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
8 Components
9 Accessories
10 Features
11 Connecting to your Espresso Machine
24 Assembly
26 Care & Cleaning
31 Troubleshooting

Limited Product Warranty

Breville's warranty for this product covers the repair or replacement if it's found to be defective due to faulty materials, workmanship, or function within the warranty period. All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our warranty. For details on length of warranty, to obtain a printed copy or to read full terms and conditions please scan the QR code or visit www.breville.com. Alternatively, call the Breville Service Center (see back cover for contact details).

QR149

BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville® we are very safety conscious. We design and manufacture 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 and water 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

- This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to connect the interference by one or more of the following measures:
- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio / TV technician for help.

CAUTION

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

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

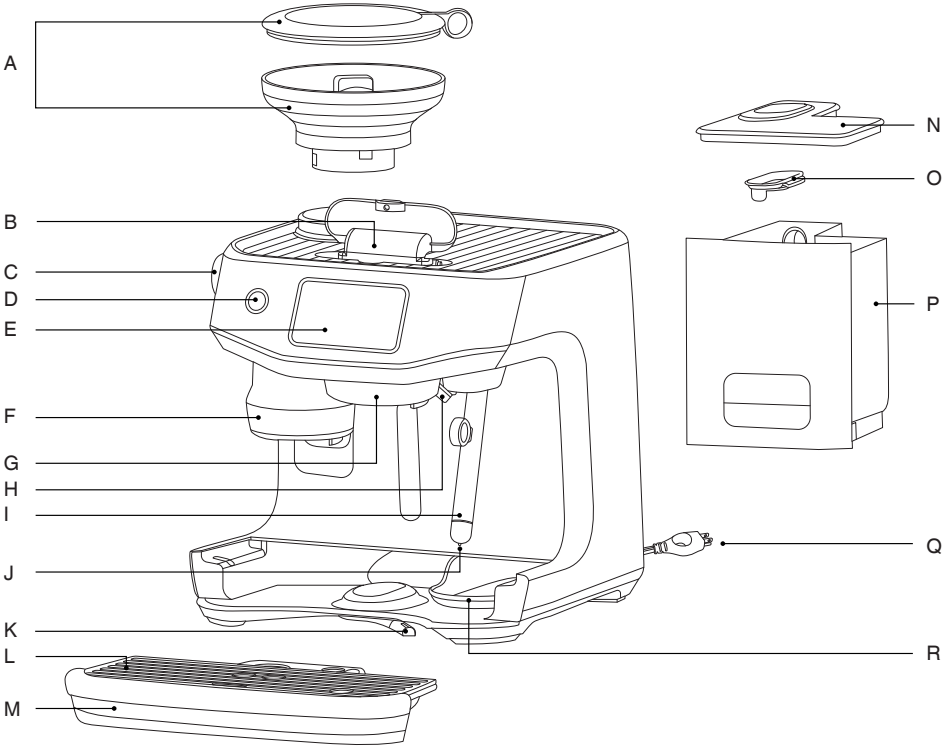
- **INGESTION HAZARD**: This product contains a button cell or coin battery.
- **DEATH** or serious injury can occur if ingested.
- A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as **2 hours**.
- **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**.
- **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

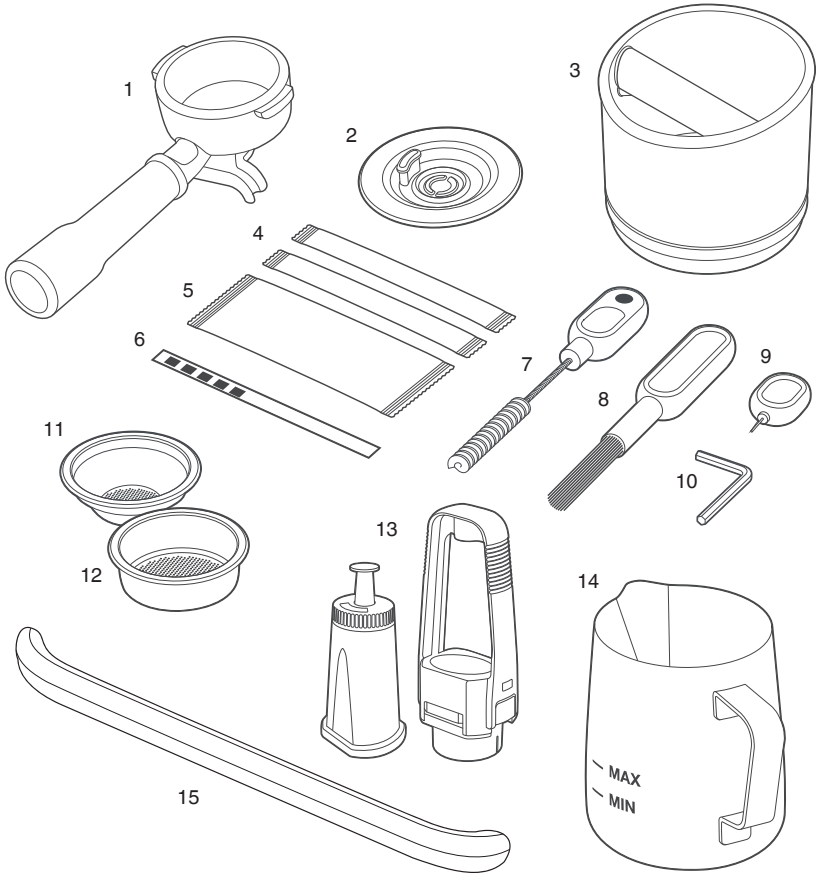


A. 340g bean hopper
B. Front top water fill
C. Grind size adjustment dial
D. Power button
E. 5 inch HD touch screen
F. Grind and tamp outlet
G. Heated 58mm group head
H. Dedicated hot water outlet
I. Auto MilQ™ steam wand
J. Milk temperature sensor
K. Front lever 3rd wheel
L. Drip tray grill
M. Drip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

Rating Information

120 V ~ 60 Hz 1 780 W

Accessories



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

* 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.

BREVILLE+ COFFEE APP

The coffee app unlocks connectivity features including notifications, tutorials, and more. Simply download the Breville+ Coffee app and pair your machine to access these features.

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 WATERSPOUT

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.

Connecting to your Espresso Machine

The Oracle™ Jet can be paired to a mobile device using the Breville+ Coffee App. If the appliance is not connected to the Wi-Fi, the espresso machine can still be operated in the same way as an espresso machine with no network connection.

NOTE

The Coffee App is only available in selected countries and may not be accessible in all regions. Please check your local app store for availability.

NOTE

We are constantly working to improve the Breville+ Coffee App, which may lead to changes in functionality and setup steps. Please rely on the instructions in the latest version of the App to guide you through the setup process.

INITIAL SET-UP

1. Download the Breville+ Coffee App from Apple App Store or Google Play Store on your mobile device.
2. Create an account.
3. Turn on the appliance for the first time, and follow the prompts, proceed to the screen with the pairing QR code.
4. On your mobile device, press ‘Add Oracle™ Jet’ on the appliance tab.
5. Scan QR code from the appliance.

NOTE

If you are pairing later, you can find the QR code in Settings > Connectivity > Connect to app in your Espresso Machine

Connecting the Precision Scale™ Duo via Bluetooth®

This guide describes how to pair the Precision Scale Duo with the BES985 espresso machine using Bluetooth.

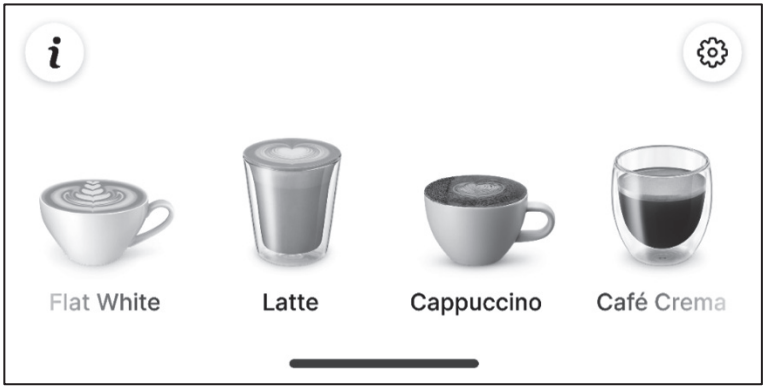
Before You Begin

Place the scale within close range of the espresso machine, power it on, and confirm that Bluetooth is enabled on the scale. Refer to the scale user manual for instructions.

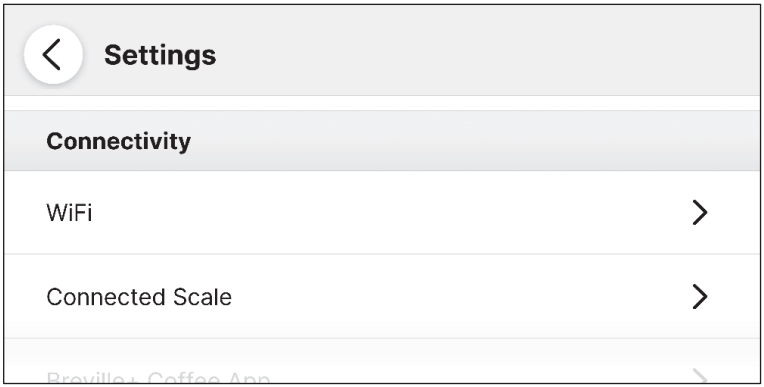
Pairing Procedure

1. Power on the espresso machine

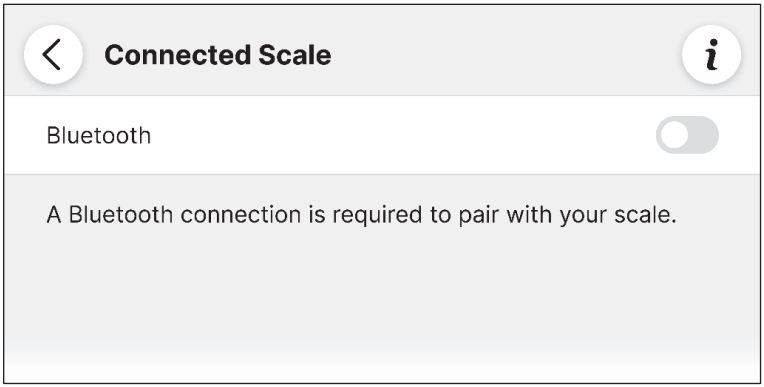
2. On the display screen, tap the Settings icon.

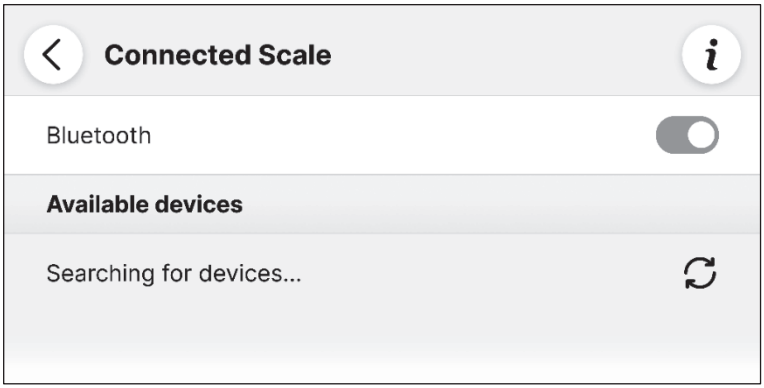


3. Scroll to Connectivity, then select Connected Scale.

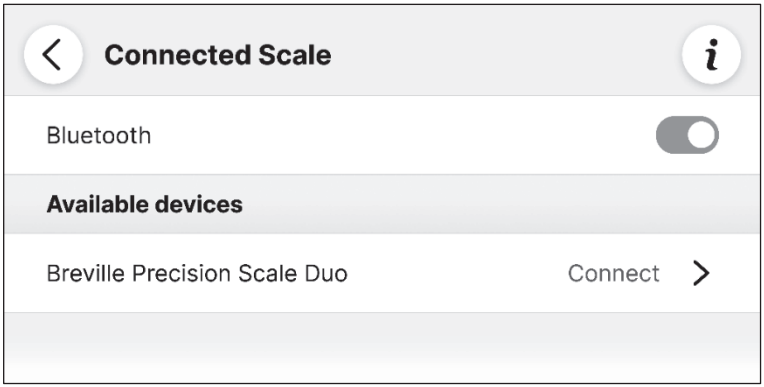


4. Set Bluetooth to ON. The machine begins searching for nearby scales.





5. Select the Breville coffee scale from the list, then tap Connect.



6. Wait for pairing to complete. This may take several seconds.



Result

The display confirms a successful connection. The scale is now paired and ready to use.



NOTE

If pairing fails, confirm the scale is powered on and within range, then repeat the procedure.

Tap **Get Started** to begin the onboarding tutorial. A chevron appears at the end of each animation — tap it to continue to the next step and advance through to each screen until the tutorial is complete. The display shows a series of tutorial illustrations covering Brew by Weight in Auto Mode, Brew Settings, Adjusting the Weight Target, Scale Button Settings, Scale Status Icons, Brew by Weight in Manual Mode, Auto Tare, and Auto Stop

TIP: The quick start guide is printed on the reverse side of the coffee scale's silicone mat.

AUTO MODE OPERATION

1. Select your drink from the carousel. A default target weight of 45 g is displayed.

2. To adjust the target weight, tap the weight value beneath the drink icon (default: 45 g) and select your desired target weight. Tap the drink icon once to save target weight.

3. Insert the portafilter into the grinding cradle.

4. Grind the coffee.

5. Insert the portafilter into the group head and lock it firmly.

6. Place the coffee scale beneath the group head.

7. Place your cup on the scale.

NOTE:

Do not press any buttons on the scale — manual taring is unnecessary, as the scale auto-tares when extraction begins. When paired with the machine, the scale's Auto Modes 1 and 2 are overridden, and the machine controls operation.

8. Tap the drink icon to begin extraction. The scale will automatically tare as extraction begins.

9. The weight and timer will remain synchronised between the scale and the espresso machine during extraction.

10. Extraction will stop automatically when the selected target weight is reached.

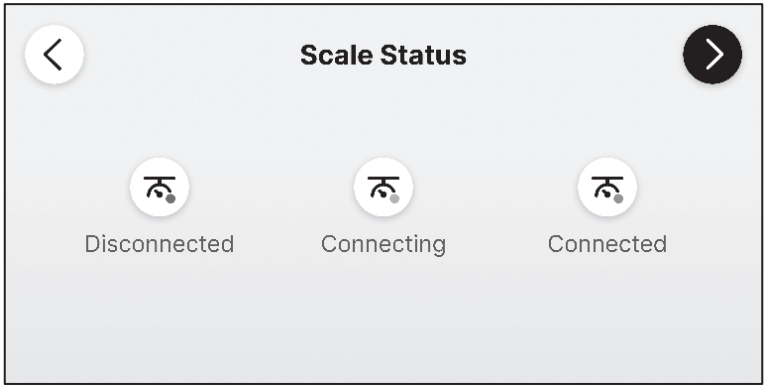
Serve as espresso or continue with milk texturing for milk-based drinks.

TIP

If the display shows this message “Scale not detected..” - Tap Retry to begin scanning for the scale again.

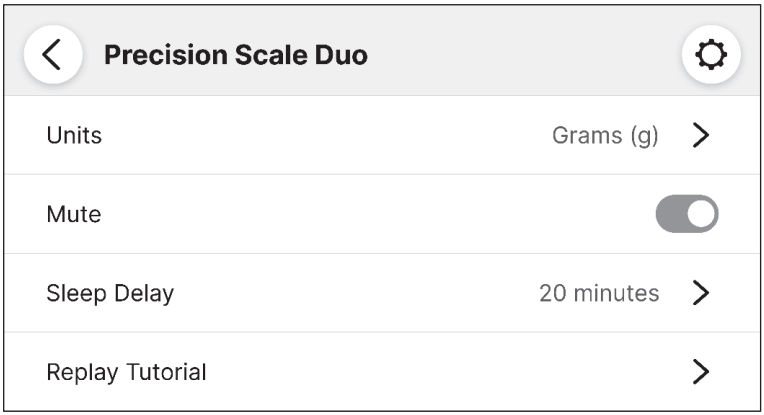


The icons below indicate the scale’s connection status:



SCALE SETTINGS:

Setting	Options
Units	G (grams) or Oz (ounces)
Mute	Toggle – Off (grey) / On (green) – default: Off
Sleep Delay	5, 10, 20, 30, 60 min, or Off — default: 5 min
Replay Tutorial	Enters onboarding tutorial



RANGE TABLE

USA / CANADA / MEXICO (USCM):

ESPRESSO RANGE = 0.5 – 4.2 oz (15 – 120 g)

INCREMENT = 0.1 oz (1 g)

SHOT SIZE GUIDE = Single 1 oz (35 g) | Double 2 oz (50 g) | Lungo 3 oz (80 g)

ESPRESSO: HOT & COLD

Input Range:

• 15 to 120 g (1 g increments) | • 0.5 to 4.2 oz (0.1 oz increments)

oz table (US Imperial)

Brew Size	*Assumed Basket*	*Ratio*	*Output Target Ounces (oz)*	*Range Ounces (oz)*
Ristretto	Single	1:2.25	0.8	0.5-0.8
Single	Single	1:3	1.1	0.9-1.1
Single+	Double	1:1.7	1.2	1.2-1.4
Double	Double	1:2.1	1.6	1.5-1.7
Double+	Double	1:2.6	1.9	1.8-2.2
Lungo	Double	1:3.3	2.5	2.3-2.8
Lungo+	Double	1:4.3	3.2	2.9+

g table (Metric)

Brew Size	*Assumed Basket*	*Ratio*	*Output Target Grams (g)*	*Range Grams (g)*
Ristretto	Single	1:2.25	22.5	15-24
Single	Single	1:3	30	25-32
Single+	Double	1:1.7	35	33-39
Double	Double	1:2.1	45	40-49
Double+	Double	1:2.6	55	50-62
Lungo	Double	1:3.3	70	63-80
Lungo+	Double	1:4.3	90	81+

AMERICANO HOT WATER

Input Range:

• 50 to 250 g (5 g increments) | • 1.7 to 8.8 oz (0.1 oz increments)

oz table (US Imperial)

Hot Water Dose	*Output Target Ounces (oz)*	*Range Ounces (oz)*
Small	3.5	1.7-4.4
Medum	5.3	4.5-6.2
Large	7.1	6.3-8.8

g table (Metric)

Hot Water Dose	*Output Target Grams (g)*	*Range Grams (g)*
Small	100	50-125
Medium	150	126-175
Large	200	176-250

COLD BREW

Input Range:

• 75 to 250 g (5 g increments) | • 2.6 to 8.8 oz (0.1 oz increments)

oz table (US Imperial)

Brew Size	***Assumed Basket***	***Ratio***	***Output Target Ounces (oz)***	***Range Ounces (oz)***
Small	Double	1:4.7	3.5	2.6-4.3
Medium	Double	1:7	5.3	4.4-6.1
Large	Double	1:9.5	7.1	6.2-8.8

g table (Metric)

Brew Size	***Assumed Basket***	***Ratio***	***Output Target Grams (g)***	***Range Grams (g)***
Small	Double	1:4.7	100	75-124
Medium	Double	1:7	150	125-174
Large	Double	1:9.5	200	175-250

CAFÉ CREMA

Input Range:

• 75 to 250 g (5 g increments) | • 2.6 to 8.8 oz (0.1 oz increments)

oz table (US Imperial)

Brew Size	*Assumed Basket*	*Ratio*	*Output Target Ounces (oz)*	*Range Ounces (oz)*
Small	Double	1:5.7	4.2	2.6-4.9
Medium	Double	1:8.4	5.6	5.0-6.6
Large	Double	1:11.6	7.8	6.7-8.8

g table (Metric)

Brew Size	*Assumed Basket*	*Ratio*	*Output Target Grams (g)*	*Range Grams (g)*
Small	Double	1:5.7	120	75-139
Medium	Double	1:8.4	160	140-189
Large	Double	1:11.6	220	190-250

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.

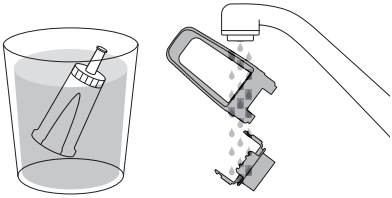
Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, milk jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

NOTE

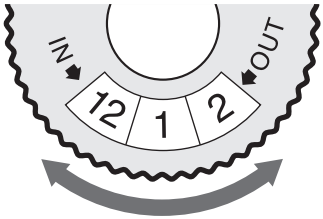
Machines with color, drip tray protection guard is included. DO NOT DISCARD.

INSTALLING THE WATER FILTER

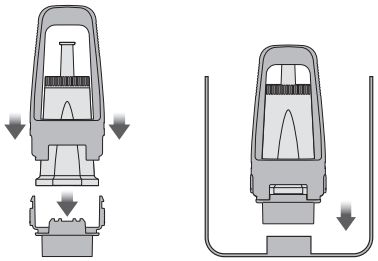
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Rinse the filter holder with cold water.



- 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

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 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 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 and 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.

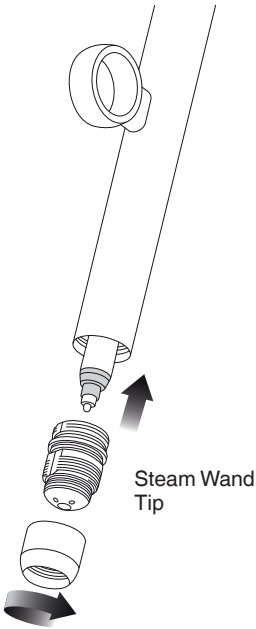
Even with the provided water filter, it is recommended to descale if there is scale buildup in the water tank.

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 powder 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.

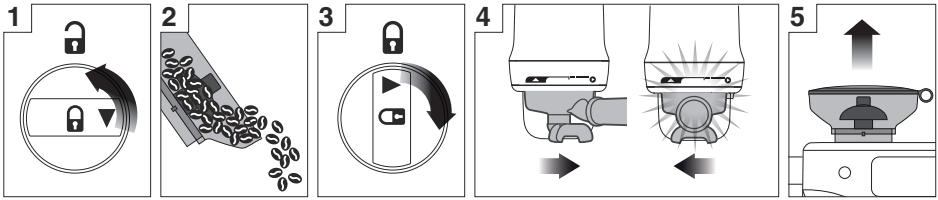
CLEANING CONICAL BURRS

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



NOTE

For BES985 with PDC 2538 and onwards only



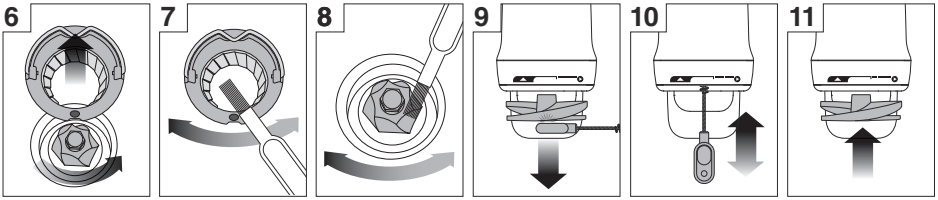
1 Unlock hopper

2 Remove beans

3 Replace & lock hopper

4 Run grinder until empty

5 Unlock & remove hopper



6 Remove upper burr

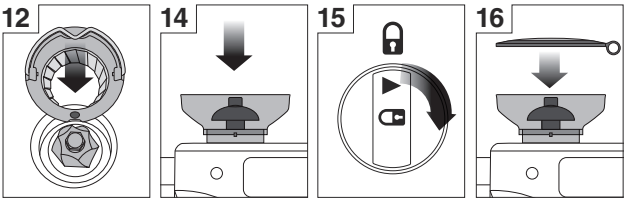
7 Clean upper burr with burr brush

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.

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

15 Lock the hopper

16 Replace the hopper lid

NOTE

Use the information above after PDC 2538. If unsure, find PDC information on the top left corner of the rating label located under the machine (see example shown)



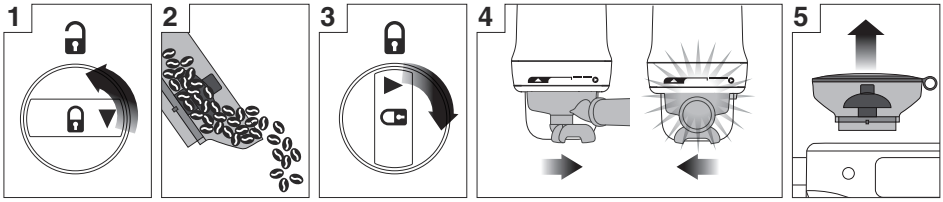
CLEANING CONICAL BURRS

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



NOTE

For BES985 with PDC before 2538



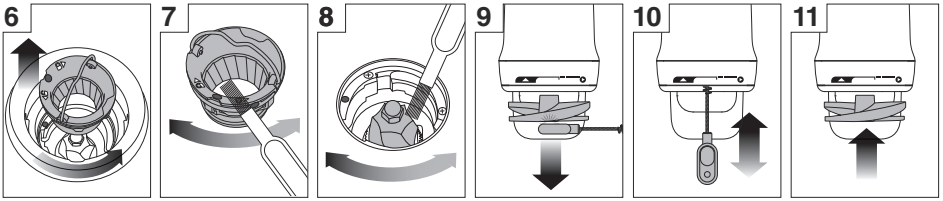
1 Unlock hopper

2 Remove beans

3 Replace and lock the hopper

4 Run grinder until empty

5 Unlock and remove hopper



6 Remove upper burr

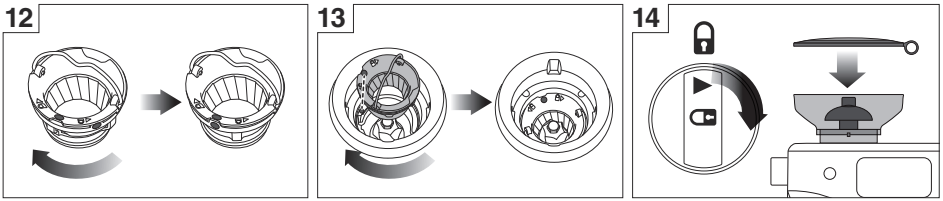
7 Clean upper burr with burr brush

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 Align the two dots on the upper burr until it clicks firmly back in place

13 Align the dots on the upper burr with the grinder and lock firmly back in place

14 Replace and lock the hopper, and then replace the 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

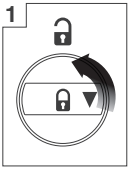
It is recommend to use quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date. Coffee beans are best consumed between 5–20 days after the 'Roasted On' date. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter spouts and taste bitter and watery.

ADJUSTING TAMPING HEIGHT FROM THE GRIND COLLAR

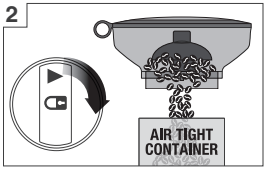
For tamper height adjustment reach out to customer service centre for instructions. See back cover for contact details.

ADJUSTING CONICAL BURRS

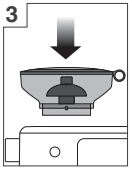
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew. A feature of your Oracle Jet is the ability to extend this range with an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.



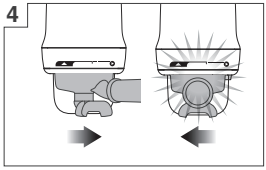
Unlock the hopper



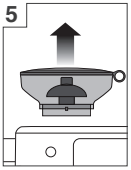
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



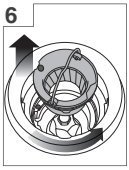
Align the hopper into position



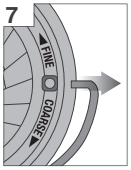
Run grinder until empty



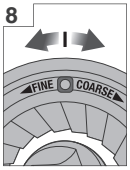
Remove the hopper



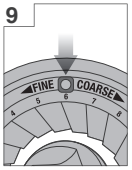
Remove the upper burr



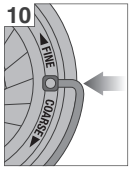
Remove wire handle from both sides of the burr



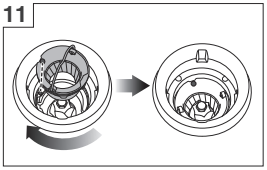
Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



Align the number with the handle opening

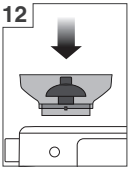


Insert wire handle from both sides of the burr

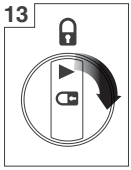


Push upper burr firmly into position

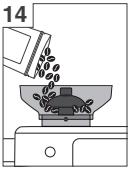
Lock the upper burr



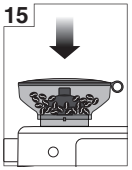
Place the hopper back on to the machine



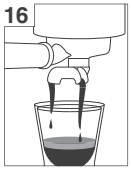
Lock the hopper



Fill the hopper with beans



Cover the hopper with the lid



Check your extraction

NOTE

Use the information above after PDC 2538. If unsure, find PDC information on the top left corner of the rating label located under the machine (see example shown)



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
Grinder Motor starts but no ground coffee coming from grind outlet	• No coffee beans in bean hopper. • Grinder/bean hopper is blocked. • Coffee bean may have become stuck in hopper.	• Fill bean hopper with fresh coffee beans. • Remove bean hopper. Inspect bean hopper & grinding burrs for blockage. Replace parts and try again.
Grinder Motor starts but operates with a loud 'clicking' noise	• Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked. • Moisture clogging grinder.	• Remove bean hopper, inspect burrs and remove any foreign objects. • Clean the burrs and grind outlet. • 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.
Grinder motor over heating		• Switch off and unplug from the power outlet and rest the machine for 5 minutes.
Unable to lock bean hopper into position	• Coffee beans obstructing bean hopper locking device.	• Remove bean hopper. Clear coffee beans from top of burrs. Re-lock bean hopper into position.
Portafilter overfills	• Tamping fan was removed for cleaning and not replaced.	• Check that the tamping fan is properly assembled, in position, and mounted correctly to the drive shaft.
Grinder Emergency stop		• Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function. • Unplug power cord from power outlet.
Grinder running continuously	• No beans in hopper.	• Fill hopper with beans. • Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function.
	• Tamping fan has been removed.	• Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Coffee is grinding very coarse, even at low grind settings and/or cannot put the burr back in place	• Upper burr many not be aligned and not inserted properly.	• 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.
Espresso runs out around the edge of the portafilter **and/or** **Portafilter comes out of the group head during an extraction**	• Portafilter not inserted in the group head correctly.	• 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.
	• There are coffee grounds around the filter basket rim.	• Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in group head.
	• 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.	• Always ensure filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee, tamping and inserting into the group head.
Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks	• Using highly filtered, demineralised or distilled water which is affecting how the machine is designed to function.	• 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.
Water does not flow from the group head	• Water tank is empty.	• Fill tank. Prime the system by: 1) Touching the 'Brew' button to run water through the group head for 30 seconds. • 2) Touching 'Hot Water' to run water through the hot water outlet for 30 seconds.
	• Water tank not fully inserted & locked.	• Push water tank in fully and lock latch closed.
	• Over heated water pump due to back-to-back extraction.	• Switch off the machine and unplug from the power outlet and let the machine cool down.
	• Water diffuser plate is not installed correctly.	• Unscrew shower screen and ensure the water diffuser plate is facing the correct direction.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Water in the drip tray	• Auto purge feature	• The water flow in the drip tray on startup and after steaming, is the auto purge feature. This is normal to prepare and ready the water line of the espresso machine.
The machine is 'On' but won't operate		• Switch off the machine, unplug from the power outlet, then plug the machine to the power outlet and turn the machine back on. • If problem persists, call Breville Consumer Support.
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow	• Coffee is ground too finely.	• Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. • You may have a blockage in scale. Please run the descale process.
Espresso flows out too quickly	• The coffee is ground too coarsely. • Coffee beans are stale.	• Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.
No crema	• Coffee beans are stale.	• Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.
Not enough milk texture	• Steam wand is blocked.	• Refer to 'Cleaning the Steam Wand'. • There may be a blockage due to scale build up. Please run the descale process.
		• Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the froth level accordingly.
Steam or hot water is not coming out, and there is no error notification even after completing the descale or steam wand cleaning cycle	• Potential valve issue.	• After the machine has cooled down, unplug the machine from the power outlet and remove the portafilter. Then, plug it back in and check if hot water or steam is coming out. If the problem persists, contact Breville Customer Service Centre.
I cannot connect my machine to the Wi-Fi	• Wrong password entered for the SSID. • Check the router proximity, signal strength might be weak.	• Unplug and plug the machine into the powerpoint. • Retry entering Wi-Fi credentials again. • Install the router closer to the appliance for stronger signal strength.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
It is taking a long time to connect to the cloud and taking a long time to initialize	• Router proximity issue.	• Unplug and plug the machine into the powerpoint. • Reboot the router. • Retry entering the Wi-Fi credentials again. • If problem persists, call Breville Consumer Support.
It is taking a long time to download the software update	• Wi-Fi signal strength is weak.	• Restart the coffee machine. • Move the Wi-Fi router closer to the coffee machine.
Software is downloaded but not installing	• Machine requires a reboot.	• Unplug and plug the machine into the powerpoint. • Perform a factory reset • If problem persists, call Breville Consumer Support.
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

Breville-extraction-bes985

Extraction Guide

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

Breville-cleansteamwand-bes985

Clean Steam Wand

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

Breville-tutorials-bes985

Tutorial

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

Breville-descale-bes985

Descale

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

Breville-milktexturing-bes985

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

38 Garantie
38 Breville® vous recommande la sécurité avant tout
44 Composantes
45 Accessories
46 Caractéristiques
47 Connexion à votre machine à espresso
48 Assemblage
49 Guide et réglages
50 Entretien et nettoyage
55 Résolution des problèmes

Garantie

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

QR149

BREVILLE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES PRÉCAUTIONS

Lisez toutes les instructions avant usage et conservez-les à titre de référence.

- Retirez et jetez 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. Éteignez-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

- Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la Partie 15 des réglementations FCC et aux normes radioélectriques (CNR) d'Industrie Canada. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio.

- Toutefois, il n'est pas garanti qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si cet équipement cause un brouillage nuisible à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'équipement, nous encourageons l'utilisateur à essayer de corriger l'interférence en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :
- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter l'espace entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise de courant alimentée par un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio / télé expérimenté pour obtenir de l'aide.

ATTENTION

L'utilisateur est averti que les changements ou modification non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler son droit d'utiliser l'appareil.

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.

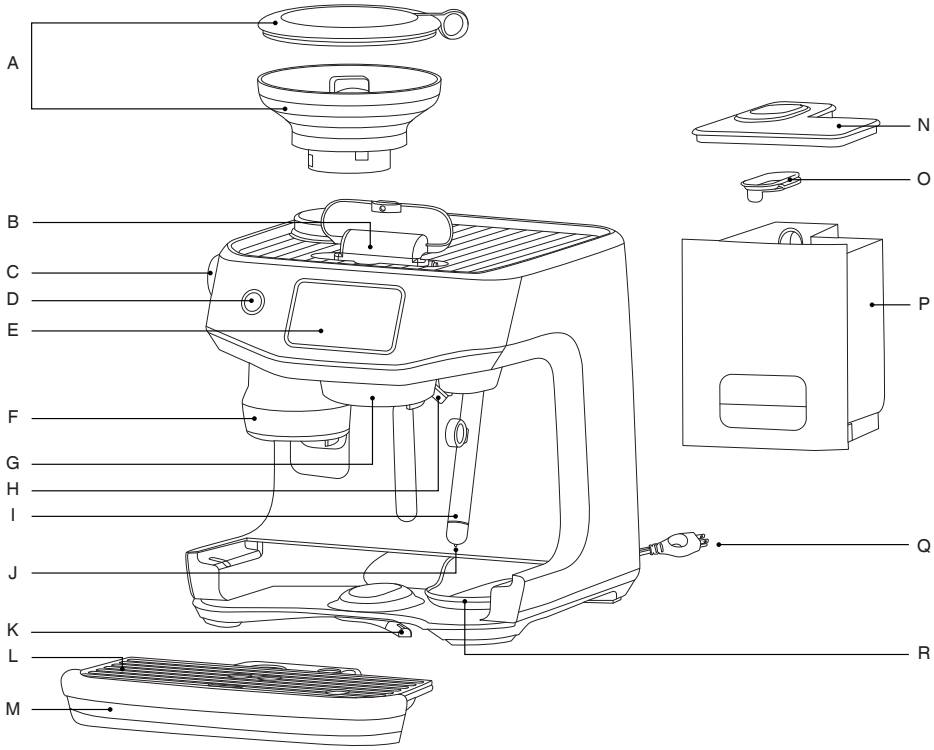
Pour vous protéger contre les incendies et les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation, ni toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

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

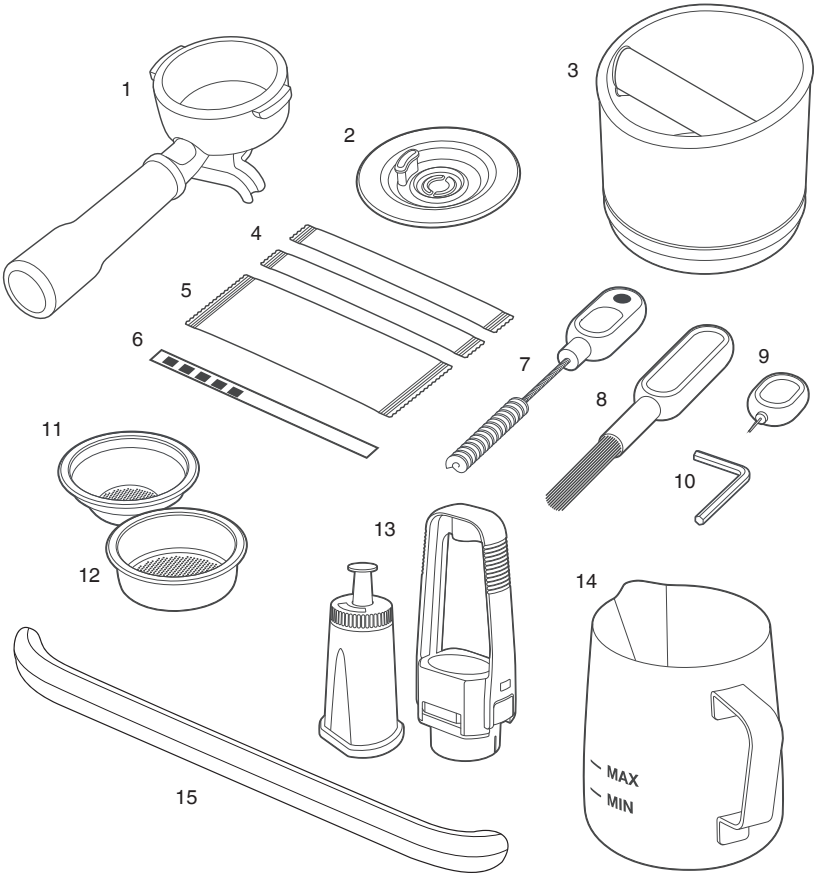


A. Trémie à grains de 340 g
B. Remplissage d'eau par le haut à l'avant
C. Molette de réglage de la taille de mouture
D. Interrupteur
E. Écran tactile couleur de 5 pouces
F. Sortie de mouture et de tassage
G. Tête d'infusion chauffée de 58 mm
H. Sortie dédiée à l'eau chaude
I. Buse à vapeur Auto MilQ™
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. Porte-filtre en acier inoxydable de 58 mm
2. Disque de nettoyage
3. Knock Box™ 10
4. Poudre de nettoyage
5. Poudre de détartrage
6. Bandelette-test de dureté de l'eau
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. Panier filtre à simple paroi d'une tasse
12. Panier filtre à simple paroi de deux tasses*
13. Support de filtre et filtre à eau
14. Pichet à lait en acier inoxydable
15. Couvercle de protection pour le plateau d'égouttement (uniquement compris pour les machines de couleur)

* 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 un 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.

APPLICATION BREVILLE+ COFFEE

L'application de café déverrouille des fonctionnalités de connectivité, y compris les notifications, les tutoriels, et plus encore. Téléchargez simplement l'application Breville+ Coffee et associez votre machine pour accéder à ces fonctionnalités.

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 WATERSPOUT

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.

Connexion à votre machine à espresso

L'Oracle™ Jet peut être associé à un appareil mobile à l'aide de l'application Café Breville+. Si l'appareil n'est pas connecté au Wi-Fi, la machine à espresso peut quand même être utilisée de la même manière qu'une machine à espresso sans connexion réseau.

REMARQUE

L'application Coffee est offerte uniquement dans certains pays et pourrait ne pas être accessible dans toutes les régions. Veuillez vérifier la disponibilité dans votre magasin d'applications local.

REMARQUE

Nous travaillons constamment à l'amélioration de l'application Café Breville+, ce qui peut entraîner des modifications des fonctionnalités et des étapes de configuration. Veuillez vous reporter aux instructions de la dernière version de l'application pour vous guider tout au long du processus de configuration.

CONFIGURATION INITIALE

1. Téléchargez l'application Café Breville+ dans l'App Store d'Apple ou le Google Play Store sur votre appareil mobile.
2. Créez un compte.
3. Allumez l'appareil la première fois, suivez les invites et passez à l'écran contenant le code QR d'association.
4. Sur votre appareil mobile, touchez « Ajouter l'Oracle™ Jet » dans l'onglet Appareil.
5. Scannez le code QR sur l'appareil.

REMARQUE

Si vous jumelez plus tard, vous trouverez le code QR dans Réglages > Connectivité > Se connecter à l'application de votre machine à espresso.

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 de tassage.

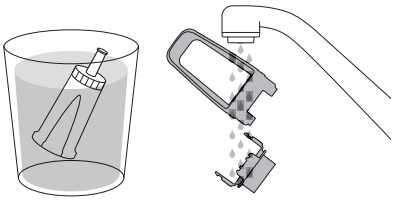
Nettoyez les pièces et les accessoires (réservoir d'eau, porte-filtre, paniers filtres et pichet) à l'eau tiède savonneuse. Rincez-les bien, puis séchez-les soigneusement.

REMARQUE

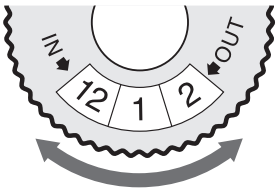
Pour les machines de couleur, un couvercle de protection est inclus pour le plateau d'égouttement. NE LE JETEZ PAS.

INSTALLATION DU FILTRE À EAU

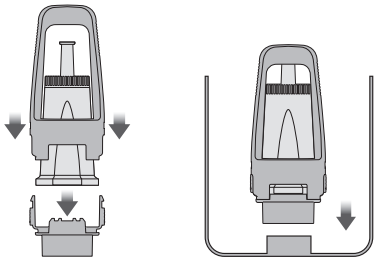
- Retirez le filtre à eau et le support de filtre à eau du sac plastique.
- Faites tremper le filtre dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Rincez le support de filtre à l'eau froide.



- 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**.

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 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

Veuillez 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.

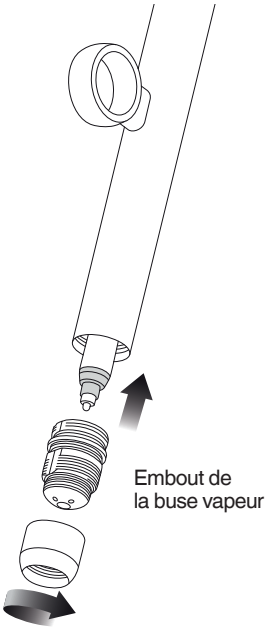
Même en utilisant le filtre à eau fourni, il est recommandé de détartrer la machine s'il y a une accumulation de tartre dans le réservoir d'eau.

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 poudre 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 nettoyants, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.

NETTOYAGE DU BOÎTIER

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

REMARQUE

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

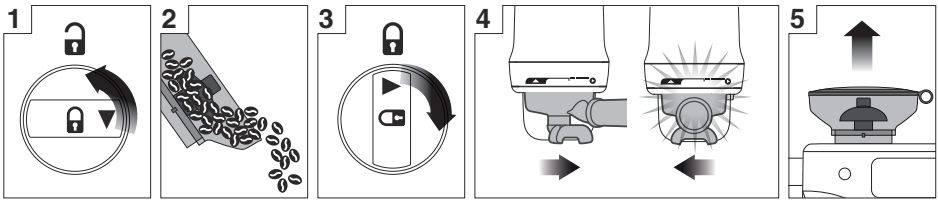
NETTOYAGE DES MEULES CONIQUES

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



REMARQUE

Pour le modèle BES985 avec PDC 2538 et versions ultérieures uniquement



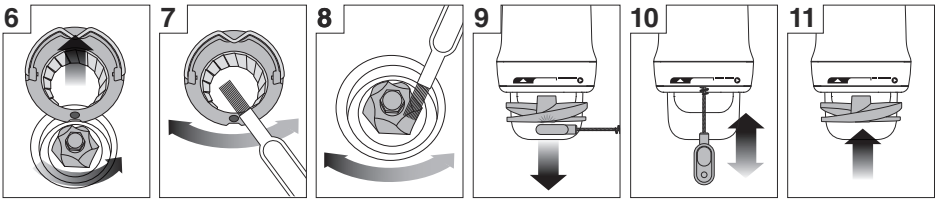
1 Déverrouiller la trémie

2 Retirerles grains

3 Replacer et verrouiller la trémie

4 Activer le moulin pour le vider complètement

5 Déverrouiller et retirer la trémie



6 Retirer la meulesupérieure

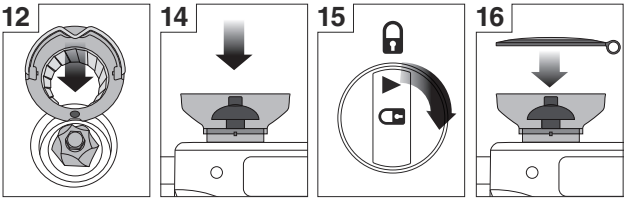
7 Nettoyez la meule supérieure au moyen d'une brosse à meule

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

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

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

11 Remplacez manuellement l'hélice de tassage



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

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

15 Verrouiller la trémie

16 Replacez le couvercle de la trémie

REMARQUE

Utilisez les renseignements ci-dessous provenant du PDC 2538. En cas de doute, vous pouvez trouver l'information PDC dans le coin supérieur gauche de l'étiquette signalétique située sous la machine (voir l'exemple affiché).



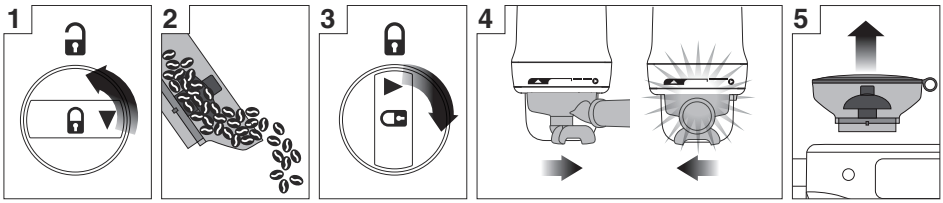
NETTOYAGE DES MEULES CONIQUES

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



REMARQUE

Pour le modèle BES985 avec PDC antérieur à 2538



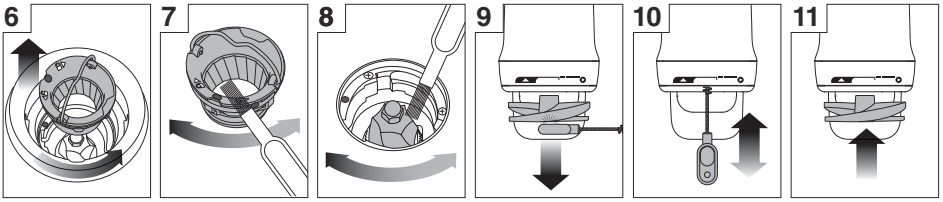
1 Déverrouiller la trémie

2 Retirerles grains

3 Replacer et verrouiller la trémie

4 Activer le moulin pour le vider complètement

5 Déverrouiller et retirer la trémie



6 Retirer la meulesupérieure

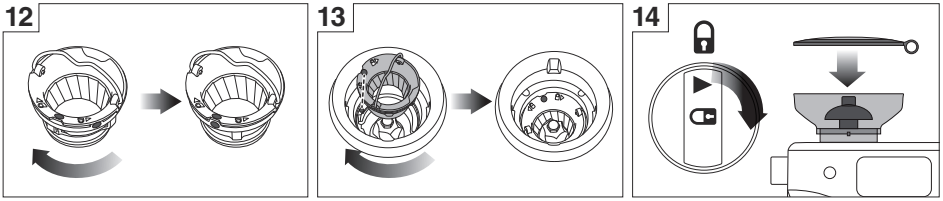
7 Nettoyez la meule supérieure au moyen d'une brosse à meule

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

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

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

11 Remplacez manuellement l'hélice de tassage



12 Alignez les deux points sur la meule supérieure jusqu'à ce qu'elle s'enclenche fermement en place.

13 Alignez les points sur la meule supérieure avec le moulin, puis verrouillez-la fermement en place.

14 Remettez et verrouillez la trémie, puis replacez le couvercle.

REMARQUE

Cette machine est conçue uniquement pour moudre les grains de café torréfiés entiers. Évitez de moudre 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.

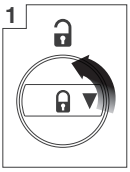
AJUSTEMENT DE LA HAUTEUR DE TASSAGE À PARTIR DU COL DE MOUTURE

Pour le réglage de la hauteur du pilon, communiquez avec le centre de service à la clientèle pour obtenir les instructions. Consultez la quatrième de couverture pour les coordonnées.

AJUSTEMENT DES MEULES CONIQUES

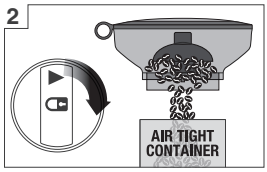
Certains types de café peuvent nécessiter une mouture plus grossière ou plus fine afin d'obtenir une extraction ou une infusion idéale. Une caractéristique de votre Oracle Jet est la possibilité d'ajuster la taille de la mouture au moyen de la meule supérieure. Nous vous recommandons de n'effectuer qu'un seul ajustement à la fois.

1



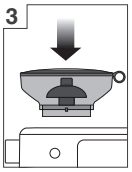
Déverrouillez la trémie

2



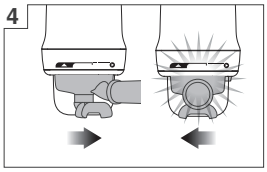
Tenez la trémie au-dessus du contenant et faites tourner le cadran pour faire tomber les grains dans le récipient

3



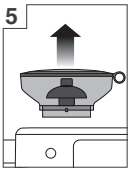
Alignez la trémie en position

4



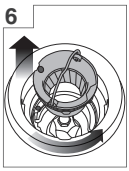
Activer le moulin pour le vider complètement

5



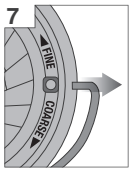
Retirez la trémie

6



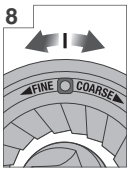
Retirez la meule supérieure

7



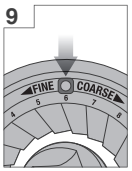
Retirez la poignée métallique des deux côtés de la meule

8



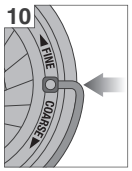
Déplacez la meule supérieure réglable, 1 chiffre, mouture plus grossière ou plus fine

9



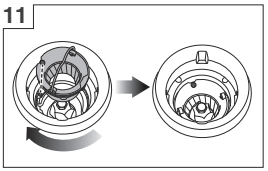
Alignez le numéro avec l'ouverture de la poignée

10



Insérez la poignée métallique des deux côtés de la meule

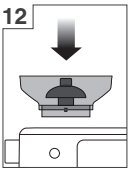
11



Poussez fermement la meule supérieure en position

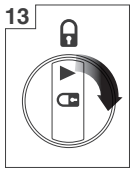
Verrouillez la meule supérieure

12



Replacez la trémie sur la machine

13



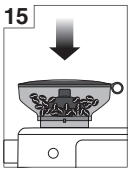
Verrouillez la trémie en place

14



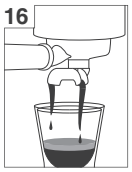
Remplissez la trémie à grains

15



Couvrez la trémie avec le couvercle

16



Vérifiez votre extraction

REMARQUE

Utilisez les renseignements ci-dessous provenant du PDC 2538. En cas de doute, vous pouvez trouver l'information PDC dans le coin supérieur gauche de l'étiquette signalétique située sous la machine (voir l'exemple affiché).



Résolution des problèmes

CONNECTER VOTRE ORACLE JET

L'Oracle Jet 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
Le moteur du moulin démarre, mais aucun café moulu ne sort de la sortie de mouture	• Il n'y a pas de grains de café dans la trémie à grains • Le moulin et la trémie à grains sont bloqués. • Des grains de café sont peut-être coincés dans la trémie.	• Remplissez la trémie à grains de grains de café frais. • 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.
Le moteur du moulin démarre, mais fonctionne avec un fort bruit de clic	• Le moulin est bloqué par un corps étranger ou la chute d'alimentation est bloquée. • Le moulin à café s'encrasse.	• Retirez la trémie à grains, inspectez les meules et retirez tout corps étranger. • Nettoyez les meules et la sortie de mouture. • 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.
Le moteur du moulin surchauffe		• Éteignez, débranchez la prise de courant et laissez reposer la machine pendant 5 minutes.
Impossible de verrouiller la trémie à grains en place	• Les grains de café obstruent le dispositif de verrouillage de la trémie.	• Retirez la trémie à grains. Nettoyez les grains de café du dessus des meules. Remettez la trémie à grains en place.
Le porte-filtre déborde	• Le ventilateur de tassage a été retiré pour être nettoyé et n'a pas été remplacé.	• Vérifiez que le disque de tassage est correctement assemblé, bien positionné et monté adéquatement sur l'arbre d'entraînement.
Arrêt d'urgence du moulin		• Tournez le porte-filtre vers la gauche pour arrêter les fonctions automatiques de mouture, de dosage et de tassage. • Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
Le moulin fonctionne en continu	• Il n'y a pas de grains dans la trémie.	• Remplissez la trémie de grains. • Tournez le porte-filtre vers la gauche pour arrêter les fonctions automatiques de mouture, de dosage et de tassage.
	• L'hélice de tassage a été retirée.	• Vérifiez que le ventilateur de tassage est en position et installé correctement sur l'arbre d'entraînement.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
Le café moud 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. Replacez le sélecteur de mouture à son réglage initial.
L'espresso coule sur le bord du porte-filtre **et/ou** **Le porte-filtre sort de la tête d'infusion pendant une extraction**	• 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.
	• 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 plaque de diffusion d'eau n'est pas installée correctement.	• Dévissez la douchette et assurez-vous que la plaque de diffusion d'eau est orientée dans la bonne direction.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
Eau dans le bac d'égouttement	• Fonction de purge automatique.	• L'écoulement d'eau dans le bac d'égouttement au démarrage et après la production de vapeur correspond à la fonction de purge automatique. Ce fonctionnement est normal et prépare la conduite d'eau de la machine espresso.
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.
L'espresso ne coule que des becs verseurs du porte-filtre, ce qui limite le débit	• Le café est moulu trop finement.	• Réglez la taille de mouture à un nombre plus élevé pour obtenir une taille de mouture légèrement plus grossière. • Vous avez peut-être un blocage dans la balance. Veuillez lancer le processus de détartrage.
L'espresso coule trop rapidement	• Le café est moulu trop grossièrement. • Les grains de café sont périmés.	• Réglez la mouture à une taille plus petite pour obtenir une taille de mouture légèrement plus fine. • 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.
Il n'y a pas de crema sur le café	• Les grains de café sont périmés.	• 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.
Pas assez de lait	• La buse à vapeur est bloquée.	• Référezvous à la section « Nettoyage de la buse à vapeur ». • Il pourrait y avoir un blocage dû à l'accumulation de tartre. Veuillez lancer le processus de détartrage.
		• 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.
La vapeur ou l'eau chaude ne s'écoule pas, et aucun message d'erreur n'apparaît même après avoir effectué le cycle de détartrage ou de nettoyage de la buse vapeur.	• Problème potentiel de valve.	• Une fois la machine refroidie, débranchez-la de la prise de courant et retirez le porte-filtre. Rebranchez ensuite la machine et vérifiez si de l'eau chaude ou de la vapeur s'écoule. Si le problème persiste, communiquez avec le centre de service à la clientèle Breville.
Je ne peux pas connecter ma machine au Wi-Fi	• Mauvais mot de passe saisi pour le sous-domaine. • Vérifiez la proximité du routeur. La puissance du signal est peut-être faible.	• Débranchez et branchez la machine sur une prise d'alimentation. • Réessayez d'entrer les données d'accès au Wi-Fi. • Installez le routeur plus près de l'appareil pour obtenir un signal plus fort.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
Il faut beaucoup de temps pour se connecter au nuage et pour réinitialiser	• Problème de proximité du routeur.	• Débranchez et branchez la machine sur une prise d'alimentation. • Redémarrez le routeur. • Réessayez d'entrer les données d'accès au Wi-Fi. • Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.
Le téléchargement de la mise à jour logicielle prend beaucoup de temps	• La puissance du signal Wi-Fi est faible.	• Redémarrez la machine à café. • Rapprochez le routeur Wi-Fi de la machine à café.
Le logiciel est téléchargé, mais ne s'installe pas	• La machine nécessite un redémarrage.	• Débranchez et branchez la machine sur une prise d'alimentation. • Effectuer une réinitialisation des réglages d'usine • Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.
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

Breville-extraction-bes985

Guide d'extraction

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

Breville-cleansteamwand-bes985

Nettoyage buse vapeur

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

Breville-tutorials-bes985

Tutoriel

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

Breville-descale-bes985

Détartrage

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

Breville-milktexturing-bes985

Préparation de la mousse de lait

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

Remarques

the Oracle™ Jet

Manual de Instrucciones – BES985



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

CONTENIDO

62 Garantía
62 Breville® recomienda seguridad ante todo
68 Componentes
69 Accesorios
70 Características
71 Cómo conectarte a tu máquina de Espresso
72 Montaje
73 Guía y configuración
74 Cuidado y limpieza
79 Solución de problemas

GARANTÍA

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

- Este dispositivo se so metió a pruebas que determinaron que cumple con los límites designados para los equipos digitales de Clase B, de conformidad con el artículo

15 de las normas de la FCC. Estos límites son designados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este producto genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia. Si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión (esto se puede determinar apagando y encendiendo el equipo), se recomienda al usuario que corrija la interferencia aplicando una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico con experiencia en radios/televisores para obtener ayuda.

PRECAUCIÓN

- Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento de la norma podrían anular la autoridad del usuario para utilizar el equipo.

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.

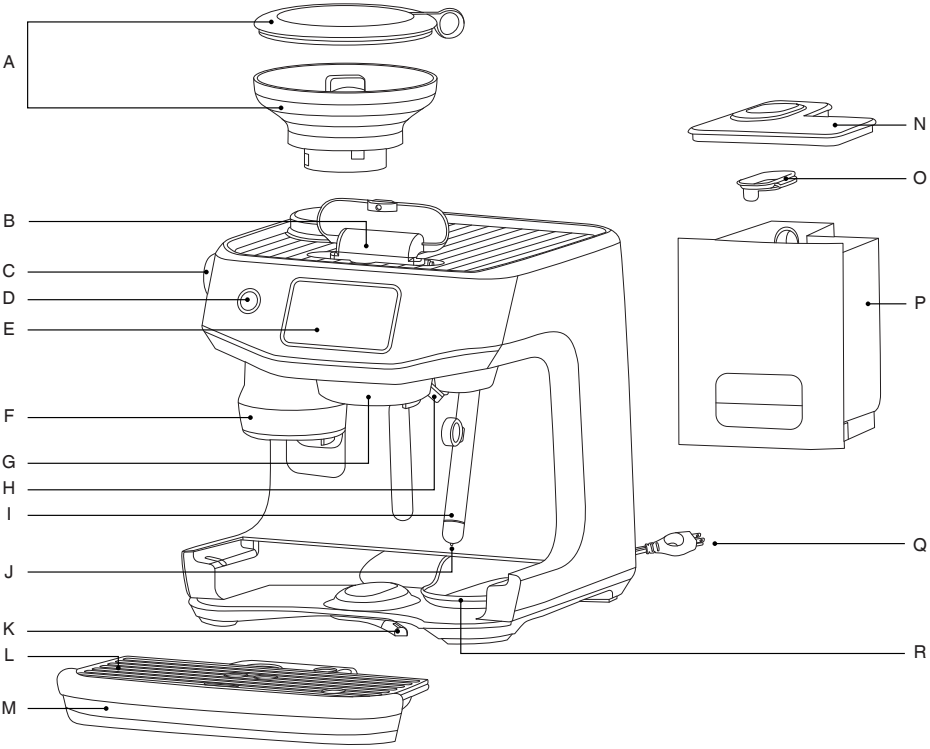
Para protegerse contra descargas eléctricas e incendios, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el equipo en agua u otros líquidos.

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

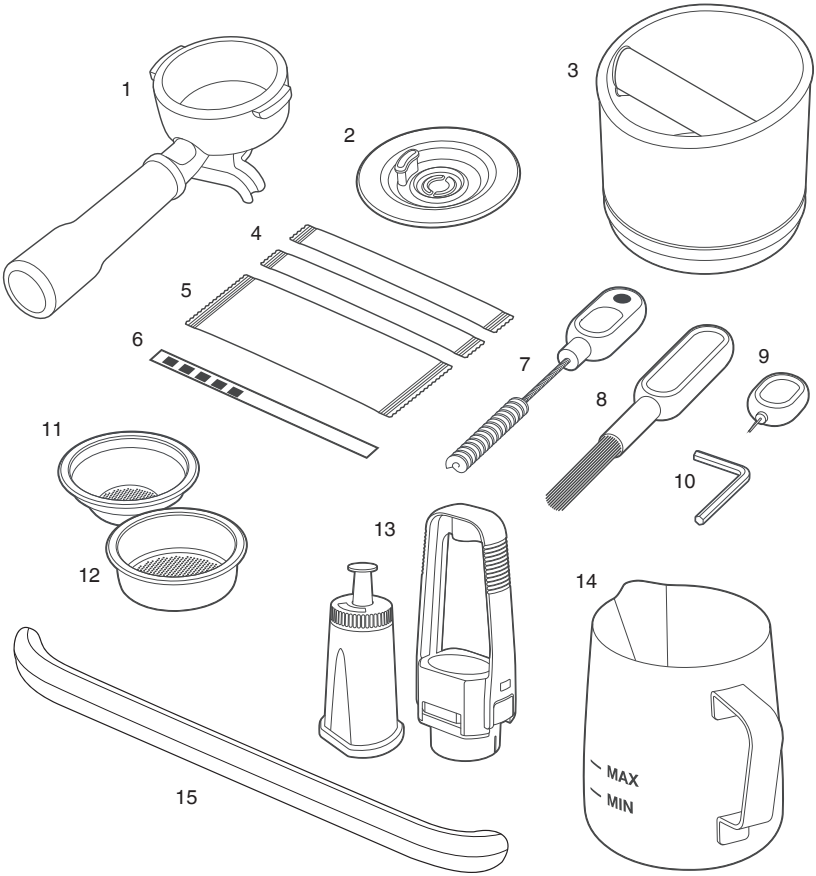


A. Depósito de café de 12 oz (340 g)
B. Relleno de agua superior delantero
C. Selector de ajuste del tamaño de molido
D. Botón Power (Encendido/apagado)
E. Pantalla táctil HD de 5 pulgadas
F. Salida de molido y prensado
G. Grupo calentado de 58 mm
H. Salida dedicada de agua caliente
I. Vaporizador Auto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

Información técnica

120 V ~ 60 Hz 1 780 W

ACCESORIOS



1. Portafiltro de acero inoxidable de 58 mm
2. Disco de limpieza
3. Knock Box™ 10
4. Polvo de limpieza
5. Descalcificador en polvo
6. Tira de prueba de dureza del agua
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. Filtro no presurizado de 1 taza
12. Filtro no presurizado de 2 tazas*
13. Filtro de agua y soporte para el filtro
14. Jarra para leche de acero inoxidable
15. Protector de la bandeja de gote (incluido sólo con las máquinas de color)

* 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.

APLICACIÓN BREVILLE+ COFFEE

La aplicación de café desbloquea funciones de conectividad como notificaciones, tutoriales, y más. Solo descarga la aplicación Breville+ Coffee y vincula tu máquina para acceder a estas funciones.

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, tés y precalentar tazas.

DOBLE TOQUE

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

CÓMO CONECTARTE A TU MÁQUINA DE ESPRESSO

La Oracle™ Jet se puede emparejar con un dispositivo móvil mediante la aplicación Breville+ Coffee. Si el aparato no está conectado a la red Wi-Fi, la máquina de café expreso puede utilizarse igual que una máquina de café expreso sin conexión a la red.

NOTA

La aplicación Coffee está disponible solo en determinados países y es posible que no se pueda acceder a ella en todas las regiones. Verifique la disponibilidad en su tienda de aplicaciones local.

NOTA

Trabajamos constantemente para mejorar la aplicación Breville+ Coffee, lo que puede generar cambios en la funcionalidad y los pasos de configuración. Sigue las instrucciones de la última versión de la aplicación que te guiarán a través del proceso de configuración.

CONFIGURACIÓN INICIAL

1. Descarga la aplicación Breville+ Coffee desde Apple App Store o Google Play Store en tu dispositivo móvil.
2. Crear una cuenta.
3. Enciende el aparato por primera vez y sigue las instrucciones hasta llegar a la pantalla con el código QR de emparejamiento.
4. En tu dispositivo móvil, pulsa "Añadir Oracle™ Jet" en la pestaña “Electrodomésticos".
5. Escanea el código QR desde el aparato.

NOTA

Si realizas el emparejamiento más tarde, puedes encontrar el código QR en Configuración > Conectividad > Conectar a la aplicación en tu máquina de espresso

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.

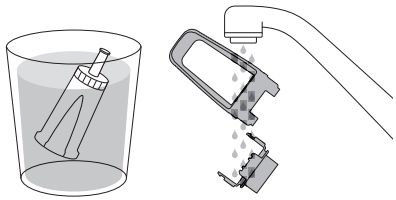
Limpie las piezas y accesorios (depósito de agua, portafiltro, filtros, jarra) con agua tibia y un detergente para platos no abrasivo. Enjuague bien y luego seque por completo.

NOTA

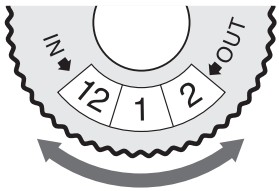
En las máquinas con color, se incluye el protector de la bandeja de goteo. NO LA DESECHE.

INSTALAR EL FILTRO DE AGUA

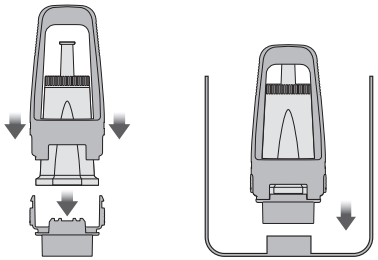
- Retire el filtro de agua y el soporte de su bolsa.
- Sumerja el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Lave el soporte del filtro con agua fría.



- 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**

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.

Limpie el grupo del cabezal- Limpia el cabezal del grupo de aceites y residuos. Requerirá una 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.

Sigua las instrucciones en pantalla.

DESCALCIFICACIÓN

Aparecerá un mensaje cuando se requiera un ciclo de descalcificación.

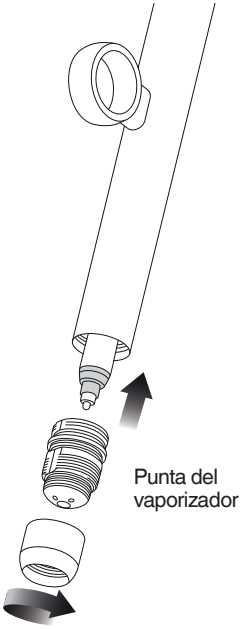
Incluso con el filtro de agua incluido, se recomienda descalcificar si hay acumulación de sarro en el tanque de agua.

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 polvo de limpieza 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 boitier peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide et essuyés avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient en 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

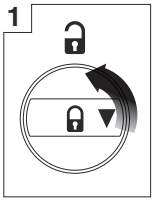
Limpiar con frecuencia contribuye a que las muelas procesen los granos de forma consistente, algo esencial a la hora de moler café expreso.



NOTA

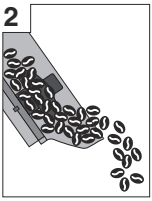
Solo para BES985 con PDC 2538 o posterior

1



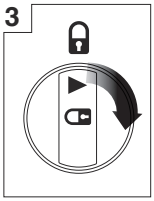
Desbloquee el depósito.

2



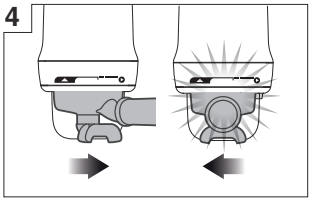
Retire los granos.

3



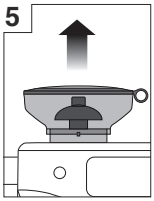
Reemplace y bloquee el depósito.

4



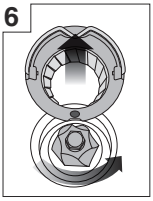
Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío.

5



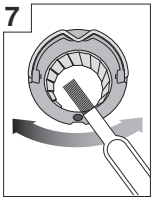
Desbloquee y retire el depósito.

6



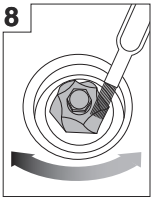
Retire la muela superior.

7



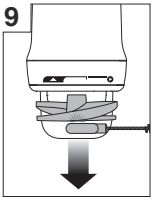
Limpiar la rebaba superior con un cepillo para rebabas

8



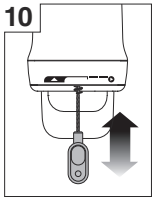
Limpiar la rebaba inferior con un cepillo para rebabas

9



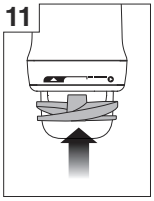
Retire el ventilador de prensado con el imán de extracción de prensado

10



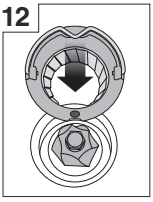
Limpie la salida de molido con un cepillo de salida de molido

11



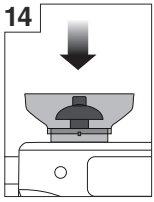
Reemplace el ventilador de prensado a mano

12



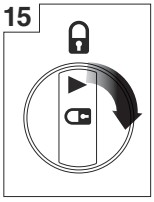
Presione la rejilla superior hasta que haga clic y quede firmemente bloqueada en su posición.

14



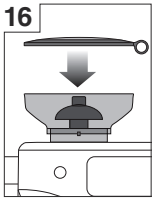
Con la rejilla firmemente bloqueada en su posición, vuelva a colocar de forma segura la tolva en la máquina

15



Bloquee el depósito.

16



Reemplace la tapa de la tolva

NOTA

Utilice la información que se muestra a continuación del PDC 2538. En caso de duda, puede encontrar la información del PDC en la esquina superior izquierda de la etiqueta de especificaciones ubicada debajo de la máquina (ver el ejemplo mostrado).



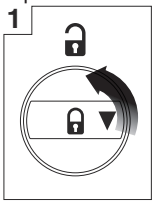
LIMPIEZA DE LAS MUELAS CÓNICAS

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

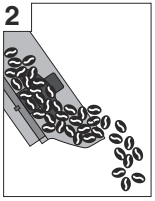


NOTA

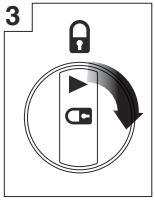
Para BES985 con PDC anterior a 2538



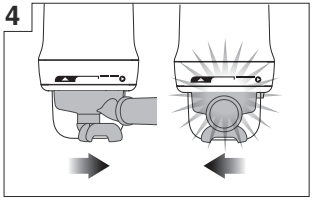
1 Desbloquee el depósito.



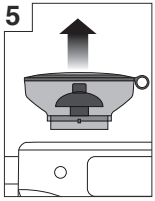
2 Retire los granos.



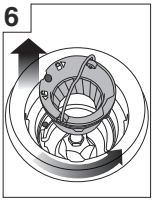
3 Reemplace y bloquee el depósito.



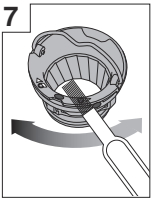
4 Haga funcionar el molinillo hasta que esté vacío.



5 Desbloquee y retire el depósito.



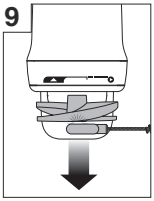
6 Retire la muela superior.



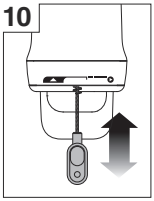
7 Limpiar la rebaba superior con un cepillo para rebabas



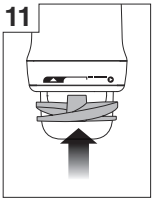
8 Limpiar la rebaba inferior con un cepillo para rebabas



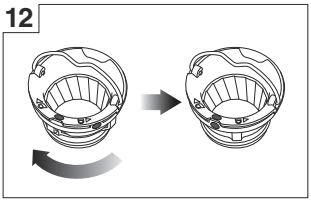
9 Retire el ventilador de prensado con el imán de extracción de prensado



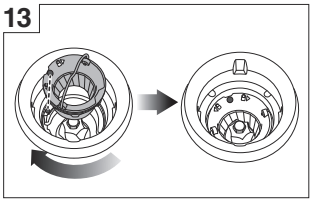
10 Limpie la salida de molido con un cepillo de salida de molido



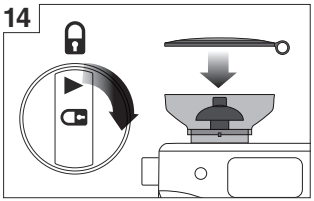
11 Reemplace el ventilador de prensado a mano



12 Alinee los dos puntos en la muela superior hasta que encaje firmemente en su lugar.



13 Alinee los puntos de la muela superior con el molinillo y bloquéela firmemente en su lugar.



14 Vuelva a colocar y bloquee la tolva, y luego coloque la tapa.

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

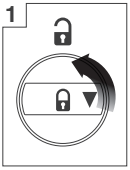
Se recomienda utilizar granos 100 % Arábica de calidad con la fecha "Tostado el" estampada en la bolsa, no la fecha "Consumir antes de" o "Mejor antes de". Los granos de café se consumen mejor entre 5 y 20 días después de la fecha de "tostado". El café rancio puede salir demasiado rápido por las boquillas del portafiltro y tener un sabor amargo y acuoso.

AJUSTE DE LA ALTURA DE PRENSADO DESDE EL COLLAR DE MOLER

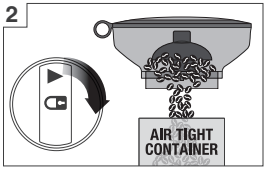
Para ajustar la altura del prensador, comuníquese con el centro de servicio al cliente para recibir instrucciones. Consulte la contraportada para obtener los datos de contacto.

AJUSTE DE LAS MUELAS CÓNICAS

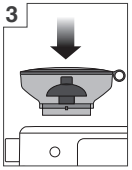
Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molienda más amplio para lograr una extracción o preparación ideal. Una característica de su Oracle Jet es la capacidad de ampliar este rango con una muela superior ajustable. Recomendamos realizar solo un ajuste a la vez.



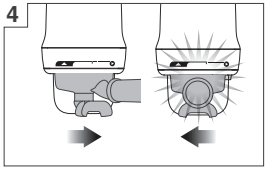
Desbloquea el depósito



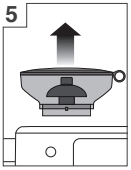
Sostén el depósito sobre el recipiente y gira el dial para liberar los granos en el recipiente



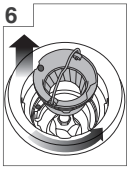
Alinea el depósito en su posición



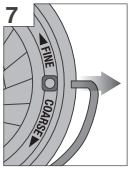
Pon en marcha el molinillo hasta que esté vacío



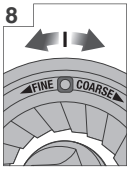
Retira la tapa, desbloquea y retira el depósito



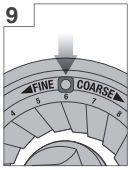
Retira la muela superior



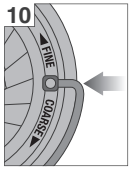
Retira el mango de alambre de ambos lados de la muela



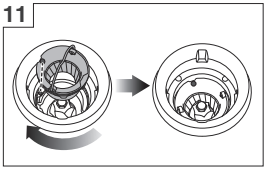
Mueve la muela de la parte superior, 1 número, más grueso o más fino



Alinea el número con la abertura del mango

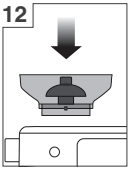


Inserta el mango de alambre desde ambos lados de la muela

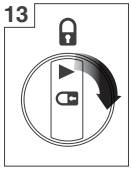


Empuja la muela superior firmemente en su posición

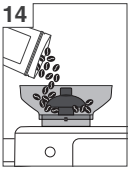
Bloquea la muela superior



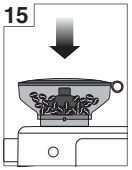
Coloque el depósito nuevamente en la máquina



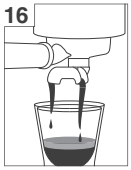
Bloquea el depósito



Llena el depósito de café con frijoles



Cubre el depósito con la tapa



Comprueba tu extracción

NOTA

Utilice la información que se muestra a continuación del PDC 2538. En caso de duda, puede encontrar la información del PDC en la esquina superior izquierda de la etiqueta de especificaciones ubicada debajo de la máquina (ver el ejemplo mostrado).



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
El motor del molinillo arranca pero no sale café molido por la salida de molienda	• No hay granos de café en el depósito de granos. • El molinillo/depósito de granos está bloqueado. • Es posible que el grano de café se haya quedado atascado en el depósito.	• Llene el depósito de café con granos frescos • 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.
El motor del molinillo arranca pero funciona con un fuerte "clic"	• Es posible que el grano de café se haya quedado atascado en el depósito. • Molinillo que obstruye la humedad.	• Retire el depósito de granos, inspeccione las rebabas y retire cualquier objeto extraño. • Limpiar las rebabas y la salida de molido. • 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.
Sobrecalentamiento del motor del molinillo		• Apagar y desenchufar de la toma de corriente y dejar reposar la máquina durante 5 minutos.
No se puede bloquear el depósito de granos en su posición	• Los granos de café obstruyen el dispositivo de bloqueo del depósito de granos.	• 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.
El portafiltro se sobrellena	• El ventilador del prensado se quitó para limpiarlo y no se reemplazó.	• Verifique que el ventilador de prensado esté correctamente ensamblado, en posición y montado correctamente en el eje.
Parada de emergencia del molinillo		• Gire el portafiltro hacia la izquierda para detener la función automática de molido, dosificación y prensado. • Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
Molinillo funcionando continuamente	• No hay granos en el depósito.	• Llene el depósito con granos. • Gire el portafiltro hacia la izquierda para detener la función automática de molido, dosificación y prensado.
	• Se ha eliminado el ventilador de prensado.	• Verifique que el ventilador de prensado esté en su posición y montado correctamente en el eje.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El café se muele muy grueso, incluso en ajustes de molido bajos y/o no puede volver a colocar el molinillo en su lugar	• Es posible que las rebabas superiores no estén alineadas y no se inserten correctamente.	• 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.
El espresso se sale por el borde del portafiltro **y/o** **El portafiltro sale del cabezal del grupo durante una extracción**	• Portafiltro no insertado correctamente en el cabezal del grupo.	• 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.
	• Hay posos de café alrededor del borde del filtro.	• 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.
	• 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.	• 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.
Las bombas continúan funcionando / El vapor está muy húmedo / Hay fugas en la salida de agua caliente	• Usar agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada que esté afectando el funcionamiento de la máquina.	• 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.
El agua no fluye desde el cabezal del grupo	• El tanque de agua está vacío.	• Llene el tanque. Purgue el sistema de la siguiente manera: 1) Toque el botón 'Preparar' para hacer correr agua a través del cabezal del grupo durante 30 segundos. 2) Toque 'Agua caliente' para hacer correr agua a través de la salida de agua caliente durante 30 segundos.
	• El tanque de agua no está completamente insertado y bloqueado.	• Empuje el tanque de agua hacia adentro completamente y cierre el pestillo.
	• Bomba de agua sobrecalentada debido a extracción consecutiva.	• Apague la máquina, desconéctela de la toma de corriente y deje que se enfríe.
	• La placa difusora de agua no está instalada correctamente.	• Desenrosque la ducha y asegúrese de que la placa difusora de agua esté orientada en la dirección correcta.
Agua en la bandeja de goteo	• Función de purga automática.	• El flujo de agua hacia la bandeja de goteo al encender la máquina y después de generar vapor corresponde a la función de purga automática. Esto es normal y sirve para preparar y alistar la línea de agua de la máquina de espresso.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La máquina está 'encendida' pero no funciona		• Apague la máquina, desconéctela de la toma de corriente, luego enchufe la máquina a la toma de corriente y vuelva a encenderla. • Si el problema persiste, llame a Atención al consumidor de Breville.
El espresso solo gotea por las boquillas del portafiltro, flujo restringido	• El café está molido demasiado fino.	• Ajuste el tamaño del molido a un número mayor para que el tamaño del molido sea un poco más grueso. • Es posible que tenga una obstrucción en la escala. Ejecute el proceso de descalcificación.
El espresso sale demasiado rápido	• El café está molido demasiado grueso. • Los granos de café están rancios.	• Ajuste el tamaño de molienda a un número más bajo para que el tamaño de molienda sea un poco más fino. • Utilice granos de café recién tostados con fecha de "tostado el" y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.
Sin crema	• Los granos de café están rancios.	• Utilice granos de café recién tostados con fecha de "tostado el" y consúmalos entre 5 y 20 días después de esa fecha.
No hay suficiente espumado de la leche	• El vaporizador está bloqueado.	• Consulte 'Limpieza del vaporizador'. • Puede haber un bloqueo debido a la acumulación de sarro. Ejecute el proceso de descalcificación. • 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.
No sale vapor ni agua caliente, y no aparece ninguna notificación de error incluso después de completar el ciclo de descalcificación o limpieza de la varilla de vapor	• Posible problema en la válvula.	• Una vez que la máquina se haya enfriado, desconéctela del tomacorriente y retire el portafiltro. Luego, vuelva a conectarla y verifique si sale agua caliente o vapor. Si el problema continúa, comuníquese con el Centro de Servicio al Cliente de Breville.
No puedo conectar mi máquina al Wi-Fi	• Se ingresó una contraseña incorrecta para el SSID. • Verifique la proximidad del enrutador; la intensidad de la señal puede ser débil.	• Desenchufe y conecte la máquina al powerpoint. • Vuelva a intentar ingresar las credenciales de Wi-Fi nuevamente. • Instale el enrutador más cerca del aparato para obtener una intensidad de señal más fuerte.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Está tardando mucho en conectarse a la nube y en inicializarse	• Problema de proximidad del enrutador.	• Desenchufe y conecte la máquina al powerpoint. • Reinicie el enrutador. • Vuelva a intentar ingresar las credenciales de Wi-Fi nuevamente. • Si el problema persiste, llame a Atención al consumidor de Breville.
Está tardando mucho en descargar la actualización del software	• La intensidad de la señal de Wi-Fi es débil.	• Reinicie la máquina de café. • Acerque el enrutador Wi-Fi a la máquina de café.
El software se descarga pero no se instala	• La máquina requiere un reinicio.	• Desenchufe y conecte la máquina al powerpoint. • Realizar un restablecimiento de fábrica • Si el problema persiste, llame a Atención al consumidor de Breville.
No hay Wi-Fi disponible	• NO hay cobertura de señal, teléfono móvil o enrutador WiFi disponible.	• Conecte su máquina de café a su punto de acceso de teléfono móvil. • Conecte su máquina de café a su enrutador Wi-Fi (si está disponible). **NOTA:** Para un rendimiento óptimo, es muy recomendable tener la máquina conectada a Wi-Fi para contar con actualizaciones de software periódicas. • 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: - Ingrese en “Seleccione su red”. - Seleccione Otro si no hay Internet. - Haga clic en el botón de flecha para omitir la Seleccion de red. - Haga clic en el botón de flecha para omitir la Entrada de contraseña. - Es probable que se produzca un error de "Conectando". • 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.

Enlaces de código QR

Breville-extraction-bes985

Guía de extracción

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

Breville-cleansteamwand-bes985

Limpieza del vaporizador

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

Breville-tutorials-bes985

Tutorial

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

Breville-descale-bes985

Descalcificación

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

Breville-milktexturing-bes985

Espumado de la leche

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

Breville Service Center

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

Atención al Consumidor Breville

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

Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2026.

• 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 – GV1