes particle size for full flavor potential.
Removable and Adjustable Upper Burr
- D. **Backlit LCD Screen**
Displays grind setting, grind size, number of shots or cups and current grind time.
- E. **GRIND AMOUNT|PROGRAM Dial**
Adjusts programmed amount to increase or decrease dose.
- F. **SHOTS | CUPS Button**
Selects number of shots or cups.
- G. **Grind Outlet**
- H. **Grind Tray**
Catches grind overflow.
Removable for easy cleaning.
- I. **Grind Size Dial**
60 custom grind settings from espresso to press.
- J. **START | PAUSE | CANCEL Button**
Starts, Pauses and Cancels operation.
- K. **Portafilter Activation Switch**
Activates or cancels grinder with a press of the portafilter.

ACCESSORIES

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

NOT SHOWN

- Grinding Chamber**
Minimizes static of beans before dispensing.
- Automatic Thermal Safety Shut Off**
Protects motor from overheating.
- Power Saving/Sleep Mode**
Unit powers down to standby after 5 minutes of non-use.
- Cord Storage**



Assembly

GRINDER OVERVIEW

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

BEFORE FIRST USE

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

Wash hopper, cradles, grind container, container lid and cleaning brush in warm soapy water and dry thoroughly. Wipe exterior of grinder with a soft damp cloth and dry thoroughly. Place grinder on flat level surface and plug power cord into 120V outlet.

ENERGY SAVING FEATURE

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

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



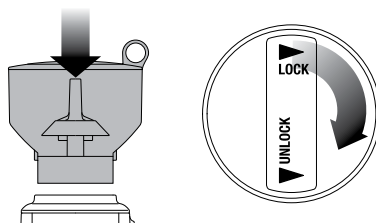
NOTE

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

ASSEMBLING YOUR BREVILLE SMART GRINDER™ PRO

BEAN HOPPER

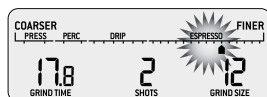
Align tabs on the base of the bean hopper and insert hopper into position. Turn the bean hopper dial 90° to lock into position. Fill with fresh coffee beans and secure lid on top of bean hopper.



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

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

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



GRIND AMOUNT

SHOTS | CUPS

START | PAUSE



PROGRAM

CANCEL

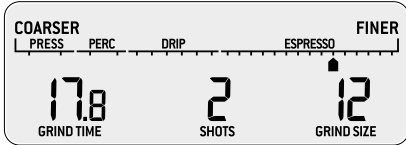




Functions

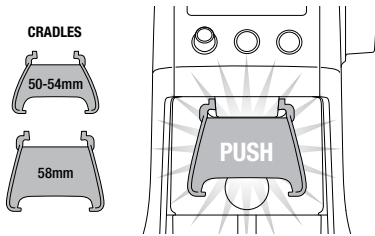
GRINDING FOR ESPRESSO COFFEE

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



STEP 1:

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



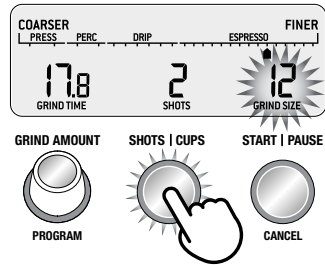
NOTE

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

STEP 2:

Selecting your SHOTS|CUPS

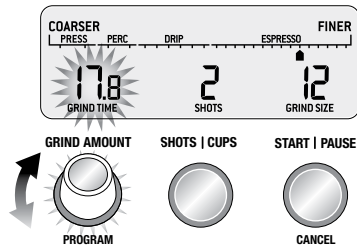
Select the desired amount of ground coffee required by pressing the SHOTS|CUPS button.



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

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

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



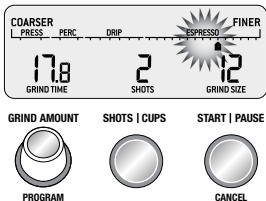
COFFEE CHART

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

STEP 3:

Select your grind size

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



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

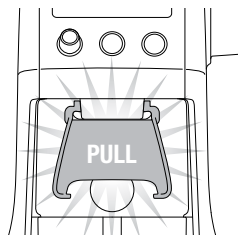


NOTE

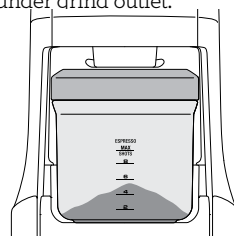
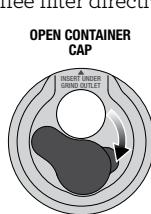
If the Grind Size Dial is tight, run the grinder by pressing the **START|PAUSE|CANCEL** button while turning the Grind Size Dial. This will release coffee grounds caught between the burrs.

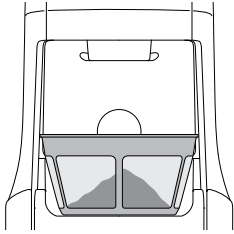
GRINDING INTO A GRINDS CONTAINER OR COFFEE FILTER

Remove cradle by sliding out from under the grind outlet.

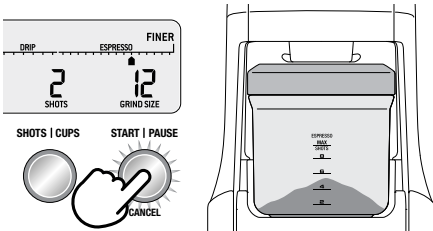


Slide in grinds container with cap open or coffee filter directly under grind outlet.





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

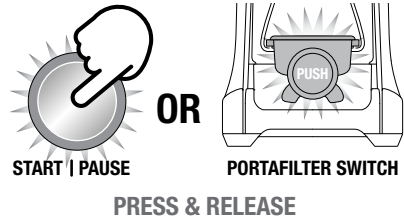


FEATURES OF YOUR BREVILLE SMART GRINDER™ PRO

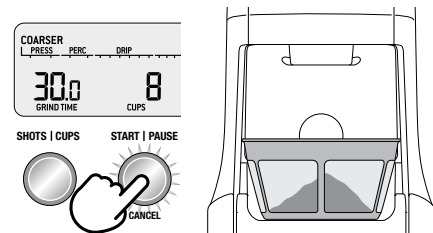
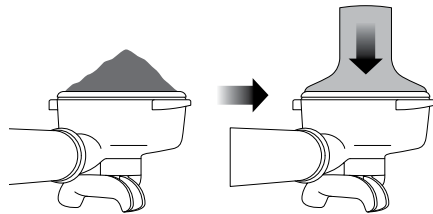
AUTOMATIC GRINDING

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

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



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



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

NOTE

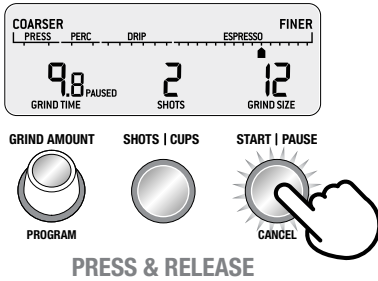
Programming a custom grind amount/ time only sets it for that particular brew method. This will not change the other Shots or Cups settings.

Pause Function

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

Press and release the

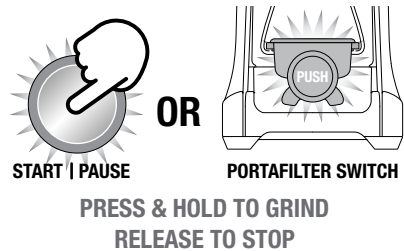
- START|PAUSE|CANCEL button to start the grinding operation.
- During grinding, press the START|PAUSE|CANCEL button again to pause the operation for 10 seconds.
- Press again within this time to resume grinding the remaining dose.



Manual Grinding

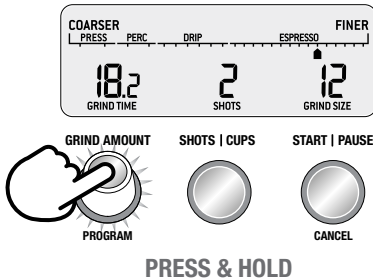
Grinding manually allows you to have complete control over how much coffee is dispensed.

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



Program Function

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



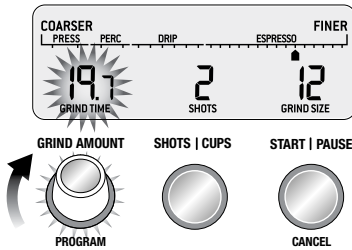
ADJUSTING YOUR GRIND AMOUNT

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

Increasing the Grind Amount

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

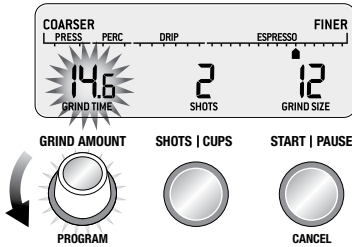
Each adjustment will increase the grind time by 0.2 of a second.



Decreasing the Grind Amount

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

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



RESETTING TO DEFAULT

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

ADJUSTING CONICAL BURRS

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

<p>Unlock hopper</p>	<p>Hold hopper over container & turn dial to release beans into container</p>	<p>Align hopper into position</p>	<p>Run grinder until empty</p>	<p>Remove hopper</p>	<p>Remove upper burr</p>	
<p>Remove wire handle from both sides of the burr</p>	<p>Default setting is 6</p>	<p>Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer</p>	<p>Align the number with the handle opening</p>	<p>Insert wire handle from both sides of the burr</p>	<p>Push upper burr firmly into position</p>	<p>Lock upper burr</p>
<p>Align hopper into position</p>	<p>Lock hopper</p>	<p>Check your extraction</p>				



Care & Cleaning

1. Empty beans from the hopper and grind out any excess beans (see below).
2. Unplug power cord from power outlet before cleaning.
3. Wash the grind container and lid, bean hopper and lid in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
4. Wipe and polish exterior of appliance with a soft damp cloth.



NOTE

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

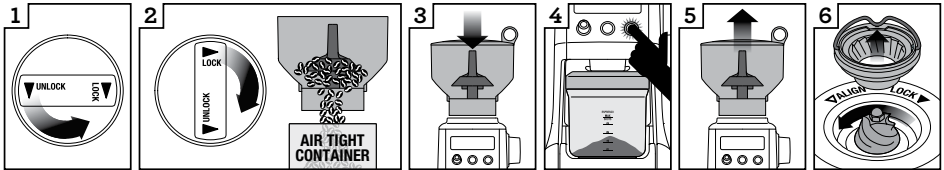


NOTE

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

CLEANING CONICAL BURRS

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



1
Unlock hopper

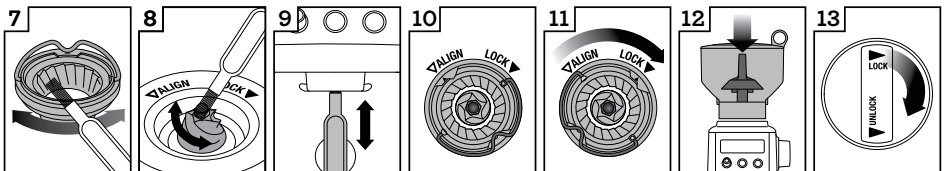
2
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container

3
Align hopper into position

4
Run grinder until empty

5
Remove hopper

6
Remove upper burr



7
Clean upper burr with cleaning brush

8
Clean lower burr with cleaning brush

9
Clean grind outlet with brush

10
Push upper burr firmly into position

11
Lock upper burr

12
Align hopper into position

13
Lock hopper



Coffee Making Tips

MAKING BETTER QUALITY COFFEE

- Freshly ground coffee is the key to making coffee with more flavor and body.
- Coffee flavor and strength is a personal preference. Vary the type of coffee beans, amount of coffee and fineness of grind to achieve the flavor you prefer.
- Use freshly roasted coffee beans with a 'roasted on' date to maximize flavor, not a use-by or best before date.
- Use coffee beans between 5 and 20 days after the 'roasted on' date for optimal freshness.
- Store coffee beans in a dark, cool and dry place. Vacuum seal if possible.
- Buy in small batches to reduce the storage time.
- Once coffee is ground, it quickly loses its flavor and aroma. For the best results, grind beans immediately before brewing.
- Do not store beans in the bean hopper. Place them back in an airtight container.
- When storing the appliance, run grinder empty to clear ground beans left in chamber.
- Run grinder for 2 seconds to purge some coffee before each use, for maximum freshness.
- Clean the bean hopper and conical burrs regularly.

FRENCH PRESS

Follow these easy steps for a great cup:

1. Using a variable temperature kettle, heat the appropriate volume of water to 200 °F. This is an ideal temperature for brewing coffee. Do not use boiling water.
2. Select grind size setting 58.
3. Select the number of cups you are brewing. Adjust the amount of coffee to suit the strength you prefer.
4. Place the ground coffee in the plunger vessel.
5. Pour the heated water into the plunger in a swirling manner to ensure all the ground coffee is soaked and the plunger vessel is full. The 'bloom' (expanding coffee and gases) should reach the top of the plunger.
6. Using a timer, wait 4 minutes.
7. Using a spoon, break the 'crust' (the bloom becomes dense and a bit hard).
8. Insert the plunger and carefully press down.
9. Do not press too hard. Gently release pressure by pulling up slightly and press down again if you have pressed too hard.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder does not start after pressing START PAUSE CANCEL button	<ul style="list-style-type: none">• Grinder not plugged in.• Grinder has overheated.• Bean hopper not attached correctly. 'PLEASE LOCK HOPPER' will be displayed on LCD screen.	<ul style="list-style-type: none">• Plug power cord into power outlet.• Remove power plug from power outlet. Leave for 20 minutes to cool down before using again.• Lock bean hopper into position.
Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	<ul style="list-style-type: none">• Incorrect button pressed.• No coffee beans in bean hopper.• Grinder/bean hopper is blocked.	<ul style="list-style-type: none">• Press START PAUSE CANCEL or PORTAFILTER SWITCH to activate.• Fill bean hopper with fresh coffee beans.• Remove bean hopper. Inspect bean hopper and burrs for blockage. Replace parts and try again.
Motor starts but operates with a loud 'racket' noise	<ul style="list-style-type: none">• Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked.• Moisture clogging grinder.	<ul style="list-style-type: none">• Remove bean hopper, inspect burrs and remove any foreign body.• Clean burrs and chute (refer to Care & Cleaning on page 15).• Leave burrs to dry thoroughly before re-assembling. You can use a hair dryer to blow air into grinder inlet (lower burr) to dry.
Unable to lock bean hopper into position	<ul style="list-style-type: none">• Coffee beans obstructing bean hopper locking device.	<ul style="list-style-type: none">• Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock the hopper into position & try again.
Not enough / too much coffee grind	<ul style="list-style-type: none">• Grind amount requires adjustment.	<ul style="list-style-type: none">• Press SHOTS CUPS button to change grind amount.• Use Grind Amount Dial to fine tune the amount 'more' or 'less'.
Portafilter overfills		<ul style="list-style-type: none">• It is normal for the correct amount of coffee to appear overfilled in your portafilter. Untamped coffee has approximately three times the volume of tamped coffee.
Emergency stop?		<ul style="list-style-type: none">• Press the START PAUSE CANCEL button to pause operation.• Unplug power cord from power outlet.



Notes

the Smart Grinder™ Pro



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Table des matières

- 2 Breville Recommande La Sécurité Avant Tout
- 6 Composants
- 8 Assemblage
- 9 Fonctions
- 15 Entretien et Nettoyage
- 16 Préparation d'un bon café
- 17 Guide de Dépannage

BREVILLE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-les à titre de référence.

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer le risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez le capuchon protecteur recouvrant la fiche de l'appareil.
- Pour vous protéger contre le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide.

- Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
- N'utilisez pas l'appareil sur un égouttoir d'évier.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table, car la vibration durant le fonctionnement peut déplacer l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique ou évitez qu'il entre en contact avec une source de chaleur.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Assurez-vous que l'appareil est parfaitement assemblé avant de le brancher dans une prise électrique et le faire fonctionner. Suivez les instructions contenues dans ce manuel.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Veillez à ce qu'il n'y ait aucun objet étranger dans la trémie à grains.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil durant plus de 2 minutes à la fois, car il pourrait surchauffer. Laissez-le refroidir au moins 2 minutes après chaque usage et 10-15 minutes après un usage prolongé.
- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de retirer des pièces ou avant de le nettoyer.
- Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Respectez à la lettre les consignes de nettoyage décrites dans le manuel.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues et décrites dans ce manuel. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau au mouvement.
- L'utilisation d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en usage.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances.
- Une étroite surveillance est requise lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil lui-même. Ne le faites pas fonctionner s'il est endommagé de quelque façon que ce soit ou s'il ne fonctionne pas bien. Cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et visitez www.Breville.com ou appelez le Service aux consommateurs de Breville au 1-866-BREVILLE pour le faire réparer, ajuster ou remplacer.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.Breville.com ou appelez le Service aux consommateurs de Breville au 1-866-BREVILLE.

- Veuillez consulter un électricien qualifié si vous ne maîtrisez pas parfaitement les consignes de mise à la terre ou si un doute persiste quant à la mise à la terre adéquate de l'appareil.

FICHE ASSIST™ DE BREVILLE

- Votre appareil Breville est doté d'une fiche exclusive Assist™ munie d'un anneau conçu spécialement pour laisser passer un doigt et permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil dans une prise individuelle sur un circuit séparé des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de votre appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une rallonge.

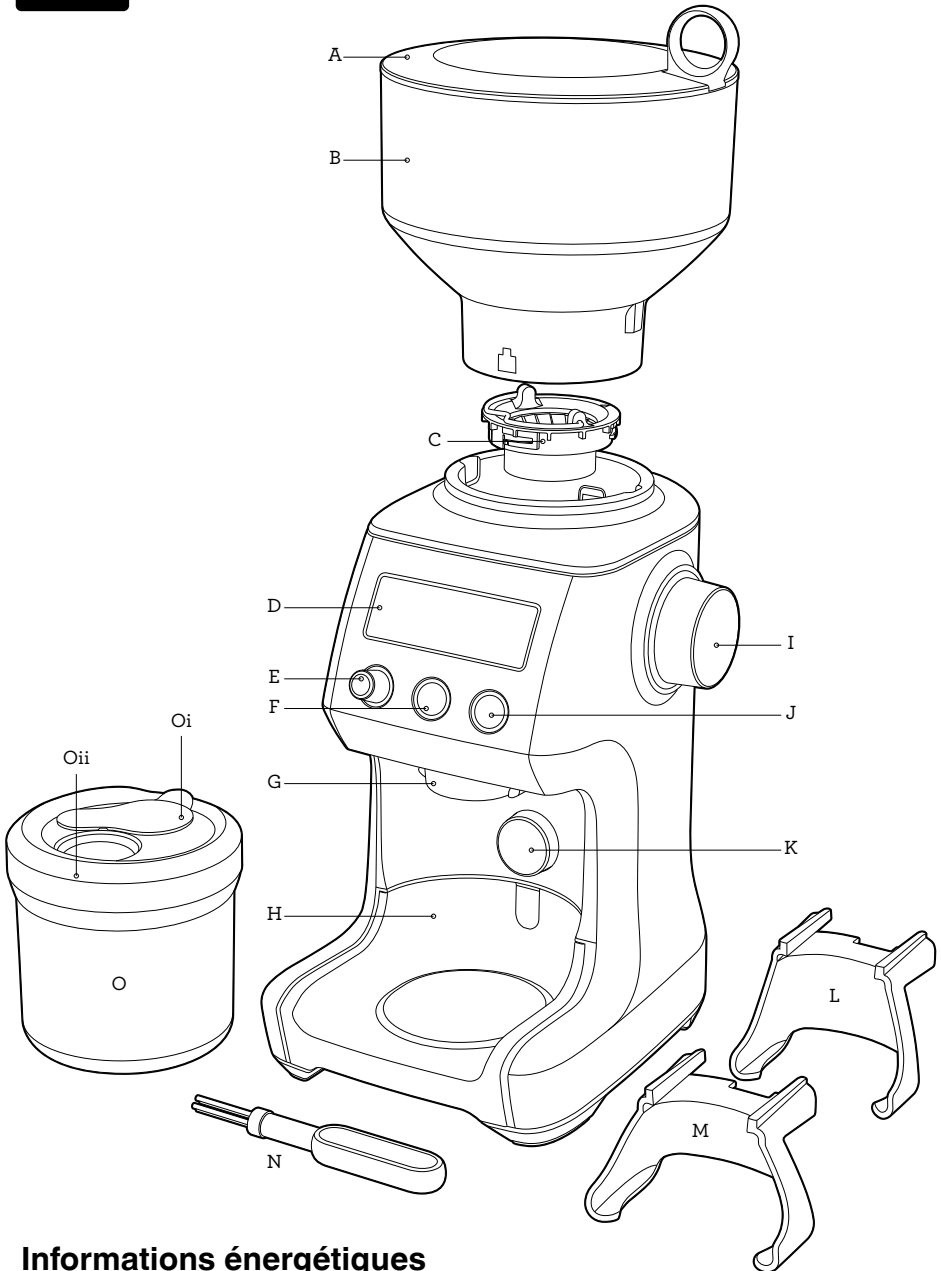
COURT CORDON D'ALIMENTATION

- Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit le risque de blessures ou dommages matériels pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans l'étroite surveillance d'un adulte. Les cordons détachables plus longs ou les rallonges ne sont pas recommandés, mais peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une rallonge: (1) sa puissance nominale doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil; (2) le cordon d'alimentation doit être installé de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher; (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois branches reliées à la terre.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Comosants



Informations énergétiques
120 V~ 60 Hz 165 W



Composants

- A. **Couvercle de la trémie**
Hermétique, pour maximiser la fraîcheur des grains.
- B. **Trémie à grains**
Capacité de 450 g avec système de verrouillage pour faciliter le retrait et le transfert des grains.
- C. **Meules coniques en acier inoxydable trempé**
Maximisent la grosseur des particules, pour un potentiel de saveur.
Meule supérieure amovible et réglable
- D. **Écran ACL rétroéclairé**
Affiche les réglages et la grosseur de mouture, le nombre de portions ou de tasses et le broyage en temps réel.
- E. **Cadran QUANTITÉ DE MOUTURE|PROGRAMME**
Règle la quantité programmée, pour augmenter ou diminuer la dose.
- F. **Touche PORTIONS|TASSES**
Sélectionne le nombre de portions ou de tasses.
- G. **Sortie de la mouture**
- H. **Plateau pour marc de café**
Recueille le surplus de mouture. Amovible, pour un nettoyage rapide.
- I. **Cadran de grosseur de mouture**
60 réglages personnalisés, d'espresso à cafetière à piston.

- J. **Touche MARCHE|PAUSE|ANNULER**
Démarré, fait une pause ou annule l'opération.
- K. **Commande d'activation du porte-filtre**
Active ou annule le fonctionnement du moulin en pressant sur le porte-filtre.

ACCESSORIES

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

NON ILLUSTRÉS

- Chambre de mouture**
Réduit la statique des grains avant de les distribuer.
- Dispositif sécuritaire d'arrêt thermique automatique**
Protège le moteur contre la surchauffe.
- Mode veille/économie d'énergie**
L'appareil passe en mode veille après 5 minutes de non-utilisation.
- Rangement du cordon**



Assemblage

APERÇU DU MOULIN

Votre moulin à café Smart GrinderMC Pro utilise des meules coniques en acier inoxydable trempé vous permettant de moudre les grains de café entiers en une variété de mouture allant de très fine pour l'espresso à plus grossière pour la cafetière à piston. Une simple touche vous permet de sélectionner le nombre de portions ou de tasses. La quantité de mouture (dose) pour tout type de café est contrôlée par une minuterie numérique. La dose par défaut pour chaque infusion peut être réglée en tournant le cadran de quantité de mouture et en modifiant le temps de fonctionnement du moulin. Une fois que la dose désirée aura été atteinte, vous pouvez appuyer et tenir le bouton PROGRAMME pour régler la durée personnalisée. Ce moulin moud les grains directement dans le porte-filtre, un contenant à mouture ou le panier d'une cafetière filtre.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

Lavez la trémie, les supports, le contenant à mouture et son couvercle et la brosse de nettoyage à l'eau chaude savonneuse; rincez soigneusement. Essuyez l'extérieur du moulin avec un chiffon doux et humide et séchez correctement. Placez le moulin sur une surface plane et de niveau et branchez-le dans une prise électrique de 120V.

MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

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



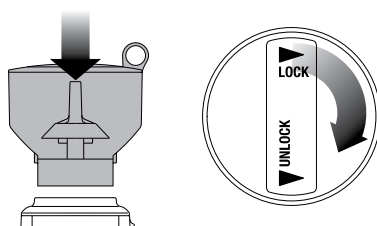
NOTE

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

ASSEMBLAGE DE VOTRE SMART GRINDER™ PRO

Trémie à grains

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



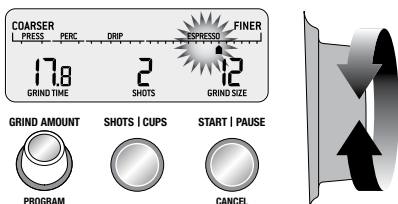
Pour retirer la trémie, tournez le cadran en sens antihoraire et soulevez-la. Le système de verrouillage assure un retrait et un transfert sécuritaire des grains dans un contenant.

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

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

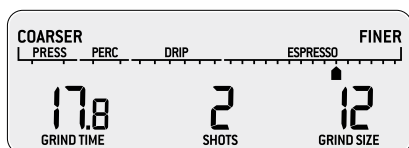


Fonctions



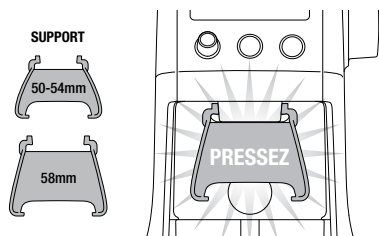
MOUDRE POUR CAFÉ ESPRESSO

Utilisez les paniers filtres à simple pari lorsque vous broyez des grains de café frais. Choisissez l'un des réglages pour



ÉTAPE 1:

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



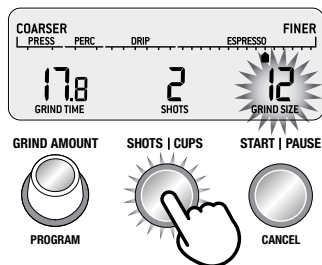
NOTE

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

ÉTAPE 2:

Sélectionner les PORTIONS|TASSES

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



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

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

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

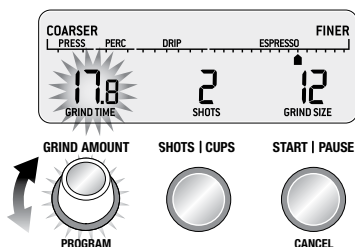


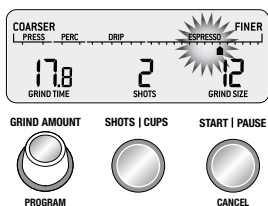
TABLEAU DE MOUTURE

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

ÉTAPE 3:

Sélectionner la grosseur de mouture

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



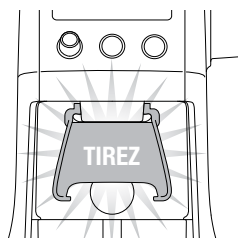
Pour obtenir le bon débit, vous devrez extraire une portion d'espresso pour déterminer si vous devez changer la grosseur et/ou la quantité de mouture nécessaire. Traditionnellement, un simple espresso représente 1 oz en 30 secondes et un double espresso, 2 oz en 30 secondes.

NOTE

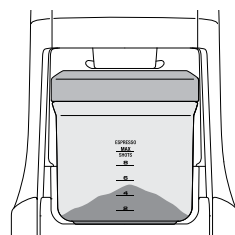
Si le cadran de grosseur de mouture est difficile à tourner, faites fonctionner le moulin en pressant la touche MARCHE|PAUSE|ANNULER tout en tournant le cadran. Cela libérera les grains de café coincés dans les meules.

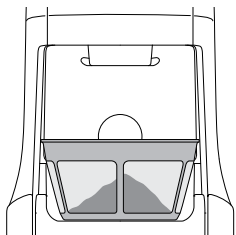
MOUDRE DANS UN CONTENANT À MOUTURE OU UN FILTRE À CAFÉ

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



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



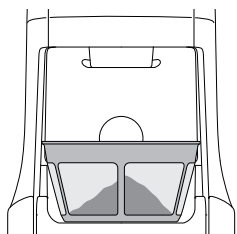
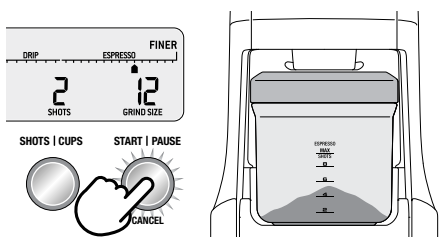


FONCTIONS DE VOTRE SMART GRINDERMC PRO DE BREVILLE

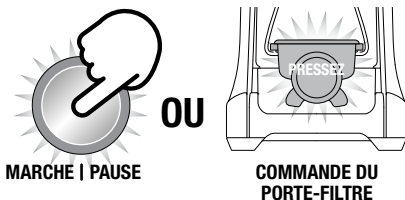
MOUTURE AUTOMATIQUE

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

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

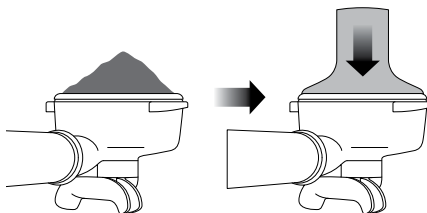
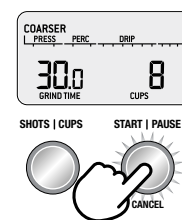


- Pressez et relâchez la touche MARCHE|PAUSE|ANNULER ou pressez une fois la poignée du porte-filtre. Cela activera la COMMANDE DU PORTE-FILTRE.
- Le moulin s'arrêtera automatiquement lorsque la quantité de café pré-réglée aura été distribuée.



PRESSEZ & RELÂCHEZ

Il est normal que la quantité de café requise semble déborder du porte-filtre. Le café non tassé est environ trois fois plus volumineux que lorsqu'il est tassé.



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

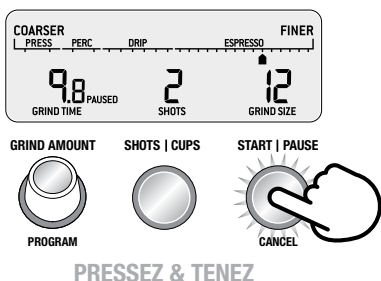
NOTE

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

Fonction Pause

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

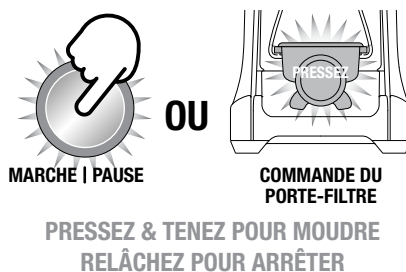
- Pressez et relâchez la touche MARCHE|PAUSE|ANNULER pour amorcer le broyage.
- Pendant que le moulin fonctionne, pressez à nouveau la touche MARCHE|PAUSE|ANNULER pour faire une pause de 10 secondes.
- Pressez à nouveau à l'intérieur des 10 secondes pour mouler le reste de la dose.



Mouture manuelle

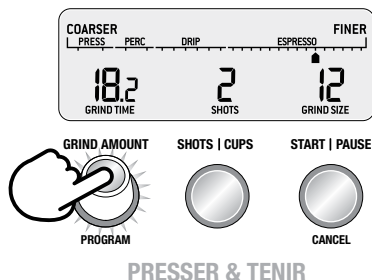
Moudre manuellement vous permet d'avoir un parfait contrôle de la quantité de café distribuée.

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



Fonction Programme

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



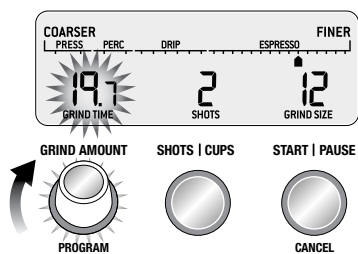
RÉGLER LA QUANTITÉ DE MOUTURE

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

Augmenter la quantité de mouture

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

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



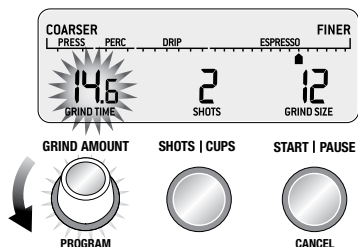
REMISE À ZÉRO PAR DÉFAUT

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

Diminuer la quantité de mouture

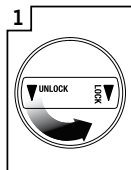
Pour diminuer la quantité de mouture sélectionnée, tournez le cadran de quantité de mouture en sens antihoraire.

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

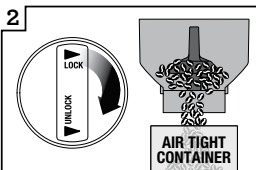


RÉGLER LES MEULES CONIQUES

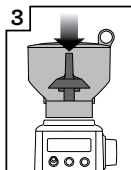
Certains types de café peuvent nécessiter une plus grande variété de mouture pour obtenir une extraction ou une infusion idéale. Une des fonctions du Smart GrinderMC Pro est de pouvoir élargir cette variété grâce à la meule supérieure réglable. Nous recommandons d'effectuer un seul réglage à la fois.



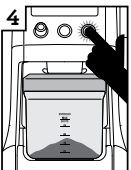
1 Déverrouillez la trémie



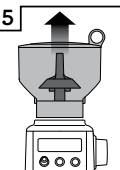
2 Tenez la trémie au-dessus du contenant & tournez le cadran pour distribuer les grains



3 Alignez la trémie bien en place



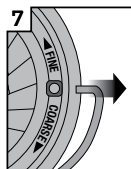
4 Faites fonctionner pour vider la trémie



5 Retirez la trémie



6 Retirez la meule supérieure



7 Retirez la poignée en métal de chaque côté



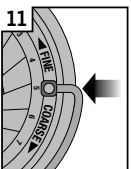
8 Réglage par défaut: 6



9 Réglez la meule au chiffre requis: grossier ou fin



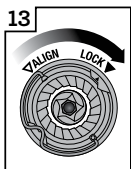
10 Alignez le chiffre avec l'ouverture de la poignée



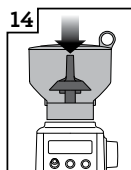
11 Réinsérez la poignée en métal de chaque côté



12 Enfoncez la meule supérieure en place



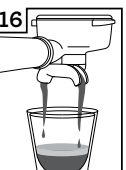
13 Verrouillez la meule supérieure



14 Alignez la trémie



15 Verrouillez la trémie



16 Vérifiez votre extraction



Entretien, Nettoyage & Rangement

1. Videz la trémie de tous les grains et broyez l'excédent, si nécessaire (voir ci-dessous).
2. Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.
3. Lavez le contenant à mouture et son couvercle, la trémie à grains et le couvercle à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.
4. Essuyez et polissez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.



NOTE

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


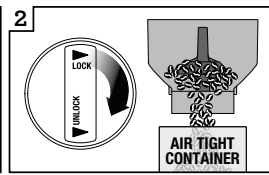
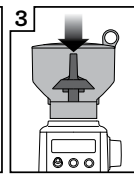

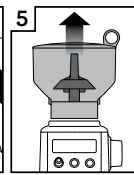

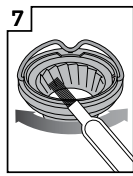
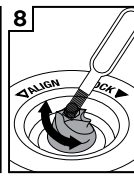
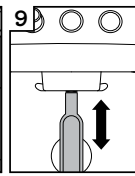
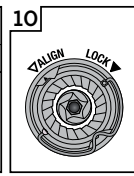
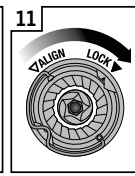
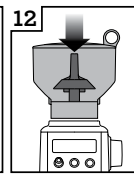
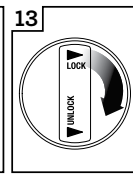


NOTE

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

NETTOYAGE DES MEULES CONIQUES

Un nettoyage régulier des meules aidera à atteindre les meilleurs résultats, spécialement lorsque vous moulez des grains pour préparer un espresso.

						
Déverrouillez la trémie	Tenez la trémie au-dessus du contenant & tournez le cadran pour distribuer les grains	Alignez la trémie	Faites fonctionner pour vider	Retirez la trémie	Retirez la meule supérieure	
						
Nettoyez la meule supérieure avec la brosse	Nettoyez la meule inférieure avec la brosse	Nettoyez la sortie de mouture avec la brosse	Enfoncez la meule supérieure en place	Verrouillez la meule supérieure	Alignez la trémie en place	Verrouillez la trémie



Préparation d'un bon café

PRÉPARER UN CAFÉ DE QUALITÉ

- Le secret d'un café savoureux et plein de corps réside dans les grains de café fraîchement moulus.
- La saveur et la force d'un café est une question de goût. Variez le type de grains de café, la quantité et la grosseur de mouture pour obtenir la saveur que vous préférez.
- Afin de maximiser la saveur de votre café, utilisez des grains fraîchement torréfiés avec une 'date de torréfaction' et non une 'date de péremption ou date limite'.
- Pour une fraîcheur maximale, utilisez des grains de café entre 5 et 20 jours de leur 'date de torréfaction'.
- Gardez les grains de café dans un endroit sombre, frais et sec, et sous vide, si possible.
- Pour réduire le temps de stockage, achetez les grains de café en petites quantités.
- Dès que le café est moulu, il perd rapidement de sa saveur et de son arôme. Pour de meilleurs résultats, broyez les grains immédiatement avant l'infusion.
- Ne gardez pas les grains dans la trémie, mais plutôt dans un contenant hermétique.
- Avant de ranger votre appareil, faites fonctionner le moulin pour dégager les grains restés dans la chambre de mouture.
- Avant chaque usage, faites fonctionner le moulin pendant 2 secondes et laissez passer un peu de café. Cela assurera plus de fraîcheur.
- Nettoyez régulièrement la trémie et les meules coniques.

CAFETIÈRE À PISTON

Préparez un excellent café en suivant les étapes suivantes:

- En utilisant une bouilloire à température variable, chauffez le volume d'eau requis à 93°C. Cette température est idéale pour infuser le café. N'utilisez pas d'eau bouillante.
- Sélectionnez le réglage de grosseur de mouture 58.
- Sélectionnez le nombre de tasses que vous désirez infuser. Réglez la quantité de café selon la force désirée.
- Mettez le café moulu dans la cafetière à piston.
- Remplissez la cafetière d'eau chaude en faisant tourbillonner l'eau pour que les grains soient trempés uniformément. Le 'dépôt' (café et gaz en expansion) devrait remonter à la surface de la cafetière.
- Réglez un minuteur à 4 minutes et attendez.
- À l'aide d'une cuillère, brisez la croûte (le 'dépôt' devient dense et un peu dur).
- Insérez le piston et abaissez-le délicatement.
- N'appuyez pas trop fort. Relâchez la pression en soulevant délicatement le piston, puis appuyez à nouveau si vous avez appliqué trop de pression.



Guide de Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Le moulin ne démarre pas après avoir pressé la touche MARCHE PAUSE ANNULER	<ul style="list-style-type: none">Le moulin n'est pas branché.Le moulin a surchauffé.La trémie n'est pas assemblée correctement. Le message 'PLEASE LOCK HOPPER' (Veuillez verrouiller la trémie) s'affichera sur l'écran ACL.	<ul style="list-style-type: none"> Branchez le cordon dans la prise murale. Retirez la fiche de la prise murale. Laissez refroidir 20 minutes avant de réutiliser. Verrouillez la trémie à grains en place.
Le moteur démarre mais aucun café ne sort de la sortie de mouture	<ul style="list-style-type: none">La mauvaise touche a été enfoncée.Il n'y a pas de grains de café dans la trémie.Le moulin/la trémie est bloquée.	<ul style="list-style-type: none">Pressez la touche MARCHE PAUSE ANNULER ou la COMMANDE DU PORTE-FILTRE pour activer.Remplissez la trémie de grains de café frais.Retirez la trémie à grains. Vérifiez si la trémie ou les meules ne sont pas bloquées. Remplacez les pièces et essayez de nouveau.
Le moteur démarre mais fait entendre un bruit déplaisant et continu	<ul style="list-style-type: none">Le moulin est bloqué avec des corps étrangers, ou la chute est bloquée.Le moulin est obstrué par l'humidité.	<ul style="list-style-type: none">Retirez la trémie, vérifiez les meules et retirez tout objet étranger.Nettoyez les meules et la chute (Référez-vous à la section Entretien & nettoyage en page 15).Laissez les meules sécher complètement avant de les réassembler. Vous pouvez utiliser un séchoir à cheveux pour assécher la sortie de mouture (meule inférieure).
Impossible de verrouiller la trémie en place	<ul style="list-style-type: none">Les grains de café obstruent le dispositif de verrouillage de la trémie.	<ul style="list-style-type: none">Retirez la trémie. Dégagez les grains de café de la meule supérieure. Remplacez la trémie et essayez de nouveau.
Pas assez/trop de mouture	<ul style="list-style-type: none">La quantité de mouture doit être réglée.	<ul style="list-style-type: none">Pressez la touche PORTIONS TASSES pour modifier la quantité de mouture.Utilisez le cadran de grosseur de mouture pour déterminer la quantité (plus ou moins).
Le porte-filtre déborde		<ul style="list-style-type: none">Il est normal que la quantité de café requise semble déborder du porte-filtre. Le café non tassé est environ trois fois plus volumineux que le café tassé.
Arrêt d'urgence?		<ul style="list-style-type: none">Pressez la touche MARCHE PAUSE ANNULER pour arrêter le moulin.Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.



Remarques

the Smart Grinder™ Pro



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 6 Componentes
- 8 Montaje
- 9 Funciones
- 15 Cuidado y limpieza
- 16 Consejos para hacer café
- 17 Solución de problemas

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

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

CONSIDERACIONES IMPORTANTES. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

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

- No deje el equipo cerca del borde de una mesa o mostrador durante su funcionamiento. La vibración durante el funcionamiento puede hacer que el equipo se mueva.
- No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente, ni donde pueda tocar otra fuente de calor.
- Desenrolle el cable de alimentación por completo antes de usar el equipo.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se enrede.
- Siempre asegúrese de que el equipo esté correctamente ensamblado antes de conectarlo a un tomacorriente y ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones proporcionadas en este manual.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- Verifique la presencia de objetos extraños en el depósito de café antes de usar.
- No utilice el equipo por más de 2 minutos a la vez, pues podría sobrecalentarse. Deje que el equipo se enfríe durante al menos 2 minutos después de cada uso. Deje que el equipo se enfríe durante 10-15 minutos después de un uso continuado.
- Apague el equipo y desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, o antes de limpiarlo.
- Para desenchufar el equipo, tome el enchufe y desconéctelo de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- Siga al pie de la letra las instrucciones de limpieza descritas en este manual.
- El equipo es para uso exclusivo en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al que se describe en este manual. No use el equipo al aire libre. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento.
- El uso de accesorios no comercializados o recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No deje el equipo sin supervisión mientras está en uso.
- Este equipo no está diseñado para que lo usen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento.

- Supervise atentamente el uso de cualquier equipo si hay niños cerca.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
- Inspeccione regularmente el enchufe, el cable de alimentación y el equipo en busca de daños. No use el equipo si ha dejado de funcionar correctamente o se ha dañado de alguna manera. Suspnda inmediatamente el uso del equipo y visite www.Breville.com o contacte al Centro de servicios de Breville (1-866-BREVILLE en los Estados Unidos) para que lo reemplacen, reparen o ajusten.
- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, visite www.Breville.com o llame al Centro de Servicios de Breville (1-866-BREVILLE en los Estados Unidos).
- Consulte a un electricista calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existen dudas sobre si el equipo está correctamente conectado a tierra.

ENCHUFE BREVILLE ASSIST™

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

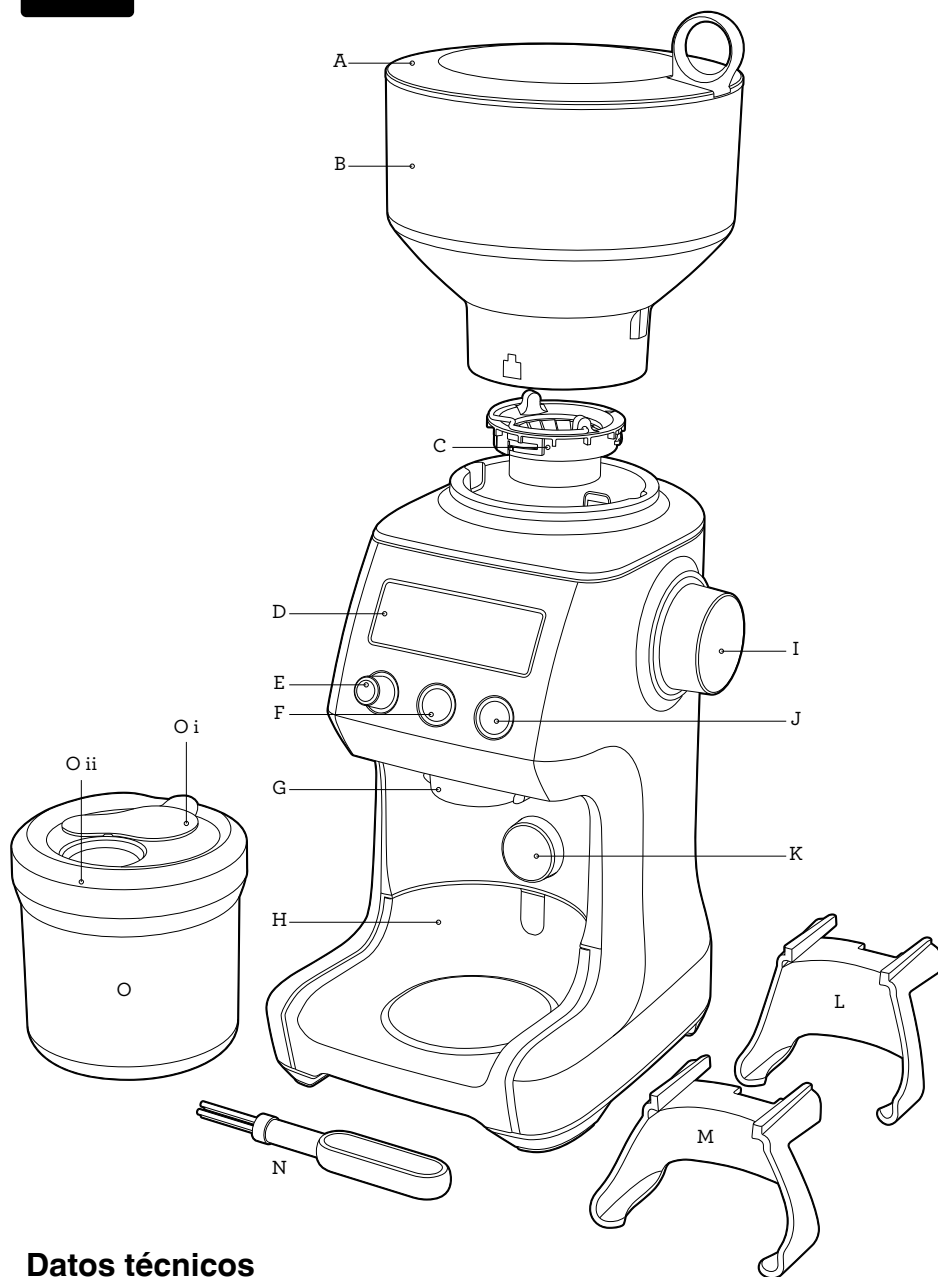
INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

- Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para prevenir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira, se tropieza con él o si se enreda con otro cable más largo. No permita que los niños usen o estén cerca de este aparato sin la supervisión cercana de un adulto. No se recomiendan los cables de alimentación desmontables más largos o las extensiones, pero se pueden usar si se hace con cuidado. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del conjunto 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 accidentalmente y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

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



Componentes



Datos técnicos

120 V~ 60 Hz 165 W

- A. Tapa del depósito de café
Su sello hermético maximiza la frescura del grano.
- B. Depósito de café
Depósito de café de 454 g (1 lb) con sistema de bloqueo para retirar y transferir los granos de café fácilmente.
- C. Muelas cónicas de acero inoxidable endurecido
Logra el tamaño de partícula perfecta para conseguir el mejor sabor posible. Muela superior extraíble y ajustable
- D. Pantalla LCD retroiluminada
Muestra la configuración de molido, el tamaño, el número de dosis o tazas y el tiempo de molido.
- E. Selector GRIND TIME|PROGRAM (Tiempo de molido|Programar)
Ajusta la cantidad programada para aumentar o disminuir la dosis.
- F. Botón SHOTS|CUPS (Dosis|Tazas)
Selecciona la cantidad de dosis o tazas.
- G. Salida del molinillo
- H. Bandeja de molienda
Captura la molienda que cae por desbordamiento. Extraíble para una limpieza fácil.
- I. Selector Grind Size (Tamaño de molido)
Con 60 ajustes de molienda distintos, desde café expreso a café de prensa francesa.
- J. Botón START|PAUSE|CANCEL (Iniciar|Pausar|Cancelar)
Inicia, pausa y cancela la operación.
- K. Interruptor de activación del portafiltro.
Activa o cancela la acción del molinillo solo presionando el portafiltro.

ACCESORIOS

- L. Soporte del portafiltro de 50 - 54 mm
- M. Soporte del portafiltro de 58 mm
- N. Cepillo de limpieza para muela cónica
- O. Contenedor de molienda
Para guardar café molido.
Oi - Cierre de la tapa del contenedor
Oii - Tapa del contenedor

NO SE MUESTRA

- Cámara de molido
Minimiza la estática de los granos de café antes de dispensar.
- Apagado automático de seguridad térmica
Protege el motor contra el sobrecalentamiento.
- Modo Ahorro de energía/Reposo
El equipo entra en modo de espera luego de 5 minutos de estar sin uso.
- Almacenamiento del cable



Montaje

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MOLINILLO

El Smart Grinder™ Pro usa muelas cónicas de acero inoxidable endurecido para moler granos de café al grosor adecuado para distintas preparaciones, desde el más fino para expreso, hasta el más grueso para la prensa francesa. Puede seleccionar la cantidad de dosis o tazas con un solo botón. La cantidad de molienda (dosis) para todos los tipos de café se controla mediante un temporizador digital. La dosis preestablecida para cada método de preparación se puede ajustar girando el selector Grind Amount (Cantidad de molienda) y cambiando el tiempo de funcionamiento del molinillo. Una vez que tenga la dosis deseada, puede presionar y mantener presionado el botón PROGRAM (Programar) para establecer su tiempo personalizado. Puede moler el café directo en un portafiltro, recipiente o filtro de cafetera de goteo.

TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

Retire y deseche de forma segura etiquetas promocionales y cualquier material de empaque y que venga con su producto Breville.

Lave el depósito de café, los soportes, el contenedor de molienda, la tapa del contenedor y el cepillo de limpieza con agua jabonosa tibia. Enjuague y seque completamente. Limpie el exterior del molinillo con un paño suave y húmedo, y seque bien. Ponga el molinillo en una superficie plana y conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de 120 V.

FUNCIÓN AHORRO DE ENERGÍA

El molinillo se apagará automáticamente si no se ha usado durante 5 minutos.

Para reactivar el equipo cuando está en modo Ahorro de energía/Reposo, presione cualquier botón en el panel de control del molinillo.



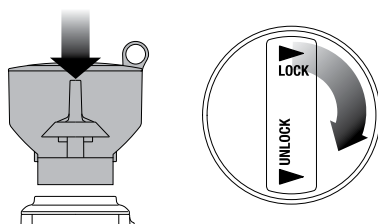
NOTA

Si el depósito de café no está bloqueado en su posición, aparecerá el mensaje 'PLEASE LOCK HOPPER' (Bloquee el depósito) en la pantalla LCD y el funcionamiento del molinillo se deshabilitará por razones de seguridad.

CÓMO ARMAR SU SMART GRINDER™ PRO DE BREVILLE

DEPÓSITO DE CAFÉ

Alinee las ranuras del depósito de café y póngalo en su posición. Gire el selector del depósito de café 90° para bloquearlo en su posición. Llene el depósito con granos de café recién molidos y asegure su tapa.

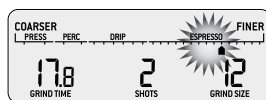


El depósito de café se puede quitar girando el selector en sentido contrario a las manecillas del reloj y levantándolo para extraerlo.

El bloqueo de seguridad le permite retirar y transferir los granos de café en el depósito a un contenedor de forma segura.

Hay una variedad de configuraciones de tamaño de molido para cada método de preparación (expreso, percolador, goteo o prensa francesa). El tamaño de molido será distinto para cada método de preparación. Esto se debe a que cada método requiere tamaños de molienda diferentes para una extracción óptima.

Experimente con distintas configuraciones de tamaño de molido girando el selector Grind Size (Tamaño de molido) para encontrar la preparación que más se adecue a su preferencia.



GRIND AMOUNT

SHOTS | CUPS

START | PAUSE



PROGRAM

CANCEL

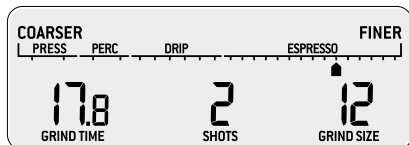




Funciones

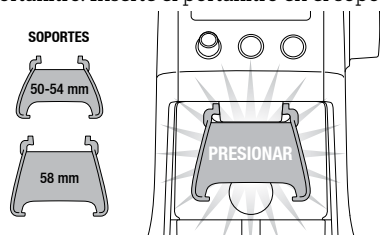
MOLIENDA PARA CAFÉ EXPRESO

Use filtros no presurizados cuando muele granos de café. Use los ajustes más finos de 1 - 30 en el rango EXPRESO.



PASO 1:

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



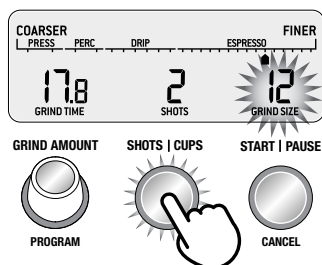
NOTA

Puede cambiar el tamaño ya seleccionado durante la operación presionando el botón SHOTS|CUPS (Dosis|Tazas). El número máximo de dosis con el soporte integrado es 2.

PASO 2:

Selección de SHOTS|CUPS (Dosis|Tazas)

Seleccione la cantidad deseada de molienda presionando el botón SHOTS|CUPS (Dosis|Tazas).



Siga presionando el botón SHOTS|CUPS (Dosis|Tazas) hasta que aparezca la cantidad deseada.

El número máximo de dosis o tazas para cada método de preparación se muestra en la tabla de café a continuación. La cantidad de café dispensada variará según el método de preparación seleccionado y la cantidad de molienda.

Gire el selector Grind Amount (Cantidad de molienda) para ajustar el tiempo de molido y obtener la cantidad correcta de café. Aumentar el tiempo aumentará la dosis. Reducir el tiempo disminuirá la dosis.

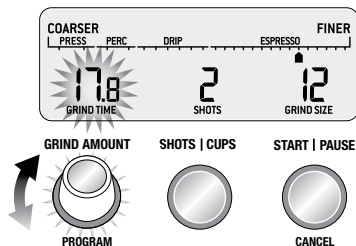


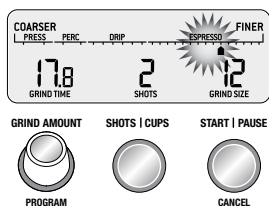
TABLA DE CAFÉ

TIPO DE CAFÉ	EXPRESO	GOTEO/PERCOLADOR		PRENSA FRANCESA
TAMAÑO DE MOLIDO	FINA	MEDIA	MEDIANAMENTE GRUESA	GRUESA
AJUSTE DE MOLIENDA	1 - 30	31 - 48	49 - 54	55 - 60
CANTIDAD	DE 1 A 5 DOSIS	DE 1 A 12 TAZAS	DE 1 A 12 TAZAS	DE 1 A 12 TAZAS
USE PARA	MÁQUINAS DE EXPRESO Si usa filtros no presurizados recomendamos empezar en el ajuste 30 e ir cambiando a una molienda más fina si es necesario. PERCOLADOR DE ESTUFA/ MAQUINAS DE MOCA	PERCOLADORES (con filtro grueso) CAFÉ POR GOTEO (con filtro permanente)	PERCOLADORES (con filtro fino) CAFÉ POR GOTEO (con filtro de papel) EXPRESO DE VAPOR (sin bomba)	PRENSA FRANCESA

PASO 3:

Seleccione el tamaño de molido

Para expreso, recomendamos empezar con la configuración de Tamaño de molido 12 como punto de partida e ir cambiando con el selector Grind Size (Tamaño de molido) a un ajuste más grueso o más fino para modificar el flujo de expreso según sea necesario. La selección de tamaño debe hacerse al mismo tiempo que la selección de cantidad de molienda (dosis).



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

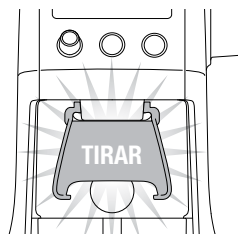


NOTA

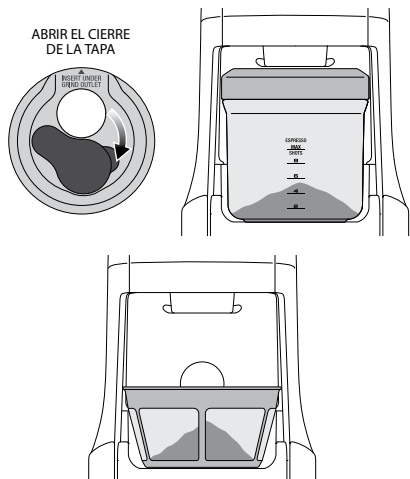
Si el anillo para el tamaño de molido está apretado, inicie el molinillo presionando el botón **START|PAUSE|CANCEL** (Iniciar|Pausar|Cancelar) mientras gira el selector Grind Size (Tamaño de molido). Esto liberará café molido atrapado entre las muelas.

MOLER DIRECTO EN UN CONTENEDOR O FILTRO DE CAFÉ

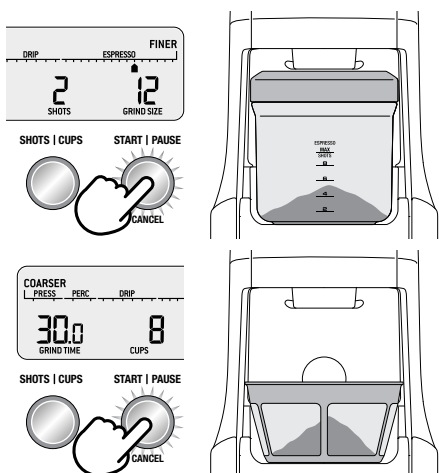
Retire el soporte deslizándolo por debajo de la salida del molinillo.



Ponga el contenedor con el cierre de la tapa abierto o el filtro de café directamente debajo de la salida del molinillo.



- Seleccione la cantidad requerida de molienda presionando el botón SHOTS|CUPS (Dosis|Tazas).
- Presione el botón START|PAUSE|CANCEL (Iniciar|Pausar|Cancelar) para iniciar la molienda.



Puede moler en el recipiente para la molienda sin la tapa. Sin embargo, recomendamos mantener la tapa en su lugar para evitar que el café molido se escape.

CARACTERÍSTICAS DEL SMART GRINDER™ PRO DE BREVILLE

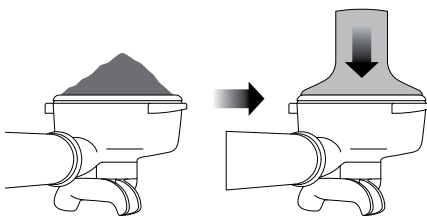
MOLIENDA AUTOMÁTICA

La molienda automáticamente le permite moler sin la necesidad de usar sus manos. El molinillo se detendrá automáticamente cuando se dispense la cantidad predeterminada de café.

- Presione y suelte el botón START|PAUSE|CANCEL (Iniciar|Pausar|Cancelar) o presione una vez el mango del portafiltro. Esto activará el interruptor del portafiltro.
- La molienda se detendrá automáticamente cuando se dispense la cantidad predeterminada.



Es normal que parezca que el portafiltro está sobrecargado con la cantidad correcta de café molido. El café sin prensar tiene aproximadamente tres veces el volumen del café que sí está prensado.



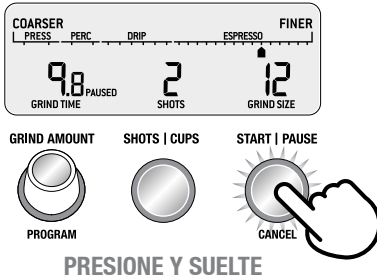
NOTA

La cantidad de molienda o el tiempo de molido que se programe de forma personalizada solo sirve para esa forma de preparación en particular. Esto no cambiará las otras configuraciones de dosis o tazas.

Función Pausa

Puede pausar el molinillo mientras esté en funcionamiento, lo que le permite compactar o depositar el café en el portafiltro.

- Presione y suelte el botón START|PAUSE|CANCEL (Iniciar|Pausar|Cancelar) para iniciar la molienda.
- Durante la molienda, presione nuevamente el botón START|PAUSE|CANCEL (Iniciar|Pausar|Cancelar) para pausar el funcionamiento por 10 segundos.
- Presione el botón nuevamente dentro de estos 10 segundos para reanudar la molienda de la dosis restante.



Molienda manual

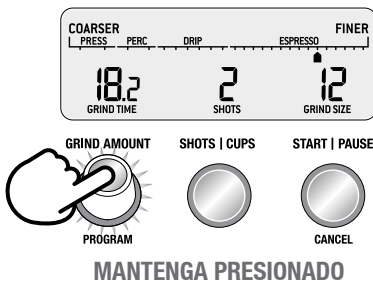
La molienda manual le permite tener el control total sobre la cantidad de café dispensado.

- Mantenga presionado el botón START|PAUSE|CANCEL (Iniciar|Pausar|Cancelar) o presione el mango del portafiltro para activar el interruptor del portafiltro durante el tiempo que lo desee.
- Suelte el botón START|PAUSE|CANCEL (Iniciar|Pausar|Cancelar) o el interruptor del portafiltro y la molienda se detendrá.



Función Programar

Una vez que haya establecido la dosis requerida, puede programar este tiempo según el número de dosis que se muestran actualmente en la pantalla LCD. Mantenga presionado el botón PROGRAM (Programar). El molinillo emitirá dos sonidos para confirmar. Solo se programará la dosis que se muestra; todas las demás dosis permanecerán sin cambios.



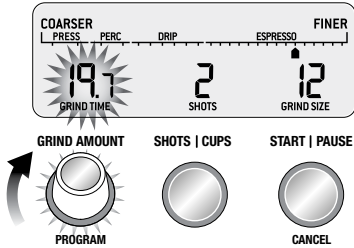
AJUSTAR LA CANTIDAD DE MOLIENDA

El selector Grind Amount (Cantidad de molienda) le permite modificar las cantidades preestablecidas de SHOTS|CUPS (Dosis|Tazas) para entregar una mayor o menor cantidad de café molido en su portafiltro o contenedor de molienda.

Aumentar la cantidad de molienda

Para aumentar la cantidad de molienda, gire el selector GRIND AMOUNT (Cantidad de molienda) hacia la derecha.

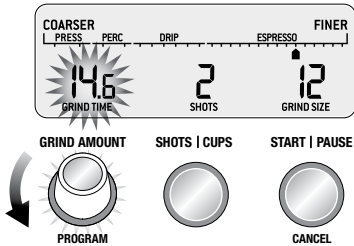
Cada ajuste aumentará el tiempo de molienda en 2 décimas de segundo.



Disminuir la cantidad de molienda

Para disminuir la cantidad de molienda, gire el selector GRIND AMOUNT (Cantidad de molienda) hacia la izquierda.

Cada ajuste disminuirá el tiempo de molienda en 2 décimas de segundo.



RESTABLECIMIENTO DE LOS VALORES PREDETERMINADOS

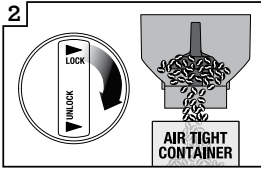
Para restablecer la cantidad/tiempo de molido a la configuración preestablecida, mantenga presionado el botón SHOTS|CUPS (Dosis|Tazas) hasta que suene un sonido largo.

AJUSTE DE LAS MUELAS CÓNICAS

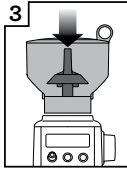
Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molienda más amplio para lograr una extracción o preparación ideal. Una característica del Smart Grinder™ Pro es la capacidad de extender este rango mediante una muela superior ajustable. Recomendamos realizar solo un ajuste a la vez.



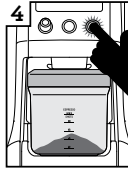
1 Desbloquee el depósito.



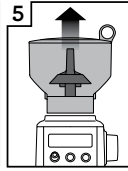
2 Sostenga el depósito sobre el contenedor y gire el selector para vaciar los granos en el contenedor.



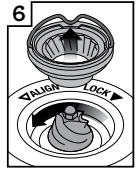
3 Alinee el depósito en su posición.



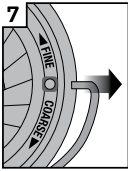
4 Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío.



5 Retire el depósito.



6 Retire la muela superior.



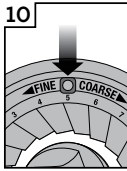
7 Retire el asa de alambre de ambos lados de la muela.



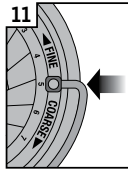
8 El ajuste pre-terminado es 6



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



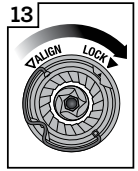
10 Alinee el número con la apertura del asa.



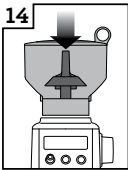
11 Inserte el asa de alambre por ambos lados de la muela.



12 Empuje la muela superior firmemente hasta alcanzar su posición.



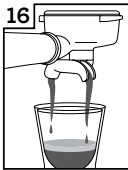
13 Bloquee la muela superior.



14 Alinee el depósito en su posición.



15 Bloquee el depósito.



16 Compruebe su extracción.



Cuidado y limpieza

1. Retire los granos de café del depósito y mueva cualquier exceso de café (ver más adelante).
2. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente antes de limpiar.
3. Lave el contenedor de molienda, el depósito de café y sus respectivas tapas con agua jabonosa tibia. Enjuague y seque completamente.
4. Limpie y pule el exterior del equipo con un paño suave y húmedo.



NOTA

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

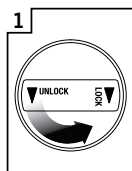


NOTA

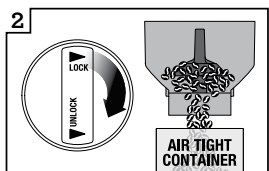
No lave ninguna parte o accesorio del molinillo en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE LAS MUELAS CÓNICAS

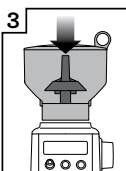
Limpiar con frecuencia contribuye a que las muelas procesen los granos de forma consistente, algo esencial a la hora de moler café para expreso.



Desbloquee el depósito.



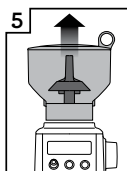
Sostenga el depósito sobre el contenedor y gire el selector para vaciar los granos en el contenedor.



Alinee el depósito en su posición.



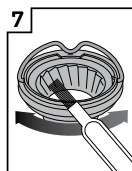
Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío.



Retire el depósito.



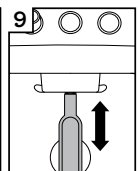
Retire la muela superior.



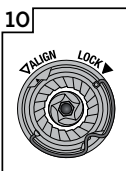
Limpie la muela superior con un cepillo.



Limpie la muela inferior con un cepillo.



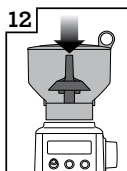
Limpie la salida del molinillo con un cepillo.



Empuje la muela superior firmemente hasta alcanzar su posición.



Bloquee la muela superior.



Alinee el depósito en su posición.



Bloquee el depósito.



Consejos para hacer café

HACER CAFÉ DE MEJOR CALIDAD

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

PRESA FRANCESA

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

1. Usando un hervidor de temperatura variable, caliente la cantidad de agua apropiada a 93 °C (200 °F). Esta es una temperatura ideal para preparar café. No use agua hirviendo.
2. Seleccione el tamaño de molido número 58.
3. Seleccione la cantidad de tazas que va a preparar. Ajuste la cantidad de café para obtener la intensidad que prefiera.
4. Coloque el café molido en la prensa.
5. Vierta el agua caliente en la prensa en forma de remolino para asegurarse de que todo el café molido se empape y que el recipiente de la prensa esté lleno. La preinfusión (expansión del café y gases) debe llegar a la parte superior de la prensa.
6. Con la ayuda de un temporizador, espere 4 minutos.
7. Con una cuchara, rompa la 'corteza' (la preinfusión se vuelve densa y un poco dura).
8. Inserte la prensa y presione hacia abajo con cuidado.
9. No presione muy fuerte. Con cuidado, libere la presión tirando ligeramente hacia arriba y presionando hacia abajo de nuevo si ha presionado demasiado.



Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El molinillo no comienza a funcionar luego de presionar el botón START PAUSE CANCEL (Iniciar Pausar Cancelar)	<ul style="list-style-type: none">• El molinillo no está enchufado.• El molinillo está sobrecalentado.• El depósito de café no está conectado correctamente. El mensaje PLEASE LOCK HOPPER (Bloquee el depósito de café) aparecerá en la pantalla LCD.	<ul style="list-style-type: none">• Conecte el cable de alimentación al tomacorriente.• Retire el enchufe del tomacorriente. Deje que se enfríe durante 20 minutos antes de volver a utilizar.• Asegure el depósito de café en su posición.
El motor arranca, pero no sale café molido de la salida del molinillo	<ul style="list-style-type: none">• Presionó el botón equivocado.• No hay granos de café en el depósito.• El molinillo o el depósito está bloqueado.	<ul style="list-style-type: none">• Presione el botón START PAUSE CANCEL (Iniciar Pausar Cancelar) o el interruptor del portafiltro para activar.• Llene el depósito con granos de café recién molidos.• Retire el depósito. Verifique si hay bloqueos en el depósito de café o en las muelas. Reemplace las piezas e intente nuevamente.
El motor arranca, pero funciona con un fuerte sonido de traqueteo	<ul style="list-style-type: none">• El molinillo está bloqueado con un elemento extraño o el canal está bloqueado.• Humedezca el molinillo obstruido.	<ul style="list-style-type: none">• Retire el depósito, inspeccione las muelas y elimine cualquier cuerpo extraño.• Limpie las muelas cónicas y el conducto (consulte Cuidado y limpieza en la página 15).• Deje que las muelas se sequen completamente antes de volver a instalarlas. Puede usar una secadora de cabello para soplar aire en la entrada del molinillo (muela cónica inferior) para secar.
No es posible montar el depósito en su posición	<ul style="list-style-type: none">• Hay granos de café obstruyendo el dispositivo de bloqueo del depósito.	<ul style="list-style-type: none">• Retire el depósito. Retire los granos de café de la cara superior de las muelas. Vuelva a poner el depósito de café en su lugar e inténtelo de nuevo.
No hay suficiente o hay demasiado café molido	<ul style="list-style-type: none">• Debe ajustar la cantidad de molienda.	<ul style="list-style-type: none">• Presione el botón SHOTS CUPS (Dosis Tazas) para modificar la cantidad de molienda.• Use el selector GRIND TIME (Cantidad de molienda) para ajustar la cantidad a más o menos.
Portafiltro llenado en exceso		<ul style="list-style-type: none">• Es normal que parezca que el portafiltro está sobrecargado con la cantidad correcta de café molido. El café sin prensar tiene tres veces el volumen del café que sí está prensado.
Se produjo una detención de emergencia		<ul style="list-style-type: none">• Presione el botón START PAUSE CANCEL (Iniciar Pausar Cancelar) para pausar el funcionamiento.• Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.



Notas



Notas

Breville Consumer Support

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

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

Web: breville.com/us/support

Canada **Mail:** Breville Canada
 9800 Boulevard Cavendish,
 Suite 250, Saint-Laurent
 Québec, H4M 2V9

Phone: 1-855-683-3535

Web: breville.ca/support

Mexico **Mail:** Breville México, S.A. de C.V.
 Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra # 169
 Col. Granada C.P. 11520
 Delegación Miguel Hidalgo
 CDMX México

Phone: 1-800-953-1668

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. 2020.

- 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.

BCG820 Series • Séries • Serie

USCM – F20