

# the Oracle™ Jet

Instruction Book - BES985



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

# Breville®



## CONTENTS

- 2 Limited Product Warranty
- 2 Breville® Recommends Safety First
- 7 Components
- 8 Accessories
- 9 Features
- 10 Assembly
- 12 Care & Cleaning
- 15 Troubleshooting

## LIMITED PRODUCT WARRANTY

### 2 YEAR LIMITED

Breville's warranty for this product covers the repair or replacement if it's found to be defective due to faulty materials, workmanship, or function within the warranty period.

All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our warranty. For details on length of warranty, to obtain a printed copy or to read full terms and conditions please scan the QR code or visit

[www.breville.com](http://www.breville.com).  
Alternatively, call the Breville Service Center (see back cover for contact details).



QR149

## BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

**At Breville® we are very safety conscious. We design and manufacture appliances with your safety foremost in mind. We also ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.**

## IMPORTANT SAFEGUARDS



**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE**

- Remove and discard any packaging materials safely before use.
- Ensure the product is properly assembled before use and fully unwind the power cord before operating.
- Before using, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns, please contact your local electricity company.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances.

Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.

- Regularly inspect the power cord, plug and appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance, and return the entire appliance to the nearest authorized Breville Service Center for examination, replacement, or repair.
  - Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
  - To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
  - Do not touch hot surfaces. Always ensure the appliance has been allowed to cool; if the appliance is to be: left unattended, cleaned, moved, assembled, or stored, always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF, and unplug from the power outlet.
  - Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  - Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not move the appliance while in operation.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
  - To eliminate a choking hazard for young children, discard the protective cover fitted to the power plug safely.
  - Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry and clean surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a heated oven, a hot gas or electric burner.
  - Do not operate the appliance in an enclosed space, or inside a cupboard.
  - Do not use attachments other than those provided with the appliances. The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock, or injury.
  - This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.

Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.

- Improper use of the appliance, incorrectly operated or unprofessionally repaired will void any warranty claim.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use caution when operating machine as metal surfaces are liable to get hot during use. Heating element is subject to residual heat after use.
- Do not open the programming port, this is exclusively for authorized service personnel only.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing, and utensils away from the hopper during operation.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process. Failure to follow this instruction may lead to scalding by hot steam or hot coffee.
- Do not fill the water tank or front top fill with hot water or milk.
- Do not use the appliance without water in the water tank.
- Use caution after milk texturing, as the 'Auto Purge' function

may purge hot steam when steam wand is lowered.

- Wipe the outer surface with a soft dry cloth. Keep the appliance and accessories clean.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Servicing other than cleaning should be performed at an authorized Breville Service Center.
- Any alcohol based cocktail drinks are intended for use solely by the responsible adults of legal drinking age in their respective country and /or state and/ or province. Please use the recipes wisely and responsibly.



#### **CAUTION**

To prevent damage to the appliance, do not use alkaline cleaning agents. Use a clean soft cloth instead.



#### **WARNING**

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

### **NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE**

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been embedded 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](mailto:privacy@breville.com)

## **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.



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

## **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.


# **FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# **WARNING**

- **INGESTION HAZARD:** This product contains a button cell or coin battery.
- **DEATH** or serious injury can occur if ingested.
- A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as **2 hours**.
- **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**.
- **Seek immediate medical attention** if a battery is suspected to be swallowed or inserted inside any part of the body.

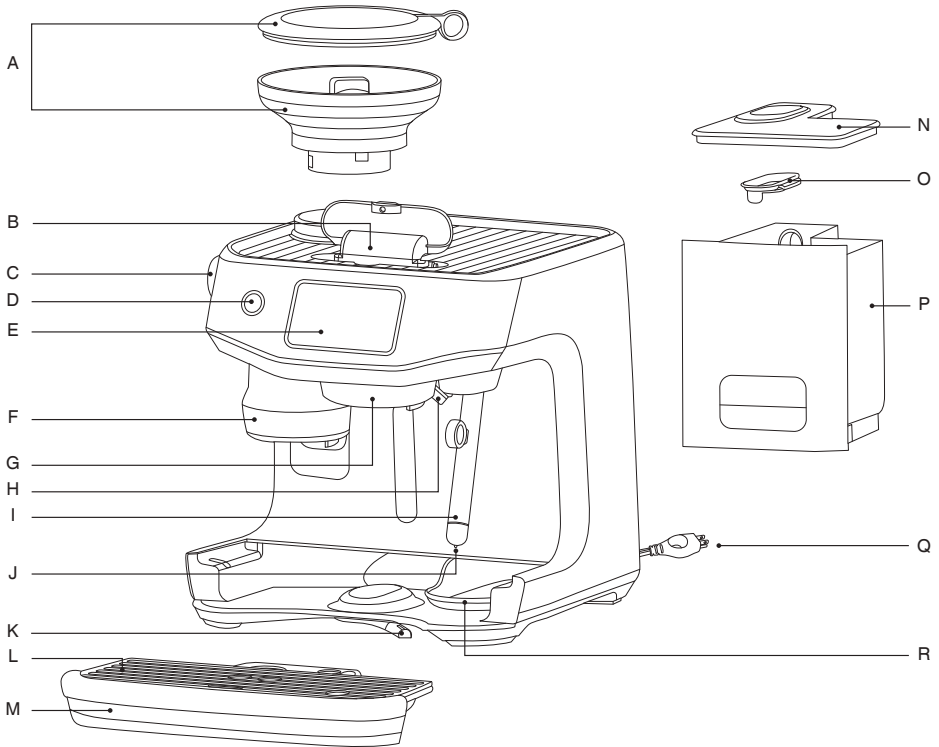


The battery included in this product is not user replaceable. Consumer shall never attempt to replace the battery. Compatible battery type is: CR2450. Nominal battery voltage is: +3.0V.

-  The logo on the product marking warns that this product contains a coin battery.
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- If you suspect someone or a child has ingested a coin battery, immediately call a local poison control center for treatment information.
- Even used batteries may cause severe injury or death.
- For service centers: If you ever need to service the coin battery in the product, remove and immediately recycle or dispose of used batteries according to local regulations and keep away from children. **DO NOT** dispose of batteries in household trash or incinerate.
- **DO NOT** force discharge, recharge, disassemble, heat above 140 °F (60 °C) or incinerate. Doing so may result in injury due to venting, leakage or explosion resulting in chemical burns.



## COMPONENTS



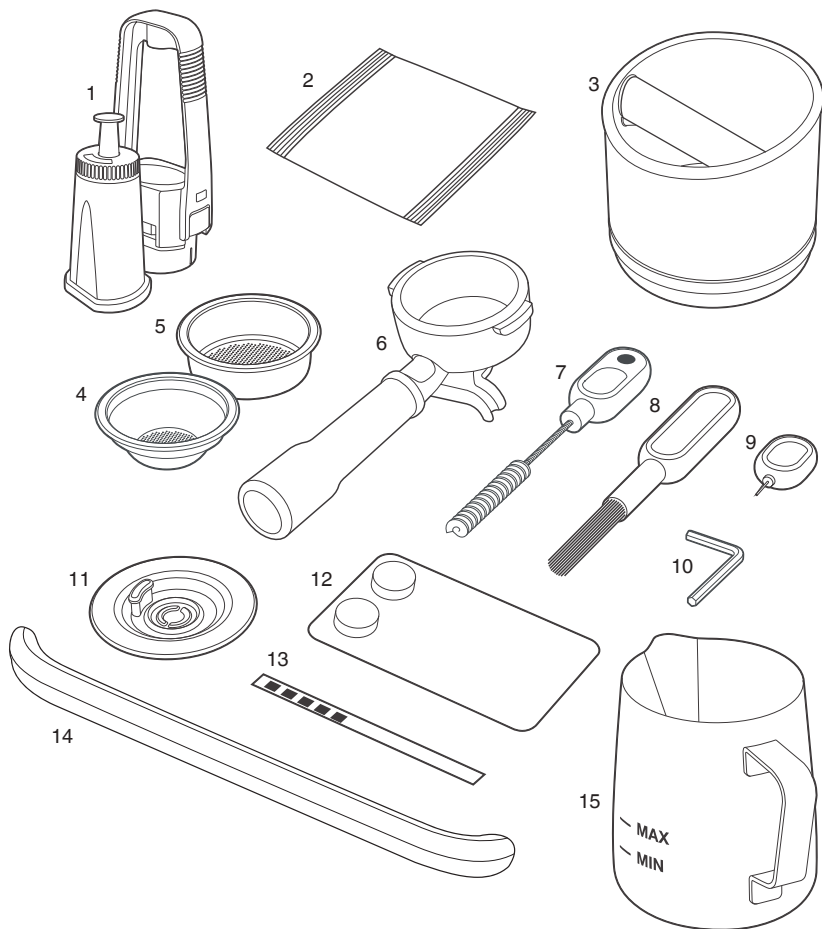
- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| A. 340g bean hopper           | J. Milk temperature sensor  |
| B. Front top water fill       | K. Front lever 3rd wheel    |
| C. Grind size adjustment dial | L. Drip tray grill          |
| D. Power button               | M. Drip tray                |
| E. 5 inch HD touch screen     | N. Water tank lid           |
| F. Grind and tamp outlet      | O. Water tank mesh lid      |
| G. Heated 58mm group head     | P. Water tank               |
| H. Dedicated hot water outlet | Q. Power cord with storage  |
| I. Auto MilQ™ steam wand      | R. Hidden tool storage tray |

### Rating Information

120 V ~ 60 Hz 1 780 W



# ACCESSORIES



1. Water filter and filter holder
2. Descaling Powder
3. Knock Box™ 10
4. Single wall 1 cup filter basket
5. Single wall 2 cup filter basket\*
6. 58 mm Stainless Steel Portafilter
7. Grind outlet brush and tamp removal magnet
8. Cleaning brush
9. Cleaning tool for steam wand tip
10. Hex Key
11. Cleaning disc
12. Cleaning tablets
13. Water hardness strip
14. Drip tray guard (included with machines in color only)
15. Stainless steel milk jug

\* Single wall 2 cup filter basket comes installed in the portafilter



## FEATURES

### THERMOJET HEATING SYSTEM

The state-of-the-art heating system is our fastest and most efficient heating system. Ready to go in seconds.

### THERMOJET HEATED GROUP HEAD

Ensuring a stable and optimised extraction that meets professional level specifications. The heated group head can be customised in +/- 1 degree fahrenheit increments to suit your taste.

### AUTO GRIND DOSE & TAMP

Fully-integrated hardened precision conical burr grinder automatically grinds, doses and tamps 22 grams of coffee straight into the 58mm professional style portafilter.

### AUTO MILQ™

Silky smooth microfoam with settings for dairy, soy, almond and oat. Adjustable temperatures 113 °F (45°C) to 167 °F (75°C) and 8 texture levels.

### BARISTA GUIDANCE

By automatically detecting an over or under extracted espresso shot, Barista Guidance helps you adjust the grind size to achieve a more ideal pour.

### 5 INCH HD TOUCH SCREEN

A dynamic screen that is 4 times richer and 20 times more powerful than before. You can swipe, select and enjoy in high definition.

### COLD COFFEE

#### Cold Brew

Brewing at lower temperatures reduces acidic flavor notes that heat retains. This creates a smooth and mellow flavor profile that can be enjoyed on its own or form the base for your cold brew experiments!

#### Cold Espresso

Extract at lower temperature produces a full flavored crema topped espresso without the heavy tones. The cold espresso feature keeps the classic flavor while being softer and lighter in body.

### AUTO QUEUE

Auto queue is a feature that allows to sequence the next function during selected milk based drinks:

- Brew coffee first and queue milk texturing.
- Texture milk first and queue coffee brewing.

### PID TEMPERATURE CONTROL

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

### DEDICATED HOT WATER SPOUT

Dedicated hot water outlet for making americanos, teas, and pre-heating cups.

### DOUBLE TAP

Double tap on the grind, brew or steam icons to automatically purge the system ready for your brew.



# 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 from the box before discarding the packaging.

Remove the water tank located at the back of the machine unlocking the latch and pulling the water tank from the latch handle.

Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, milk jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

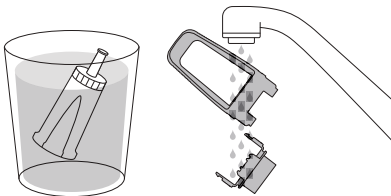


### NOTE

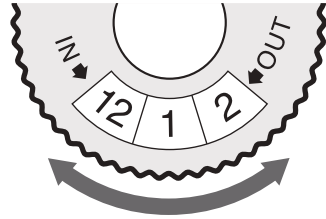
Machines with color, drip tray protection guard is included. **DO NOT DISCARD.**

## INSTALLING THE WATER FILTER

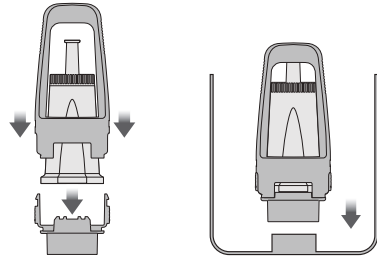
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Rinse the filter holder with cold water.



- Set a reminder for replacement. We recommend to replace filter every 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.



### NOTE

Replacing the water filter every three months will reduce the need to descale the machine. Filters can be purchased at [www.breville.com](http://www.breville.com)



### NOTE

Input the water hardness test strip result to the machine. If result is 4 or 5 bars when tested, we strongly recommend to change to an alternate water source. Filtered water will extend both the life of your built-in filter and descale intervals as well as provide superior taste. 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 the taste of coffee.



# GUIDE AND SETTINGS

## GUIDES

**Startup Tutorial** - Take you through the startup tutorial on how to make a coffee with the machine.

**QR code links** - Provides QR code links to areas such as Support, Machine Registration and Maintenance Products.

**Understanding your Oracle Jet** - Describes the key components of your coffee machine.

## SETTINGS

### Drink Settings

**Barista Guidance** - Switch on for grind size recommendations during your extractions.

**Brew control settings** - Switch between time or volumetric based brew output.

**Temperature settings** - Adjust the brew temperature.

### Maintenance

**Clean steam wand** - Guides you through cleaning the steam wand to remove any blockage for better steaming performance.

**Clean group head** - Cleans the group head of oils and residue. Will require an Espresso cleaning tablet or powder.

**Descale** - Descaling prevents excess mineral and scale build-up. Will require descaling powder or solution.

**Change water filter** - To ensure machine has clean water to use.

**Water hardness test** - Configures the water hardness your machine is using. You will need an unused test strip.

### Machine Settings

**Theme** - Switch between light or dark mode.

**Sound** - Adjusts the volume of the interface.

**Screen brightness** - Adjusts the brightness of the screen.

**Light brightness** - Adjust the brightness of the LED lights.

**Units** - Switch between imperial and metric units.

**Country and Language** - Select your region and preferred language on screen.

**Time and Date** - Set the time and date on the machine.

**Wi-Fi** - Connect to Wi-Fi to receive the latest software updates.

**Demo mode** - Looping video to showcase key features of the machine.

**About the machine** - Shows the serial number and firmware version of the machine.

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



### **WARNING**

Do not unplug the machine while it is performing this function.



## CARE & CLEANING

### HD TOUCH SCREEN DISPLAY

Excess dirt and grime can get in the crevices of your touch screen impairing its functionality. Keep the touch screen dry and clean to ensure optimal functionality. Use a screen cleaning wipe or a dry soft cloth.

### CLEANING CYCLE

There will be a message prompt when a cleaning cycle is required. This is a backflushing cycle and is separate from descaling. There is also the option to start the cleaning cycle by choosing 'Clean Cycle' in 'Settings'. The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head to remove the build up of coffee and oils.

Follow the instruction on the screen.

### DESCALING

There will be a message prompt when a descale cycle is required.

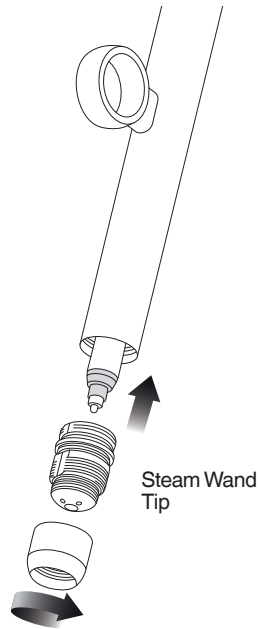
Even with the provided water filter, it is recommended to descale if there is scale buildup in the water tank.

There is also the option to start the descale cycle by choosing 'Descale Cycle' in the 'Settings'.

Follow the instruction on the screen.

### CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, it may reduce frothing performance.
- Go to 'Settings' > 'Steam wand cleaning' and follow the guide on the screen.



### NOTE

Ensure the steam wand tip is tightly fastened after cleaning.

## 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 icon button and allow pressure to build for 20 seconds, then tap the glass image to stop & release pressure.

## 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 purge the machine. Place an empty filter basket and portafilter into the group head. Tap the brew icon on the screen and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.

## CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray is full.
- Remove the grill from the drip tray. Lift the coffee grind separator and dispose of any coffee grounds. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
- The storage tray (located behind the drip 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

The outer housing 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.

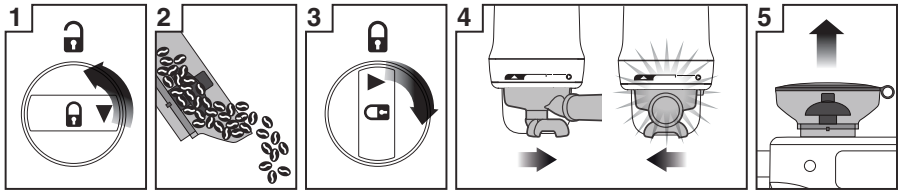


### NOTE

All parts should be cleaned by hand using warm water and a gentle dish washing liquid. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

## CLEANING CONICAL BURRS

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



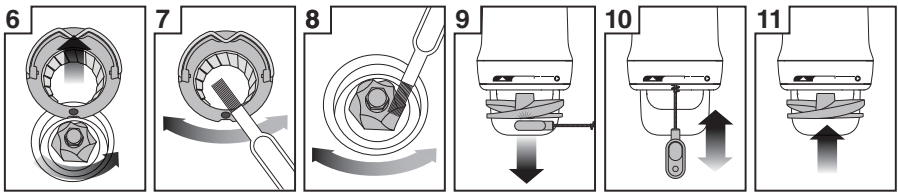
1 Unlock hopper

2 Remove beans

3 Replace & lock hopper

4 Run grinder until empty

5 Unlock & remove hopper



6 Remove upper burr

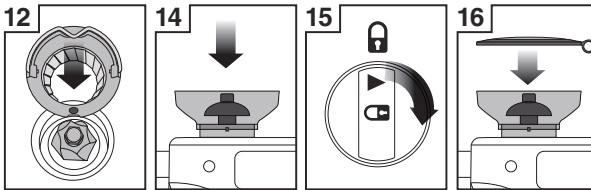
7 Clean upper burr with burr brush

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 until it clicks and firmly locked into position

13 With the burr firmly locked in position, safely replace the hopper into the machine

14 Lock the hopper

15 Replace the hopper lid



### 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.



### TIP

It is recommended to use 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.



### ADJUSTING TAMPING HEIGHT FROM THE GRIND COLLAR

Turn off and disconnect the machine from the power source. To adjust the tamping height, use the hex key provided. Pull the tamping fan down from the grind collar, and then pull down on the fan coupling inside the grind collar to remove it. Adjust the length of the coupling by loosening the fastener with the hex key and rotating the coupling to the desired length.



# TROUBLESHOOTING

## CONNECTING YOUR ORACLE JET

The Oracle Jet is a Wi-Fi-enabled machine that will support downloading the latest software version.

If the machine is not connected to a Wi-Fi, the machine can still be operated in the same way as an espresso machine with no network connection.



## NOTE

We are constantly working to improve the software that may lead to changes in functionality and setup steps. Please rely on the instructions in the latest version by upgrading the software to guide you through the setup process.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
<b>Grinder Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No coffee beans in bean hopper.</li> <li>Grinder/bean hopper is blocked.</li> <li>Coffee bean may have become stuck in hopper.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fill bean hopper with fresh coffee beans.</li> <li>Remove bean hopper. Inspect bean hopper &amp; grinding burrs for blockage. Replace parts and try again.</li> </ul>
<b>Grinder Motor starts but operates with a loud 'clicking' noise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked.</li> <li>Moisture clogging grinder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove bean hopper, inspect burrs and remove any foreign objects.</li> <li>Clean the burrs and grind outlet.</li> <li>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.</li> </ul>
<b>Grinder motor over heating</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Switch off and unplug from the power outlet and rest the machine for 5 minutes.</li> </ul>
<b>Unable to lock bean hopper into position</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee beans obstructing bean hopper locking device.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock bean hopper into position.</li> </ul>
<b>Portafilter overfills</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tamping fan was removed for cleaning and not replaced.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check that the tamping fan is properly assembled, in position, and mounted correctly to the drive shaft.</li> </ul>
<b>Grinder Emergency stop</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose &amp; tamp function.</li> <li>Unplug power cord from power outlet.</li> </ul>
<b>Grinder running continuously</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No beans in hopper.</li> <li>Tamping fan has been removed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fill hopper with beans.</li> <li>Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose &amp; tamp function.</li> <li>Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft.</li> </ul>

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>WHAT TO DO</b>
<b>Coffee is grinding very coarse, even at low grind settings and/or cannot put the burr back in place</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Upper burr many not be aligned and not inserted properly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Move the grind dial to a coarse setting (i.e. 45), this will make it easier to twist it counter clockwise to remove the upper burr holder. Clean grinds from both the upper and lower burrs. Ensure the dots on the upper burr are aligned before aligning it back to the dot on the lower burr by twisting it clockwise. Move the grind dial back to the original setting.</li> </ul>
<b>Espresso runs out around the edge of the portafilter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portafilter not inserted in the group head correctly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is past the center and is securely locked in place. Rotating past the center will not damage the silicone seal.</li> </ul>
<b>and/or</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>There are coffee grounds around the filter basket rim.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in group head.</li> </ul>
<b>Portafilter comes out of the group head during an extraction</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Always ensure filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee, tamping and inserting into the group head.</li> </ul>
<b>Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Using highly filtered, demineralised or distilled water which is affecting how the machine is designed to function.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no/low mineral content such as highly filtered, demineralised or distilled water. If the problem persists, contact Breville Consumer Support.</li> </ul>
<b>Water does not flow from the group head</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is empty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fill tank. Prime the system by:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Touching the 'Brew' button to run water through the group head for 30 seconds.</li> <li>2) Touching 'Hot Water' to run water through the hot water outlet for 30 seconds.</li> </ol> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank not fully inserted &amp; locked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push water tank in fully and lock latch closed.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Over heated water pump due to back-to-back extraction.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Switch off the machine and unplug from the power outlet and let the machine cool down.</li> </ul>
<b>The machine is 'On' but won't operate</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Switch off the machine, unplug from the power outlet, then plug the machine to the power outlet and turn the machine back on.</li> <li>If problem persists, call Breville Consumer Support.</li> </ul>

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>WHAT TO DO</b>
<b>Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee is ground too finely.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser.</li> <li>• You may have a blockage in scale. Please run the descale process.</li> </ul>
<b>Espresso flows out too quickly</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The coffee is ground too coarsely.</li> <li>• Coffee beans are stale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer.</li> <li>• Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.</li> </ul>
<b>No crema</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee beans are stale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.</li> </ul>
<b>Not enough milk texture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steam wand is blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to 'Cleaning the Steam Wand'.</li> <li>• There may be a blockage due to scale build up. Please run the descale process.</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the froth level accordingly.</li> </ul>
<b>I cannot connect my machine to the Wi-Fi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wrong password entered for the SSID.</li> <li>• Check the router proximity, signal strength might be weak.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug and plug the machine into the powerpoint.</li> <li>• Retry entering Wi-Fi credentials again.</li> <li>• Install the router closer to the appliance for stronger signal strength.</li> </ul>
<b>It is taking a long time to connect to the cloud and taking a long time to initialize</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Router proximity issue.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug and plug the machine into the powerpoint.</li> <li>• Reboot the router.</li> <li>• Retry entering the Wi-Fi credentials again.</li> <li>• If problem persists, call Breville Consumer Support.</li> </ul>
<b>It is taking a long time to download the software update</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wi-Fi signal strength is weak.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restart the coffee machine.</li> <li>• Move the Wi-Fi router closer to the coffee machine.</li> </ul>
<b>Software is downloaded but not installing</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine requires a reboot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug and plug the machine into the powerpoint.</li> <li>• Perform a factory reset</li> <li>• If problem persists, call Breville Consumer Support.</li> </ul>

**PROBLEM****POSSIBLE CAUSE****WHAT TO DO****No Wi-Fi available**

- NO signal coverage, mobile phone or Wi-Fi router available.

- Connect your coffee machine to your mobile phone hot spot.
- Connect your coffee machine to your Wi-Fi router (if available).

**NOTE:** For optimal performance, it is highly recommended to have the machine connected to Wi-Fi for regular software updates.

- It is possible to use the machine without Wi-Fi. If the software version persists on connecting to Wi-Fi, follow these steps on the connection screen:
  - Enter the "Select your network".
  - Select Other if there is no internet.
  - Click the arrow button to skip the Network selection.
  - Click the arrow button to skip the Password entry.
  - A "Connecting" error is likely to occur.

Select Try again and repeat above steps. After the second failed attempt, click Update later to skip Wi-Fi setup.

# QR CODE LINKS



## Extraction Guide

<https://scan.breville.com/bes985/extraction>



## Clean Steam Wand

<https://scan.breville.com/bes985/cleansteamwand>



## Tutorial

<https://scan.breville.com/bes985/tutorials>



## Descale

<https://scan.breville.com/bes985/descale>



## Texture Milk

<https://scan.breville.com/bes985/descale>



## NOTES

# the Oracle™ Jet

Manuel d'instructions – BES985



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

**Breville®**



## TABLE DES MATIÈRES

- 22 Garantie
- 22 Breville® vous recommande la sécurité avant tout
- 27 Composantes
- 28 Accessoires
- 29 Caractéristiques
- 30 Assemblage
- 31 Guide et réglages
- 32 Entretien et nettoyage
- 35 Résolution des problèmes

## GARANTIE

### LIMITÉE DE 2 ANS

La garantie de Breville pour ce produit couvre la réparation ou le remplacement s'il s'avère défectueux en raison de matériaux défectueux, de fabrication ou de fonctionnement défectueux pendant la période de garantie. Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour plus de détails sur la durée de la garantie, pour obtenir une copie imprimée ou pour lire les conditions générales complètes, veuillez scanner le code QR ou visiter [www.breville.com](http://www.breville.com). Vous



QR149

pouvez également appeler le centre de service Breville (voir la quatrième de couverture pour les coordonnées).

## BREVILLE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

## IMPORTANTES PRÉCAUTIONS

**LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ POUR CONSULTATION FUTURE**



- Retirez et jetez tout emballage de manière sécuritaire avant l'utilisation.
- Assurez-vous que le produit est correctement assemblé et déroulez complètement le cordon d'alimentation avant la première utilisation.
- Avant utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil. Si vous avez des questions, veuillez contacter votre fournisseur d'électricité.

- The installation of a residual  
L'installation d'une protection  
contre les surtensions est  
recommandée pour fournir  
une protection supplémentaire  
lors de l'utilisation de tous  
les appareils électriques.  
Des interrupteurs de sécurité  
offrant un courant de  
fonctionnement nominal ne  
dépassant pas 30 mA sont  
recommandés. Consultez un  
électricien pour obtenir des  
conseils professionnels.

- Inspectez régulièrement le  
cordon d'alimentation, la fiche  
d'alimentation et l'appareil  
pour repérer d'éventuels  
dommages. Si l'appareil  
est endommagé, cessez  
immédiatement de l'utiliser  
et retournez-le (l'appareil et  
toutes ses pièces) au centre  
de service Breville autorisé  
le plus proche pour qu'il soit  
examiné, remplacé ou réparé.

- Ne laissez pas le cordon  
d'alimentation pendre sur  
le bord d'une table ou d'un  
comptoir. Ne laissez pas  
le cordon d'alimentation  
toucher des surfaces  
chaudes ni s'emmêler.

- Pour débrancher l'appareil,  
saisissez la fiche et  
retirez-la de la prise. Ne  
tirez jamais sur le cordon  
d'alimentation lui-même.

- Ne touchez pas les surfaces  
chaudes. Assurez-vous  
toujours de laisser refroidir  
l'appareil, le cas échéant.  
Assurez-vous également  
d'éteindre l'appareil en  
appuyant sur l'interrupteur

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

- Une surveillance étroite est  
nécessaire lorsqu'un appareil  
est utilisé par des enfants,  
ou près d'eux. Surveillez les  
enfants pour s'assurer qu'ils  
ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne laissez pas l'appareil  
sans surveillance lors de  
son utilisation. Ne déplacez  
pas l'appareil pendant  
qu'il est en marche.

- Cet appareil n'est pas  
destiné à être utilisé par des  
personnes (y compris les  
enfants) ayant des capacités  
physiques, sensorielles ou  
mentales réduites, ou encore  
un manque d'expérience ou  
de connaissances, à moins  
qu'elles ne soient supervisées  
ou aient reçu des instructions  
sur l'utilisation de l'appareil  
par la personne responsable  
de leur sécurité. Le nettoyage  
et l'entretien par l'utilisateur  
ne doivent pas être effectués  
par des enfants. Gardez  
l'appareil et son cordon hors  
de la portée des enfants.

- De manière à éviter tout  
risque d'étouffement  
pour les jeunes enfants,  
retirez et jetez de manière  
sécuritaire le recouvrement  
de protection installé sur  
la fiche d'alimentation.

- Disposez l'appareil sur une surface stable, propre, sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord du comptoir. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou sur celle-ci, comme un four chaud et un brûleur à gaz ou électrique.
- N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou à l'intérieur d'une armoire.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas vendus ou recommandés par Breville peut entraîner un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement. N'utilisez l'appareil pour aucune autre utilisation que celle prévue. N'utilisez pas l'appareil dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Un mauvais usage peut provoquer des blessures.
- L'usage inadéquat, un appareil mal utilisé ou réparé de manière non professionnelle annulera toute réclamation dans le cadre de la garantie. Dans de tels cas, les réclamations de garantie ne pourront être acceptées.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez la machine, car les surfaces métalliques sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation. L'élément chauffant émettra une chaleur résiduelle après l'utilisation.
- N'ouvrez pas le port de programmation, il est exclusivement réservé au personnel de service autorisé.
- Ne faites pas fonctionner le moulin sans avoir mis le couvercle de la trémie en place. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin de la trémie pendant le fonctionnement.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et fixé dans la tête d'infusion avant de commencer l'extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le processus d'extraction. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des brûlures par la vapeur ou le café chaud.
- Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau chaude ou du lait.
- N'utilisez jamais l'appareil si le réservoir d'eau est vide.
- Soyez prudent après le moussage du lait, car la purge automatique pourrait évacuer la vapeur chaude lorsque la buse à vapeur est abaissée.
- Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et sec. Gardez l'appareil et les accessoires propres.

- Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué par un représentant de service autorisé, dans un centre de service Breville agréé.
- Tout cocktail à base d'alcool est destiné à être utilisé uniquement par les adultes responsables ayant l'âge légal de boire dans leur pays, leur état et/ou leur province. Veuillez utiliser les recettes de manière intelligente et responsable.



### ATTENTION

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins. Utilisez un chiffon et un détergent doux.



### AVERTISSEMENT

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


## AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE MÉMOIRE

Veuillez noter que pour mieux servir nos clients, un stockage interne de mémoire a été intégré à votre appareil. Ce stockage de mémoire se compose d'une petite puce pour collecter certaines informations sur votre appareil, y compris la fréquence d'utilisation de l'appareil et la manière dont votre appareil est utilisé. Dans le cas où votre

appareil nous est renvoyé pour réparation, les informations recueillies sur la puce nous permettent de réparer rapidement et efficacement votre appareil. Les informations collectées constituent également une ressource précieuse dans le cadre du développement de futurs appareils afin de mieux répondre aux besoins de nos clients. La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le ménage où le produit est utilisé. Si vous avez des questions concernant la puce de stockage de mémoire, veuillez nous contacter à [privacy@breville.com](mailto:privacy@breville.com)

## INSTRUCTIONS PROPRES AU FILTRE À EAU

- La cartouche de filtration doit être conservée hors de la portée des enfants.
- Stockez les cartouches de filtration dans un endroit sec et dans leur emballage d'origine.
- Protégez les cartouches de la chaleur et de la lumière directe du soleil.
- N'utilisez pas des cartouches de filtration endommagées.
- N'ouvrez pas les cartouches de filtration.
- En cas d'absence prolongée, videz le réservoir d'eau et remplacez la cartouche.

 Pour vous protéger contre les incendies et les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation, ni toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

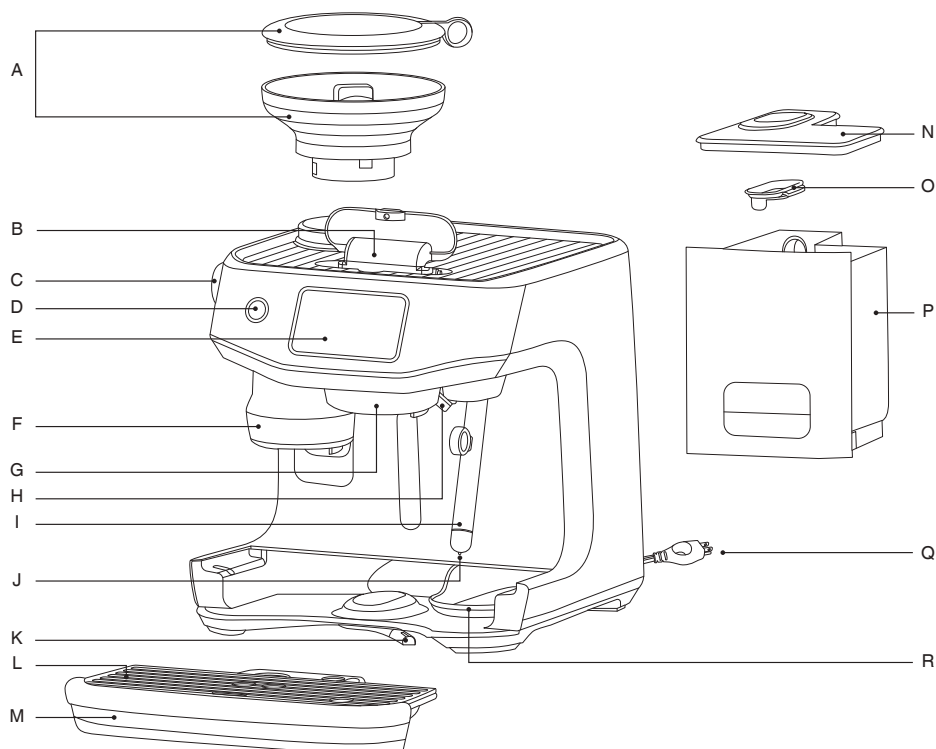
## **INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON COURT**

Votre appareil Breville est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les blessures ou les dommages matériels résultant de la traction, du trébuchement ou de l'enchevêtrement qui pourraient survenir avec un cordon plus long. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence. Si une rallonge est utilisée, (1) les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins aussi élevées que celles de l'appareil, (2) le cordon doit être disposé de manière à ne pas dépasser du comptoir ou de la table, où il pourrait être agrippé par des enfants ou faire trébucher, et (3) la rallonge doit comprendre une prise de terre à 3 broches.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**



## COMPOSANTES



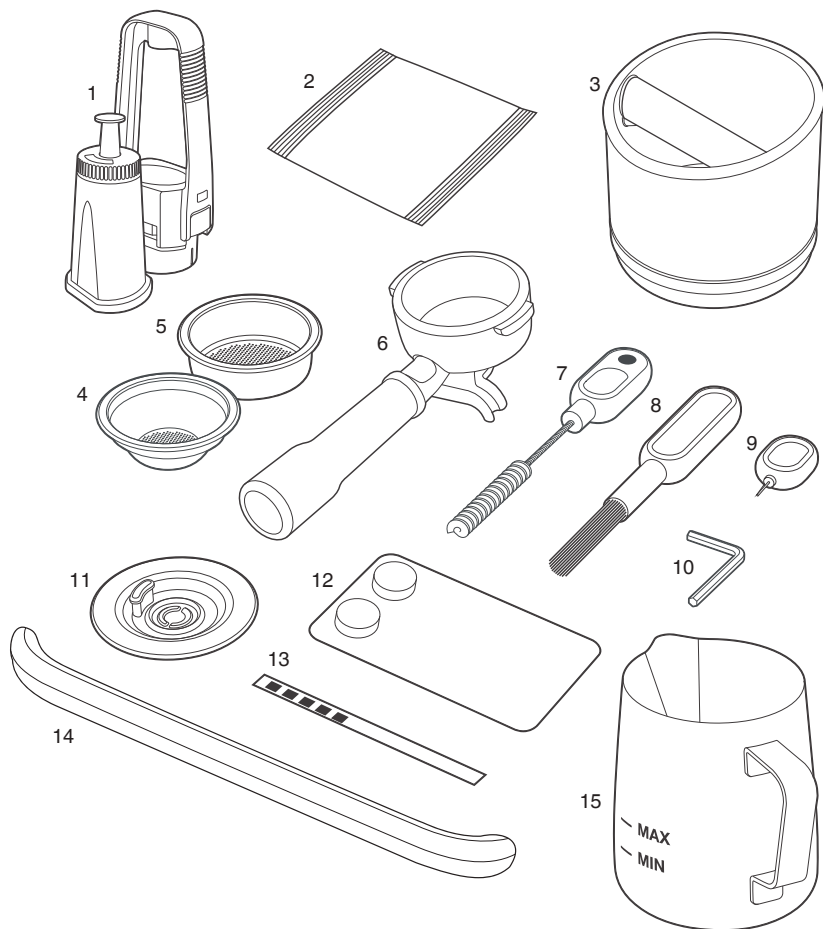
- A. Trémie à grains de 340 g
- B. Remplissage d'eau par le haut à l'avant
- C. Molette de réglage de la taille de mouture
- D. Interrupteur
- E. Écran tactile couleur de 5 pouces
- F. Sortie de mouture et de tassage
- G. Tête d'infusion chauffée de 58 mm
- H. Sortie dédiée à l'eau chaude
- I. Buse à vapeur Auto MilQ™
- J. Capteur de température du lait

- K. Troisième roue du levier avant
- L. Grille de plateau d'égouttement
- M. Plateau d'égouttement
- N. Couvercle du réservoir d'eau
- O. Couvercle avec filet du réservoir d'eau
- P. Réservoir d'eau avec verrou
- Q. Cordon d'alimentation de avec espace de rangement
- R. Plateau de rangement caché pour outils

**Informations énergétiques**  
120 V ~ 60 Hz 1 780 W



## ACCESSORIES



1. Support de filtre et filtre à eau
2. Poudre de détartrage
3. Knock Box™ 10
4. Panier filtre à simple paroi d'une tasse
5. Panier filtre à simple paroi de deux tasses\*
6. Porte-filtre en acier inoxydable de 58 mm
7. Brosse pour la sortie de mouture et aimant de retrait de l'hélice de tassage
8. Brosse de nettoyage
9. Outil de nettoyage pour l'embout de la buse à vapeur
10. Clé hexagonale
11. Disque de nettoyage
12. Pastilles de nettoyage
13. Bandelette-test de dureté de l'eau
14. Couvercle de protection pour le plateau d'égouttement (uniquement compris pour les machines de couleur)
15. Pichet à lait en acier inoxydable

\* Le panier filtre à double paroi de 2 tasses sera déjà placé dans le porte-filtre.



## CARACTÉRISTIQUES

### SYSTÈME DE CHAUFFAGE THERMOJET

Le système de chauffage à la pointe de la technologie est le plus rapide et le plus efficace. Prêt à démarrer en quelques secondes.

### TÊTE D'INFUSION CHAUDE

Garantit une extraction stable et optimisée, qui respecte les spécifications des professionnels. La tête d'infusion chauffée peut être personnalisée par tranches de +/- 1 degré Fahrenheit, selon vos goûts.

### DOSAGE DE MOUTURE ET TASSAGE AUTOMATIQUE

Un moulin à meules coniques de précision intégré en acier trempé qui moud, dose et tasse automatiquement 22 grammes de café directement dans le porte-filtre professionnel de 58 mm.

### AUTO MILQ™

Une micromousse lisse et soyeuse avec des réglages pour les produits laitiers, le soya, les amandes et l'avoine. Températures réglables de 45 °C (113 °F) à 75 °C (167 °F), et 8 niveaux de texture.

### GUIDE DU BARISTA

En détectant automatiquement un espresso sur-extrait ou sous-extrait, le Guide du Barista vous aide à ajuster la taille de la mouture pour obtenir une infusion plus idéale.

### 5 ÉCRAN TACTILE DE 5 POUCES

Une écran dynamique 4 fois plus riche et 20 fois plus puissant qu'auparavant. Vous pouvez balayer l'écran, sélectionner et en profiter en haute résolution.

### CAFÉ FROID

#### Infusion à froid

Infuser à basse température réduit les notes de saveur acides que la chaleur retient. Cela crée un profil de goût lisse et moelleux que vous pouvez déguster seul ou servir de base à vos expériences d'infusion à froid!

#### Espresso froid

L'extraction à basse température produit un espresso riche en saveur, avec une garniture crema, sans les notes lourdes. La fonction d'espresso froid permet de conserver la saveur classique, tout en étant plus douce et plus légère.

#### FILE D'ATTENTE AUTOMATIQUE

La fonction de mise en file d'attente automatique permet de programmer la fonction suivante pour les boissons à base de lait sélectionnées :

- Infusez d'abord le café et mettez le moussage du lait en file d'attente.
- Moussez d'abord le lait et mettez l'infusion du café en file d'attente.

#### PID TEMPERATURE CONTROL

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

#### DEDICATED HOT WATER SPOUT

Dedicated hot water outlet for making americanos, teas, and pre-heating cups.

#### RÉGULATEUR THERMIQUE PID

Le régulateur thermique électronique fournit une température d'eau précise pour obtenir une saveur d'espresso optimale.



# ASSEMBLAGE

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### Préparer la machine

Retirez et jetez les étiquettes et les matériaux d'emballage attachés à votre machine à espresso.

Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et tous les accessoires de la boîte avant de jeter l'emballage.

Retirez le réservoir d'eau situé à l'arrière de la machine en déverrouillant le taquet et en le tirant de la poignée deassage.

Nettoyez les pièces et les accessoires (réservoir d'eau, porte-filtre, paniers filtres et pichet) à l'eau tiède savonneuse. Rincez-les bien, puis séchez-les soigneusement.

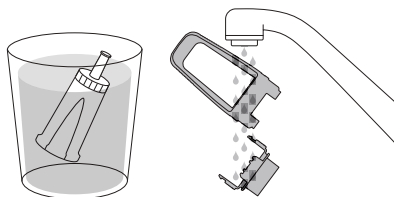


### REMARQUE

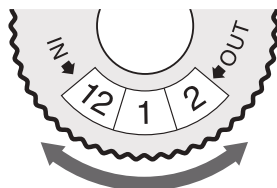
Pour les machines de couleur, un couvercle de protection est inclus pour le plateau d'égouttement. **NE LE JETEZ PAS.**

## INSTALLATION DU FILTRE À EAU

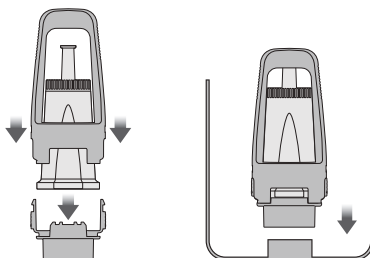
- Retirez le filtre à eau et le support de filtre à eau du sac plastique.
- Faites tremper le filtre dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Rincez le support de filtre à l'eau froide.



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



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



### REMARQUE

Le remplacement du filtre à eau tous les trois mois réduira la nécessité de détartrer la machine. Les filtres peuvent être achetés sur [www.breville.com](http://www.breville.com).



### REMARQUE

Entrez le résultat de la bandelette-test de dureté de l'eau dans la machine. Si le résultat est de 4 ou 5 bars lors de l'analyse, nous vous recommandons vivement de changer de source d'eau. L'eau filtrée prolongera la durée de vie de votre filtre intégré et augmentera les intervalles entre les détartrages, tout en offrant un goût supérieur. Assurez-vous de tester la dureté de l'eau de la source d'eau alternative que vous avez choisie et entrez-la dans la machine en conséquence. Évitez d'utiliser de l'eau trop filtrée, comme de l'eau osmosée, à moins qu'une partie de la teneur en minéraux ne soit réintroduite dans l'eau finale. N'utilisez pas d'eau distillée ou d'eau à teneur nulle ou faible en minéraux, car cela nuira au goût du café.



# GUIDE ET RÉGLAGES

## GUIDES

**Tutoriel de démarrage** - Vous guide à travers le tutoriel de démarrage qui explique comment préparer un café avec la machine.

**Liens vers les codes QR** - Facilite des liens par code QR vers des sections telles que l'assistance, l'enregistrement des machines et les produits d'entretien.

**Comprendre l'Oracle Jet** - Décrit les composants clés de votre machine à café.

## RÉGLAGES

### Réglages des boissons

**Guide du barista** - Activez les recommandations de taille de mouture pendant vos extractions.

**Paramètres de contrôle de l'infusion** - Basculez d'une puissance d'infusion en fonction du temps ou du volume.

**Réglages de température** - Ajustez la température d'infusion.

### Entretien

**Nettoyer la buse à vapeur** - vous guide tout au long du nettoyage de la buse à vapeur pour éliminer tout blocage et améliorer les performances de vapeur.

**Nettoyer la tête d'infusion** - Nettoyez la tête d'infusion des huiles et des résidus. Nécessite une pastille ou de la poudre de nettoyage.

**Détartrage** - Le détartrage permet d'éviter l'accumulation de tartre et de minéraux. Nécessite de la poudre ou de la solution de détartrage.

**Changer le filtre à eau** - Pour s'assurer que la machine puisse utiliser de l'eau propre.

**Bandelette-test de dureté de l'eau** - Configure la dureté de l'eau utilisée par votre machine. Vous aurez besoin d'une bandelette-test non utilisée.

### Paramètres de la machine

**Thème** - Basculez du mode clair au mode foncé.

**Son** - Ajuste le volume de l'interface.

**Luminosité de l'écran** - Luminosité de l'écran - Ajuste la luminosité de l'écran.

**Luminosité des voyants** - Ajuste la luminosité des voyants DEL.

**Unités** - Basculez des unités impériales aux unités métriques.

**Pays et langue** - Sélectionnez votre région et votre langue préférée à l'écran.

**Temps et date** - Réglez l'heure et la date sur l'appareil.

**Wi-Fi** - Connectez-vous au Wi-Fi pour recevoir les dernières mises à jour logicielles.

**Mode de démonstration** - Vidéo en boucle pour présenter les fonctionnalités clés de la machine.

**À propos de la machine** - Affiche le numéro de série et la version du micrologiciel de la machine.

**Réinitialiser les paramètres par défaut** - Utilisez cette fonction pour réinitialiser toutes les valeurs programmables à leurs valeurs d'origine et supprimer toutes les boissons personnalisées.



### AVERTISSEMENT

Ne débranchez pas la machine pendant qu'elle exécute cette fonction.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### ÉCRAN TACTILE EN COULEURS

Veillez garder l'écran tactile sec et propre pour assurer le bon fonctionnement de la machine.

### CYCLE DE NETTOYAGE

L'écran indique un message lorsque le cycle de nettoyage est requis. Il s'agit d'un cycle de rinçage à contre-courant distinct du processus de détartrage. Vous avez également la possibilité de lancer le cycle de nettoyage en sélectionnant un cycle de nettoyage dans les paramètres. Le cycle de nettoyage nettoie la douchette et effectue un rétrolavage de la tête d'infusion pour éliminer l'accumulation de café et d'huiles.

Suivez les instruction à l'écran.

### DÉTARTRAGE

Un message s'affichera lorsqu'un cycle de détartrage est requis.

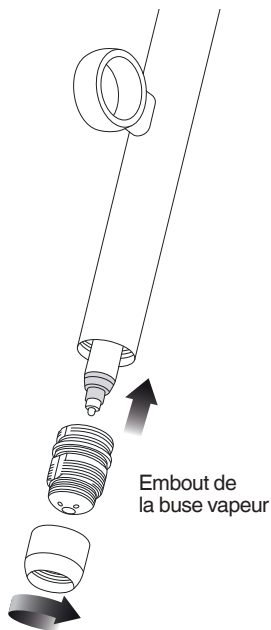
Même en utilisant le filtre à eau fourni, il est recommandé de détartrer la machine s'il y a une accumulation de tartre dans le réservoir d'eau.

Vous pouvez également lancer le cycle de détartrage en sélectionnant « Cycle de détartrage » dans les Réglages

Suivez les instruction à l'écran.

### NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR

- La buse à vapeur doit toujours être nettoyée après le moussage du lait. Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide.
- Si l'un des trous de l'embout de la buse à vapeur se bloque, cela peut réduire les performances de la production de mousse.
- Accédez aux Réglages > Nettoyage de la buse à vapeur et suivez les directives à l'écran.



### REMARQUE

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

## FILTRES 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 d'image du verre et laissez la pression monter pendant 20 secondes, puis touchez l'image du verre pour arrêter et relâcher la pression.

## NETTOYAGE DU FILTRE DE LA DOUCHETTE

- L'intérieur de la tête d'infusion et du filtre de la douchette doit être essuyé avec un chiffon humide pour en extraire les particules de café moulu.
- Purgez périodiquement la machine. Placez un panier filtre dans le porte-filtre, puis placez le porte-filtre dans la tête d'infusion. Touchez de façon continue l'icône d'infusion à l'écran et faites couler un peu d'eau pour rincer tout résidu de café.

## NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT ET DU PLATEAU DE RANGEMENT

- Le bac d'égouttage doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, particulièrement lorsqu'il est plein.
- Pour commencer, retirez la grille du plateau d'égouttement. Soulevez le séparateur de marc de café et jetez le café moulu qui s'y trouve. Nettoyez toutes les pièces avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux. Rincez-les et faites-les sécher soigneusement.
- Vous pouvez retirer le tiroir de rangement (situé derrière le plateau d'égouttement) et le nettoyer avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyeurs, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.

## NETTOYAGE DU BOÎTIER

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

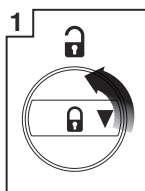


### REMARQUE

Nettoyez manuellement toutes les pièces avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas de nettoyeurs, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces. Ne lavez pas les pièces ou les accessoires dans le lave-vaisselle.

## NETTOYAGE DES MEULES CONIQUES

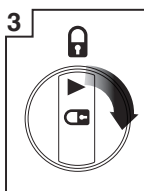
Un nettoyage régulier des meules contribuera à atteindre de bons résultats et une mouture consistante, si importante à la préparation de l'espresso.



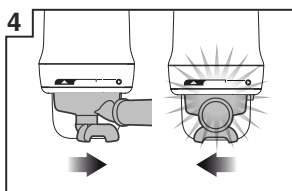
Déverrouiller la trémie



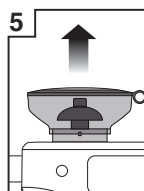
Retirer les grains



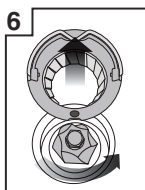
Replacer et verrouiller la trémie



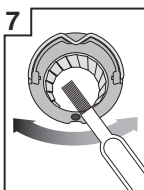
Activer le moulin pour le vider complètement



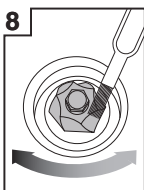
Déverrouiller et retirer la trémie



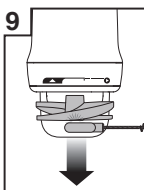
Retirer la meule supérieure



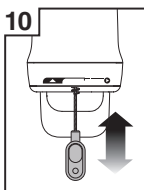
Nettoyez la meule supérieure au moyen d'une brosse à meule



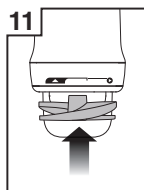
Nettoyez la meule inférieure au moyen d'une brosse à meule



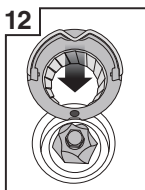
Retirez l'hélice de tassage au moyen de l'aimant de retrait



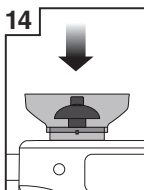
Nettoyez la sortie de mouture au moyen d'une brosse appropriée



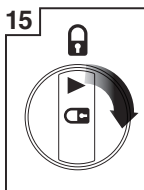
Remplacez manuellement l'hélice de tassage



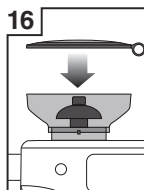
Poussez la meule supérieure jusqu'à ce qu'elle s'enclenche et que vous la verrouillez fermement en position



Une fois que la meule est fermement verrouillée en place, remplacez la trémie dans la machine en toute sécurité.



Verrouiller la trémie



Remplacez le couvercle de la trémie

### REMARQUE

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 endommagerait ou briserait les meules et présenterait même un risque pour la sécurité.

### CONSEIL

Il est recommandé d'utiliser des grains 100 % arabica de qualité avec une date de torréfaction inscrite sur le contenant, plutôt qu'une date de péremption.

Les grains de café sont consommés de façon optimale de 5 à 20 jours après la date de torréfaction. Le café rassis peut s'écouler trop rapidement des becs verseurs du porte-filtre et avoir un goût amer et aqueux.

### RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DE TASSAGE À PARTIR DU COL DE MOUTURE

Éteignez et débranchez la machine de la source d'alimentation. Pour régler la hauteur de tassage, utilisez la clé hexagonale fournie. Tirez l'hélice de tassage vers le bas du collier de mouture, puis tirez vers le bas sur le connecteur du ventilateur à l'intérieur du collier de mouture pour le retirer. Réglez la longueur du connecteur en desserrant la vis au moyen d'une clé hexagonale. Faites-le pivoter jusqu'à la longueur souhaitée.



# RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

## CONNECTER VOTRE ORACLE JET

L'OracleJet est une machine connectée Wi-Fi qui prend en charge le téléchargement de la dernière version logicielle.

Si la machine n'est pas connectée à un Wi-Fi, elle peut quand même être utilisée de la même manière qu'une machine à espresso sans connexion réseau.



## REMARQUE

Nous travaillons constamment à l'amélioration du logiciel, ce qui peut entraîner des modifications des fonctionnalités et des étapes de configuration. Veuillez vous servir des instructions de la dernière version en mettant à niveau le logiciel pour vous guider tout au long du processus de configuration.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
<b>Le moteur du moulin démarre, mais aucun café moulu ne sort de la sortie de mouture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il n'y a pas de grains de café dans la trémie à grains</li> <li>Le moulin et la trémie à grains sont bloqués.</li> <li>Des grains de café sont peut-être coincés dans la trémie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplissez la trémie à grains de grains de café frais.</li> <li>Retirez la trémie à grains. Inspectez la trémie à grains et les meules pour vous assurer qu'il n'y a pas de blocage. Remplacez les pièces et réessayez.</li> </ul>
<b>Le moteur du moulin démarre, mais fonctionne avec un fort bruit de clic</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le moulin est bloqué par un corps étranger ou la chute d'alimentation est bloquée.</li> <li>Le moulin à café s'encrasse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez la trémie à grains, inspectez les meules et retirez tout corps étranger.</li> <li>Nettoyez les meules et la sortie de mouture.</li> <li>Laissez les meules sécher complètement avant de les réassembler. Il est possible d'utiliser un sèche-filtre pour souffler de l'air dans la zone des meules afin d'accélérer le processus de séchage.</li> </ul>
<b>Le moteur du moulin surchauffe</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteignez, débranchez la prise de courant et laissez reposer la machine pendant 5 minutes.</li> </ul>
<b>Impossible de verrouiller la trémie à grains en place</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les grains de café obstruent le dispositif de verrouillage de la trémie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez la trémie à grains. Nettoyez les grains de café du dessus des meules. Remettez la trémie à grains en place.</li> </ul>
<b>Le porte-filtre déborde</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le ventilateur de tassage a été retiré pour être nettoyé et n'a pas été remplacé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que le disque de tassage est correctement assemblé, bien positionné et monté adéquatement sur l'arbre d'entraînement.</li> </ul>
<b>Arrêt d'urgence du moulin</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Tournez le porte-filtre vers la gauche pour arrêter les fonctions automatiques de mouture, de dosage et de tassage.</li> <li>Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.</li> </ul>
<b>Le moulin fonctionne en continu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il n'y a pas de grains dans la trémie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplissez la trémie de grains.</li> <li>Tournez le porte-filtre vers la gauche pour arrêter les fonctions automatiques de mouture, de dosage et de tassage.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'hélice de tassage a été retirée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que le ventilateur de tassage est en position et installé correctement sur l'arbre d'entraînement.</li> </ul>

**PROBLÈME****CAUSES POSSIBLES****CE QU'IL FAUT FAIRE**

**Le café moulu très grossièrement, même à un réglage de mouture faible, et la meule n'est pas en place**

- La meule supérieure n'est pas alignée et n'est pas insérée correctement.

- Réglez la molette de mouture à un réglage grossier (p. ex., 45). Il sera plus facile de la tourner dans le sens antihoraire pour retirer le support de meule supérieur. Nettoyez la mouture des meules supérieure et inférieure. Assurez-vous que les points de la meule supérieure sont alignés avant de les aligner sur le point de la meule inférieure en les faisant tourner dans le sens horaire. Remplacez le sélecteur de mouture à son réglage initial.

**L'espresso coule sur le bord du porte-filtre**

- Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête d'infusion.

- Assurez-vous que le porte-filtre est tourné vers la droite jusqu'à ce que la poignée dépasse le centre et soit bien verrouillée en place. Tourner au-delà du centre n'endommagera pas le joint en silicone.

et/ou

**Le porte-filtre sort de la tête d'infusion pendant une extraction**

- Il y a des grains de café moulu sur le bord du panier filtre.

- Nettoyez l'excédent de café sur le bord du panier filtre après la mouture. Cela assure une bonne étanchéité dans la tête d'infusion.

- Le bord du panier filtre est humide ou le dessous des pattes du porte-filtre est humide. Les surfaces humides réduisent la friction nécessaire pour maintenir le porte-filtre en place sous pression lors de l'extraction.

- Assurez-vous toujours que le panier filtre et le porte-filtre sont soigneusement séchés avant de les remplir de café, de les tasser et de les insérer dans la tête d'infusion.

**Les pompes fonctionnent encore/ La vapeur est très humide/La sortie d'eau chaude fuit**

- Utilisation d'eau filtrée, déminéralisée ou distillée qui influence le fonctionnement de la machine.

- Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau froide et filtrée. Nous vous déconseillons d'utiliser de l'eau à teneur nulle ou faible en minéraux, comme de l'eau filtrée, déminéralisée ou distillée. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.

**L'eau ne coule pas de la tête d'infusion**

- Le réservoir d'eau est vide.

- Remplissez le réservoir. Amorcez le système :  
1) Touchez le bouton d'infusion pour faire couler l'eau dans la tête d'infusion pendant 30 secondes.  
2) Touchez « Eau chaude » pour faire couler l'eau de la sortie d'eau chaude pendant 30 secondes.

- Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et verrouillé.

- Poussez le réservoir d'eau en place et placez le taquet en position fermée.

- La pompe à eau surchauffe en raison d'une extraction inversée.

- Éteignez la machine, débranchez-la de la prise de courant, puis laissez-la refroidir.

**La machine est allumée mais ne fonctionne pas**

- Éteignez la machine, débranchez-la de la prise de courant, puis branchez la machine sur une prise de courant, puis rallumez-la.
- Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
<b>L'espresso ne coule que des becs verseurs du porte-filtre, ce qui limite le débit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café est moulu trop finement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez la taille de mouture à un nombre plus élevé pour obtenir une taille de mouture légèrement plus grossière.</li> <li>Vous avez peut-être un blocage dans la balance. Veuillez lancer le processus de détartrage.</li> </ul>
<b>L'espresso coule trop rapidement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café est moulu trop grossièrement.</li> <li>Les grains de café sont périmés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez la mouture à une taille plus petite pour obtenir une taille de mouture légèrement plus fine.</li> <li>Utilisez des grains de café fraîchement torréfiés dont la date de torréfaction est indiquée, et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.</li> </ul>
<b>Il n'y a pas de crema sur le café</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les grains de café sont périmés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez des grains de café fraîchement torréfiés dont la date de torréfaction est indiquée, et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.</li> </ul>
<b>Pas assez de lait</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La buse à vapeur est bloquée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Référez-vous à la section « Nettoyage de la buse à vapeur ».</li> <li>Il pourrait y avoir un blocage dû à l'accumulation de tartre. Veuillez lancer le processus de détartrage.</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les différentes marques et différents types de lait et substituts de lait ont des textures différentes. Vous devrez peut-être ajuster le niveau de mousse en conséquence.</li> </ul>
<b>Je ne peux pas connecter ma machine au Wi-Fi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mauvais mot de passe saisi pour le sous-domaine.</li> <li>Vérifiez la proximité du routeur. La puissance du signal est peut-être faible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez et branchez la machine sur une prise d'alimentation.</li> <li>Réessayez d'entrer les données d'accès au Wi-Fi.</li> <li>Installez le routeur plus près de l'appareil pour obtenir un signal plus fort.</li> </ul>
<b>Il faut beaucoup de temps pour se connecter au nuage et pour réinitialiser</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problème de proximité du routeur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez et branchez la machine sur une prise d'alimentation.</li> <li>Redémarrez le routeur.</li> <li>Réessayez d'entrer les données d'accès au Wi-Fi.</li> <li>Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.</li> </ul>
<b>Le téléchargement de la mise à jour logicielle prend beaucoup de temps</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La puissance du signal Wi-Fi est faible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Redémarrez la machine à café.</li> <li>Rapprochez le routeur Wi-Fi de la machine à café.</li> </ul>
<b>Le logiciel est téléchargé, mais ne s'installe pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La machine nécessite un redémarrage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez et branchez la machine sur une prise d'alimentation.</li> <li>Effectuez une réinitialisation des réglages d'usine</li> <li>Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.</li> </ul>

## PROBLÈME

## CAUSES POSSIBLES

## CE QU'IL FAUT FAIRE

### Aucun réseau Wi-Fi disponible

- AUCUNE couverture de signal, téléphone mobile ou routeur Wi-Fi disponible.

- Connectez votre machine à café à votre point d'accès au point d'accès au téléphone mobile.
- Connectez votre machine à café à votre routeur Wi-Fi (le cas échéant).

**NOTE :** Pour obtenir des performances optimales, il est vivement recommandé de connecter la machine au Wi-Fi afin d'effectuer régulièrement les mises à jour logicielles.

- Il est possible d'utiliser la machine sans le Wi-Fi. Si la version logicielle persiste lors de la connexion au Wi-Fi, suivez les étapes suivantes sur l'écran de connexion :
  - Sélectionnez votre réseau.
  - Sélectionnez « Autre » si vous n'avez pas d'accès à Internet.
  - Cliquez sur le bouton fléché pour omettre la Sélection du réseau.
  - Cliquez sur le bouton fléché pour omettre la Saisie du mot de passe.
  - Une erreur de « connexion » est susceptible de se produire.

Sélectionnez Réessayer et répétez les étapes ci-dessus. Après la deuxième tentative infructueuse, cliquez sur Mettez à jour plus tard pour omettre la configuration Wi-Fi.

# LIENS CODE QR



## Guide d'extraction

<https://scan.breville.com/bes985/extraction>



## Nettoyage buse vapeur

<https://scan.breville.com/bes985/cleansteamwand>



## Tutoriel

<https://scan.breville.com/bes985/tutorials>



## Détartrage

<https://scan.breville.com/bes985/descale>



## Préparation de la mousse de lait

<https://scan.breville.com/bes985/descale>



## REMARQUE

# the Oracle™ Jet

Manual de Instrucciones – BES985



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

**Breville®**



## CONTENIDO

- 42 Garantía
- 42 Breville® recomienda seguridad ante todo
- 47 Componentes
- 48 Accesorios
- 49 Características
- 50 Montaje
- 51 Guía y configuración
- 52 Cuidado y limpieza
- 55 Solución de problemas

## GARANTÍA

### LIMITADA DE 2 AÑOS

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

escanee el código QR o visite [www.breville.com](http://www.breville.com). Alternativamente, llame al Centro de Servicio de Breville (consulte la contraportada para obtener los detalles de contacto).



QR149

## BREVILLE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

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

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

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

- Retire y deseche cualquier material de empaque de forma segura antes de usar el aparato.
- Antes del primer uso, desenrolle el cable de alimentación por completo y asegúrese de que el equipo esté correctamente ensamblado.
- Antes del primer uso, desenrolle el cable de

alimentación por completo y asegúrese de que el equipo esté correctamente ensamblado.

- Se recomienda la instalación de un interruptor de seguridad de corriente residual para proporcionar seguridad adicional al usar equipos eléctricos. Se recomiendan interruptores de seguridad con una corriente de funcionamiento nominal de no más de 30 mA. Consulte a un electricista para obtener asesoramiento profesional.
- Inspeccione regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el equipo en busca de daños. Si descubre que está dañado de alguna manera, deje de usar el equipo de inmediato y devuélvalo íntegramente al Centro de Servicios Breville autorizado más cercano para examinarlo, reemplazarlo o repararlo.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador. No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes o se enrede.
- Para desenchufar el equipo, tome el enchufe y desconéctelo de la toma de corriente. Nunca jale el cable de alimentación.
- No toque las superficies calientes. Asegúrese de que el equipo se haya enfriado si se va a dejar desatendido,

limpiar, mover, ensamblar o almacenar. Siempre apague la máquina de espresso presionando el botón POWER a la posición OFF. Después de apagarla, desconéctela del tomacorriente.

- Supervise atentamente el uso de cualquier equipo por niños o en su presencia. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté en uso. No mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
- Este equipo no puede ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del equipo por parte de una persona responsable de su seguridad. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños. Mantenga el equipo y su cable fuera del alcance de los niños.
- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este equipo.
- Coloque el equipo sobre una superficie estable, resistente al calor, nivelada y seca y lejos del borde de

- dicha superficie. No haga funcionar el equipo sobre fuentes de calor, como hornos calientes u hornillas de gas o eléctricas, ni cerca de ellas.
- No use el equipo en un espacio cerrado o dentro de una alacena.
  - No utilice accesorios que no sean los provistos con el equipo. El uso de accesorios no comercializados o recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
  - Este aparato es para uso exclusivo en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al previsto. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento. No use el equipo al aire libre. El uso incorrecto puede causar lesiones.
  - Usar el equipo de forma incorrecta o hacerle reparaciones no profesionales anulará cualquier reclamación de garantía. No se aceptará ninguna reclamación de garantía por daños.
  - El equipo no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
  - Tenga cuidado al operar la máquina, ya que las superficies metálicas pueden calentarse durante el uso. La resistencia emite calor residual después de usarse.
  - No abra el puerto de programación, pues es exclusivo para el personal de servicio autorizado.
  - No haga funcionar el molinillo sin la tapa del depósito de café en su lugar. Mantenga los dedos, manos, cabello, ropa y utensilios alejados del depósito durante su funcionamiento.
  - 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. No seguir estas instrucciones podría causar quemaduras por vapor o café a alta temperatura.
  - No llene el depósito de agua con agua caliente o leche.
  - No use el equipo si el depósito de agua está vacío.
  - Tenga cuidado después de texturizar la leche, ya que la función de purga automática emitirá vapor caliente tras bajar el vaporizador.
  - Limpie la superficie exterior con un paño suave y seco. Mantenga el equipo y los accesorios limpios.
  - Cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza debe llevarse a cabo por un representante autorizado en un Centro de servicios de Breville autorizado.
  - Todas las bebidas alcohólicas preparadas con cócteles están

destinadas a ser consumidas únicamente por adultos responsables que tengan la edad legal para consumir alcohol en su respectivo país, estado o provincia. Utilice las recetas de manera prudente y responsable.



## PRECAUCIÓN

Para evitar daños al equipo, no use productos de limpieza alcalinos. Prefiera el uso de un paño y detergente suaves.



## ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesiones, no abra el compartimento de extracción durante el proceso de preparación.

## AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

Tenga en cuenta que el equipo incluye almacenamiento de memoria interna a fin de dar un mejor servicio a nuestros clientes. Este almacenamiento de memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta información sobre su dispositivo, incluida la frecuencia de uso del dispositivo y la forma en que se utiliza. La información que recopila el chip nos permite brindarle un servicio rápido y eficiente en caso de que su equipo necesite reparación.

La información recopilada también sirve como un recurso valioso en el desarrollo de

dispositivos futuros para satisfacer mejor las necesidades de nuestros consumidores.

El chip no recopila ninguna información sobre las personas que usan el producto ni sobre el hogar donde se usa.

Si tiene alguna pregunta sobre el chip de almacenamiento de memoria, póngase en contacto con nosotros en

**privacy@breville.com**

## 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.



Para protegerse contra descargas eléctricas e incendios, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el equipo en agua u otros líquidos.

## **INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO**

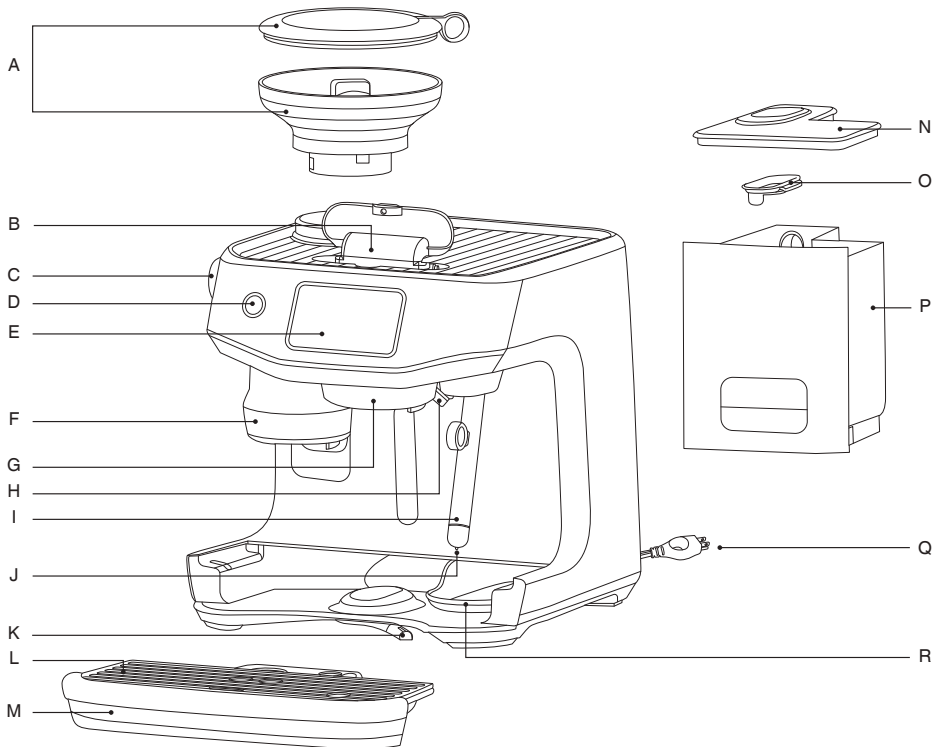
Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo jala o se tropieza con él o si se enreda con otro cable más largo.

Hay cables de alimentación y de extensión desmontables más largos disponibles que se pueden usar con la debida precaución. Si se utiliza un cable de extensión, (1) la capacidad eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la capacidad eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera jalarlo o tropezarse con él accidentalmente y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

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



## COMPONENTES



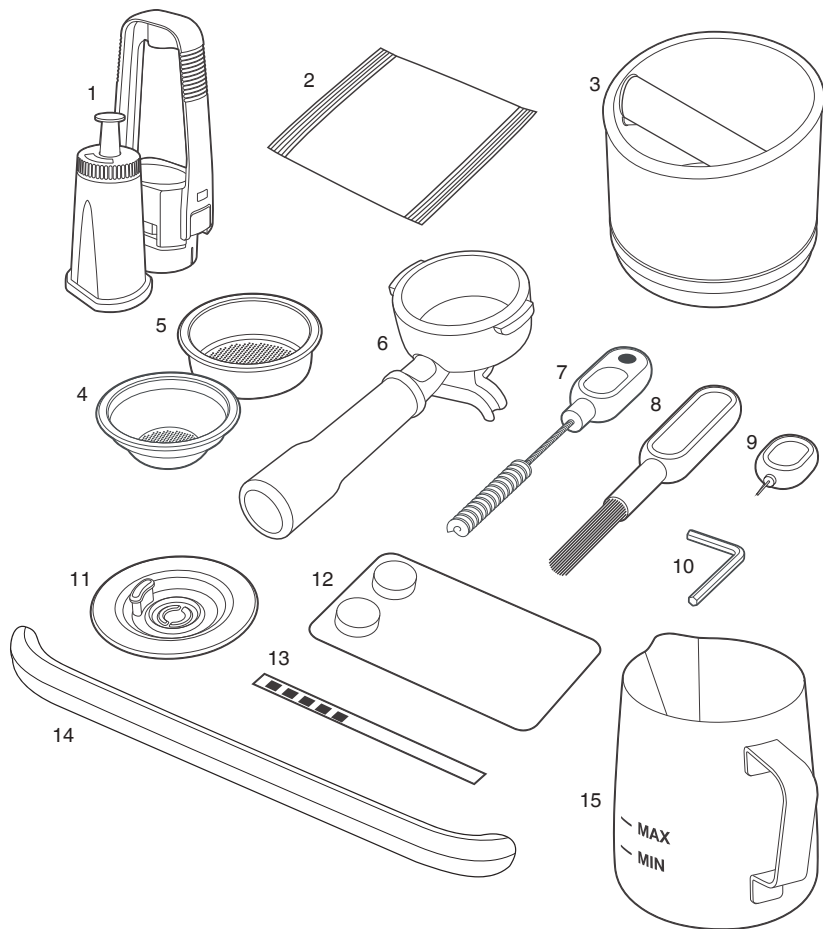
- |  |  |
|--|--|
| A. Depósito de café de 12 oz (340 g)       | K. 3ª rueda en palanca delantera                       |
| B. Relleno de agua superior delantero      | L. Rejilla para la bandeja de goteo                    |
| C. Selector de ajuste del tamaño de molido | M. Bandeja de goteo                                    |
| D. Botón Power (Encendido/apagado)         | N. Tapa del depósito de agua                           |
| E. Pantalla táctil HD de 5 pulgadas        | O. Tapa de malla para el depósito de agua              |
| F. Salida de molido y prensado             | P. Depósito de agua con cierre de pestillo             |
| G. Grupo calentado de 58 mm                | Q. Cable de alimentación con espacio de almacenamiento |
| H. Salida dedicada de agua caliente        | R. Bandeja de almacenamiento oculta para herramientas  |
| I. Vaporizador Auto MilQ™                  |  |
| J. Sensor de temperatura de la leche       |  |

### Información técnica

120 V ~ 60 Hz 1 780 W



## ACCESORIOS



1. Filtro de agua y soporte para el filtro
2. Descalcificador en polvo
3. Knock Box™ 10
4. Filtro no presurizado de 1 taza
5. Filtro no presurizado de 2 tazas\*
6. Portafiltro de acero inoxidable de 58 mm
7. Cepillo para la salida del molinillo e imán para extracción del prensador
8. Cepillo de limpieza
9. Herramienta de limpieza para la punta del vaporizador
10. Llave hexagonal
11. Disco de limpieza
12. Pastillas de limpieza
13. Tira de prueba de dureza del agua
14. Protector de la bandeja de gote (incluido sólo con las máquinas de color)
15. Jarra para leche de acero inoxidable

\* Le panier filtre à double paroi de 2 tasses sera déjà placé dans le porte-filtre.



## CARACTERÍSTICAS

### SISTEMA DE CALEFACCIÓN THERMOJET®

El sistema de calefacción de última generación es nuestro sistema de calefacción más rápido y eficiente. Listo para funcionar en segundos.

### CABEZAL DE GRUPO CON CALEFACCIÓN THERMOJET®

Garantizando una extracción estable y optimizada que cumpla con las especificaciones de nivel profesional. El cabezal del grupo con calefacción se puede personalizar en incrementos de +/- 1 grado Fahrenheit para adaptarlo a sus gustos.

### DOSIFICACIÓN Y PRENSADO DE MOLIENDA AUTOMÁTICA

El molinillo de muela cónica de precisión endurecida totalmente integrado muele, dosifica y prensa automáticamente 22 gramos de café directamente en el portafiltro de estilo profesional de 58 mm.

### AUTO MILQ™

Microespuma suave como la seda con ajustes para lácteos, soja, almendras y avena. Temperaturas ajustables de 113 °F (45 °C) a 167 °F (75 °C) y 8 niveles de textura.

### ASISTENCIA BARISTA

Al detectar automáticamente una toma de espresso extraído en exceso o insuficiente, la asistencia barista le ayuda a ajustar el tamaño del molido para lograr un vertido más ideal.

### PANTALLA TÁCTIL HD DE 5 PULGADAS

Una pantalla dinámica que es 4 veces más rica y 20 veces más potente que antes. Puede deslizar, seleccionar y disfrutar en alta definición.

### CAFÉ FRÍO

#### Cold Brew

La elaboración a temperaturas más bajas reduce las notas de sabor ácido que retienen el calor. ¡Esto crea un perfil de sabor suave y meloso que puede disfrutar solo o formar la base para sus experimentos de cold brew!

#### Espresso frío

El extracto a temperatura más baja produce un espresso cubierto de crema con mucho sabor y sin tonos pesados. La función de espresso frío mantiene el sabor clásico y al mismo tiempo tiene un cuerpo más suave y ligero.

### COLA AUTOMÁTICA

La cola automática es una función que permite secuenciar la siguiente función durante las bebidas a base de leche seleccionadas:

- Prepare el café primero y haga cola para el espumado de la leche.
- Primero, espume la leche y ponga en cola la preparación del café.

### CONTROL DE TEMPERATURA PID

El control electrónico de temperatura ofrece una temperatura precisa del agua para un sabor óptimo del espresso.

### BOQUILLA EXCLUSIVA PARA AGUA CALIENTE

Boquilla exclusiva para agua caliente para preparar americanos, té y precalentar tazas.

### DOBLE TOQUE

Toque dos veces los iconos de moler, preparar o vapor para purgar automáticamente el sistema y dejarlo listo para su preparación.



# MONTAJE

## ANTES DEL PRIMER USO

### Preparar la máquina

Retire y deseche todas las etiquetas y materiales de empaque adheridos a la máquina de espresso.

Asegúrese de haber sacado todas las piezas y accesorios de la caja antes de desechar el empaque.

Retire el tanque de agua ubicado en la parte posterior de la máquina, desbloqueando el pestillo y sacando el tanque de agua de la manija del pestillo.

Limpie las piezas y accesorios (depósito de agua, portafiltro, filtros, jarra) con agua tibia y un detergente para platos no abrasivo. Enjuague bien y luego seque por completo.

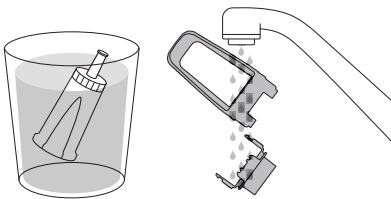


### NOTA

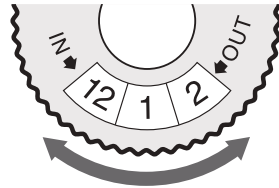
En las máquinas con color, se incluye el protector de la bandeja de goteo. **NO LA DESECHE.**

### INSTALAR EL FILTRO DE AGUA

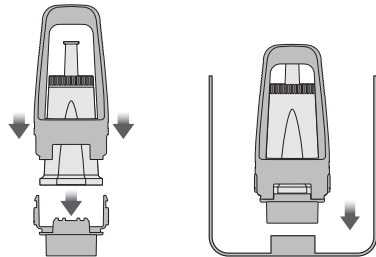
- Retire el filtro de agua y el soporte de su bolsa.
- Sumerja el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Lave el soporte del filtro con agua fría.



- Establezca el recordatorio para el siguiente mes de reemplazo. Se recomienda sustituir 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.



### NOTA

Reemplazar el filtro de agua cada tres meses disminuirá la necesidad de descalcificar la máquina. Los filtros se pueden comprar en [www.breville.com](http://www.breville.com)



### NOTA

Introduzca el resultado de la prueba de dureza del agua en la máquina. Si el resultado es de 4 o 5 barras cuando se realiza la prueba, recomendamos ampliamente cambiar a una fuente de agua alternativa. El agua filtrada prolongará la vida útil del filtro incorporado y los intervalos de descalcificación, además de brindar un sabor superior. Asegúrese de probar la dureza del agua de la fuente de agua alternativa que ha elegido e introdúzcala en la máquina en como corresponda. Evite el uso de agua demasiado filtrada, como agua RO, a menos que se agregue algo de contenido mineral al agua final. Nunca utilice agua destilada o agua con bajo o nulo contenido mineral, ya que esto afectará el sabor del café.



# GUÍA Y CONFIGURACIÓN

## GUIAS

**Tutorial de inicio** - Lo introduce al tutorial de inicio sobre cómo preparar un café con la máquina.

**Enlaces de códigos QR** - Proporciona enlaces de códigos QR a áreas como soporte, registro de máquinas y productos de mantenimiento.

**Entender su Oracle® Jet** - Describe los componentes clave de su cafetera.

## AJUSTES

### Configuración de bebidas

**Asistencia baristas** - Actívelo para obtener recomendaciones sobre el tamaño de molienda durante sus extracciones.

**Configuraciones de control de preparación** - Cambie entre salida de preparación basada en tiempo o volumen.

**Ajustes de temperatura** - Ajuste la temperatura de preparación.

### Mantenimiento

**Limpiar el vaporizador:** lo guía a través de la limpieza del vaporizador para eliminar cualquier obstrucción y lograr un mejor rendimiento de la vaporización.

**Limpe el grupo del cabezal-** Limpia el cabezal del grupo de aceites y residuos. Requerirá una pastilla o polvo de limpieza para espresso.

**Descalcificación:** la descalcificación evita el exceso de minerales y la acumulación de sarro. Requerirá polvo o solución descalcificadora.

**Cambiar filtro de agua** - Asegurarse de que la máquina tenga agua limpia para usar.

**Prueba de dureza del agua** - Configurar la dureza del agua que está utilizando su máquina. Necesitará una tira reactiva sin usar.

### Configuración de la máquina

**Tema:** cambiar entre el modo claro u oscuro.

**Sonido:** ajustar el volumen de la interfaz.

**Brillo de la pantalla:** ajustar el brillo de la pantalla.

**Brillo de la luz:** ajustar el brillo de las luces LED.

**Unidades:** cambiar entre unidades imperiales y métricas.

**País e idioma:** seleccionar su región e idioma preferido en la pantalla.

**Hora y fecha:** configurar la hora y la fecha en la máquina.

**Wifi** - Conéctese a Wi-Fi para recibir las últimas actualizaciones de software.

**Modo de demostración:** reproducción en bucle de video para mostrar las características clave de la máquina.

**Acerca de la máquina** - Muestra el número de serie y la versión de firmware de la máquina.

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



### ADVERTENCIA

No desenchufe la máquina mientras esté realizando esta función.



## CUIDADO Y LIMPIEZA

### PANTALLA TÁCTIL A COLOR

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

### 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. También existe la opción de iniciar el ciclo de limpieza eligiendo 'Ciclo de limpieza' en 'Configuración'. El ciclo de limpieza limpia la ducha y enjuaga el cabezal del grupo para eliminar la acumulación de café y aceites.

Siga las instrucciones en pantalla.

### DESCALCIFICACIÓN

Aparecerá un mensaje cuando se requiera un ciclo de descalcificación.

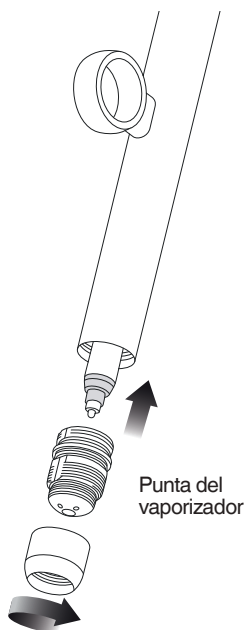
Incluso con el filtro de agua incluido, se recomienda descalcificar si hay acumulación de sarro en el tanque de agua.

También existe la opción de iniciar el ciclo de descalcificación eligiendo 'Ciclo de descalcificación' en 'Configuración'.

Siga las instrucciones en la pantalla.

### LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- La buse à vapeur doit toujours être nettoyée el vaporizador siempre debe limpiarse después de espumar la leche. Limpie el vaporizador con un paño húmedo.
- Si alguno de los orificios de la punta del vaporizador se obstruye, puede reducir el rendimiento de la espuma.
- Vaya a 'Configuración' > 'Limpieza del vaporizador' y siga la guía en pantalla.



### NOTA

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 de la imagen de cristal y permita que se acumule presión durante 20 segundos, luego toque la imagen de cristal para detener y liberar la presión.

## 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.

## LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y DE ALMACENAMIENTO

- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse periódicamente, especialmente cuando esté llena.
- Retire la rejilla de la bandeja de goteo. Levante el separador de café molido y deseche los posos de café. Lave todas las piezas en agua tibia y jabón con un paño suave. Enjuague y seque bien.
- La bandeja de almacenamiento (detrás de la bandeja de goteo) se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo. No use limpiadores abrasivos, esponjas o paños que puedan rayar la superficie.

## LIMPIEZA DE LA PARTE EXTERIOR

Le boîtier peut être nettoyé avec un chiffon doux et humide et essuyé avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient égratigner la surface.

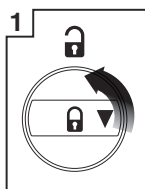


### NOTA

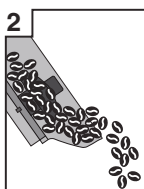
La carcasa exterior y la bandeja de calentamiento de tazas se pueden limpiar con un paño suave y húmedo. Pula con un paño suave y seco. No use limpiadores abrasivos, almohadillas o paños que puedan rayar la superficie.

## LIMPIEZA DE LAS MUELAS CÓNICAS

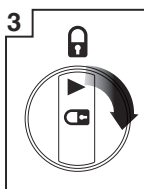
Limpiar con frecuencia contribuye a que las muelas procesen los granos de forma consistente, algo esencial a la hora de moler café expreso.



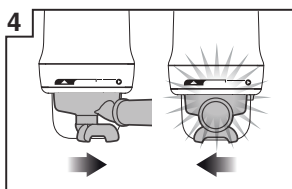
Desbloquee el depósito.



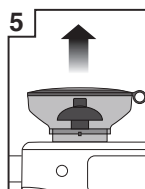
Retire los granos.



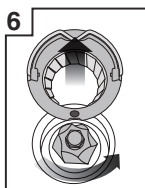
Reemplace y bloquee el depósito.



Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío.



Desbloquee y retire el depósito.



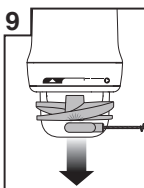
Retire la muela superior.



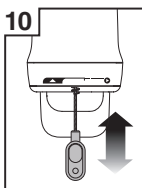
Limpie la rebaba superior con un cepillo para rebabas



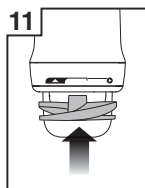
Limpie la rebaba inferior con un cepillo para rebabas



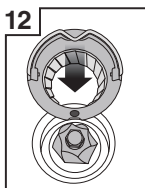
Retire el ventilador de prensado con el imán de extracción de prensado



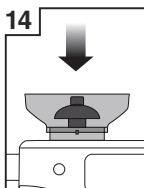
Limpie la salida de molido con un cepillo de salida de molido



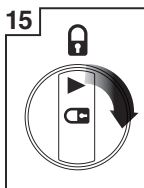
Reemplace el ventilador de prensado a mano



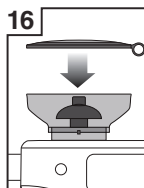
Presione la rejilla superior hasta que haga clic y quede firmemente bloqueada en su posición.



Con la rejilla firmemente bloqueada en su posición, vuelva a colocar de forma segura la tolva en la máquina



Bloquee el depósito.



Reemplace la tapa de la tolva



### NOTA

Esta máquina está diseñada únicamente para granos de café tostados enteros. Evite moler granos de café verdes sin tostar y poco tostados. Son densos y no lo suficientemente quebradizos como para pasarlos por un molinillo. Esto dañará o romperá el molinillo e incluso representará un riesgo para la seguridad.



### CONSEJO

Se recomienda utilizar granos 100 % Arábica de calidad con la fecha "Tostado el" estampada en la bolsa, no la fecha "Consumir antes de" o "Mejor antes de".

Los granos de café se consumen mejor entre 5 y 20 días después de la fecha de "tostado". El café rancio puede salir demasiado rápido por las boquillas del portafiltro y tener un sabor amargo y acuoso.



### AJUSTE DE LA ALTURA DEL PRENSADO DESDE EL COLLAR DE MOLIENDA

Apague y desconecte la máquina de la fuente de alimentación. Para ajustar la altura de prensado, utilice la llave hexagonal proporcionada. Jale el ventilador de la prensa hacia abajo desde el collar de molienda y luego jale hacia abajo del acoplamiento del ventilador dentro del collar de molienda para retirarlo. Ajustar la longitud del acoplamiento aflojando el sujetador con la llave hexagonal y girando el acoplamiento a la longitud deseada.



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## CONECTANDO SU ORACLE® JET

Oracle® Jet es una máquina habilitada para Wi-Fi que admitirá la descarga de la última versión del software.

Si la máquina no está conectada a una red Wi-Fi, aún puede funcionar como una máquina de café espresso sin conexión de red.



## NOTA

Trabajamos constantemente para mejorar el software que puede generar cambios en la funcionalidad y los pasos de configuración. Confíe en las instrucciones de la última versión actualizando el software para guiarle a través del proceso de configuración.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
<b>El motor del molinillo arranca pero no sale café molido por la salida de molienda</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No hay granos de café en el depósito de granos.</li> <li>El molinillo/depósito de granos está bloqueado.</li> <li>Es posible que el grano de café se haya quedado atascado en el depósito.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llene el depósito de café con granos frescos</li> <li>Retire el depósito de café. Inspeccione el depósito de granos y las rebabas de molido en busca de obstrucciones. Reemplace las piezas e inténtelo nuevamente.</li> </ul>
<b>El motor del molinillo arranca pero funciona con un fuerte "clic"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es posible que el grano de café se haya quedado atascado en el depósito.</li> <li>Molinillo que obstruye la humedad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retire el depósito de granos, inspeccione las rebabas y retire cualquier objeto extraño.</li> <li>Limpie las rebabas y la salida de molido.</li> <li>Deje que las rebabas se sequen completamente antes de volver a ensamblarlas. Es posible utilizar un secador de cabello para soplar aire en el área de las rebabas y acelerar el proceso de secado.</li> </ul>
<b>Sobrecalentamiento del motor del molinillo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Apagar y desenchufar de la toma de corriente y dejar reposar la máquina durante 5 minutos.</li> </ul>
<b>No se puede bloquear el depósito de granos en su posición</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los granos de café obstruyen el dispositivo de bloqueo del depósito de granos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retire el depósito de café. Retire los granos de café de la parte superior de las rebabas. Vuelva a bloquear el depósito de granos en su posición.</li> </ul>
<b>El portafiltro se sobrellena</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El ventilador del prensado se quitó para limpiarlo y no se reemplazó.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique que el ventilador de prensado esté correctamente ensamblado, en posición y montado correctamente en el eje.</li> </ul>
<b>Parada de emergencia del molinillo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Gire el portafiltro hacia la izquierda para detener la función automática de molido, dosificación y prensado.</li> <li>Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.</li> </ul>
<b>Molinillo funcionando continuamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No hay granos en el depósito.</li> <li>Se ha eliminado el ventilador de prensado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llene el depósito con granos.</li> <li>Gire el portafiltro hacia la izquierda para detener la función automática de molido, dosificación y prensado.</li> <li>Verifique que el ventilador de prensado esté en su posición y montado correctamente en el eje.</li> </ul>

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA POSIBLE</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
<b>El café se muele muy grueso, incluso en ajustes de molido bajos y/o no puede volver a colocar el molinillo en su lugar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es posible que las rebabas superiores no estén alineadas y no se inserten correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mueva el dial de molienda a una posición gruesa (es decir, 45), esto hará que sea más fácil girarlo en el sentido contrario a las manecillas del reloj para quitar el prensado superior. Limpie el molinillo de las rebabas superiores e inferiores. Asegúrese de que los puntos del prensado superior estén alineados antes de alinearlos nuevamente con el punto del molinillo inferior girándolo en el sentido de las manecillas del reloj. Mueva el dial de molienda nuevamente a la configuración original.</li> </ul>
<b>El espresso se sale por el borde del portafiltro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portafiltro no insertado correctamente en el cabezal del grupo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el portafiltro esté girado hacia la derecha hasta que el mango pase el centro y quede firmemente bloqueado en su lugar. Girar más allá del centro no dañará el sello de silicona.</li> </ul>
<b>y/o</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hay posos de café alrededor del borde del filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el exceso de café del borde de la canasta del filtro después de molerlo para asegurar un sellado adecuado en el cabezal del grupo.</li> </ul>
<b>El portafiltro sale del cabezal del grupo durante una extracción</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El borde de la canasta del filtro está mojado o la parte inferior del arrastre del portafiltro está mojado. Las superficies húmedas reducen la fricción necesaria para mantener el portafiltro en su lugar mientras está bajo presión durante una extracción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese siempre de que la cesta del filtro y el portafiltro estén completamente secos antes de llenarlos con café, presionando e insertándolos en el cabezal del grupo.</li> </ul>
<b>Las bombas continúan funcionando / El vapor está muy húmedo / Hay fugas en la salida de agua caliente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usar agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada que esté afectando el funcionamiento de la máquina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recomendamos utilizar agua fría y filtrada. No recomendamos el uso de agua sin o con bajo contenido mineral, como agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Si el problema persiste, comuníquese con Atención al consumidor de Breville.</li> </ul>
<b>El agua no fluye desde el cabezal del grupo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El tanque de agua está vacío.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llene el tanque. Purgue el sistema de la siguiente manera: <ol style="list-style-type: none"> <li>Toque el botón 'Preparar' para hacer correr agua a través del cabezal del grupo durante 30 segundos.</li> <li>Toque 'Agua caliente' para hacer correr agua a través de la salida de agua caliente durante 30 segundos.</li> </ol> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>El tanque de agua no está completamente insertado y bloqueado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Empuje el tanque de agua hacia adentro completamente y cierre el pestillo.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bomba de agua sobrecalentada debido a extracción consecutiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apague la máquina, desconéctela de la toma de corriente y deje que se enfríe.</li> </ul>
<b>La máquina está 'encendida' pero no funciona</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Apague la máquina, desconéctela de la toma de corriente, luego enchufe la máquina a la toma de corriente y vuelva a encenderla.</li> <li>Si el problema persiste, llame a Atención al consumidor de Breville.</li> </ul>
<b>El espresso solo gotea por las boquillas del portafiltro, flujo restringido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El café está molido demasiado fino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste el tamaño del molido a un número mayor para que el tamaño del molido sea un poco más grueso.</li> <li>Es posible que tenga una obstrucción en la escala. Ejecute el proceso de descalcificación.</li> </ul>

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
<b>El espresso sale demasiado rápido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café está molido demasiado grueso.</li> <li>• Los granos de café están rancios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste el tamaño de molienda a un número más bajo para que el tamaño de molienda sea un poco más fino.</li> <li>• Utilice granos de café recién tostados con fecha de "tostado el" y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.</li> </ul>
<b>Sin crema</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los granos de café están rancios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice granos de café recién tostados con fecha de "tostado el" y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.</li> </ul>
<b>No hay suficiente espumado de la leche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El vaporizador está bloqueado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte 'Limpieza del vaporizador'.</li> <li>• Puede haber un bloqueo debido a la acumulación de sarro. Ejecute el proceso de descalcificación.</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las diferentes marcas y tipos de leche y alternativas a la leche tendrán una textura diferente. Es posible que tenga que ajustar el nivel de espuma en consecuencia.</li> </ul>
<b>No puedo conectar mi máquina al Wi-Fi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ingresó una contraseña incorrecta para el SSID.</li> <li>• Verifique la proximidad del enrutador; la intensidad de la señal puede ser débil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenchufe y conecte la máquina al powerpoint.</li> <li>• Vuelva a intentar ingresar las credenciales de Wi-Fi nuevamente.</li> <li>• Instale el enrutador más cerca del aparato para obtener una intensidad de señal más fuerte.</li> </ul>
<b>Está tardando mucho en conectarse a la nube y en inicializarse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problema de proximidad del enrutador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenchufe y conecte la máquina al powerpoint.</li> <li>• Reinicie el enrutador.</li> <li>• Vuelva a intentar ingresar las credenciales de Wi-Fi nuevamente.</li> <li>• Si el problema persiste, llame a Atención al consumidor de Breville.</li> </ul>
<b>Está tardando mucho en descargar la actualización del software</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La intensidad de la señal de Wi-Fi es débil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinicie la máquina de café.</li> <li>• Acerque el enrutador Wi-Fi a la máquina de café.</li> </ul>
<b>El software se descarga pero no se instala</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La máquina requiere un reinicio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenchufe y conecte la máquina al powerpoint.</li> <li>• Realizar un restablecimiento de fábrica</li> <li>• Si el problema persiste, llame a Atención al consumidor de Breville.</li> </ul>

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
<p><b>No hay Wi-Fi disponible</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NO hay cobertura de señal, teléfono móvil o enrutador WiFi disponible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conecte su máquina de café a su punto de acceso de teléfono móvil.</li> <li>• Conecte su máquina de café a su enrutador Wi-Fi (si está disponible).</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> Para un rendimiento óptimo, es muy recomendable tener la máquina conectada a Wi-Fi para contar con actualizaciones de software periódicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es posible utilizar la máquina sin Wi-Fi. Si la versión del software persiste al conectarse a Wi-Fi, siga estos pasos en la pantalla de conexión: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ingrese en "Seleccione su red".</li> <li>– Seleccione Otro si no hay Internet.</li> <li>– Haga clic en el botón de flecha para omitir la Selección de red.</li> <li>– Haga clic en el botón de flecha para omitir la Entrada de contraseña.</li> <li>– Es probable que se produzca un error de "Conectando".</li> </ul> </li> <li>• Seleccione Intentar nuevamente y repita los pasos anteriores. Después del segundo intento fallido, haga clic en Actualice más tarde para omitir la configuración de Wi-Fi.</li> </ul>

# ENLACES DE CÓDIGO QR



## Guía de extracción

<https://scan.breville.com/bes985/extraction>



## Limpieza del vaporizador

<https://scan.breville.com/bes985/cleansteamwand>



## Tutorial

<https://scan.breville.com/bes985/tutorials>



## Descalcificación

<https://scan.breville.com/bes985/descale>



## Espumado de la leche

<https://scan.breville.com/bes985/descale>

## Breville Service Center

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

## Atención al Consumidor Breville

<b>Mexico</b>	<b>Dir.:</b>	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
	<b>Tel.:</b>	1-800-953-1668
	<b>Sitio web:</b>	<a href="http://breville.mx/support">breville.mx/support</a>

# Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2024.

- 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.

BES985 Series • Séries • Serie

USCM – C24