

the Oracle® Touch



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contents

- 2 Breville recommends safety first
- 7 Components
- 9 Oracle Touch Features
- 10 Assembly
- 11 Functions
- 17 Tips
- 20 Care & Cleaning
- 24 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs as advised in this instruction book.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse the power cord, plug, or appliance itself in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled or
 - stored

Always switch off the appliance by pressing the POWER button to off and unplug from the power outlet.

- 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.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top, or touch hot surfaces.

- Do not place the appliance near the edge of a table or counter-top. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner. Do not place it in, or allow it to come in contact with a heated oven.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been imbedded into

your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance. The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers. The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at privacy@breville.com

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES990

- It is recommended to plug the espresso machine into a properly grounded and dedicated circuit, separate from other electrical appliances.
- Avoid contact with moving parts.
- Check bean hopper for presence of foreign objects before using.
- Use only cold water in the water tank. Do not use any other liquids. Do not use highly filtered, demineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine operates.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process.

WARNING

To avoid the risk of injury, do not open the brew chamber during the brew process.

- Use caution after milk texturing as the auto purge function will purge hot steam when the steam wand is lowered.
- Caution must be used during descaling as hot steam may be released. Before descaling, turn off the machine, allow to cool for at least 1 hour and ensure the drip tray is empty and fully inserted. For instructions, refer to 'Descal', page 20.
- Do not attempt to open or service the espresso machine.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Support or visit a Breville Authorized Servicer.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

- Filter cartridge should be kept out of reach of children.
- Store filter cartridges in a dry place in the original packaging.
- Protect cartridges from heat and direct sunlight.
- Do not use damaged filter cartridges.
- Do not open filter cartridges.
- If you are absent for a prolonged period of time, empty the water tank and replace the cartridge.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer

cord. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised.

If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

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.

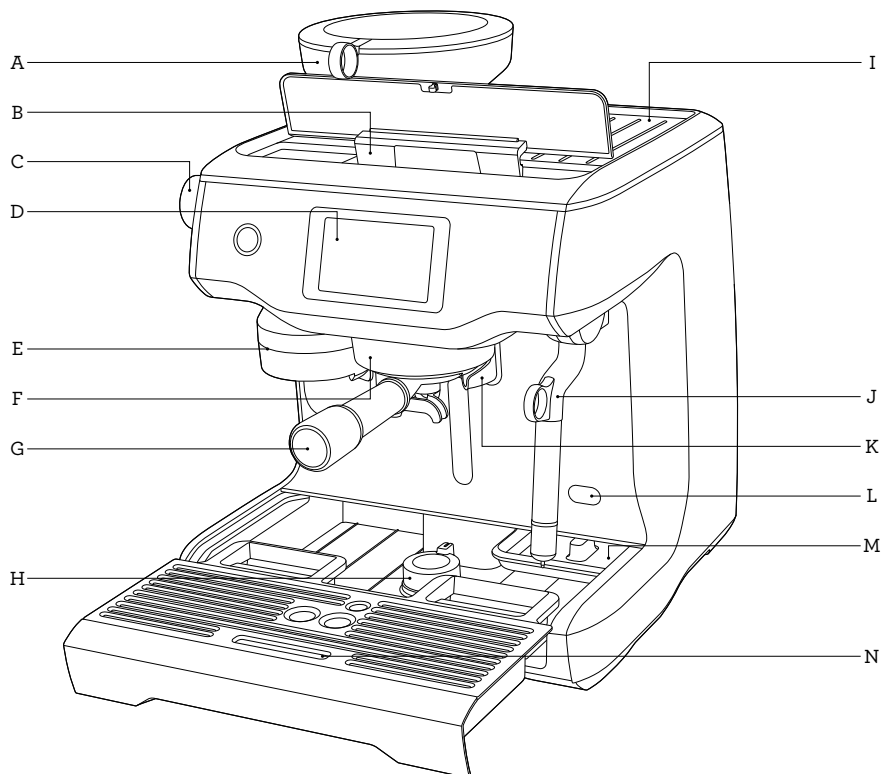
CSA DUTY CYCLE MARKING

The Canadian Standards Authority requires any appliances capable of drawing over 1500W to be marked with a 'duty cycle' in minutes. For the BES990, this 'duty cycle' represents the maximum time for which the appliance will draw over 1500W during any 2 hour period of use. It does not indicate the appliance is unsafe for continuous use or is required to be switched off at certain intervals during normal use.

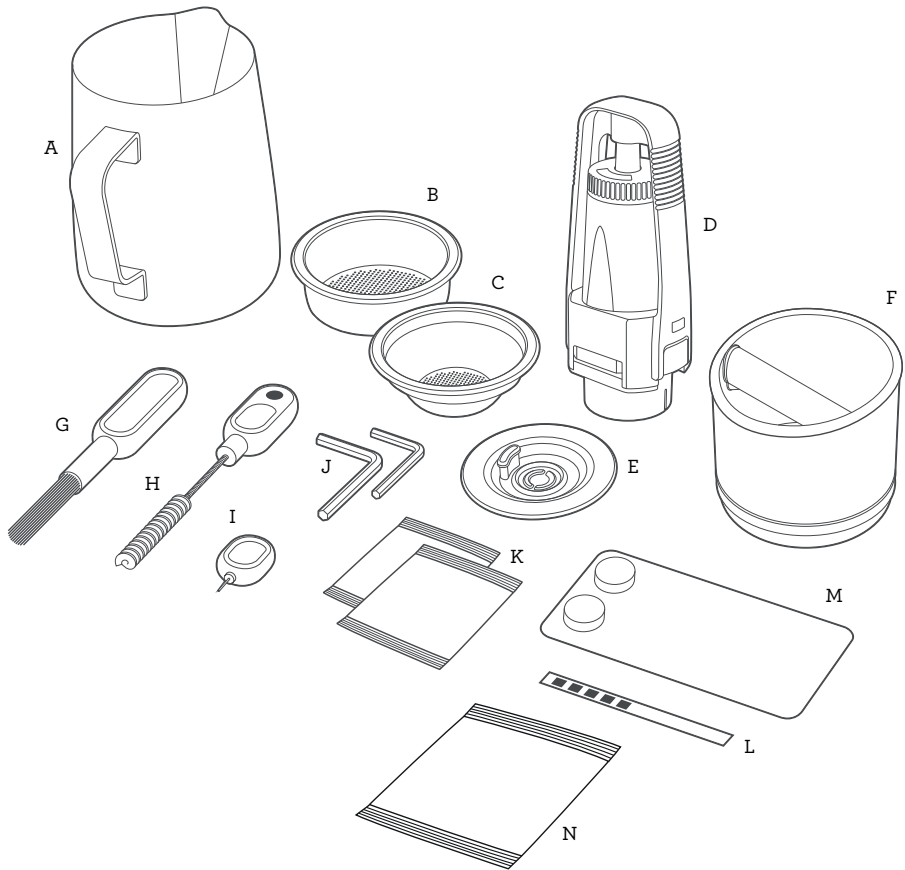
**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



- A. **Integrated conical burr grinder**
with removable $\frac{1}{2}$ lb bean hopper
- B. **Top-fill 84 fl.oz (2.5L) removable water tank**
with integrated water filter and backlit level indicator
- C. **Grind size dial**
adjust grind size to suit your coffee beans
- D. **Touch screen control panel**
displays current settings and provides touch interface
- E. **Grind outlet**
with auto grind, dose & tamp function
- F. **Heated 58mm group head** with embedded element
- G. **58mm full stainless steel portafilter**
- H. **Drop down swivel foot**
lifts the machine upwards for easy maneuverability
- I. **Heated cup warming tray**
- J. **Cool touch steam wand**
with integrated temperature sensor for automatic frothing
- K. **Dedicated hot water outlet**
delivers hot water for Americano and pre-heating cups
- L. **Descal access point**
- M. **Tool storage tray**
houses accessories when not in use
- N. **Removable drip tray**



ACCESSORIES

- A. Stainless steel milk jug
- B. 2 cup filter basket
- C. 1 cup filter basket
- D. Water filter holder with filter
- E. Cleaning disc
- F. The Knock Box™ 10
- G. Grinder burr brush
- H. Grind outlet brush & tamp removal magnet
- I. Cleaning tool for steam wand tip
- J. Two allen keys
- K. Steam wand cleaning powder
- L. Water hardness test strip
- M. Espresso cleaning tablets
- N. Descaling powder

Rating Information
 120 V~ 60 Hz 1650 W



Oracle Touch Features

COLOR TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

Swipe & Select from the drinks menu. Adjust your coffee strength, milk texture or milk temperature, then save it as your personal favorite.

HANDS FREE AUTOMATIC GRIND, DOSE & TAMP

Automatically grinds, doses and tamps the required amount of coffee, mess free.

GRIND SIZE DIAL

Adjustable grind settings from fine to coarse for optimal espresso extraction.

PRECISION CONICAL BURRS

Maximize ground coffee surface area for a full espresso flavor.

AUTOMATIC HANDS FREE MILK TEXTURING

Automatically textures milk to the selected temperature and style from silky smooth latté to creamy cappuccino. Automatic purge removes residual milk from the steam wand when returned to the downward position.

SIMULTANEOUS COFFEE & STEAM

Two stainless steel boilers each dedicated to espresso and steam for simultaneous milk texturing and espresso extraction.

PRECISION CONTROL

Electronic PID Temperature Control

Electronic temperature control delivers precise water temperature for optimum espresso flavor.

Actively Heated Group Head

Commercial size 58mm group head with embedded element for thermal stability during extraction.

Regulated Extraction Pressure

Over pressure valve (OPV) limits maximum pressure for optimal espresso flavor.

Low Pressure Pre-Infusion

Gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction.

Dual Pumps

Dedicated Italian made espresso and steam boiler pumps.

Programmable Shot Temperature

Adjust water temperature to achieve optimal espresso flavor depending on coffee origin and degree of roast.

ADDITIONAL FEATURES

Auto Start

Switches machine on at a specified time.

Auto Off

Switches machine off after a specified time from 0.5 to 8 hours.



Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your espresso machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging. Remove the plastic bag containing the water filter and water filter holder. Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter basket, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

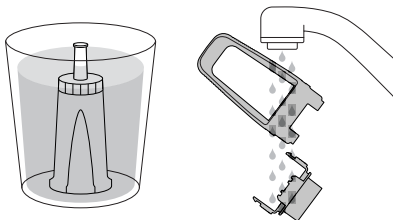


TIP

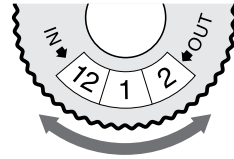
To easily manoeuvre your machine, use the drop down swivel foot located under the drip tray. When turned to UNLOCK, the swivel foot drops down & lifts the machine upwards, making it easier to access the removable water tank or reposition the machine to another location.

INSTALLING THE WATER FILTER

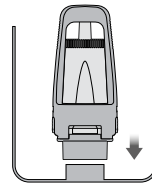
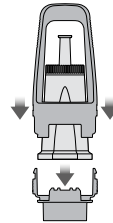
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



- Set the reminder for next month of replacement. We recommend to replace the filter after 3 months.



- Insert the filter into the two parts of the filter holder.
- To install the assembled filter holder into the water tank, align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.



- Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.



NOTE

Replacing the water filter after three months or 10.6 USgal / 40L will reduce the need to descale the machine. Filter can be purchased at Breville webpage.



NOTE

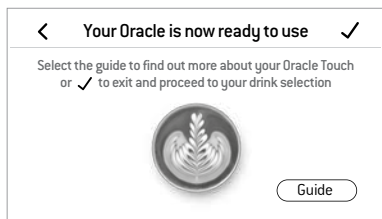
DO NOT use highly filtered, demineralised or distilled water in this machine. This may affect the taste of the coffee.



Functions

FIRST USE

1. Press POWER button to turn the machine on.
2. Follow the instructions on screen to guide you through first use setup.
3. After completing setup, the machine will tell that it is ready to use.



The machine is now in STANDBY mode.

4. Touch "Guide" and the machine will guide you step by step to make your first coffee. Touch the ✓ and go to the Drinks Menu or < to repeat the Setup. To repeat the Guide at any time, go to Settings Menu.



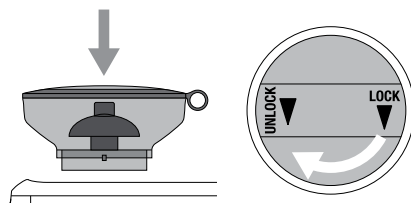
NOTE

If your water hardness is either 4 or 5 when tested, we strongly recommend you change to an alternate water source.

Filtered, bottled spring or mineral water will extend both the life of your built-in filter and descale intervals as well as superior taste. Please ensure to test the water hardness of the alternative water source you've chosen and input into the machine accordingly. Avoid using overly filtered water, like RO water unless some mineral content is being added back to the final water. Never use distilled water, or water with no or low mineral content as this will affect both the taste and the functioning of your machine.

GRINDING OPERATION

Insert bean hopper into position on-top of the machine. Turn dial to lock into place. Fill hopper with fresh beans.



TIP

We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date. Coffee beans are best consumed between 5-20 days after the 'Roasted On' date. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter spouts and taste bitter and watery.



NOTE

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

DRINK SELECTION

To enter Drinks Menu screen, touch the Home icon . Swipe & select your drink. Touch the 'Help & Tip' icon  to see Oracle Touch Guide.

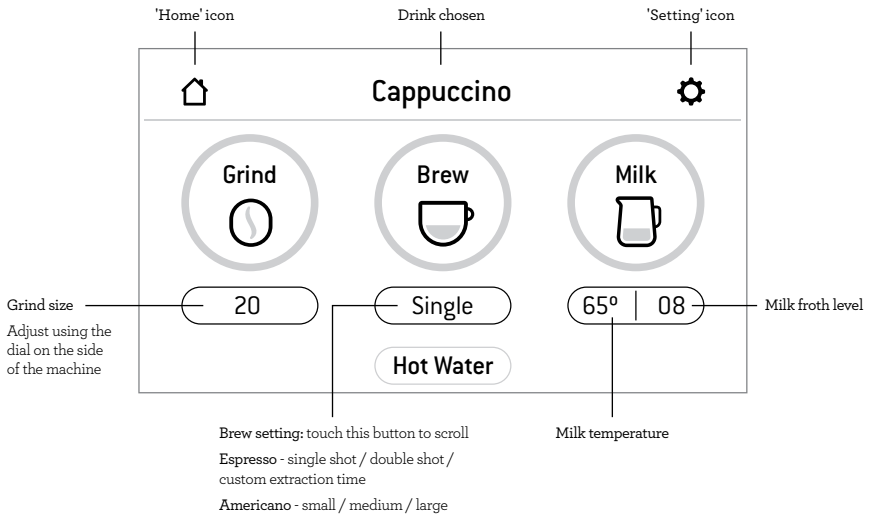


NOTE

Please keep the touch screen dry and clean to ensure that the machine functions properly.

DRINK SCREEN

In this screen, you can adjust your drink by touching the oval shaped buttons. You cannot adjust the Grind Size by touching the button, use the dial on the side of the machine.



SELECTING GRIND SIZE

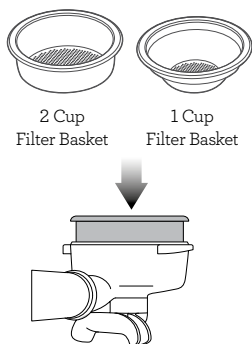
We recommend you start at No. 30 and adjust as required to control espresso flow rate.

There are 45 grind size settings (No.1 - finest, No. 45 - coarsest) to enable you to select the right grind size for your coffee beans and achieve the perfect espresso extraction.

To select grind size, rotate the grind size dial counter-clockwise to increase grind coarseness or clockwise to increase grind fineness.

SELECTING YOUR FILTER BASKET

Insert the correct Filter Basket into the Portafilter for the number of coffees or strength you are making.



Use the 1 Cup Filter Basket for making a single cup or a weaker tasting espresso.

Use the 2 Cup Filter Basket for making 2 cups or a stronger tasting espresso, usually for mugs or larger cups.

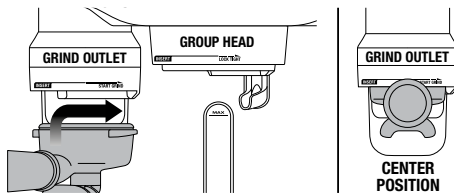


NOTE

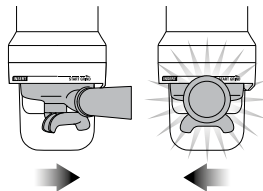
When switching between the 1 Cup & 2 Cup Filter Baskets, you may need to adjust the grind size to fine tune your extraction.

AUTO GRIND DOSE & TAMP

Align portafilter handle with the INSERT position on the grind outlet. Lift to insert portafilter into the grind outlet and rotate to the center position.



To start the auto grind, dose & tamp function, touch the Grind button on the display. Grinding will commence.

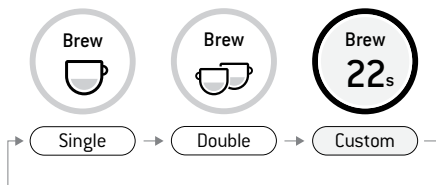


When the auto grind, dose & tamp function is complete, rotate the portafilter handle to the INSERT position and lower to remove.

ESPRESSO EXTRACTION

Align portafilter handle with the INSERT position on the group head. Lift to insert portafilter into the group head and rotate towards the LOCK TIGHT position until resistance is felt.

Touch the 'Brew' button on the display to start extraction. You can switch between single shot, double shot or Custom by touching the 'Single', 'Double' or Custom button. The duration times are preset, but can be customized.



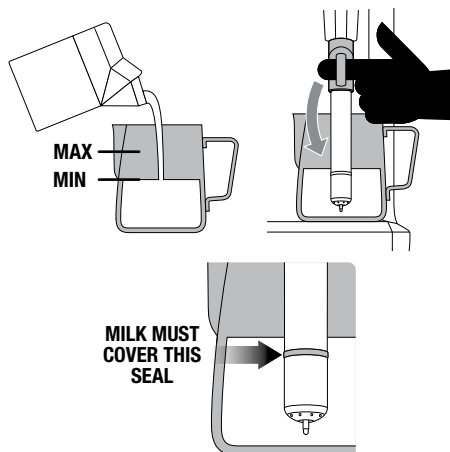
MANUAL OVERRIDE

Press and hold the 'Brew' button (approx 2secs) to enter manual extraction mode. Touch the Brew button to start the extraction, touch the Brew button to stop the extraction.

TEXTURING MILK

Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the froth level accordingly.

Start with fresh cold milk. Fill milk jug to below the spout position. Lift steam wand and insert into milk jug. Lower steam wand, ensuring it is fully down. The milk jug should rest on the drip tray and milk should cover the steam wand seal.



To start, touch the 'Milk' button. The screen will display the temperature of the milk as it heats. Milk texturing will stop automatically when the selected milk temperature is reached. Lift steam wand to remove milk jug. **Wipe the wand & tip with a clean damp cloth.** Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.

NOTE

Prior to texturing milk, it is recommended to momentarily purge the steam wand by first touching the 'Milk' button. Touching the button again will stop steam delivery.

MANUAL MILK TEXTURING

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode.

Lift the steam wand. Press and hold the 'Milk' Button (approx 2secs) to enter manual mode. Start frothing by touching the button.

When desired temperature is reached, touch the Milk Button to stop.

Wipe the wand & tip with a clean damp cloth. Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.



CAUTION: BURN HAZARD

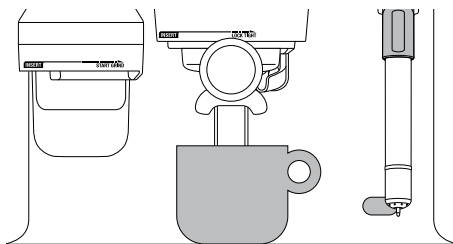
Pressurized steam can still be released, even after machine has been switched off.

Children must always be supervised.

AMERICANO

There are 3 preset Americano settings - small, medium and large.

Grind dose & tamp your porta-filter & insert into the group head. Position your cup underneath the porta-filter spouts & the hot water spout. Espresso will be extracted first, the hot water is delivered automatically after the espresso.



PRESET CUP SIZE	AMOUNT BREWED
Small	Approx. 6oz / 180ml
Medium	Approx. 8oz / 240ml
Large	Approx. 12oz / 360ml

The brewed amounts are approximate only. Actual amounts may vary due to the coffee bean roast, blend and freshness as well as the selected grind size. These factors affect extraction rate and shot volume.

HOT WATER

The HOT WATER function can be used to pre-heat cups or add hot water manually.

To start & stop hot water, touch 'Hot Water' on the screen.

Hot water limit is approximately 90 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to touch the 'Hot Water' button to stop pouring.



NOTE


You cannot run hot water and extract espresso at the same time.

ADDING NEW DRINK

Touch 'Add New' in the menu screen to create a customized drink. You can adjust parameters based on a standard style and save your own.



Add New

Alternatively, after manually adjusting parameters touch the small icon  to save the current setting.

SETTINGS

To enter settings menu, touch the icon  on the upper right on the screen.

Quick Start Guide

Machine will guide you on screen, step by step to make an actual coffee.

Auto Start

Auto Start is optional. It allows you to program the specific time when the machine will automatically turn on.

Time and Date

Time and Date is optional. You can set time and date.

Clean Cycle

The Cleaning Cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. A pop-up message will let you know when it is time for cleaning.

Descale Cycle

Descaling prevents excess mineral and scale build-up. A pop-up message will let you know when it is time for descaling.

Brew Temperature

It allows you to adjust the recommended extraction temperature.

Default Milk Temperature

It allows you to adjust default temperature on all milk base drinks.

Water Hardness

It is to test water to set how often you need to descale the machine.

Auto Off

This function sets how long the machine will stay turned on before it automatically turns off.

Screen Brightness

You can adjust brightness of your touch screen.

Work Light Brightness

You can adjust brightness of your work light.

Sound Volume

You can adjust volume for alerts and reminders.

Demo Mode

It is for on-screen Oracle Touch demonstration sequence.

Factory Reset

Use this function to reset all programmable values back to the factory settings and delete all custom drinks.

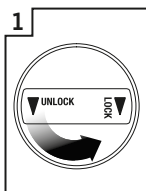
TRANSPORTING AND STORING

We recommend draining both boilers completely before transporting the machine or storing for an extended period of time. Refer to the Descale section for the step by step instructions.

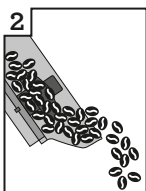
This procedure is also intended as an anti-freeze measure in the event the machine is exposed to extreme cold temperatures.

ADJUSTING CONICAL BURRS

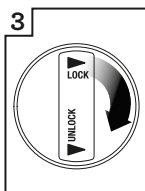
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of the built-in grinder is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



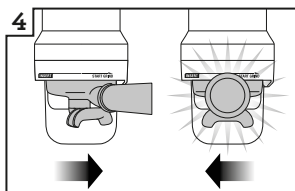
Unlock hopper



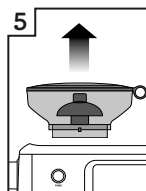
Remove beans



Replace & lock hopper



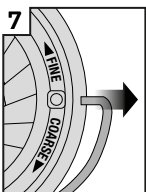
Run grinder until empty



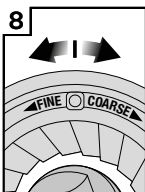
Unlock & remove hopper



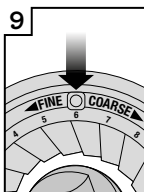
Remove upper burr



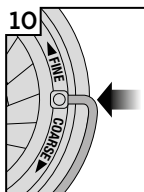
Remove wire handle from both sides of the burr



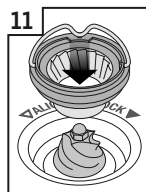
Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



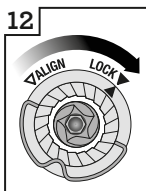
Align the number with the handle opening



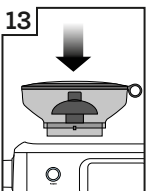
Insert wire handle from both sides of the burr



Push upper burr firmly into position



Lock upper burr



Insert hopper



Lock hopper



Tips

PRE-HEATING

Heating your cup or glass

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Pre-heat your cup by rinsing with hot water from the hot water outlet and place on the cup warming tray.

Heating the portafilter and filter basket

A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Always ensure the portafilter and filter basket are pre-heated with hot water from the hot water outlet before initial use.



NOTE

Always wipe the filter basket and portafilter dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channeling' where water bypasses the ground coffee during extraction.

THE GRIND

When grinding coffee beans for espresso, the grind size should be fine but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting espresso will be **OVER-EXTRACTED**, dark in color and bitter in flavor.

If the grind is too coarse the water will flow through the ground coffee in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be **UNDER-EXTRACTED**, lacking in color and flavor.

AUTOMATIC GRINDING, DOSING & TAMPING

- Ensure hopper is filled with fresh coffee beans. Never put pre-ground coffee in the hopper.
- After automatic grinding, dosing & tamping, wipe any excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in the group head is achieved.
- To adjust tamping height, please use the allen key provided. Pull the tamping fan down from the grind outlet, and then loosen the fan coupling inside by rotating it counterclockwise. You can adjust the length of the coupling by loosening the fastener with the allen key and rotating the coupling to the desired length.

PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by touching the 'Brew' button. Allow water to flow for 5 seconds, then touch the 'Brewing' button again to stop the flow of water. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilize the water temperature prior to extraction.

EXTRACTING ESPRESSO

- As a guide, the espresso will start to flow within 8-12 seconds (this includes pre-infusion time) and should be the consistency of warm dripping honey.
- If the espresso starts to flow before 8 seconds, the grind is too coarse. This is an **UNDER-EXTRACTED** shot. Adjust the grind size slightly finer.
- If the espresso starts to flow after 12 seconds, then the grind is too fine. This is an **OVER-EXTRACTED** shot. Adjust the grind size slightly coarser.

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity and bitterness.

The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind.

Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

EXTRACTION GUIDE

EXTRACTION TYPES	GRIND	SHOT DURATION
OVER-EXTRACTED (bitter • astringent)	Too Fine	Over 40secs
BALANCED	Optimum	Between 25-35secs
UNDER-EXTRACTED (underdeveloped • sour)	Too Coarse	Less than 20secs



HINTS & TIPS

If machine runs continuously for 30 minutes, allow machine to cool for 3 minutes before each use.

TEXTURING MILK

- Always start with fresh cold milk.
- Fill milk jug to below the spout position. At a minimum, there should be enough milk to cover the steam wand seal.
- To remove any condensed water from the system, ensure the steam wand is in the down position over the drip tray then touch the Milk button, allow steam to flow for a few seconds, then touch the Milk button to stop.
- When texturing milk automatically, ensure the steam wand is fully down.



HINTS & TIPS

For optimum milk texturing performance it is critical that the holes around the steam tip are clear. Even partially blocked holes may affect the ability of the steam wand to produce sufficient foam.

Always wipe the wand and tip with a damp cloth BEFORE returning the wand to the down position. Wiping the wand will remove the majority of milk and allow the automatic purge feature to more effectively remove any residual milk.

After texturing is complete

- Tap the jug on the counter-top to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to polish and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

For manual texturing

- Lift the steam wand and insert the steam tip 0.4-0.8 inch / 1-2 cm below the surface of the milk close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position. Enter manual frothing mode by pressing and holding the 'Milk' button (approx 2secs), and then start frothing by touching the button.
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the handle of the jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. Use the touch screen to monitor the milk temperature. We recommend 131°F-149°F / 55°C-65°C.
- Touch the Milk button to stop steaming BEFORE lowering the jug and taking the tip out of the milk.

COFFEE BEAN HINTS & TIPS

- Fresh, quality coffee beans will give you the best possible extraction.
- We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date.
- Coffee beans are best consumed between 5-20 days after the 'Roasted On' date. Ideally only grind directly before the extraction to Maximize flavor.
- Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time.
- Store coffee beans in a cool, dark and dry container. Vacuum seal if possible.

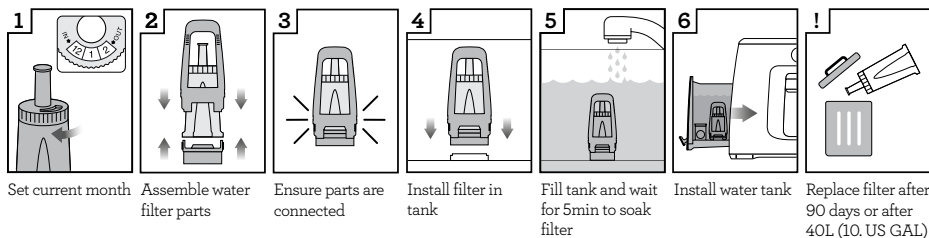


Care & Cleaning

COLOR TOUCH SCREEN DISPLAY

Please keep the touch screen dry and clean to ensure that the machine functions properly.

REPLACING THE WATER FILTER



The provided water filter helps prevent scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter after three months or 10.6 USgal / 40L will reduce the need to descale the machine.

The limitation of 10.6 USgal / 40L is based on water hardness level 4. If you are in level 2 area, you can increase this to 16 USgal / 60L.



NOTE

To purchase water filters visit [Breville webpage](#).

CLEANING CYCLE

There will be a message prompt when a cleaning cycle is required. This is a back-flushing cycle and is separate from descaling. Follow the instruction on the screen.

DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and taste of the espresso. Even if you used the provided water filter, we recommend you to descale if there is scale build-up in the water tank.

Go to 'Settings' and select 'Descaling cycle'. Follow the instructions on the screen.

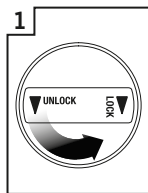


WARNING

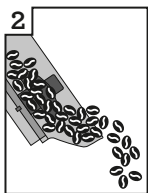
Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during descaling.

CLEANING CONICAL BURRS

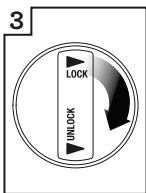
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.



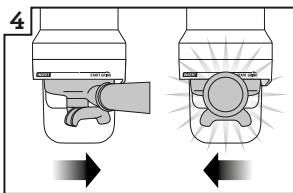
1 Unlock hopper



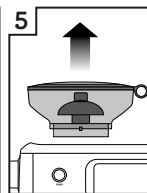
2 Remove beans



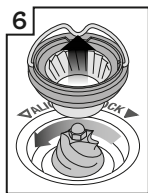
3 Replace & lock hopper



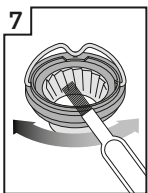
4 Run grinder until empty



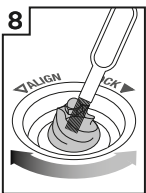
5 Unlock & remove hopper



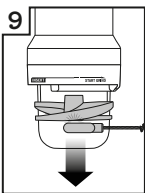
6 Remove upper burr



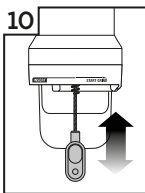
7 Clean upper burr with burr brush



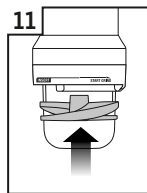
8 Clean lower burr with burr brush



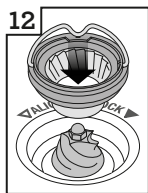
9 Remove tamping fan with tamp removal magnet



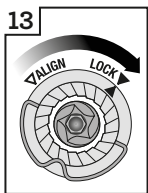
10 Clean grind outlet with grind outlet brush



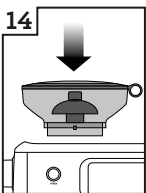
11 Replace tamping fan by hand



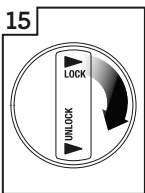
12 Push upper burr firmly into position



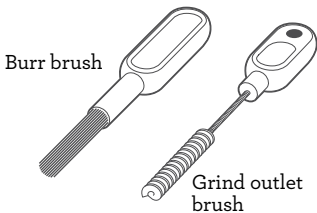
13 Lock upper burr



14 Insert hopper



15 Lock hopper



Burr brush

Grind outlet brush

Tamp removal magnet

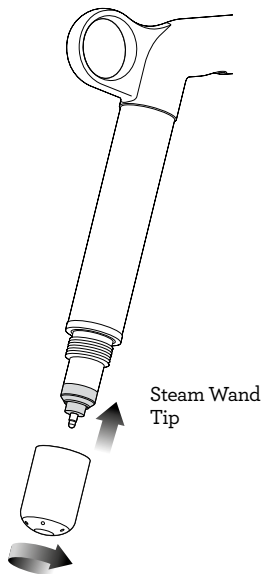
CLEANING THE STEAM WAND



IMPORTANT

After every use, thoroughly wipe the steam wand and tip with a damp cloth & purge immediately. Failure to clean the steam wand may affect the milk texturing performance.

- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the machine stopped steaming and unblock using the steam tip cleaning tool. Even partially blocked holes may affect the ability of the steam wand to produce sufficient foam volume.
- If steam wand remains blocked, remove the tip and soak together with steam wand using the provided steam wand cleaning powder (instructions below). Screw tip back onto the steam wand after rinsing.



- The steam wand can be left immersed in the milk jug filled with water when not in use to reduce the risk of blockages.

Steam Wand Cleaning Powder

1. Add 1 packet into an empty milk jug.
2. Add 1 cup (8oz/240ml) hot water into milk jug.
3. Remove steam tip and place with steam wand into jug.
4. Leave to soak for 20 minutes.
5. Clean, rinse and replace steam tip. Place wand back into the jug and activate steam for 10 seconds.
6. Allow to soak for 5 minutes.
7. Activate steam several times to purge the steam wand, then rinse the wand thoroughly.
8. Wipe the steam wand dry with a clean cloth.
9. Discard solution & rinse jug thoroughly.



NOTE

If an alternative cleaning solution is used, please follow the instructions specified. Please ensure the cleaning solution is food safe and suitable for stainless steel and silicon products.

Please ensure the steam wand tip is tightly fastened after cleaning to avoid temperature sensing error.

CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

- The filter basket and portafilter should be rinsed under hot water after each coffee making session to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter basket become blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

CLEAR WATER BACKFLUSH

- After each coffee making session we recommend doing a clear water backflush before you turn off the machine. Empty drip tray. Insert the cleaning disc into the filter basket then insert the portafilter into the group head. Touch the 'Brew' button and allow pressure to build for 20 seconds, then touch to stop & release pressure. Repeat this 5 times to purge any fine coffee grounds and residual coffee oils from the brew water paths.

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically, run hot water through the group head with the filter basket and portafilter in place, but without ground coffee. This will remove any residual ground coffee particles from the shower screen.
- If there seems to be stubborn build up on the shower screen, use the allen key to undo the screw in the middle of the shower screen, making note of which side faces into the group head.

CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use.
- Remove grill from the drip tray. Wash the drip tray in warm soapy water.
- The storage tray can be removed and cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

- The outer housing and cup warming tray can be cleaned with a soft, damp cloth. Polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.



NOTE

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

DESCALE

- Use this function to access the descale procedure when promoted on screen.
- The machine will enter descale mode if you choose to descale from the pop-up message or if you choose 'Settings' > 'Descale Cycle'. Follow the instruction on the touch screen.
- Please ensure you allow approximately 60 minutes to complete the entire descale process and follow the step by step instructions. **If you've just finished using your machine, please ensure to turn the machine off and allow to cool for at least 1 hour before starting your descale process.**



NOTE

DO NOT attempt to descale your machine without using the Descale procedure in the Settings menu. Damage to your machine could occur.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Grinder Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	<ul style="list-style-type: none">• No coffee beans in bean hopper.• Grinder/bean hopper is blocked.• Coffee bean may have become stuck in hopper.	<ul style="list-style-type: none">• Fill bean hopper with fresh coffee beans.• Remove bean hopper. Inspect bean hopper & grinding burrs for blockage. Replace parts and try again.
Grinder Motor starts but operates with a loud 'clicking' 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 & remove any foreign body.• Clean the burrs and grind outlet, see page 21.• Leave burrs to dry thoroughly before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the burr area to quicken the drying process.
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 bean hopper into position.
Portafilter overfills	<ul style="list-style-type: none">• Tamping fan was removed for cleaning and not replaced.	<ul style="list-style-type: none">• Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, see Page 17.
Grinder Emergency stop?		<ul style="list-style-type: none">• Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.• Unplug power cord from power outlet.
Grinder running continuously	<ul style="list-style-type: none">• No beans in hopper.	<ul style="list-style-type: none">• Fill hopper with beans.• Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.
	<ul style="list-style-type: none">• Tamping fan has been removed.	<ul style="list-style-type: none">• Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft, see Page 17.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Espresso runs out around the edge of the portafilter	<ul style="list-style-type: none"> Portafilter not inserted in the group head correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is past the center and is securely locked in place. Rotating past the centre will not damage the silicone seal.
and/or	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds around the filter basket rim. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in group head.
Portafilter comes out of the group head during an extraction	<ul style="list-style-type: none"> Filter basket rim is wet or underside of portafilter lugs are wet. Wet surfaces reduce the friction required to hold the portafilter in place whilst under pressure during an extraction. 	<ul style="list-style-type: none"> Always ensure filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee, tamping and inserting into the group head.
Issues with the Auto Start feature	<ul style="list-style-type: none"> Clock not set or clock is set with incorrect time. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the clock and Auto Start time have been programmed correctly.
Operation Error message on the touch screen	<ul style="list-style-type: none"> A major fault has occurred and machine cannot operate. 	<ul style="list-style-type: none"> Contact Breville Consumer Support.
Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks	<ul style="list-style-type: none"> Using highly filtered, demineralized or distilled water which is affecting how the machine is designed to function. 	<ul style="list-style-type: none"> We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no/low mineral content such as highly filtered, demineralized or distilled water. If the problem persists, contact Breville Consumer Support.
Water does not flow from the group head	<ul style="list-style-type: none"> Machine has not reached operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow time for the machine to reach operating temperature.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill tank. Prime the system by: <ol style="list-style-type: none"> 1) Touching the 'Brew' button to run water through the group head for 30 seconds. 2) Touching 'Hot Water' to run water through the hot water outlet for 30 seconds.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank not fully inserted & locked. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank in fully and lock latch closed.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Display says "Water tank empty" but water tank is full	<ul style="list-style-type: none"> Water tank not fully inserted & locked. 	<ul style="list-style-type: none"> Push water tank in fully and lock latch closed.
No steam or hot water	<ul style="list-style-type: none"> Machine is not turned on or up to operating temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the machine is plugged in and ready for use.
No hot water	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill water tank.
No steam	<ul style="list-style-type: none"> Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 22.
The machine is 'On' but won't operate		<ul style="list-style-type: none"> Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville Consumer Support.
Steam pouring out of group head		<ul style="list-style-type: none"> Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville Consumer Support.
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser.
Espresso flows out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> The coffee is ground too coarsely. Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Coffee not hot enough	<ul style="list-style-type: none"> Cups not pre-heated. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	<ul style="list-style-type: none"> Milk not hot enough (if making cappuccino or latté etc). 	<ul style="list-style-type: none"> Increase the milk temperature in settings menu.
No crema	<ul style="list-style-type: none"> Coffee beans are stale. 	<ul style="list-style-type: none"> Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Not enough milk texture	<ul style="list-style-type: none"> • Steam wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 22. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the froth level accordingly.
Too much coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too coarsely. • Shot duration/volume needs to be adjusted. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Customize extraction time by touching the 'Single'/'Double' button.
Not enough coffee extracted	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is ground too finely. • Shot duration/volume needs to be adjusted. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. • Customize extraction time by touching the 'Single'/'Double' button.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same.	<ul style="list-style-type: none"> • As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Customize extraction time by touching the 'Single'/'Double' button. • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.



Notes

the Oracle® Touch



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Table des matières

- 2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 7 Composants
- 9 Caractéristiques de l'Oracle Touch
- 10 Assemblage
- 11 Fonctions
- 17 Trucs
- 20 Entretien & nettoyage
- 24 Guide de dépannage

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES MESURES DE c SÉCURITÉ

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

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner votre appareil et conservez-les à titre de référence.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou boutons, tel que décrit dans le manuel d'instructions.
- Pour vous protéger contre les risques de feu, d'électrocution ou de blessures, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.

- Si l'appareil doit être: laissé sans surveillance; nettoyé; déplacé; assemblé ou; rangé:
 - Éteignez-le toujours en appuyant sur le bouton POWER (marche), puis débranchez-le de la prise murale.
- Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'assembler ou de retirer les pièces ou avant de le nettoyer.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés ou si l'appareil présente une défectuosité ou est endommagé. Cessez immédiatement l'usage et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville. L'usage d'accessoires non recommandés par Breville peut causer un risque de feu, d'électrocution ou de blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément à gaz ou électrique et ne le laissez pas entrer en contact avec un four chaud.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE

Veillez noter qu'afin de mieux servir nos clients, une mémoire interne a été intégrée à votre appareil. Cette mémoire se compose d'une petite puce recueillant certaines informations sur votre appareil, dont sa fréquence d'utilisation et la façon dont il est utilisé. Dans l'éventualité où votre appareil serait renvoyé pour réparation, les renseignements recueillis à partir de la puce nous permettront de le réparer rapidement et efficacement. Les informations recueillies constituent également une ressource précieuse pour le développement de futurs appareils électroménagers afin de mieux répondre aux besoins de nos clients. La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le foyer dans lequel il est utilisé. Si vous

avez des questions sur la puce de stockage de mémoire, veuillez nous contacter à privacy@breville.com

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LA BES990

- Nous vous recommandons de brancher votre machine à espresso dans une prise reliée à la terre, sur un circuit électrique dédié séparé des autres appareils.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement.
- Vérifiez qu'il n'y ait aucun objet étranger dans la trémie à grains.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau froide seulement et n'utilisez aucun autre liquide.
- N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car cela affectera le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine.
- Assurez-vous d'avoir bien inséré et verrouillé le

porte-filtre dans le groupe d'infusion avant de débiter l'extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'extraction.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, n'ouvrez pas la chambre d'infusion pendant le processus d'infusion.

- Après le moussage du lait, faites preuve de prudence, car la fonction de purge automatique laissera passer de la vapeur chaude dans la buse, une fois abaissée.
- Soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude pourrait s'échapper. Avant le détartrage, éteignez la machine, laissez-la refroidir au moins une heure et assurez-vous que le plateau d'égouttage est vide et bien inséré. Voir les instructions de 'Détartrage (dESc)' en "Entretien & nettoyage" on page 20.
- Ne tentez pas d'ouvrir la machine ou de la réparer.

- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU

- La cartouche du filtre doit être laissée hors de portée des enfants.
- Rangez les cartouches du filtre dans un endroit sec, dans leur emballage original.
- Protégez les cartouches de la chaleur et de la lumière directe.
- N'utilisez pas de cartouches endommagées.
- N'ouvrez pas les cartouches du filtre.
- Si vous vous absentez pour une période prolongée, videz le réservoir d'eau et remplacez la cartouche.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation

qui prévient les blessures 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.

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.

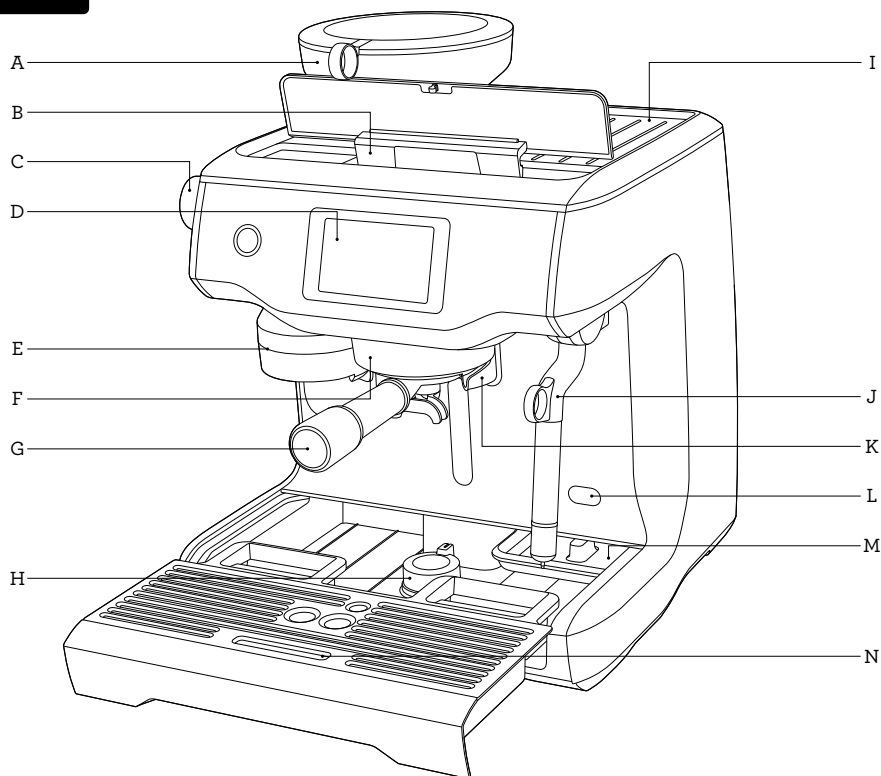
INDICATION DU FACTEUR D'UTILISATION 'CSA'

L'Association canadienne de normalisation (CSA) exige que le 'facteur d'utilisation' en minutes soit inscrit sur tout appareil consommant plus de 1500W. Pour la BES990, ce 'facteur d'utilisation' représente la durée maximale pour laquelle l'appareil consomme plus de 1500W durant une période d'utilisation de 2 heures. Cela ne signifie pas pour autant que l'appareil n'est pas sécuritaire pour une utilisation continue ou qu'il doit être éteint à intervalles donnés durant un usage normal.

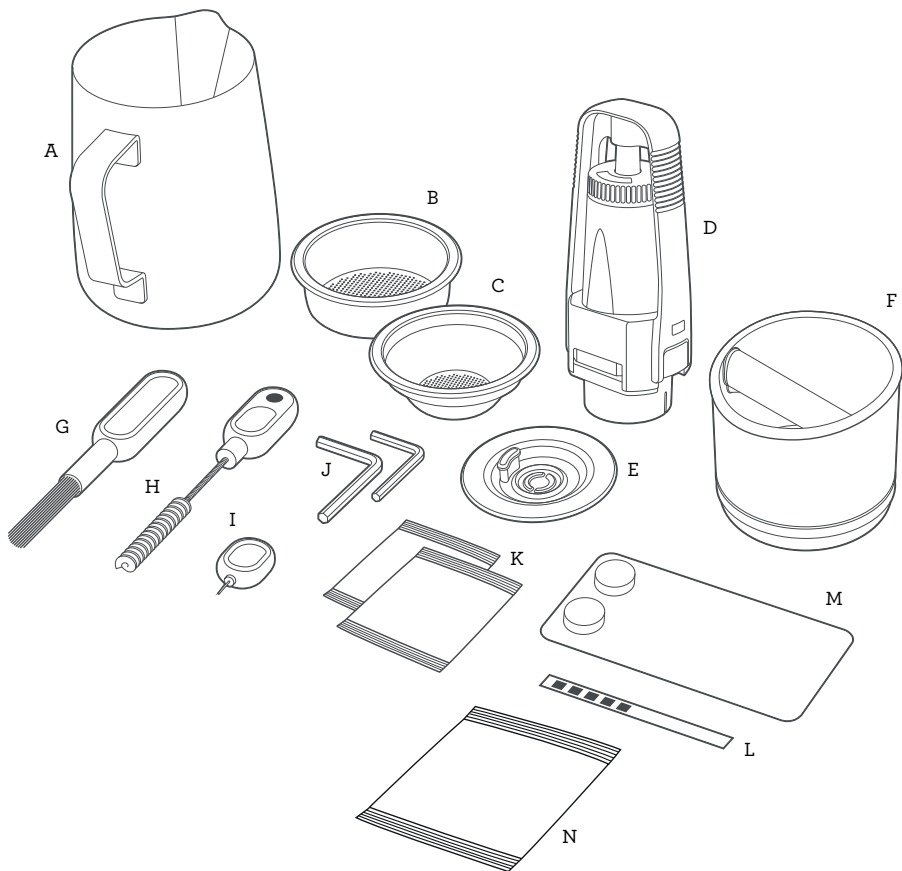
**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants



- A. Moulin à meules coniques intégré avec trémie à grains amovible de 225 g
- B. Réservoir d'eau de 2,5 L (84 oz) à remplissage par le haut avec filtre intégré et indicateur de niveau d'eau rétroéclairé
- C. Cadran de taille de mouture règle la grosseur de mouture selon les grains de café
- D. Panneau de commande tactile affiche les réglages en cours et offre une interface tactile
- E. Sortie de mouture avec fonction automatique de broyage, dosage et tassage
- F. Groupe d'infusion chauffé de 58 mm avec élément encastré
- G. Porte-filtre de 58 mm entièrement en acier inoxydable
- H. Pied pivotant rétractable soulève la machine pour faciliter le déplacement
- I. Plateau chauffe-tasse
- J. Buse vapeur froide au toucher avec capteur de température intégré pour moussage automatique
- K. Sortie dédiée à l'eau chaude fournit l'eau chaude pour l'Americano et le préchauffage des tasses
- L. Point d'accès pour le détartrage
- M. Tiroir de rangement pour ranger les accessoires, lorsque non utilisés
- N. Plateau d'égouttage amovible



ACCESSORIES

- A. Pichet à lait en acier inoxydable
- B. Panier filtre de 2 tasses
- C. Panier filtre de 1 tasse
- D. Support du filtre et filtre
- E. Disque de nettoyage
- F. The Knock Box™ 10
- G. Brosse de nettoyage des meules

- H. Brosse pour sortie de mouture et aimant pour retirer le bourroir
- I. Outil de nettoyage pour embout de buse vapeur
- J. Deux clés Allen
- K. Poudre de nettoyage pour buse vapeur
- L. Bandelette-test pour dureté de l'eau
- M. Pastilles de nettoyage
- N. Poudre détartrante

Informations énergétiques

120 V~ 60 Hz 1650 W



Caractéristiques de l'Oracle Touch

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE EN COULEURS

Glissez & sélectionnez une boisson à partir du menu. Ajustez la force de votre café, la texture ou la température du lait, puis sauvegardez-les comme favoris.

BROYAGE, DOSAGE & TASSAGE AUTOMATIQUES MAINS LIBRES

Moud, dose et tasse automatiquement la quantité requise de café, sans gâchis.

CADRAN DE TAILLE DE MOUTURE

Réglages de mouture ajustables, de fin à gros, pour extraction optimale de l'espresso.

MEULES CONIQUES DE PRECISION

Maximisent la surface de broyage pour un espresso plein de saveur.

MOUSSAGE AUTOMATIQUE DU LAIT MAINS LIBRES

Mousse automatiquement le lait à la température et au style sélectionnés, du latté lisse au cappuccino crémeux. La buse se purge automatiquement de tout résidu de lait lorsque remise en position abaissée.

CAFÉ & VAPEUR SIMULTANÉS

Deux chaudières en acier inoxydable dédiées à l'espresso et à la vapeur, pour extraire l'espresso et mousser le lait simultanément.

CONTRÔLE DE PRÉCISION

Régulateur de température électronique PID

Le régulateur de température électronique fournit l'eau à une température précise, pour un espresso à saveur optimale.

Groupe d'infusion à chauffage actif

Groupe d'infusion commercial de 58 mm avec élément encastré, pour stabilité thermique durant l'extraction.

Pression d'extraction régulée

La soupape de surpression (OPV) limite la pression maximale pour optimiser la saveur de l'espresso.

Préinfusion à basse pression

Augmente progressivement la pression de l'eau et gonfle la mouture, pour une extraction uniforme.

Deux pompes

Pompes italiennes dédiées à l'espresso et à la vapeur.

Température programmable de l'espresso

Ajuste la température de l'eau pour obtenir un espresso à saveur optimale, selon l'origine du café et le degré de torréfaction des grains.

CARACTÉRISTIQUES ADDITIONNELLES

Démarrage automatique

Démarre la machine à l'heure spécifiée.

Arrêt automatique

Éteint la machine après une durée spécifique allant de ½ heure à 8 heures.



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

Retirez de votre machine et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Assurez-vous d'avoir en mains toutes les pièces et accessoires avant de jeter le matériel d'emballage.

Retirez le sac de plastique contenant le filtre à eau et le porte-filtre. Lavez les pièces et accessoires (réservoir, porte-filtre, panier filtre, pichet) à l'eau chaude avec un savon délicat, puis rincez à fond.

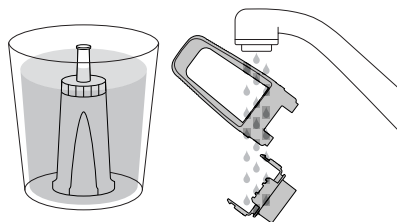


TRUC

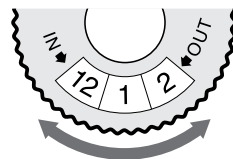
Pour manoeuvrer facilement votre machine, utilisez le pied pivotant rétractable logé sous le plateau d'égouttage. Lorsque le bouton est tourné à UNLOCK (déverrouiller), le pied descend et soulève la machine, facilitant l'accès au réservoir d'eau amovible ou le déplacement de la machine.

INSTALLER LE FILTRE À EAU

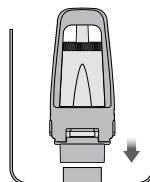
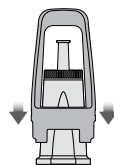
- Retirez le filtre à eau et son support du sac de plastique.
- Faites tremper le filtre dans de l'eau froide 5 minutes.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide.



- Fixez le rappel au prochain mois de remplacement. Nous recommandons de remplacer le filtre après 3 mois.



- Insérez le filtre dans les deux parties du support du filtre.
- Pour installer le support assemblé dans le réservoir d'eau, alignez la base du support avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir. Pressez fermement pour le verrouiller en place.



- Remplissez le réservoir d'eau froide avant de le glisser en place à l'arrière de la machine et le verrouiller.



NOTE

Le fait de remplacer le filtre à eau après trois mois ou 40 L réduira le besoin de détartrer la machine. Le filtre est disponible sur la page web de Breville.



NOTE

N'UTILISEZ PAS d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée dans cette machine. Cela pourrait affecter le goût de votre café.



Fonctions

PREMIÈRE UTILISATION

1. Appuyez sur le bouton de démarrage pour mettre la machine en marche.
2. Suivez les instructions sur l'écran pour vous guider dans la configuration de la première utilisation.
3. Une fois la configuration terminée, la machine vous indiquera qu'elle est prête à fonctionner.



La machine est maintenant en mode VEILLE.

4. Appuyez sur la touche "Guide" et la machine vous guidera étape par étape pour préparer votre premier café. Touchez ✓ pour aller au menu des cafés de bistro ou ◀ pour reprendre la configuration. Pour revoir le Guide en tout temps, allez à Menu de réglages.



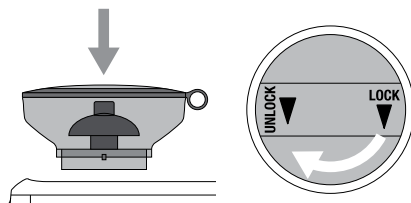
NOTE

Si la bandelette-test indique entre 4 ou 5, nous recommandons fortement de choisir une source d'eau alternative.

L'eau filtrée ou minérale en bouteille prolongera la durée de vie du filtre intégré et espacera les intervalles de détartrage, en plus d'améliorer le goût du café. Veuillez vérifier la dureté de l'eau de la source d'eau alternative et entrez les données de la bandelette-test dans la machine. Évitez d'utiliser de l'eau trop filtrée, comme l'eau OI (osmose inverse), à moins qu'une certaine teneur minérale ait été ajoutée à l'eau finale. N'utilisez jamais d'eau distillée ou à faible teneur en minéraux, car cela affectera le goût du café et le fonctionnement de votre machine.

OPÉRATION DE BROYAGE

Insérez la trémie à grains sur le dessus de la machine. Tournez le cadran pour bien la verrouiller. Remplissez-la de grains de café frais.



TRUC

Nous vous recommandons d'utiliser des grains frais 100% Arabica qui présentent une 'Date de torréfaction' et non une 'Date limite d'utilisation'. Consommez les grains entre 5-20 jours de la date de torréfaction. Le café éventé s'écoulera très rapidement et aura un goût amer et dilué.



NOTE

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

SÉLECTION DE BOISSON

Pour entrer dans le menu de boissons à l'écran, touchez l'icône 'maison' . Glissez et sélectionnez votre boisson.

Touchez la lettre **i** (aide & truc) pour voir le Guide de l'Oracle Touch.

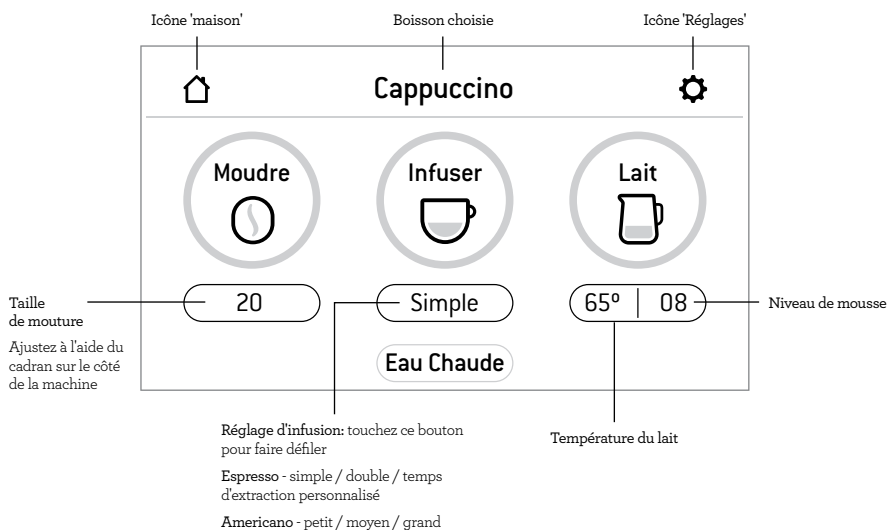


NOTE

Maintenez l'écran sec et propre pour vous assurer du bon fonctionnement de la machine..

ÉCRAN DE BOISSONS

À l'écran, vous pouvez ajuster votre boisson en appuyant sur les touches ovales. Vous ne pourrez cependant ajuster la taille de la mouture qui se fait en utilisant le cadran sur le côté de la machine.



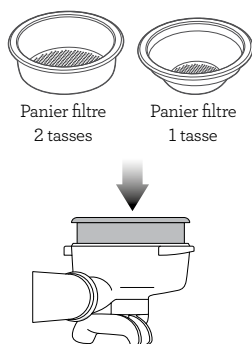
SÉLECTION DE LA TAILLE DE MOUTURE

Nous vous recommandons de commencer au n° 30 et d'ajuster le réglage pour contrôler le débit de l'espresso.

Il y a 45 réglages (n° 1 étant le plus fin et n° 45, le plus gros) pour vous permettre de choisir la taille de mouture convenant le mieux à vos grains de café et obtenir une extraction optimale de l'espresso.

SÉLECTION DU PANIER FILTRE

Insérez le panier filtre de votre choix dans le porte-filtre selon le nombre de cafés ou la force que vous désirez.



Utilisez le panier filtre de 1 tasse pour un espresso simple ou plus faible.

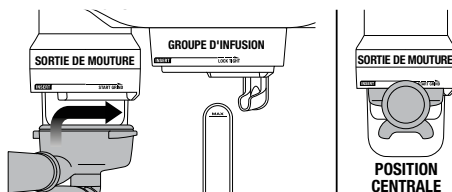
Utilisez le panier filtre de 2 tasses pour 2 cafés ou un espresso plus fort (normalement pour chopes ou grandes tasses).

NOTE

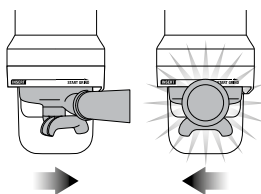
Si vous alternez entre les paniers filtres de 1 tasse & 2 tasses, vous devrez peut-être ajuster la taille de mouture pour affiner votre extraction.

BROYAGE, DOSAGE & TASSAGE AUTOMATIQUES

Alignez le porte-filtre à la position INSERT de la sortie de mouture. Soulevez le porte-filtre pour l'insérer et tournez-le jusqu'au centre.



Pour activer la fonction automatique de broyage, dosage & tassage, touchez le bouton Moudre sur l'écran ou tournez le porte-filtre vers la droite pour délicatement le ramener en position centrale. Le broyage débutera.

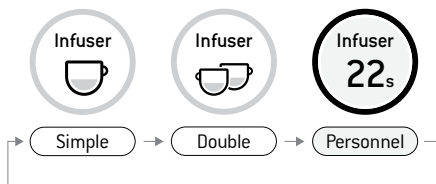


Lorsque la fonction automatique de broyage, dosage et tassage sera terminée, tournez la poignée du porte-filtre à la position INSERT et abaissez-la pour le retirer.

EXTRACTION DE L'ESPRESSO

Alignez la poignée du porte-filtre à la position INSERT du groupe d'infusion. Soulevez-la pour insérer le porte-filtre dans le groupe d'infusion et tournez-la à la position LOCK TIGHT (bien verrouiller) jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.

Touchez le bouton 'Infuser' à l'écran pour débiter l'extraction. Vous pouvez alterner entre espresso simple, double ou personnalisé en touchant les boutons 'Simple', 'Double' ou 'Personnelisé'. Le temps est pré-réglé, mais peut être personnalisé.



COMMANDE MANUELLE

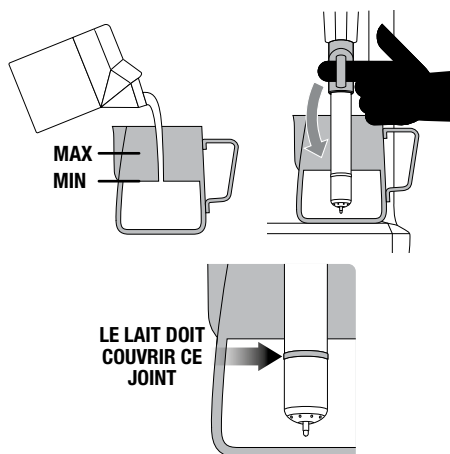
Pressez et tenez la touche 'Infuser' (environ 2 sec) pour entrer en mode manuel. Toucher 'Infuser' pour débiter l'extraction et toucher à nouveau pour l'arrêter.

MOUSSAGE DU LAIT

Diverses marques ou types de lait ou substituts du lait donneront une mousse différente.

Vous devrez ajuster le niveau de mousse en conséquence.

Utilisez du lait frais et froid. Remplissez le pichet jusque sous le bec verseur. Soulevez la buse vapeur et insérez-la dans le pichet à lait. Abaissez-la en vous assurant qu'elle est bien en place. Le pichet doit reposer sur le plateau d'égouttage et le lait doit couvrir le joint de la buse vapeur.



Pour débuter, touchez le bouton 'Lait'. L'écran affichera la température du lait pendant qu'il chauffe. Le moussage s'arrêtera automatiquement lorsque la température du lait sélectionnée sera atteinte. Soulevez la buse vapeur pour la retirer du pichet. Essuyez la buse et l'embout avec un chiffon propre et humide. Rabaissez la buse et elle se purgera automatiquement.

NOTE

Avant de mousser le lait, il est recommandé de purger momentanément la buse vapeur en touchant le bouton 'Lait'. Touchez-le à nouveau pour arrêter la vapeur.

MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

Les fonctions de moussage automatique du lait et d'arrêt automatique sont désactivées durant le mode de moussage manuel. Soulevez la buse vapeur. Pressez et tenez le bouton 'Lait' (environ 2 sec) pour entrer en mode manuel. Commencez à mousser en touchant ce bouton. Lorsque la température désirée est atteinte, touchez le bouton 'Lait' pour arrêter le moussage.

Essuyez la buse vapeur et l'embout avec un chiffon propre et humide. Abaissez la buse vapeur et elle se purgera automatiquement.

ATTENTION: RISQUE DE BRÛLURE

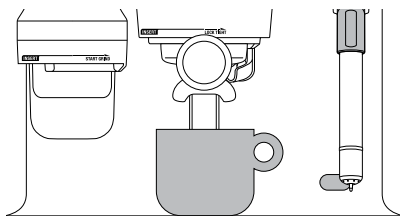
La vapeur pressurisée peut encore être libérée, même après la mise hors tension de la machine.

Surveillez toujours les enfants.

AMERICANO

Il y a 3 pré-réglages pour l'Americano - petit, moyen et grand.

Broyez, dosez et tassez le café dans le porte-filtre et insérez-le dans le groupe d'infusion. Placez votre tasse sous les bacs du porte-filtre et de la sortie d'eau chaude. L'espresso sera d'abord extrait, puis l'eau chaude s'écoulera automatiquement dans l'espresso.



FORMAT DE TASSE PRÉRÉGLÉ

QUANTITÉ INFUSÉE

Petit	Environ 6oz / 180ml
Moyen	Environ 8oz / 240ml
Grand	Environ 12oz / 360ml

Les quantités infusées sont approximatives. Elles peuvent varier en fonction de la torréfaction, du mélange et de la fraîcheur des grains de café ainsi que de la taille de mouture sélectionnée. Ces facteurs influent sur le débit d'extraction et le volume de l'espresso.

EAU CHAUDE

La fonction EAU CHAUDE peut être utilisée pour préchauffer les tasses ou ajouter manuellement de l'eau chaude.

Pour arrêter ou activer le débit d'eau chaude, touchez le bouton 'Eau chaude' sur l'écran.

Pour assurer une température adéquate, l'eau chaude cessera de couler après environ 90 secondes. Selon le format de votre tasse, vous devrez peut-être arrêter l'écoulement en touchant à nouveau le bouton 'Eau chaude'.



NOTE


Vous ne pouvez faire couler l'eau chaude et simultanément extraire l'espresso.

AJOUTER UN NOUVEAU CAFÉ


Touchez 'Nouveau café' sur l'écran pour créer votre propre boisson personnalisée. Vous pouvez ajuster les paramètres selon le style standard ou sauvegarder votre propre style.



Nouveau café

Sinon, après avoir ajusté manuellement les paramètres, vous pouvez toucher la petite icône  pour sauvegarder le réglage en cours.

RÉGLAGES

Pour accéder au menu de réglages, touchez l'icône  en haut à droite de l'écran.

Guide de démarrage rapide

La machine vous guidera à l'écran, étape par étape, pour préparer un café.

Démarrage automatique

Le démarrage automatique est optionnel. Il vous permet de programmer l'heure spécifique où la machine démarrera automatiquement.

Heure et date

L'heure et la date sont optionnelles. Vous pouvez les régler.

Cycle de nettoyage

Le cycle de nettoyage nettoie l'écran diffuseur et purge le groupe d'infusion.

Un message pop-up vous indiquera le moment de nettoyer la machine.

Cycle de détartrage

Le détartrage prévient l'accumulation de tartre et de minéraux. Un message pop-up vous indiquera le moment de détartrer la machine.

Température d'infusion

Cela vous permet d'ajuster la température d'extraction recommandée.

Température du lait par défaut

Cela vous permet d'ajuster la température par défaut de toutes les boissons à base de lait.

Dureté de l'eau

Cela sert à vérifier l'eau pour régler la fréquence de détartrage de la machine.

Arrêt automatique

Cette fonction règle le temps où la machine restera allumée avant de s'éteindre automatiquement.

Brillance de l'écran

Vous pouvez ajuster la brillance de votre écran tactile.

Brillance de l'éclairage

Vous pouvez ajuster la brillance de la lumière de travail

Volume du son

Vous pouvez ajuster le volume des alertes et des rappels.

Mode démo

Il s'agit de la séquence de démonstration de l'Oracle Touch à l'écran.

Réinitialiser les réglages d'usine

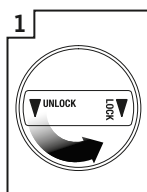
Utilisez cette fonction pour remettre toutes les valeurs programmables aux réglages d'usine et supprimer toutes les boissons personnalisées.

TRANSPORT ET RANGEMENT

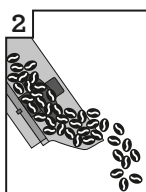
Nous vous recommandons de purger les deux chaudières avant de transporter votre machine ou la ranger pour un temps prolongé. Référez-vous à la section Détartrage pour les instructions étape par étape.

AJUSTER LES MEULES CONIQUES

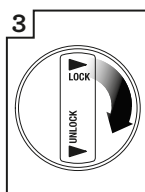
Certains types de café peuvent nécessiter une plus large échelle de mouture pour obtenir une extraction ou infusion idéale. Une des caractéristiques du moulin à meules coniques est la possibilité d'étendre cette échelle avec la meule supérieure réglable. Nous vous recommandons de faire un seul réglage à la fois.



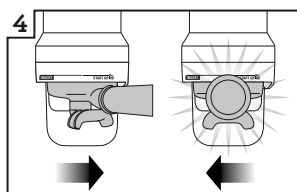
1 Déverrouiller la trémie



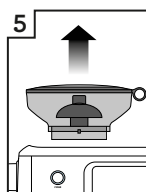
2 Retirer les grains



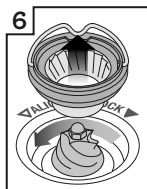
3 Replacer et verrouiller la trémie



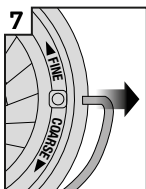
4 Activer le moulin pour le vider complètement



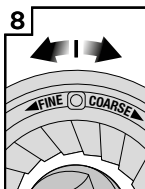
5 Déverrouiller et retirer la trémie



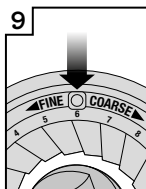
6 Retirer la meule supérieure



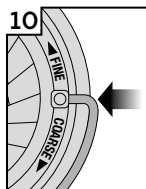
7 Retirer la poignée métallique de chaque côté de la meule



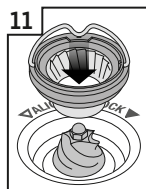
8 Déplacer la meule d'un numéro, plus gros ou plus fin



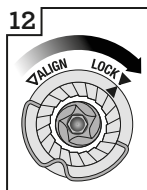
9 Aligner le numéro avec l'ouverture de la poignée



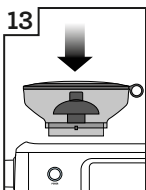
10 Insérer la poignée métallique des deux côtés de la meule



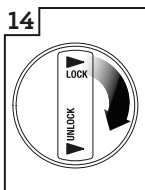
11 Pousser fermement la meule en place



12 Verrouiller la meule



13 Insérer la trémie



14 Verrouiller la trémie



Trucs

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffer votre tasse ou votre verre

Une tasse chaude permet de maintenir la température optimale du café. Préchauffez votre tasse en la rinçant directement sous la sortie d'eau chaude et placez-la sur le chauffe-tasse.

Préchauffer le porte-filtre et le panier filtre

Un porte-filtre et un panier filtre froids peuvent abaisser la température d'extraction de façon significative et ainsi affecter la qualité de votre espresso. Assurez-vous d'avoir préchauffé le porte-filtre et le panier filtre sous la sortie d'eau chaude avant la première utilisation.



NOTE

Asséchez toujours le porte-filtre et le panier filtre avant le dosage de la mouture, car l'humidité pourrait causer un effet de 'canalisation' où l'eau contournerait la mouture durant l'extraction.

LA MOUTURE

Lorsque vous moulez vos grains de café pour l'espresso, la taille de mouture devrait être fine, mais pas trop. Elle affectera autant le débit d'eau la traversant dans le panier filtre que le goût de l'espresso.

Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a une texture de farine lorsqu'on la presse entre les doigts), l'eau ne passera pas au travers, même sous pression. Il en résultera un espresso SUREXTRAIT, fonce et amer.

Si la mouture est trop grossière, l'eau passera au travers trop rapidement dans le panier-filtre. Il en résultera un espresso SOUS-EXTRAIT, terne et insipide.

BROYAGE, DOSAGE & TASSAGE AUTOMATIQUES

- Assurez-vous que la trémie est remplie de grains de café frais. Ne mettez jamais de café prémoulu dans la trémie.
- Après le broyage, le dosage et le tassage automatiques, essuyez tout résidu de café sur le bord du panier filtre pour assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'infusion.
- Pour régler la hauteur de tassage, utilisez la clé Allen fournie. Tirez l'hélice de tassage vers le bas de la sortie de mouture, puis desserrez le couplage de l'hélice à l'intérieur en le faisant tourner en sens antihoraire. Vous pouvez ajuster la longueur du couplage en desserrant la fixation avec la clé Allen et en tournant le couplage à la longueur désirée.

PURGE DU GROUPE D'INFUSION

Avant de placer le porte-filtre dans le groupe d'infusion, faites couler un peu d'eau dans le groupe d'infusion en touchant le bouton 'Infuser'. Laissez l'eau couler 5 secondes, puis touchez à nouveau le bouton 'Infuser' pour arrêter le débit d'eau. Cela dégagera tout résidu de mouture laissé dans le groupe d'infusion et stabilisera la température avant l'extraction.

EXTRACTION DE L'ESPRESSO

- À titre indicatif, le débit de l'espresso débutera entre 8-12 secondes (incluant le temps de préinfusion) et doit avoir une consistance de miel chaud.
- Si le débit de l'espresso débute en moins de 8 secondes, la mouture est trop grossière. Il s'agit là d'un espresso SOUS-EXTRAIT. Réglez la taille de mouture pour qu'elle soit plus fine.

- Si le débit de l'espresso débute après 12 secondes, c'est que la mouture est trop fine. Vous aurez alors un espresso SUREXTRAIT. Réglez la taille de mouture pour qu'elle soit un peu plus grossière.

Un bon espresso est le parfait équilibre de douceur, d'acidité et d'amertume.

La saveur de votre café dépendra de plusieurs facteurs, incluant le type de grains, le degré de torréfaction, la fraîcheur et la taille de la mouture.

Faites-en l'expérience en ajustant ces facteurs, un à la fois, pour obtenir un espresso à votre goût.

GUIDE D'EXTRACTION

TYPES D'EXTRACTION	MOUTURE	DURÉE D'EXTRACTION
SUREXTRAIT (amer - astringent)	Trop fine	Plus de 40 sec
ÉQUILIBRÉ	Optimale	Entre 25-35 sec
SOUS-EXTRAIT (fade - amer)	Trop grossière	Moins de 20 sec



TRUCS & ASTUCES

Si la machine fonctionne en continu pendant 30 minutes, laissez-la refroidir durant 3 minutes entre chaque usage.

MOUSSAGE DU LAIT

- Commencez toujours avec du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet à lait jusque sous le bec verseur. Il devrait y avoir au moins assez de lait pour couvrir le joint de la buse vapeur.
- Pour libéré l'eau condensée dans le système, assurez-vous que la buse vapeur est abaissée au-dessus du plateau d'égouttage, puis touchez le bouton 'Lait'. Laissez la vapeur s'échapper quelques secondes, puis touchez à nouveau le bouton 'Lait' pour l'arrêter.
- Si le moussage se fait automatiquement, assurez-vous que la buse vapeur est complètement abaissée.



TRUCS & ASTUCES

Pour maximiser le moussage du lait, il est essentiel que les orifices autour de l'embout de la buse vapeur soient parfaitement libres. Même si les trous ne sont que partiellement bloqués, ils empêcheront la buse vapeur de produire suffisamment de mousse.

Essuyez toujours la buse vapeur et l'embout avec un chiffon humide AVANT de la remettre en position abaissée. Cela fera disparaître la presque totalité du lait et permettra à la fonction de purge automatique de mieux éliminer les résidus de lait.

Une fois le moussage terminé

- Tapotez le pichet sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air.
- Agitez le pichet pour uniformiser la texture du lait.
- Versez le lait directement dans l'espresso.
- Le truc est d'agir rapidement avant que le lait ne commence à se séparer.

Moussage manuel

- Soulevez la buse vapeur et insérez l'embout à 1-2 cm (0,4-0,8 po) sous la surface du lait, du côté droit du pichet et à la position 3 h. Pour le mode manuel, touchez et tenez le bouton 'Lait' (environ 2 sec), puis commencez à mousser en touchant le bouton.
- Maintenez l'embout juste au-dessous de la surface du lait jusqu'à ce qu'il tourbillonne en sens horaire, produisant un vortex (effet de tourbillon).
- Pendant que le lait tourbillonne, abaissez lentement le pichet. Cela fera remonter l'embout de la buse vapeur à la surface du lait et commencera à l'aérer. Vous devrez peut-être effleurer la surface du lait avec l'embout de la buse pour que le lait tourbillonne assez vite.
- Gardez l'embout de la buse au niveau légèrement sous la surface du lait en continuant de maintenir le vortex. À l'aide de l'écran tactile, suivez la température du lait. Nous recommandons 55 °C/65 °C (131 °F/149 °F).

- Touchez 'Lait' pour arrêter la vapeur AVANT d'abaisser le pichet et retirer l'embout du lait.

TRUCS & ASTUCES SUR LES GRAINS DE CAFÉ

- Pour la meilleure extraction possible, utilisez des grains frais et de qualité.
- Nous recommandons d'utiliser des grains de qualité 100% Arabica avec une 'Date de torréfaction' indiquée sur l'emballage, et non une 'Date de péremption' ou 'Date limite d'utilisation'.
- Les grains de café doivent être consommés entre 5-20 jours de la 'Date de torréfaction'. Idéalement, broyez les grains directement avant l'extraction afin d'en maximiser la saveur.
- Achetez des grains de café par petites quantités afin de réduire le temps d'entreposage.
- Gardez les grains de café dans un contenant frais, sec et foncé et, si possible, sous vide.

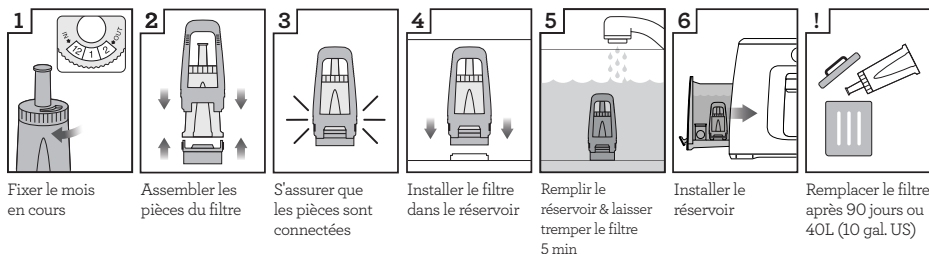


Entretien & nettoyage

AFFICHAGE SUR L'ÉCRAN TACTILE COULEUR

Gardez l'écran tactile propre et sec pour assurer un fonctionnement adéquat de la machine.

REEMPLACER LE FILTRE À EAU



Le filtre à eau fourni aide à prévenir l'accumulation de tartre à l'intérieur et sur plusieurs composants internes de fonctionnement. Le fait de remplacer le filtre à eau après trois mois ou 40 L réduira le besoin de détartrer la machine.

La limite de 40 L est basée sur une dureté de l'eau de niveau 4. Si votre eau est de niveau 2, vous pouvez l'augmenter à 60 L.



NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, visitez la page web de Breville.

CYCLE DE NETTOYAGE

Un message vous invitera à effectuer un cycle de nettoyage. Il s'agit d'un cycle de rinçage indépendant du détartrage. Suivez les instructions sur l'écran.

DÉTARTRAGE

Après un usage régulier, l'eau dure peut causer une accumulation de minéraux à l'intérieur et sur les composants internes de fonctionnement, réduisant le débit et la température d'infusion, la puissance de la machine et le goût de l'espresso. Même si vous avez utilisé le filtre à eau fourni, nous vous recommandons de détartrer s'il y a accumulation de tartre dans le réservoir.

Allez à 'Réglages' et sélectionnez 'Cycle de détartrage'. Suivez les instructions sur l'écran.

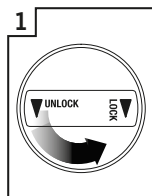


AVERTISSEMENT

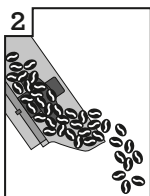
N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide. Le réservoir d'eau ne doit jamais être retiré ou complètement vidé durant le détartrage.

NETTOYAGE DES MEULES CONIQUES

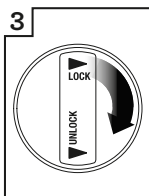
Un nettoyage régulier des meules contribuera à atteindre de bons résultats et une mouture consistante, si importante à la préparation de l'espresso.



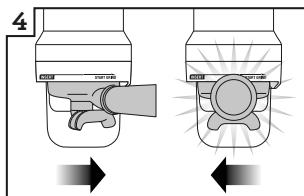
1 Déverrouiller la trémie



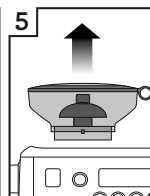
2 Retirer les grains



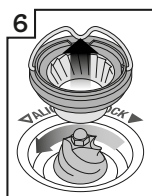
3 Replacer et verrouiller la trémie



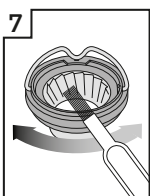
4 Faire fonctionner le moulin pour le vider



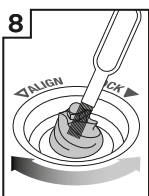
5 Déverrouiller et retirer la trémie



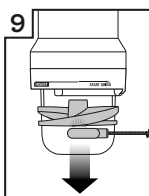
6 Retirer la meule supérieure



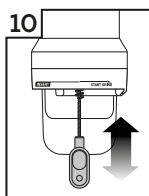
7 Nettoyer la meule supérieure avec la brosse



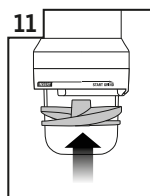
8 Nettoyer la meule inférieure avec la brosse



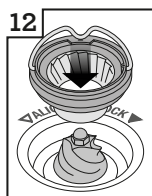
9 Retirer l'hélice de tassage avec l'aimant



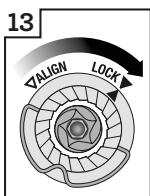
10 Nettoyez la sortie de mouture avec la brosse



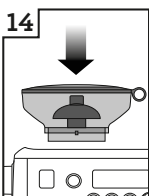
11 Replacer l'hélice de tassage avec l'aimant



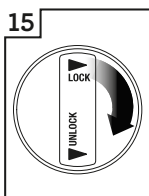
12 Pousser la meule supérieure en place



13 Verrouiller la meule supérieure



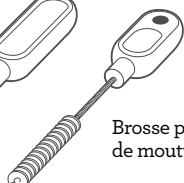
14 Insérer la trémie



15 Verrouiller la trémie



Brosse pour meules



Brosse pour sortie de mouture

Aimant pour hélice de tassage

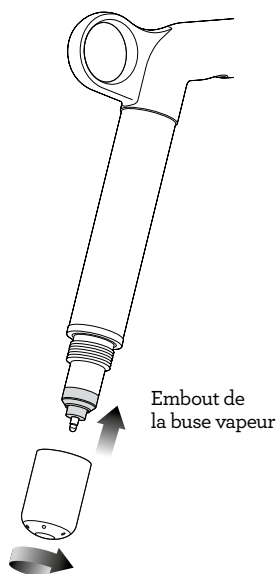
NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR



IMPORTANT

Après chaque usage, essuyez soigneusement la buse vapeur et l'embout avec un chiffon humide et faites immédiatement une purge. Le fait de ne pas nettoyer la buse affectera le moussage du lait.

- Si l'un ou les orifices de l'embout de la buse se bloquent, assurez-vous que la vapeur est arrêtée et débloquez les orifices à l'aide de l'aiguille de l'outil de nettoyage. Même si les trous ne sont que partiellement bloqués, ils empêcheront la buse vapeur de produire suffisamment de mousse.
- Si la buse vapeur reste bloquée, retirez l'embout et laissez-le tremper avec la buse vapeur en utilisant la poudre de nettoyage fournie (voir les instructions ci-après). Resserez l'embout à la buse vapeur après le rinçage.
- Vous pouvez laisser la buse vapeur reposer dans le pichet rempli d'eau lorsqu'elle n'est pas utilisée. Cela réduira les risques de blocage.



Poudre de nettoyage de la buse vapeur

1. Versez un sachet de poudre dans le pichet à lait vide.
2. Ajoutez 1 tasse (240 ml/8 oz) d'eau chaude.
3. Retirez l'embout et le déposer dans le pichet avec la buse vapeur.
4. Laissez tremper 20 minutes.
5. Nettoyez et remplacez l'embout de la buse vapeur. Abaissez la buse dans le pichet et activez la vapeur durant 10 secondes.
6. Laissez reposer 5 minutes.
7. Activez la vapeur à plusieurs reprises pour purger la buse vapeur, puis rincez-la soigneusement.
8. Essuyez la buse vapeur avec un chiffon sec et propre.
9. Jetez la solution et rincez le pichet correctement.



NOTE

Si vous utilisez une autre solution de nettoyage, assurez-vous de bien suivre les instructions du fabricant.

Assurez-vous que la solution de nettoyage est sans danger pour les aliments et qu'elle convient aux produits en acier inoxydable et au silicium.

Assurez-vous de bien serrer l'embout de la buse vapeur après le nettoyage pour éviter toute erreur de détection de température.

NETTOYAGE DU PANIER FILTRE ET DU PORTE-FILTRE

- Les paniers filtres et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude immédiatement après chaque extraction afin d'éliminer les résidus huileux de café.
- Si les orifices du panier filtre se bloquent, faites dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et laissez tremper le panier filtre et le porte-filtre environ 20 minutes. Rincez à fond.

RINÇAGE À L'EAU CLAIRE

- Après chaque session d'extraction, nous recommandons de procéder à un rinçage à l'eau claire avant d'éteindre la machine. Videz le plateau d'égouttage. Insérez le disque de nettoyage dans le panier filtre et le porte-filtre dans le groupe d'infusion. Touchez le bouton 'Infuser' et laissez la pression s'accumuler durant 20 secondes, puis touchez à nouveau pour arrêter et relâcher la pression. Répétez cette opération 5 fois pour éliminer les fines particules de mouture ou les résidus huileux de café dans la machine.

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN DIFFUSEUR

- L'intérieur du groupe d'infusion et l'écran diffuseur doivent être essuyés avec un chiffon humide pour dégager toutes particules de mouture.
- Purgez régulièrement la machine avec de l'eau chaude en gardant le panier filtre et le porte-filtre en place, sans mouture, pour rincer les résidus de café.
- S'il semble y avoir des accumulations tenaces de mouture sur l'écran diffuseur, dévissez la vis centrale à l'aide de la clé Allen, en prenant note du côté qui fait face au groupe d'infusion.

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE ET DU TIROIR DE RANGEMENT

- Le plateau d'égouttage doit être retiré, vide et nettoyé après chaque usage.
- Retirez la grille du plateau d'égouttage. Lavez le plateau à l'eau chaude savonneuse.
- Le tiroir de rangement peut être retiré et nettoyé à l'aide d'un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient égratigner la surface).

NETTOYAGE DU BOÎTIER ET DU CHAUFFE-TASSE

- Le boîtier et le chauffe-tasse peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide et essuyés avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient égratigner la surface.



NOTE

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

DÉTARTRAGE

- Utilisez cette fonction pour accéder à la procédure de détartrage, lorsqu'affichée à l'écran.
- La machine entrera en mode de détartrage si vous choisissez de détartrer à partir du message pop-up ou si vous choisissez 'Réglages' > 'Cycle de détartrage'. Suivez les instructions à l'écran.
- Le processus de détartrage durera au total environ 1 heure, en suivant les instructions étape par étape sur l'écran. **Si vous venez de terminer l'usage de la machine, assurez-vous de l'éteindre et laissez-la refroidir au moins 1 heure avant de procéder au détartrage.**



NOTE

NE TENTEZ PAS de détartrer votre machine sans suivre la procédure de détartrage dans le menu de 'Réglages'. Autrement, vous pourriez endommager la machine.



Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Le moteur du moulin démarre, mais aucun café ne sort de la sortie de mouture	<ul style="list-style-type: none">• Pas de grains de café dans la trémie.• Le moulin/la trémie sont bloqués.• Des grains de café peuvent être coincés dans la trémie.	<ul style="list-style-type: none">• Remplir la trémie de grains de café frais.• Retirer la trémie. Vérifier si la trémie et les meules sont bloquées. Replacer les pièces et réessayer.
Le moteur du moulin démarre, mais fait un bruit de cliquetis très fort	<ul style="list-style-type: none">• Le moulin est bloqué par des corps étrangers ou la goulotte est bloquée.• L'humidité bouche le moulin.	<ul style="list-style-type: none">• Retirer la trémie, vérifier les meules et les dégager de tout objet étranger.• Nettoyer les meules et la chute (voir page 21).• Laisser les meules sécher parfaitement avant de les réassembler. Vous pouvez utiliser un séchoir à cheveux pour souffler de l'air dans les meules et activer le processus de séchage.
Incapable de verrouiller la trémie	<ul style="list-style-type: none">• Des grains de café obstruent le dispositif de verrouillage de la trémie.	<ul style="list-style-type: none">• Retirer la trémie. Enlever les grains de café de la meule supérieure. Verrouiller à nouveau la trémie.
Le porte-filtre déborde	<ul style="list-style-type: none">• L'hélice de tassage a été retirée pour la nettoyer et n'a pas été replacée.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier si l'hélice de tassage est en place et assemblée correctement à l'arbre d'entraînement (voir page 17).
Arrêt d'urgence du moulin?		<ul style="list-style-type: none">• Tourner le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction automatique de broyage, dosage & tassage.• Débrancher la machine de la prise murale.
Le moulin fonctionne sans cesse	<ul style="list-style-type: none">• Pas de grains de café dans la trémie.• L'hélice de tassage a été retirée	<ul style="list-style-type: none">• Remplir la trémie de grains.• Tourner le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction automatique de broyage, dosage & tassage.• S'assurer que l'hélice de tassage a été assemblée correctement à l'arbre d'entraînement (voir page 17).

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
L'espresso s'écoule sur le bord du porte-filtre	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans le groupe d'infusion. 	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer d'avoir bien tourné le porte-filtre vers la droite jusqu'à ce que la poignée dépasse le centre et soit bien verrouillée. Excéder légèrement le centre n'endommagera pas le joint de silicone.
et/ou	<ul style="list-style-type: none"> Il y a de la mouture sur le bord du panier filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer l'excès de café sur le bord du panier-filtre après le broyage pour assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'infusion.
Le porte-filtre se détache du groupe d'infusion durant l'extraction	<ul style="list-style-type: none"> Le bord du panier filtre ou le dessous des languettes sont humides. Les surfaces humides réduisent la friction requise pour retenir le porte-filtre en place durant l'extraction sous pression. 	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que le panier filtre et le porte-filtre sont bien secs avant d'y mettre le café et le tasser et d'insérer le tout dans le groupe d'infusion.
Problèmes avec la fonction de démarrage automatique	<ul style="list-style-type: none"> L'heure n'a pas été réglée ou l'est incorrectement. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si l'heure et le temps de démarrage automatique ont été programmés correctement.
Message d'erreur de fonctionnement à l'écran	<ul style="list-style-type: none"> Une faute majeure est survenue et la machine ne peut fonctionner. 	<ul style="list-style-type: none"> Contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
La pompe continue de fonctionner / La vapeur est très humide / L'eau coule de la sortie d'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> L'usage d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée affecte le bon fonctionnement de la machine. 	<ul style="list-style-type: none"> Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide et filtrée. Nous ne recommandons pas d'utiliser de l'eau qui ne contient pas ou peu de minéraux, comme l'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée. Si le problème persiste, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
L'eau ne s'écoule pas du groupe d'infusion	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> Attendre que la machine atteigne la température de fonctionnement.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplir le réservoir. Amorcer le système en: <ol style="list-style-type: none"> touchant le bouton 'Infuser' pour faire couler l'eau dans le groupe d'infusion durant 30 secondes. touchant le bouton 'Eau chaude' pour faire couler l'eau par la sortie d'eau chaude durant 30 secondes.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé. 	<ul style="list-style-type: none"> Pousser le réservoir jusqu'au fond et fermer le loquet pour le verrouiller.
Le message 'Réservoir vide' apparaît à l'écran, mais il est plein	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé. 	<ul style="list-style-type: none"> Pousser le réservoir jusqu'au fond et fermer le loquet pour le verrouiller.
Pas de vapeur ni d'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'est pas en marche ou n'a pas atteint la température de fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la machine est branchée et prête à être utilisée.
Pas d'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplir le réservoir d'eau.
Pas de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La buse vapeur est bloquée. 	<ul style="list-style-type: none"> Se référer à 'Nettoyage de la buse vapeur' en page 22.
La machine est en marche mais ne fonctionne pas		<ul style="list-style-type: none"> Éteindre la machine. Attendre 60 minutes et la remettre en marche. Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
De la vapeur s'échappe du groupe d'infusion		<ul style="list-style-type: none"> Éteindre la machine. Attendre 60 minutes et la remettre en marche. Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'espresso dégoutte du porte-filtre en un débit restreint	<ul style="list-style-type: none"> La mouture est trop fine. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuster la taille de mouture à un numéro plus haut pour obtenir une mouture légèrement plus grossière.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
L'espresso s'écoule trop rapidement	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture est trop grossière. • Les grains de café sont éventés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuster la taille de mouture à un numéro plus bas pour obtenir une mouture légèrement plus fine. • Utiliser des grains frais avec une 'Date de torréfaction' et les consommer entre 5-20 jours de cette date.
Le café n'est pas assez chaud	<ul style="list-style-type: none"> • Les tasses n'ont pas été préchauffées. • Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino, le latte, etc). 	<ul style="list-style-type: none"> • Rincer les tasses sous la sortie d'eau chaude et les placer sur le chauffe-tasse. • Augmenter la température du lait dans le Menu de réglages.
Pas de crema	<ul style="list-style-type: none"> • Les grains de café sont éventés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des grains de café frais avec une 'Date de torréfaction' et les consommer entre 5-20 jours de cette date.
Pas assez de mousse de lait	<ul style="list-style-type: none"> • La buse vapeur est bloquée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir 'Nettoyage de la buse vapeur' en page 22. • La mousse de lait variera selon les différentes marques, types ou substituts de lait. Vous devrez ajuster le niveau de mousse en conséquence.
Extraction trop abondante	<ul style="list-style-type: none"> • Le café est moulu trop grossièrement. • La durée/ le volume de l'espresso doivent être ajustés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuster la taille de mouture à un numéro plus bas pour obtenir une mouture légèrement plus fine. • Personnaliser votre temps d'extraction en touchant le bouton 'Simple' / 'Double'.
Extraction insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> • Le café est moulu trop finement. • La durée/ le volume de l'espresso doivent être ajustés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuster la taille de mouture à un numéro plus élevé pour obtenir une mouture légèrement plus grossière. • Personnaliser votre temps d'extraction en touchant le bouton 'Simple' / 'Double'.
Le volume de café extrait a changé, mais les réglages sont les mêmes.	<ul style="list-style-type: none"> • À mesure que les grains de café vieillissent, le débit d'extraction change et peut affecter le volume de l'espresso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuster la taille de mouture à un numéro plus bas pour obtenir une mouture légèrement plus fine. • Personnaliser votre temps d'extraction en touchant le bouton 'Simple' / 'Double'. • Utiliser des grains de café frais avec une 'Date de torréfaction' et les consommer entre 5-20 jours de cette date.



Notes

the Oracle® Touch



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 7 Componentes
- 9 Características de la Oracle Touch
- 10 Montaje
- 11 Funciones
- 18 Consejos
- 21 Cuidado y limpieza
- 25 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 pos de su seguridad, le pedimos que ejerza suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

ANTES DE USAR ESTE EQUIPO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este equipo y guárdelas por si necesita consultarlas más adelante.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas tal como se indica en este manual de instrucciones.
- Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas o lesiones, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el equipo en agua u otros líquidos.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que no empleen el aparato como juguete.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo

niños), cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento.

- Si el equipo se va a:
 - dejar desatendido
 - limpiar
 - mover
 - ensamblar o
 - almacenar

Siempre presione el botón POWER (Encendido) para apagarlo y luego desenchúfelo de la toma de corriente.

- Desconecte el equipo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el equipo se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- Se recomienda inspeccionar el equipo y el cable de alimentación regularmente. No use el equipo si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe, si dejó de funcionar correctamente

o si se dañó de alguna manera.

En ese caso, detenga inmediatamente el uso del equipo y contacte al Centro de servicios de Breville.

- El uso de accesorios no recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- No deje el equipo cerca del borde de una mesa o mostrador. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias.
- No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente. Tampoco lo deje sobre un horno caliente ni permita que entre en contacto con él.
- 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 al aire libre. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL MODELO BES990

- Se recomienda enchufar la máquina de café expreso en un circuito dedicado, conectado a tierra y separado de otros aparatos eléctricos.
- Evite el contacto con partes móviles.
- Verifique la presencia de objetos extraños en el depósito de café antes de usar.
- Use solo agua fría en el depósito de agua. No use ningún otro líquido. No utilice agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Su uso puede afectar el sabor del café

y el funcionamiento de la máquina de café expreso.

- Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente insertado y asegurado en el grupo antes de comenzar una extracción. Nunca retire el portafiltro durante el proceso de extracción.
- Tenga cuidado después de texturizar la leche, ya que la función de purga automática emitirá vapor caliente tras bajar el vaporizador.
- La descalcificación debe realizarse con precaución, ya que el proceso podría liberar vapor caliente. Antes de descalcificar, apague la máquina, deje que se enfríe durante al menos 1 hora y asegúrese de que la bandeja de goteo esté vacía y completamente insertada. Puede consultar instrucciones en la sección “Descalcificar” (página 24).
- No intente abrir ni reparar la máquina de café expreso.

- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, llame al Centro de servicios de Breville o visite un Servicio técnico autorizado de Breville.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL FILTRO DE AGUA

- El cartucho del filtro debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Guarde los cartuchos de filtro en un lugar seco y en su empaque original.
- Proteja los cartuchos del calor y la luz solar directa.
- No use cartuchos de filtro dañados.
- No abra los cartuchos de filtro.
- Si se ausenta por un período prolongado, vacíe el depósito de agua y reemplace el cartucho.

INSTRUCCIONES DEL 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.

ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

Su equipo Breville incluye el práctico enchufe Assist®, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo de la toma de corriente de manera sencilla.

RÓTULO DE CICLO DE SERVICIO DE LA CSA

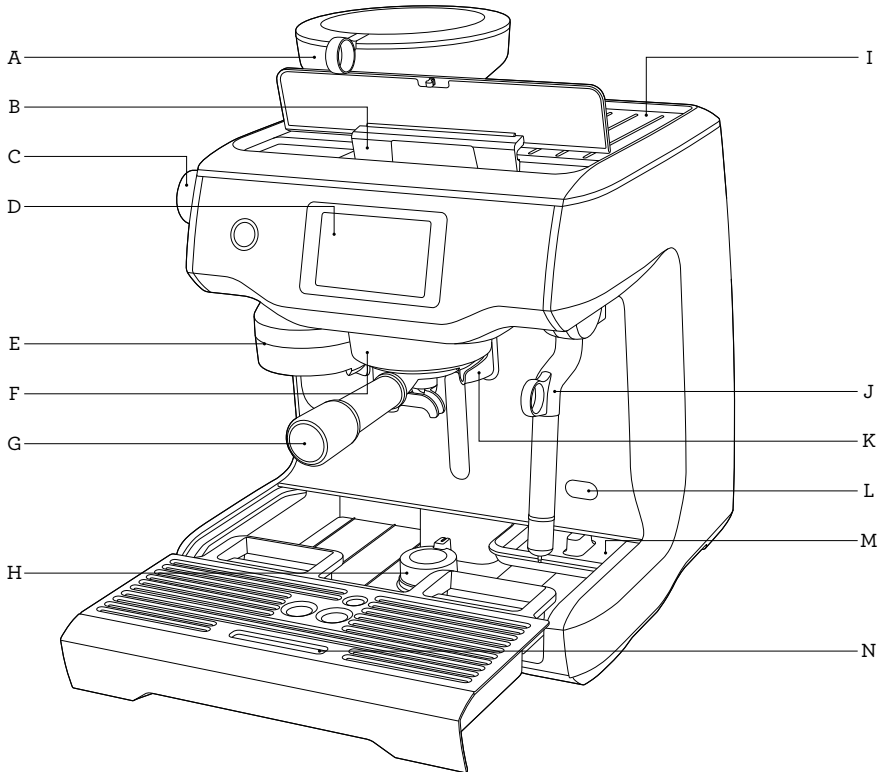
La Asociación Canadiense de Normas (CSA, por sus siglas en inglés) exige que cualquier aparato capaz de consumir más de 1 500 W se rotule con un “ciclo de servicio” en minutos.

Para el modelo BES990, este “ciclo de servicio” representa el tiempo máximo durante el cual el equipo consume más de 1 500 W durante cualquier período de 2 horas de uso.

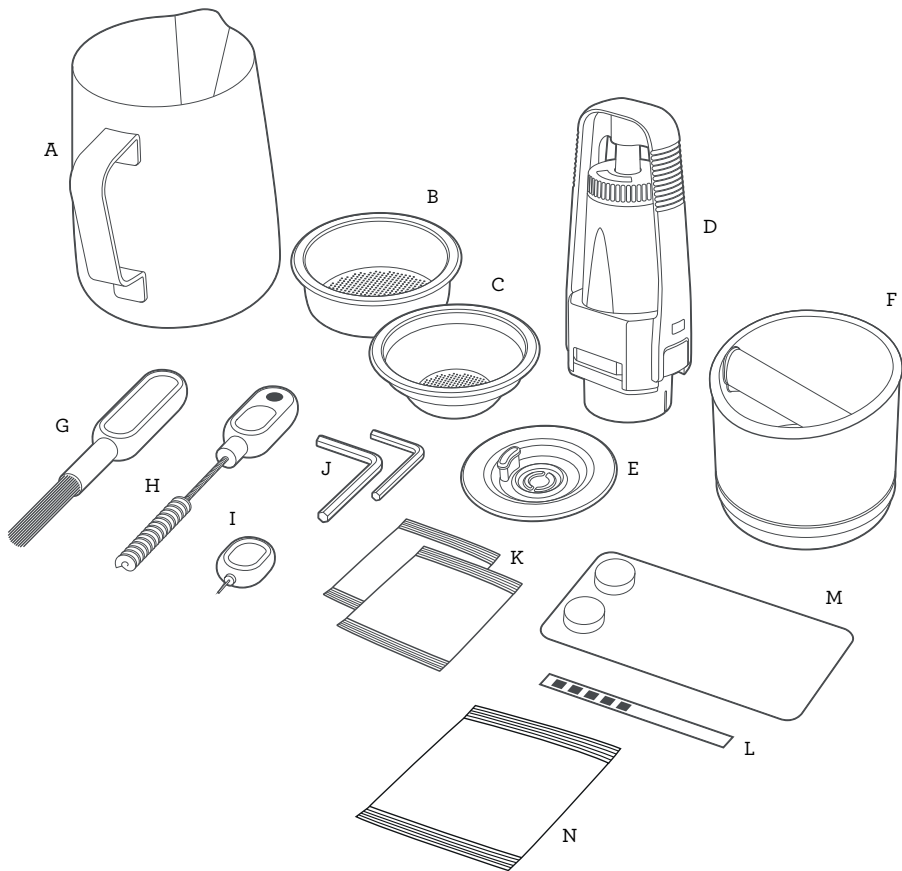
**PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**



Componentes



- A. Molinillo de muela cónica con depósito de café extraíble de 225 gramos (media libra).
- B. Depósito extraíble de llenado por la parte superior de 2.5 litros (84 onzas líquidas) con filtro de agua integrado e indicador de nivel retroiluminado.
- C. Selector de tamaño de molido ajusta el tamaño del molido para adaptarse a sus granos de café.
- D. Panel de control de la pantalla táctil muestra la configuración actual y proporciona una interfaz táctil.
- E. Salida del molinillo con función de dosis, prensado y molido automático.
- F. Grupo de 58 mm con placa de calefacción incorporada
- G. Portafiltro de 58 mm completamente de acero inoxidable
- H. Pie giratorio desplegable levanta la máquina hacia arriba para facilitar la maniobrabilidad.
- I. Bandeja de calentamiento de tazas
- J. Vaporizador con aislamiento térmico con espumado automático mediante el sensor de temperatura integrado.
- K. Salida dedicada de agua caliente suministra agua caliente para Americano y tazas de precalentamiento.
- L. Punto de acceso para descalcificar
- M. Bandeja de almacenamiento de herramientas para guardar accesorios cuando no se usan.
- N. Bandeja de goteo extraíble



ACCESORIOS

- A. Jarra para leche de acero inoxidable
- B. Filtro de 2 tazas
- C. Filtro de 1 taza
- D. Soporte de filtro de agua con filtro
- E. Disco de limpieza
- F. The Knock Box™ 10
- G. Cepillo para la muela del molinillo

- H. Cepillo para la salida del molinillo e imán para extracción del prensador
- I. Limpiador para la punta del vaporizador
- J. Dos llaves hexagonales (Allen)
- K. Polvo de limpieza para el vaporizador
- L. Prueba de dureza del agua
- M. Pastillas limpiadoras para máquina de expreso
- N. Polvo de descalcificación

Datos técnicos

120 V~ 60 Hz 1 650 W



Características de la Oracle Touch

PANEL DE CONTROL MEDIANTE PANTALLA TÁCTIL A COLOR

Deslice y seleccione desde el menú de bebidas. Ajuste la intensidad del café, la textura de la leche o la temperatura de la leche, y luego guarde estos ajustes como sus favoritos.

FUNCIÓN DE DOSIS, PRENSADO Y MOLIDO AUTOMÁTICO

Muele, dosifica y prensa automáticamente la cantidad necesaria de café sin causar desorden.

SELECTOR DE TAMAÑO DE MOLIDO

Puede ajustar el molido de fino a grueso para una extracción óptima del expreso.

MUELAS CÓNICAS DE PRECISIÓN

Maximiza el área de superficie del café molido para obtener el mayor sabor del expreso.

TEXTURIZACIÓN DE LECHE AUTOMÁTICA DE PRINCIPIO A FIN

Texturiza automáticamente la leche a la temperatura y según el estilo seleccionados, desde una textura sedosa para un latte hasta una cremosa para un capuchino. La purga automática elimina los residuos de leche del vaporizador cuando vuelve a la posición inicial.

CAFÉ Y VAPOR SIMULTÁNEOS

Dos calderas de acero inoxidable, una para el expreso y otra para el vapor, permiten extraer el café y texturizar la leche al mismo tiempo.

CONTROL PRECISO

Controlador electrónico de temperatura PID

El control electrónico de temperatura permite que el agua alcance una temperatura precisa para lograr un sabor de expreso óptimo.

Grupo con calefacción activa

Grupo de 58 mm de tamaño comercial, con placa de calefacción incorporada para asegurar que la temperatura sea estable durante la extracción.

Presión de extracción regulada

La válvula de sobrepresión (OPV) limita la presión máxima para lograr un sabor de expreso óptimo.

Pre-infusión a baja presión

Aumenta gradualmente la presión del agua para expandir el molido de forma pausada y lograr que la extracción sea uniforme.

Bombas dobles

Bombas de fabricación italiana, una para el expreso y otra para el vapor.

Temperatura de bebida programable

Ajusta la temperatura del agua para lograr un sabor de expreso óptimo según el origen del café y el grado de tueste.

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Encendido automático

Enciende la máquina a una hora específica.

Apagado automático

Apaga la máquina después de un tiempo especificado entre 30 minutos y 8 horas.



Montaje

TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

Preparación de la máquina

Retire y deseche todas las etiquetas y materiales de empaque adheridos a la máquina de café expreso. Asegúrese de haber retirado todas las piezas y accesorios antes de desechar el empaque.

Retire la bolsa de plástico que contiene el filtro de agua y el soporte del filtro de agua. Limpie las piezas y accesorios (depósito de agua, portafiltro, filtro, jarra) con agua tibia y un líquido lavaplatos no abrasivo. Enjuague bien y luego seque por completo.

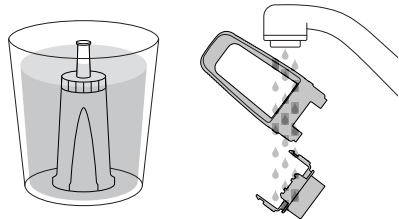


NOTA

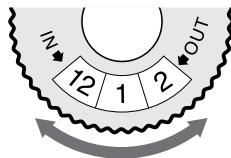
Use el pie giratorio desplegable que se encuentra debajo de la bandeja de goteo para manipular la máquina con facilidad. Cuando se gira a la posición UNLOCK (Desbloqueo), el pie giratorio baja y levanta la máquina hacia arriba, lo que facilita el acceso al depósito de agua extraíble o la reubicación de la máquina.

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

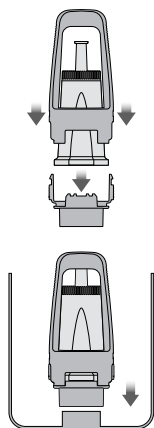
- Retire el filtro de agua y el soporte del mismo de su bolsa.
- Remoje el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Lave el soporte del filtro con agua fría.



- Establezca el recordatorio para el siguiente mes de reemplazo. Se recomienda reemplazar el filtro después de 3 meses.



- Inserte el filtro en las dos partes del soporte del filtro.
- Para instalar el soporte del filtro ya armado en el depósito de agua, alinee la base del soporte del filtro con el adaptador dentro del depósito de agua. Empuje hacia abajo para asegurarlo en su lugar.



- Llene el depósito con agua fría antes de volver a colocarlo en su posición en la parte posterior de la máquina y asegurarlo.



NOTA

Reemplazar el filtro de agua después de tres meses o 40 litros disminuye la necesidad de descalcificar la máquina. Puede comprar el filtro en la página web de Breville.



NOTA

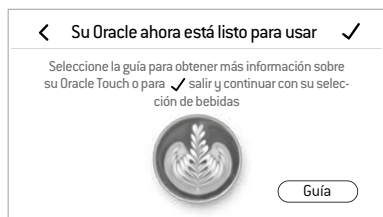
NO utilice agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Su uso puede alterar el sabor del café.



Funciones

PRIMER USO

1. Presione el botón POWER (Encendido) para encender la máquina.
2. Siga las instrucciones en pantalla que lo guiarán en la configuración del primer uso.
3. Después de completar la configuración, la máquina le indicará que está lista para usarse.



La máquina ahora estará en el modo STANDBY (En espera).

4. Toque la opción “Guía”. La máquina lo guiará paso a paso para preparar su primer café. Toque el ícono ✓ y vaya al Menú de bebidas, o toque ◀ para repetir la configuración inicial. Puede repetir la Guía en cualquier momento mediante el Menú de configuración.



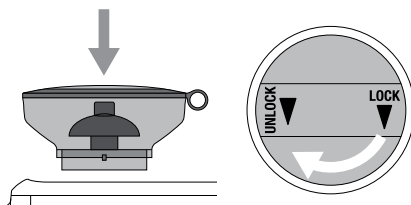
NOTA

Si la dureza del agua es de 4 o 5 tras la prueba, es muy recomendable que cambie la fuente de donde la obtiene.

El agua mineral o filtrada embotellada extiende tanto la vida útil del filtro incorporado como los intervalos de descalcificación, e incide en la calidad del sabor. Asegúrese de comprobar la dureza del agua de la fuente que elija usar en la máquina. Evite usar agua excesivamente filtrada (como el agua osmotizada, por ejemplo) a menos que se le agregue contenido mineral antes de usarla. Nunca utilice agua destilada ni agua con bajo o nulo contenido mineral. Hacerlo afectará tanto el sabor como el funcionamiento de su máquina.

OPERACIÓN DE MOLIDO

Monte el depósito en su posición, ubicada en la parte superior de la máquina. Gire el selector para fijarlo en su lugar. Llene el depósito con granos de café frescos.



NOTA


Recomendamos el uso de granos 100% arábica de buena calidad y cuya bolsa indique la fecha de tueste. Evite usar café cuya bolsa solo indique una fecha de expiración. El período óptimo de uso de los granos es de 5 a 20 días después de la fecha de tueste. El café rancio puede salir de las boquillas del portafiltro demasiado rápido y tener un sabor amargo y acuoso.




NOTA

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

SELECCIÓN DE BEBIDA

Toque el ícono de inicio  para ingresar a la pantalla del menú de bebidas. Deslice para seleccionar su bebida.

Toque el ícono de Ayuda y sugerencias  para acceder a la guía de Oracle Touch.

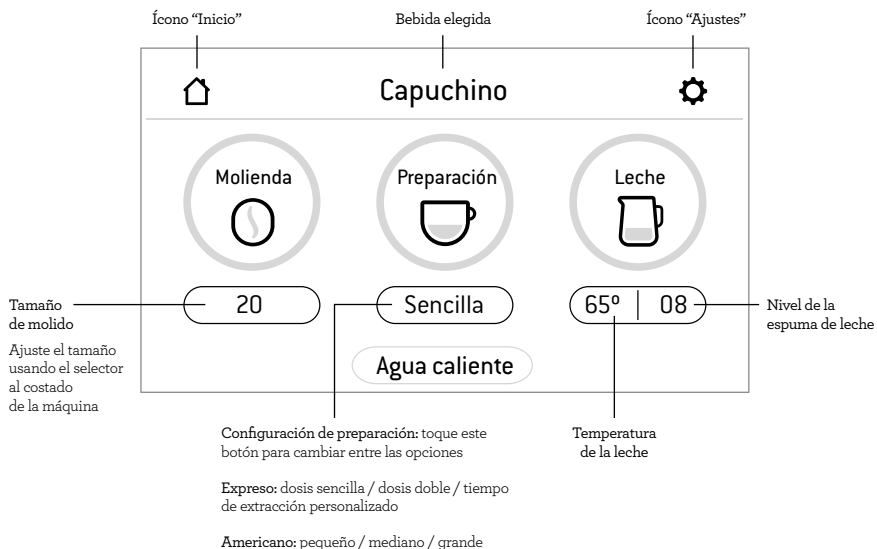


NOTA

Mantenga la pantalla táctil seca y limpia para que la máquina pueda funcionar correctamente.

PANTALLA BEBIDA

Esta pantalla le permite ajustar su bebida por medio de los botones ovalados. El tamaño de molido no puede ajustarse tocando el botón. Para ello debe usar el selector que está al costado de la máquina.



SELECCIÓN DEL TAMAÑO DE MOLIDO

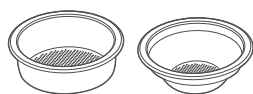
Recomendamos comenzar desde el número 30 y ajustarlo según sea necesario para controlar la velocidad del flujo de café.

Hay 45 posiciones para el tamaño de molido, donde el número 1 es el molido más fino y el 45 el más grueso. Esta gama amplia le permite seleccionar el tamaño de molido correcto para sus granos de café y lograr la extracción perfecta.

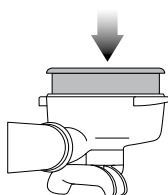
Seleccione el tamaño de molido girando el selector de tamaño de molido. Girar el selector en contra de las manecillas del reloj aumenta el grosor, mientras que hacerlo en el sentido de las manecillas lo disminuye.

SELECCIÓN DE FILTRO

Inserte el filtro que corresponda a la cantidad de cafés o intensidad deseada en el portafiltro.



Filtro de 2 tazas Filtro de 1 taza



Use el filtro de 1 taza para hacer una sola taza o un expreso menos intenso.

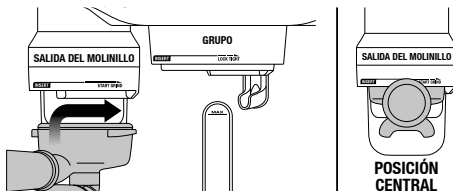
Use el filtro de 2 tazas para hacer 2 tazas o un expreso de sabor más intenso. Este filtro generalmente se usa para hacer tazones o tazas más grandes.

👁️ NOTA

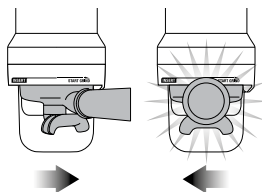
Es posible que deba ajustar el tamaño del molido cuando cambie de un filtro a otro para que la extracción sea la adecuada.

MOLIDO, DOSIS Y PENSADO AUTOMÁTICO

Alinee el asa del portafiltro con la posición INSERT (Insertar) de la salida del molinillo. Levante para insertar el portafiltro en la salida del molinillo y gírelo hasta la posición central.



Para iniciar la función de dosis, prensado y molido automático, toque el botón de molido en la pantalla. El molido comenzará.

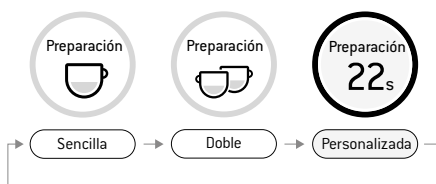


Cuando la función de dosis, prensado y molido automático termine, retire el portafiltro girando el asa a la posición INSERT (Insertar) y luego bajándolo.

EXTRACCIÓN DEL EXPRESO

Alinee el asa del portafiltro con la posición INSERT (Insertar) del grupo. Levante el portafiltro para insertarlo en el grupo y gírelo hacia la posición LOCK TIGHT (Apriete) hasta que sienta resistencia.

Toque el botón "Preparación" en la pantalla para comenzar la extracción. Puede cambiar la dosis de sencilla a doble o personalizada tocando uno de los botones "Sencilla" "Doble" o "Personalizada". Si bien los tiempos de extracción están predeterminados, también puede personalizarlos.



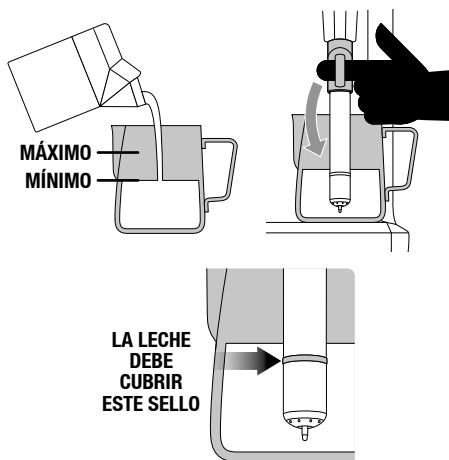
ACCIONAMIENTO MANUAL

Mantenga presionado el botón “Preparación” por cerca de 2 segundos para ingresar al modo de extracción manual. Toque el botón “Preparación” para iniciar la extracción y vuelva a tocarlo para detenerla.

TEXTURIZACIÓN DE LA LECHE

Las diferentes marcas, tipos de leche y alternativas lácteas forman una textura diferente. Puede ser necesario ajustar el nivel de espuma para una leche en particular.

Asegúrese de que la leche sea fresca y esté fría. Llene la jarra para leche por debajo del nivel de la boquilla. Levante el vaporizador e introdúzcalo en la jarra para leche. Baje el vaporizador y asegúrese de que llegue lo más abajo posible. La jarra para leche debe permanecer sobre la bandeja de goteo y la leche debe cubrir el sello del vaporizador.



Para comenzar, toque el botón “Leche”. La pantalla mostrará la temperatura de la leche a medida que se calienta. La texturización de la leche se detendrá automáticamente cuando se alcance la temperatura de leche seleccionada. Levante el vaporizador para poder retirar la jarra para leche. **Limpie el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo.** Lleve el vaporizador a su posición inicial para iniciar la purga de forma automática.

NOTA

Se recomienda purgar momentáneamente el vaporizador antes de texturizar la leche tocando primero el botón “Leche”. Tocar el botón nuevamente detendrá la salida de vapor.

TEXTURIZACIÓN DE LECHE MANUAL

La texturización automática de leche y el apagado automático se desactivan cuando se selecciona el modo de texturización manual de leche.

Levante el vaporizador. Mantenga presionado el botón “Leche” por cerca de 2 segundos para ingresar al modo manual. Comience a hacer espuma tocando el botón.

Cuando se alcance la temperatura deseada, toque el botón “Leche” para detener.

Limpie el vaporizador y la punta con un paño limpio y húmedo. Lleve el vaporizador a su posición inicial para iniciar la purga de forma automática.

ADVERTENCIA: PELIGRO DE QUEMADURAS

Todavía puede liberarse vapor a presión de la máquina, incluso después de haberla apagado.

Los niños siempre deben ser supervisados.

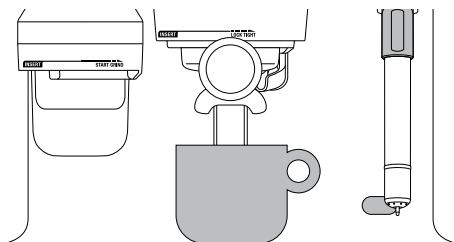
AMERICANO

Hay 3 configuraciones de Americano predeterminadas: pequeño, mediano y grande.

Muela el café, seleccione la dosis y prénsela en el portafiltro antes de insertarlo en el grupo.

Ponga la taza debajo de las boquillas del portafiltro y de la boquilla de agua caliente.

Primero se extrae el expreso e inmediatamente después sale el agua caliente.



TAMAÑO DE TAZA PREDETERMINADO

CANTIDAD PREPARADA

Pequeño	Aprox. 180 ml (6 onzas)
Mediano	Aprox. 240 ml (8 onzas)
Grande	Aprox. 360 ml (12 onzas)

Las cantidades de cada preparación son solo aproximadas. Las cantidades reales pueden variar debido al tostado, la mezcla y la frescura del grano de café, así como al tamaño de molido seleccionado. Estos factores afectan la tasa de extracción y el volumen de la dosis.

AGUA CALIENTE

La función “Agua caliente” se puede usar para precalentar tazas o agregar agua caliente manualmente.

Para iniciar y detener el agua caliente, toque “Agua caliente” en la pantalla.

El límite de agua caliente es de aproximadamente 90 segundos. Dependiendo del tamaño de su taza, es posible que deba tocar el botón “Agua caliente” para dejar de verter.

NOTA


No es posible verter agua caliente y extraer un expreso al mismo tiempo.

AGREGAR UNA BEBIDA NUEVA


Toque “Agregar nuevo” en la pantalla del menú para crear una bebida personalizada. Puede ajustar los parámetros a partir de un estilo predefinido y guardar los suyos.



Agregar nuevo

También puede tocar el ícono pequeño  para guardar la configuración actual tras ajustar los parámetros manualmente.

CONFIGURACIÓN

Para ingresar al Menú de configuración, toque el ícono  en la esquina superior derecha de la pantalla.

Guía de inicio rápido

La máquina le mostrará una guía paso a paso para preparar una dosis de café.

Encendido automático

El inicio automático es opcional. Este ajuste le permite programar la hora específica en que la máquina se encenderá automáticamente.

Fecha y hora

Ingresar la fecha y hora es opcional. Puede configurar la fecha y hora.

Ciclo de limpieza

El ciclo de limpieza limpia la ducha y lava el grupo. Un mensaje emergente le indica cuándo es el momento de la limpieza.

Ciclo de descalcificación

La descalcificación evita el exceso de minerales y la acumulación de cal. Un mensaje emergente le indica cuándo es el momento de la descalcificación.

Temperatura de preparación

Le permite ajustar la temperatura de extracción recomendada.

Temperatura predeterminada de la leche

Le permite ajustar la temperatura predeterminada en todas las bebidas que contienen leche.

Dureza del agua

Le permite probar el agua y establecer la frecuencia con la que necesita descalcificar la máquina.

Apagado automático

Esta función establece cuánto tiempo permanece encendida la máquina antes de apagarse automáticamente.

Brillo de la pantalla

Le permite ajustar el brillo de la pantalla táctil.

Intensidad de la luz de trabajo

Le permite ajustar el brillo de la luz de trabajo.

Volumen del sonido

Puede ajustar el volumen de las alertas y los recordatorios.

Modo de demostración

Le permite activar la secuencia de demostración en pantalla de Oracle Touch.

Restablecimiento de fábrica

Use esta función para restablecer todos los valores programables a la configuración de fábrica y eliminar todas las bebidas personalizadas.

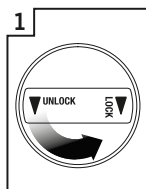
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Recomendamos vaciar completamente ambas calderas antes de transportar la máquina o almacenarla durante un período prolongado de tiempo. Consulte la sección Descalcificación para ver las instrucciones paso a paso.

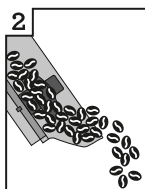
Este procedimiento también puede utilizarse como una medida anticongelante si la máquina se expone a temperaturas extremadamente bajas.

AJUSTE DE LAS MUELAS CÓNICAS

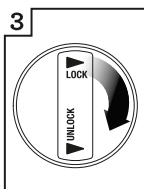
Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molido más amplio para lograr una extracción o preparación ideal. Una característica del molinillo incorporado es la capacidad de extender este rango mediante una muela superior ajustable. Recomendamos realizar solo un ajuste a la vez.



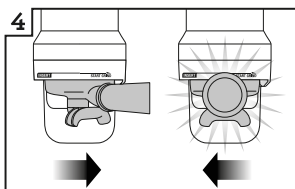
1 Desbloquee el depósito.



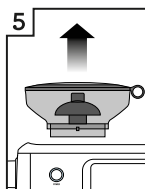
2 Retire los granos.



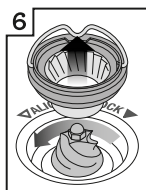
3 Reemplace y bloquee el depósito.



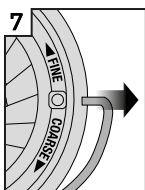
4 Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío.



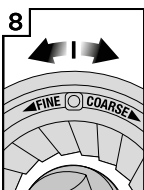
5 Desbloquee y retire el depósito.



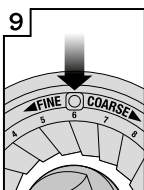
6 Retire la muela superior.



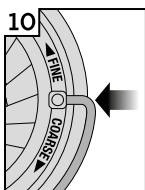
7 Retire el asa de alambre de ambos lados de la muela.



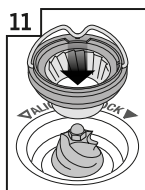
8 Mueva la muela superior ajustable 1 número para un molido más grueso o más fino.



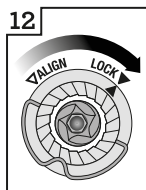
9 Alinee el número con la apertura del asa.



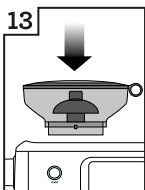
10 Inserte el asa de alambre por ambos lados de la muela.



11 Empuje la muela superior firmemente hasta alcanzar su posición.



12 Bloquee la muela superior.



13 Inserte el depósito.



14 Bloquee el depósito.



Consejos

PRECALENTAMIENTO

Calentar una taza o vaso

Entibiar la taza contribuye a mantener la temperatura óptima del café. Precalente su taza enjuagándola con agua caliente de la salida de agua caliente y déjela en la bandeja para calentar tazas.

Calentar el portafiltro y el filtro

Si el portafiltro y el filtro están fríos pueden reducir la temperatura de extracción lo suficiente como para afectar significativamente la calidad de su expreso. Siempre asegúrese de que el portafiltro y el filtro estén precalentados con agua caliente de la salida de agua caliente antes del primer uso.



NOTA

Siempre seque el filtro y el portafiltro antes de dosificar con café molido, ya que la humedad puede propiciar que el agua pase por alto el café molido durante la extracción, lo que se conoce como canalización.

EL MOLIDO

Cuando muele granos de café para hacer un expreso, asegúrese de que el tamaño de molido sea fino, pero no demasiado. El tamaño del molido incide en la velocidad con la que el agua fluye por el café molido en el filtro y en el sabor del expreso.

Si el molido es demasiado fino; esto es, si parece polvo y se siente como harina cuando se frota entre los dedos, el agua no fluirá a través del café incluso bajo presión. La extracción del expreso que prepare será **excesiva, por lo que será de color oscuro y sabor amargo.**

Si el molido es demasiado grueso, el agua fluirá demasiado rápido por el café molido en el filtro. La extracción del expreso que prepare será insuficiente, por lo que carecerá de color y sabor.

MOLIDO, DOSIFICACIÓN Y PRENSADO AUTOMÁTICOS

- Asegúrese de que el depósito esté lleno de granos de café frescos. Nunca ponga café que ya ha sido molido en el depósito.
- Después del molido, dosificación y prensado automáticos, limpie el exceso de café del borde del filtro para que el grupo pueda sellarse adecuadamente.
- Utilice la llave hexagonal Allen incluida para ajustar la altura de prensado. Tire del ventilador de prensado hacia abajo desde la salida del molinillo y luego afloje el acoplamiento del ventilador en el exterior girándolo en sentido contrario de las manecillas del reloj. Puede ajustar la longitud del acoplamiento aflojando el sujetador con la llave Allen y girando el acoplamiento a la longitud deseada.

PURGA DEL GRUPO

Antes de insertar el portafiltro en el grupo, permita que el agua fluya brevemente a través del grupo tocando el botón “Preparar”. Permita que el agua fluya por 5 segundos y luego toque el botón “Preparando” nuevamente para detener el flujo de agua. Esto purgará cualquier residuo de café molido del grupo y estabilizará la temperatura del agua antes de la extracción.

EXTRACCIÓN DE EXPRESO

- Como referencia, el café expreso debe comenzar a fluir en entre 8 y 12 segundos (lo que incluye el tiempo de preinfusión) y tener la consistencia de la miel caliente cuando gotea.
- Si el expreso comienza a fluir antes de 8 segundos, entonces el molido es demasiado grueso. Esto quiere decir que la dosis de café no fue extraída lo suficiente. Ajuste el tamaño de molido para que sea un poco más fino.
- Si el expreso comienza a fluir después de 12 segundos, entonces el molido es demasiado fino. Esto quiere decir que la dosis de café fue extraída en exceso. Ajuste el tamaño de molido para que sea un poco más grueso.

Para lograr un gran expreso se debe buscar el equilibrio perfecto entre dulzor, acidez y amargor.

El sabor de su café dependerá de muchos factores, como el tipo de grano, el grado de tueste, la frescura y qué tan grueso o fino sea el molido.

Experimente ajustando estos factores de forma individual para lograr el sabor de su preferencia.

GUÍA DE EXTRACCIÓN

TIPOS DE EXTRACCIÓN	MOLIENDA	DURACIÓN DE LA DOSIS
EXTRACCIÓN EXCESIVA (amargo • astringente)	Demasiado fino	Sobre 40 segundos
EXTRACCIÓN BALANCEADA	Óptima	Entre 25 y 35 segundos
EXTRACCIÓN INSUFICIENTE (insípido • agrio)	Demasiado grueso	Menos de 20 segundos



CLAVES Y CONSEJOS

Si la máquina funciona continuamente durante 30 minutos, deje que se enfríe durante 3 minutos antes de cada uso.

TEXTURIZACIÓN DE LA LECHE

- Siempre asegúrese de que la leche sea fresca y esté fría.
- Llene la jarra para leche por debajo del nivel de la boquilla. Debe haber suficiente leche para al menos cubrir el sello del vaporizador.
- Para eliminar el agua condensada del sistema, asegúrese de que el vaporizador mire hacia la bandeja de goteo, toque el botón “Leche”, permita que el vapor fluya durante unos segundos y luego vuelva a tocar el botón “Leche” para detener.
- Cuando texturice la leche automáticamente, asegúrese de que el vaporizador esté completamente abajo.



CLAVES Y CONSEJOS

Asegúrese de que los agujeros alrededor del vaporizador estén limpios, pues son claves para que la texturización de la leche sea óptima. Incluso un agujero parcialmente bloqueado puede afectar la capacidad del vaporizador de producir suficiente espuma.

Siempre limpie el vaporizador y la punta con un paño húmedo ANTES de regresar el vaporizador a la posición inicial. Limpiar el vaporizador retira la mayoría de la leche y permite que la función de purga automática elimine cualquier leche residual con mayor eficacia.

Tras completar la texturización

- Golpee el fondo de la jarra contra el mostrador para reventar posibles burbujas.
- Agite la jarra para depurar y reintegrar la textura.
- Vierta la leche directamente en el expreso.
- Es clave completar el proceso rápidamente para que la leche no comience a separarse.

Para texturizar manualmente

- Levante el vaporizador e inserte la punta de vapor de 1 a 2 cms (0.4-0.8 pulgadas) debajo de la superficie de la leche cerca del lado derecho de la jarra en la posición de las 3 en punto. Ingrese al modo de espumado manual primero presionando y luego manteniendo presionado el botón “Leche” durante aproximadamente 2 segundos. Ahora puede comenzar a hacer espuma tocando el botón.
- Mantenga la punta justo debajo de la superficie de la leche hasta que la leche gire a favor de los manecillas y produzca un vórtice (efecto de un remolino).
- Mientras la leche esté girando, baje lentamente la jarra. Esto llevará la punta del vaporizador a la superficie de la leche y hará que ingrese aire en ella. Es posible que tenga que romper suavemente la superficie de la leche con la punta para que la leche gire lo suficientemente rápido.

- Mantenga la punta en o ligeramente por debajo de la superficie, siempre procurando mantener el vórtice. Texturice la leche hasta obtener un volumen suficiente.
- Levante el asa de la jarra para bajar la punta hasta dejarla debajo de la superficie, pero no deje de girar el vórtice de la leche. Use la pantalla táctil para controlar la temperatura de la leche. Recomendamos que el agua esté entre 55 °C y 65 °C.
- Toque el botón “Leche” para detener el vapor ANTES de bajar la jarra y sacar la punta de la leche.

CLAVES Y CONSEJOS SOBRE LOS GRANOS DE CAFÉ

- Usar granos de café frescos y de calidad le brindará la mejor extracción posible.
- Recomendamos el uso de granos 100% arábica de buena calidad y cuya bolsa indique la fecha de tueste. Evite usar café cuya bolsa solo indique una fecha de expiración.
- El período óptimo de uso de los granos es de 5 a 20 días después de la fecha de tueste. Se sugiere moler los granos solamente antes de extraerlos para maximizar el sabor.
- Compre granos de café en lotes pequeños para reducir el tiempo de almacenamiento.
- Almacene los granos de café en un recipiente fresco, seco y con poca luz. Séllelos al vacío si es posible.

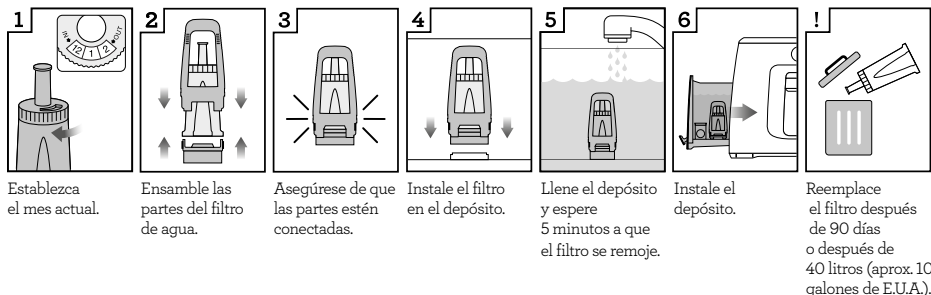


Cuidado y limpieza

PANTALLA TÁCTIL A COLOR

Mantenga la pantalla táctil seca y limpia para que la máquina pueda funcionar correctamente.

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO DE AGUA



El filtro de agua proporcionado ayuda a prevenir la acumulación de cal en muchos de los componentes de funcionamiento interno. Reemplazar el filtro de agua después de tres meses o 40 litros disminuye la necesidad de descalcificar la máquina.

La limitación de 40 litros se basa en el nivel de dureza del agua 4. Si está en un área donde el nivel es 2, puede aumentar el límite a 60 litros.



NOTA

Para comprar filtros de agua, visite la página web de Breville.

CICLO DE LIMPIEZA

Se mostrará un mensaje de aviso cuando se requiera un ciclo de limpieza. Este es un ciclo de lavado y distinto al de la descalcificación. Siga la instrucción en pantalla.

DESCALCIFICACIÓN

Si el equipo se usa con regularidad, el agua dura puede causar la acumulación de minerales en muchos de los componentes de funcionamiento interno, reduciendo el flujo de preparación, la temperatura de preparación, la potencia de la máquina y el sabor del expreso. Incluso si está utilizando el filtro de agua provisto, le recomendamos descalcificar si hay cal acumulada en el depósito.

Vaya a “Configuración” y seleccione “Ciclo de descalcificación”. Siga las instrucciones en pantalla.

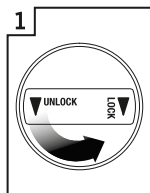


ADVERTENCIA

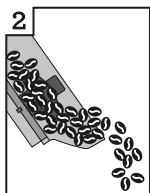
No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido. El depósito de agua nunca debe retirarse o vaciarse completamente durante la descalcificación.

LIMPIEZA DE LAS MUELAS CÓNICAS

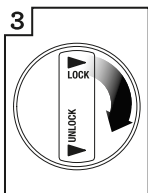
Limpiar con frecuencia contribuye a que las muelas procesen los granos de forma consistente, algo esencial a la hora de moler café expreso.



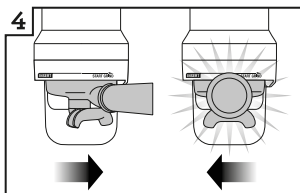
Desbloquee el depósito.



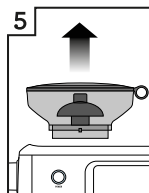
Retire los granos.



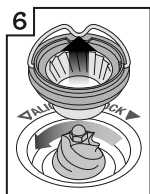
Reemplace y bloquee el depósito.



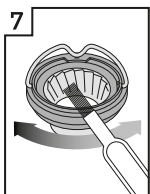
Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío.



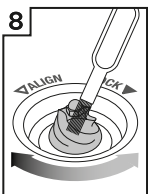
Desbloquee y retire el depósito.



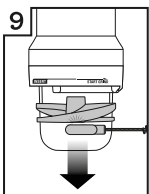
Retire la muela superior.



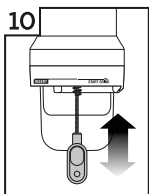
Limpié la muela superior con un cepillo para la muela.



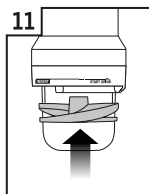
Limpié la muela inferior con un cepillo para la muela.



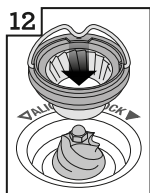
Retire el ventilador de prensado con el imán para extracción del prensador.



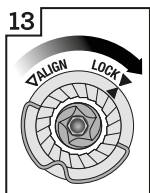
Limpié la salida del molinillo con el cepillo de salida de molinillo.



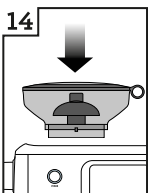
Reemplace el ventilador de prensado a mano.



Empuje la muela superior firmemente hasta alcanzar su posición.



Bloquee la muela superior.



Inserte el depósito.



Bloquee el depósito.

Cepillo para la muela



Imán para extracción del prensador



Cepillo para la salida del molinillo

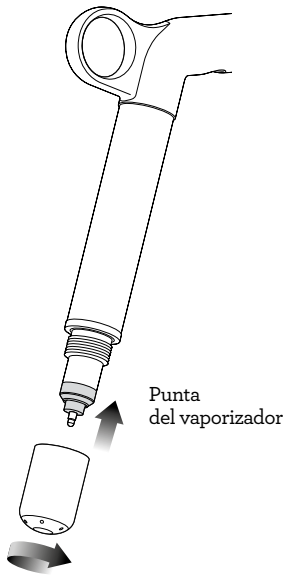
LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR



IMPORTANTE

Después de cada uso, limpie bien el vaporizador y la punta con un paño húmedo y purgue inmediatamente. No limpiar el vaporizador puede afectar el resultado de la texturización de la leche.

- Si alguno de los agujeros en la punta de la varilla de vapor se bloquea, asegúrese de que la máquina haya dejado de emitir vapor y desbloquéelos con la herramienta de limpieza para la punta del vaporizador. Incluso un agujero parcialmente bloqueado puede afectar la capacidad del vaporizador de producir espuma con el volumen suficiente.
- Si el vaporizador permanece bloqueado, retire la punta y remójela junto con vaporizador utilizando el polvo de limpieza para el vaporizador. Siga las instrucciones a continuación. Atornille la punta en el vaporizador después de enjuagar.



- Cuando no lo use, puede dejar el vaporizador sumergido en la jarra para leche llena de agua para reducir el riesgo de obstrucciones.

Polvo de limpieza para el vaporizador

1. Agregue 1 paquete en una jarra para leche vacía.
2. Agregue 1 taza (240 ml u 8 onzas) de agua caliente en la jarra para leche.
3. Retire la punta del vaporizador y póngalo en la jarra junto con el vaporizador.
4. Déjela remojar durante 20 minutos.
5. Limpie, enjuague y reemplace la punta del vaporizador. Ponga el vaporizador en la jarra otra vez y active el vapor durante 10 segundos.
6. Déjelo remojar durante 5 minutos.
7. Active el vapor varias veces para purgar el vaporizador y luego enjuáguelo bien.
8. Seque el vaporizador con un paño limpio.
9. Deseche la solución y enjuague bien la jarra.



NOTA

Si utiliza una solución de limpieza alternativa, siga las instrucciones especificadas.

Asegúrese de que la solución de limpieza sea segura para los alimentos y adecuada para productos de acero inoxidable y silicio.

Asegúrese de que la punta del vaporizador esté bien ajustada después de la limpieza para evitar errores de detección de temperatura.

LIMPIEZA DEL FILTRO Y DEL PORTAFILTRO

- El filtro y el portafiltro deben enjuagarse con agua caliente después de cada sesión de preparación de café para eliminar todos los aceites residuales del café.
- Si los orificios en el filtro se bloquean, disuelva una pastilla limpiadora en agua caliente y remoje tanto el filtro como el portafiltro en solución por cerca de 20 minutos. Enjuague bien.

LAVADO CON AGUA

- Después de cada sesión de preparación de café, recomendamos lavar el equipo con agua limpia antes de apagarlo. Vacíe la bandeja de goteo. Inserte el disco de limpieza en el filtro y luego monte el portafiltro en el grupo. Toque el botón “Preparar”, permita que la presión aumente durante 20 segundos y luego toque para detener y liberar la presión. Repita esto 5 veces para purgar cualquier café molido fino y aceites de café residuales de las rutas de agua para la preparación.

LIMPIEZA DE LA DUCHA

- El interior del grupo y la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar las partículas de café molido.
- Periódicamente, haga que fluya agua caliente a través del grupo con el filtro y el portafiltro en su lugar, pero sin café molido. Este ciclo eliminará las partículas residuales de café molido de la ducha.
- Si todavía no es posible retirar una acumulación ducha, use la llave Allen para soltar el tornillo que se encuentra al medio de la ducha. Tome nota de qué lado mira hacia el grupo.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y DE ALMACENAMIENTO

- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse después de cada uso.
- Retire la rejilla de la bandeja de goteo. Lave la bandeja de goteo en agua jabonosa tibia.
- La bandeja de almacenamiento se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo (no use limpiadores abrasivos, almohadillas o paños que puedan rayar la superficie).

LIMPIEZA DE LA PARTE EXTERIOR Y DE LA BANDEJA DE CALENTAMIENTO DE TAZAS

- La carcasa exterior y la bandeja de calentamiento de tazas se pueden limpiar con un paño suave y húmedo. Pula con un paño suave y seco. No use limpiadores abrasivos, almohadillas o paños que puedan rayar la superficie.



NOTA

No limpie ninguna de las piezas o accesorios en el lavavajillas.

DESCALCIFICAR

- Use esta función para acceder al procedimiento de descalcificación cuando se sugiera en la pantalla.
- La máquina ingresará al modo de descalcificación tanto si elige descalcificar desde el mensaje emergente como si ingresa a “Configuración” > “Ciclo de descalcificación”. Siga las instrucciones en la pantalla táctil.
- Asegúrese de esperar aproximadamente 60 minutos para completar todo el proceso de descalcificación y siga las instrucciones paso a paso. **Si acaba de terminar de usar el equipo, asegúrese de apagarlo y deje que se enfríe durante al menos 1 hora antes de comenzar el proceso de descalcificación.**



NOTA

No intente descalcificar la máquina sin utilizar el procedimiento de descalcificación del Menú de configuración. Esto puede dañar la máquina.



Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El motor del molinillo arranca, pero no sale café molido de la salida del molinillo	<ul style="list-style-type: none">• No hay granos de café en el depósito.• El molinillo o el depósito está bloqueado.• Puede que haya granos de café atascados en el depósito.	<ul style="list-style-type: none">• Llene el depósito con granos de café frescos.• Retire el depósito. Inspeccione el depósito y las muelas para detectar una posible obstrucción. Reemplace las piezas e intente nuevamente.
El motor del molinillo arranca, pero funciona con un fuerte ruido similar a un “clic”	<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 y la salida del molinillo como se indica en la página 22.• Deje que las muelas se sequen completamente antes de volver a instalarlas. Puede usar un secador de pelo para soplar aire en el espacio de la muela y acelerar el proceso de secado.
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 montar el depósito en su posición.
El portafiltro se llena en exceso	<ul style="list-style-type: none">• El ventilador de prensado se retiró para limpiarlo y no se volvió a poner en su lugar.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique que el ventilador de prensado esté en posición y montado correctamente en el eje de transmisión como se indica en la página 18.
Se produjo una detención de emergencia del molinillo		<ul style="list-style-type: none">• Gire el portafiltro a la izquierda para detener la función de dosis, prensado y molido automático.• Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
El molinillo funciona sin interrupciones	<ul style="list-style-type: none">• No hay granos de café en el depósito.• Se retiró el ventilador de prensado.	<ul style="list-style-type: none">• Llene el depósito con granos de café.• Gire el portafiltro a la izquierda para detener la función de dosis, prensado y molido automático.• Verifique que el ventilador de prensado esté en posición y montado correctamente en el eje de transmisión como se indica en la página 18.

PROBLEMA**CAUSA POSIBLE****SOLUCIÓN**

El expreso sale por los bordes del portafiltro

- El portafiltro no se insertó en el grupo correctamente.

- Asegúrese de que el portafiltro gire hacia la derecha hasta que el asa haya pasado el centro y quede bloqueado de forma segura en su lugar. Girarlo más allá del centro no dañará el sello de silicona.

y/o

- Hay restos de café alrededor del borde del filtro.

- Después de moler, limpie el exceso de café del borde del filtro para que el grupo se selle adecuadamente.

El portafiltro se sale del grupo durante la extracción

- El borde del filtro está mojado o la parte inferior de las orejas del portafiltro está mojada. Las superficies húmedas reducen la fricción requerida para mantener el portafiltro en su lugar mientras se encuentra bajo presión durante una extracción.

- Asegúrese siempre de que el filtro y el portafiltro estén completamente secos antes de llenarlos con café, prensarlos e insertarlos en el grupo.

Problemas con la función de encendido automático

- El reloj no está configurado o el reloj está configurado con una hora incorrecta.

- Compruebe que el reloj y la hora del encendido automático se hayan programado correctamente.

Mensaje de error de operación en la pantalla táctil

- Se ha producido una falla importante y la máquina no puede funcionar.

- Contacte al Centro de servicios de Breville.

Las bombas continúan funcionando / El vapor está muy húmedo / Hay fugas en la salida de agua caliente

- El uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada podría estar afectando la forma en que la máquina está diseñada para funcionar.

- Recomendamos usar agua fría y filtrada. No recomendamos usar agua con un contenido mineral nulo o bajo, como el agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Si el problema persiste, contacte al Centro de servicios de Breville.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El agua no fluye desde el grupo	<ul style="list-style-type: none"> La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> Dé tiempo para que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.
	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua está vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el depósito. Aliste el sistema de la siguiente manera: <ol style="list-style-type: none"> Toque el botón “Preparar” para hacer correr el agua por el grupo durante 30 segundos. Toque “Agua caliente” para hacer correr agua a través de la salida de agua caliente durante 30 segundos.
	<ul style="list-style-type: none"> El depósito no está completamente insertado y bloqueado en su lugar. 	<ul style="list-style-type: none"> Empuje completamente el depósito y cierre el pestillo.
La pantalla muestra “Depósito vacío”, pero el depósito está lleno	<ul style="list-style-type: none"> El depósito no está completamente insertado y bloqueado en su lugar. 	<ul style="list-style-type: none"> Empuje completamente el depósito y cierre el pestillo.
No sale vapor ni agua caliente	<ul style="list-style-type: none"> La máquina no está encendida o no alcanza la temperatura de funcionamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la máquina esté enchufada y lista para usar.
No hay agua caliente	<ul style="list-style-type: none"> El depósito de agua está vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el depósito de agua.
No se forma vapor	<ul style="list-style-type: none"> El vaporizador está bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección “Limpieza del vaporizador” (página 23).
La máquina está “encendida”, pero no funciona		<ul style="list-style-type: none"> Apague la máquina. Espere 60 minutos y vuelva a encender la máquina. Si el problema persiste, llame al Centro de servicios de Breville.
El grupo emite vapor		<ul style="list-style-type: none"> Apague la máquina. Espere 60 minutos y vuelva a encender la máquina. Si el problema persiste, llame al Centro de servicios de Breville.
El expreso solo gotea de las boquillas del portafiltro, el flujo es limitado	<ul style="list-style-type: none"> El molido del café es demasiado fino. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste el tamaño de molido a un número superior para que sea un poco más grueso.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El expreso fluye demasiado rápido	<ul style="list-style-type: none"> • El molido del café es demasiado grueso. • Los granos de café están rancios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste el tamaño de molido a un número inferior para que sea un poco más fino. • Use granos de café recién tostados y con fecha de tueste y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.
El café no está lo suficientemente caliente	<ul style="list-style-type: none"> • Tazas no precalentadas. • La leche no está lo suficientemente caliente (si está haciendo capuchino, latte u otras bebidas con leche). 	<ul style="list-style-type: none"> • Enjuague las tazas debajo de la salida de agua caliente y déjelas en la bandeja de calentamiento de tazas. • Aumente la temperatura de la leche en el Menú de configuración.
No se forma crema	<ul style="list-style-type: none"> • Los granos de café están rancios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use granos de café recién tostados y con fecha de tueste y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.
La texturización de la leche es insuficiente	<ul style="list-style-type: none"> • El vaporizador está bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección “Limpieza del vaporizador” (página 23). • Las diferentes marcas, tipos de leche y alternativas lácteas forman una textura diferente. Puede ser necesario ajustar el nivel de espuma para una leche en particular.
El café se extrajo en exceso	<ul style="list-style-type: none"> • El molido del café es demasiado grueso. • Es necesario ajustar la duración o el volumen de la dosis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste el tamaño de molido a un número inferior para que sea un poco más fino. • Personalice el tiempo de extracción tocando el botón “Sencilla”/“Doble”.
El café no se extrajo lo suficiente	<ul style="list-style-type: none"> • El molido del café es demasiado fino. • Es necesario ajustar la duración o el volumen de la dosis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste el tamaño de molido a un número superior para que sea un poco más grueso. • Personalice el tiempo de extracción tocando el botón “Sencilla”/“Doble”.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
<p>La cantidad de café extraído cambió, si bien los ajustes son los mismos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A medida que los granos de café envejecen, la tasa de extracción cambia y puede afectar el volumen de la dosis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste el tamaño de molido a un número inferior para que sea un poco más fino. • Personalice el tiempo de extracción tocando el botón “Sencilla”/“Doble”. • Use granos de café recién tostados y con fecha de tueste y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.



Notas



Notas

Breville Service Center

USA	Mail:	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	Phone:	1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	Web:	breville.com/us/support
Canada	Mail:	Breville Canada 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.:	1-800-953-1668
	Sitio web:	breville.mx/support

Breville®

Master Every Moment®

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

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

BES990 Series • Séries • Serie

USCM – R23