the Oracle™ Dual Boiler

Instruction Book – BES995



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
22 Assembly
23 Guide and Settings
24 Care & Cleaning
29 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. Carefully pull the power cord from the back of the machine.
- Before using for the first time, 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 authorised 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.
- 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, or when changing accessories; always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to OFF, and unplug from the power outlet.
- To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- 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 whilst 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 maintenance tasks must not be carried out by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near 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 surface away from the counter edge, and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven, or gas hob.
- 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. No warranty for any damages can be accepted.
- 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 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 rightmost position of 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.
- Improper use of the machine such as brewing coffee in the portafilter without one of the provided filter baskets, may cause injury and/or damage to surfaces surrounding the machine.
- The front top fill is not for milk. Do not pour milk in the front top fill.
- Do not use the appliance without water in the water tank.
- Do not fill water tank with hot water or milk.
- 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.
- The drip tray grill is sharp. Use caution, when handling and cleaning the drip tray grill.
- Servicing other than cleaning should only be performed by an authorised service representative or at an authorised Breville Service Center.

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

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.

WARNING

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



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



The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste. It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.



NOTE

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

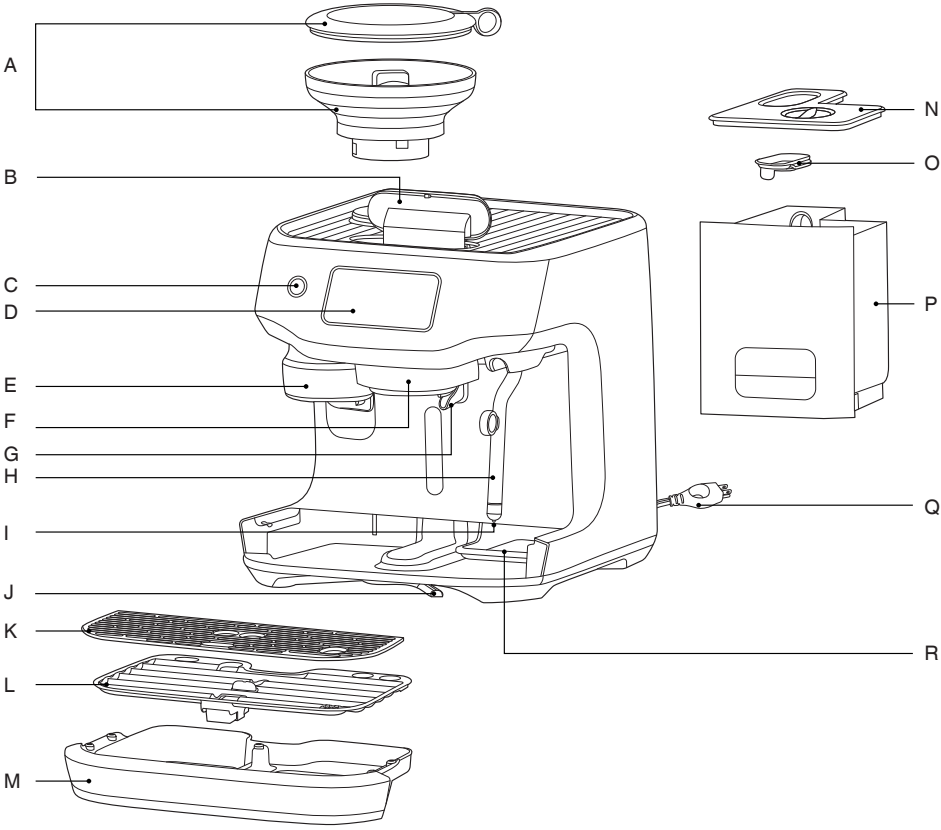
- **INGESTION HAZARD**: This product contains a button cell or coin battery.
- **DEATH** or serious injury can occur if ingested.
- A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as **2 hours**.
- **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**.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

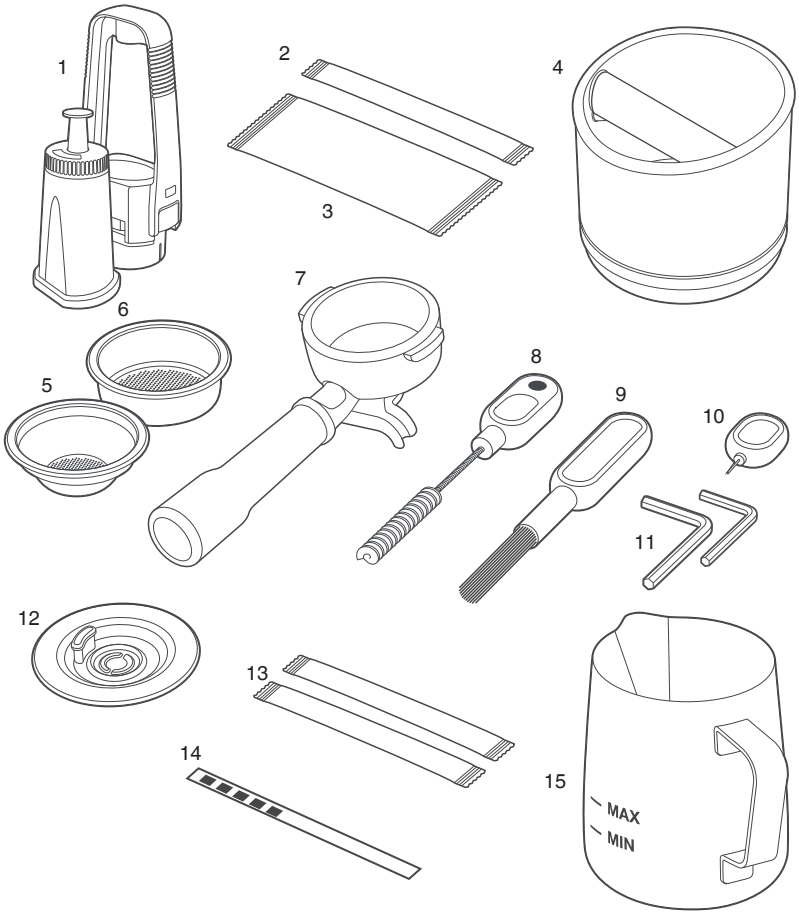


A. 340g bean hopper
B. Front top water fill
C. Power button
D. 5.7 inch HD touch screen
E. Grind and tamp outlet
F. Heated 58mm group head
G. Dedicated hot water outlet
H. Auto MilQ™ steam wand
I. Milk temperature sensor
J. Front lever 3rd wheel
K. Drip tray grill
L. Drip tray baffle
M. Drip tray
N. Water tank lid
O. Water tank mesh lid
P. Water tank with latch lock
Q. Power cord with storage
R. Hidden tool storage tray

Rating Information

120 V ~ 60 Hz 1 600 W

Accessories



1. Water filter and filter holder
2. Steam wand cleaning powder
3. Descaling powder
4. Knock Box™ 10
5. Single wall 1 cup filter basket
6. Single wall 2 cup filter basket*
7. 58 mm Stainless steel portafilter
8. Grind outlet brush and tamp removal magnet
9. Cleaning brush
10. Cleaning tool for steam wand tip
11. Two hex keys
12. Cleaning disc
13. Cleaning powder
14. Water hardness strip
15. Stainless steel milk jug

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

Features

5.7 INCH HD TOUCH SCREEN

The new ultra rich, immersive and fast 5.7 inch display screen. You can swipe, select and enjoy in high definition.

AUTO DIAL-IN SYSTEM

An extraction control system that monitors each espresso shot. If the machine detects the espresso shot was not ideal, it will make grind size adjustments automatically to improve your next espresso shot. If you prefer to control the grind size adjustments, you can turn off this feature in settings.

AUTO GRIND DOSE & TAMP

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

MOTORISED GRIND SIZE ADJUSTMENT

Adjust your grind settings easily from fine to coarse via the touch screen.

AUTO MILQ™

Silky smooth microfoam with settings for dairy, soy, almond and oat. Adjustable temperatures 113 °F to 167 °F (45 °C to 75 °C) and 9 texture levels.

PRECISION CONTROL

Dual Boiler Heating System

Experience the power of simultaneous extraction and steaming. The espresso and steam stainless steel boilers, and heated group head ensure that water reaches the perfect temperature for maximum flavour potential, shot after shot.

PID Temperature Control

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

Low Pressure Pre-Infusion

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

Regulated Extraction Pressure

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

ADDITIONAL FEATURES

MANUAL MODE

On the coffee drinks screen, swipe up for a new Manual Mode experience. View real-time feedback with the pressure gauge display and control your manual extraction by customising pre-infusion, blooming and extraction time.

AUTO START

Switches machine on at a specified time.

AUTO OFF

When machine is inactive it switches off automatically after a specified time between 5 min and 60 min. Specified time can be set from the main settings.

BREVILLE+ COFFEE APP

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

NOTE

On this "Off mode', this machine uses a low power consumption of at least 0.483 W if it is kept plugged-in. To save more energy, switch off or unplug the appliance when the appliance is not in use.

DEDICATED HOT WATERSPOUT

Dedicated hot water outlet for making long blacks, teas, and pre heating cups.

AUTOMATIC SYSTEM PURGE (Double Tap Purge)

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™ Dual Boiler 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 Dual Boiler’ 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 BES995 espresso machine using Bluetooth.

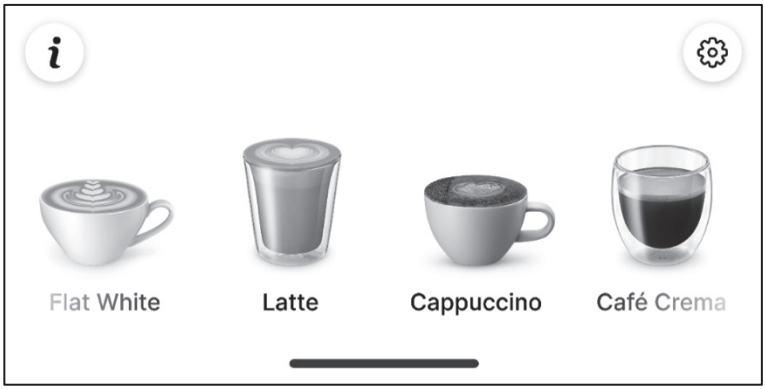
Before You Begin

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.

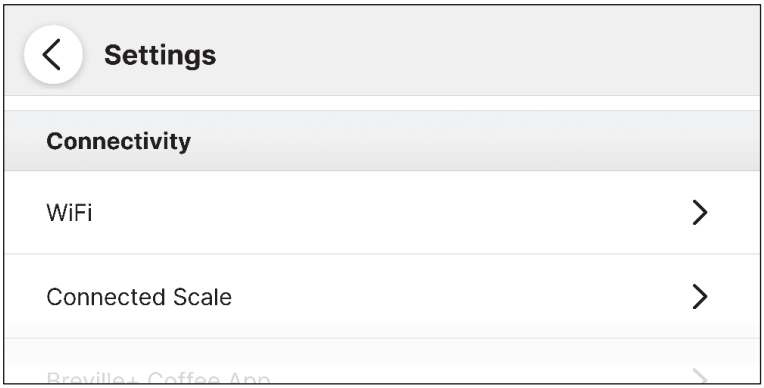
Pairing Procedure

1. Power on the espresso machine

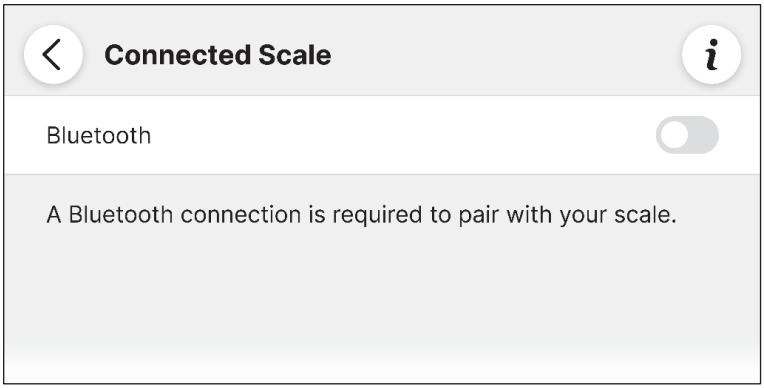
2. On the display screen, tap the Settings icon.

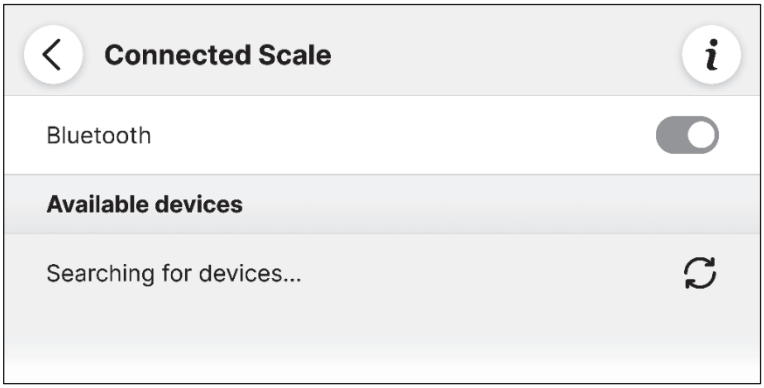


3. Scroll to Connectivity, then select Connected Scale.

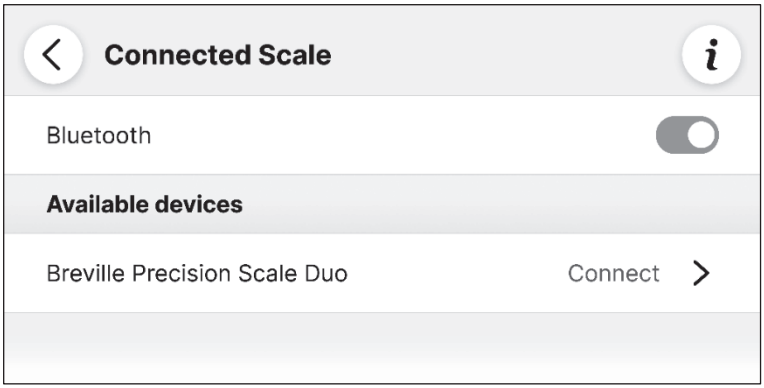


4. Set Bluetooth to ON. The machine begins searching for nearby scales.





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

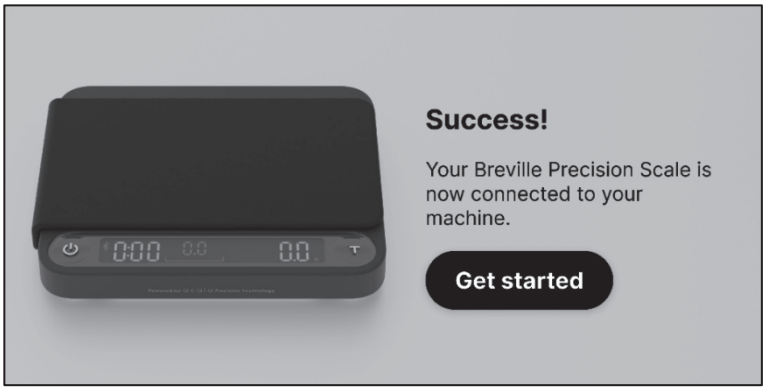


6. Wait for pairing to complete. This may take several seconds.



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.

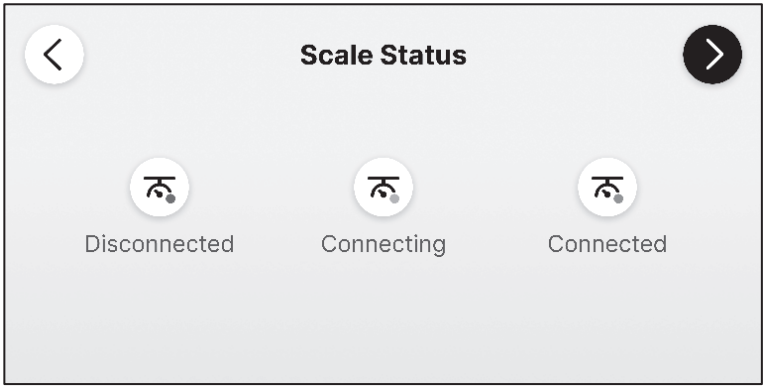
8. Tap the drink icon to begin extraction. The scale will automatically tare as extraction begins.
9. The weight and timer will remain synchronised between the scale and the espresso machine during extraction.
10. Extraction will stop automatically when the selected target weight is reached. Serve as 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:



MANUAL MODE OPERATION

1. Select Manual Mode on the machine's touch screen.
2. Insert the portafilter into the grinding cradle.
3. Grind the coffee.
4. Insert the portafilter into the group head and lock it firmly.
5. Place the coffee scale beneath the group head.
6. Place your cup on the scale.

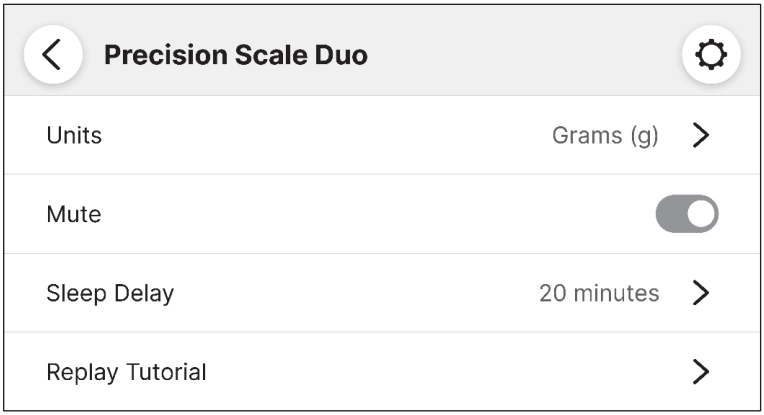
NOTE:

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.

7. To adjust the target weight, press and hold the Brew button. Select your desired target weight, then tap the tick to confirm.
8. To turn Brew by Weight off, tap the toggle. When the toggle is greyed out, Brew by Weight is off.
9. Tap the Brew button once to begin extraction. The scale will automatically tare as extraction begins.
10. The weight and timer will remain synchronised between the scale and the espresso machine during extraction.
11. When Brew by Weight is enabled, extraction will stop automatically when the selected target weight is reached.
    Serve as espresso or continue with milk texturing for milk-based drinks.

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)

OTHER REGIONS

ESPRESSO RANGE = 15 – 120 g

INCREMENT = 1 g

SHOT SIZE GUIDE = Single = 30 g | Double = 45 g | Lungo = 70 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.

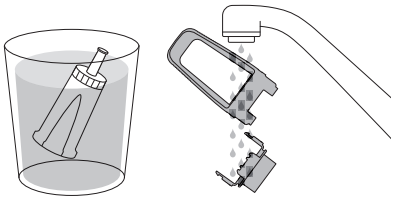
Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, milk jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

TIP

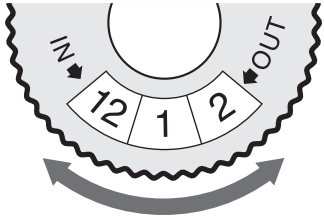
To easily manoeuvre your machine, use the lever located under the drip tray. When the lever is moved from right to left, the swivel foot drops down and lifts the machine upwards, making it easier to access the removable water tank or reposition the machine to another location.

INSTALLING THE WATER FILTER

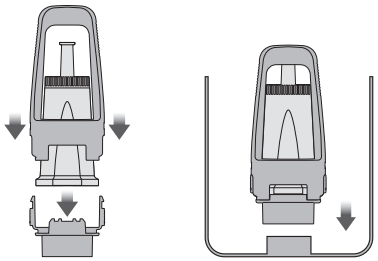
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Rinse the filter holder with cold water.



- Set the reminder for next month of replacement. We recommend to replace the 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

INFORMATION GUIDE

Dial-In Tutorial - Takes you through the startup tutorial on how to make a coffee with the machine.

Tips and Tricks - Access handy hints on the extra features of the machine like the Manual Mode and Double Tap Purge.

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

About your Oracle Dual Boiler - Describes the key components of your coffee machine.

SETTINGS

Switch to manual mode - Select this option to set the machine to manual mode.

Drink Settings

Auto Dial-in - In auto mode, the Auto Dial-In System monitors the espresso shot. If the machine identifies the shot is not ideal, the system will automatically adjust the grind size for your next shot to help improve its quality.

Brew control settings - Switch between volume and time based modes.

The auto and manual modes have sub-menu options between volume and time-based brew settings.

E.g. :

- Volume based setting can be approximately 30 ml for a single shot.
- Time based can be customisable to run for 25 seconds per drink.

NOTE

On volume based mode, the volume cannot be adjusted.

Temperature settings - Adjust the brew temperature.

Milk type settings - Adjust the default type of milk with settings for dairy, soy, almond and oat.

Maintenance

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

Deep clean steam wand - Guides you through unblocking the steam tip using a steam wand cleaning powder for a deeper clean to help produce sufficient microfoam volume.

Group head clean - 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 - Measures the mineral levels in the water your machine is using. You will need an unused test strip.

Empty boilers - Use this cycle to empty the boilers before shipping the machine or storing it away.

Machine Settings

Default mode - Select the machine default mode between auto or manual modes.

Theme - Switch between light or dark mode.

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

Schedule Auto-Start - Set and select a day and time to automatically start the machine.

Auto Off - Set the time to power off after last use.

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.

Location and Language - Select your region and preferred language on screen.

Wi-Fi - Connect to Wi-Fi to use the app and to receive the latest software updates.

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

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.

WARNING

Do not unplug the machine while it is performing a factory reset or a software update.

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 cleaning cycle and is separate from descaling. There is also the option to start the cleaning cycle by choosing ‘Group Head Clean’ 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 instructions 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’ in the 'Settings'.

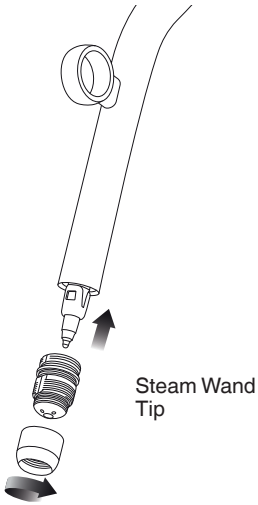
Follow instructions on the screen.

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' and either select '**Clean steam wand**' for general maintenance or '**Deep clean steam wand**' for when there is a persistent blockage and follow instructions 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 approximately 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. Tap the brew image and let it run for 20 seconds.

CLEANING THE GROUP HEAD

- 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. Double tap the brew icon on the screen and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.



NOTE

Ensure the drip tray is firmly in place when purging the machine.

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 drip tray baffle 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.

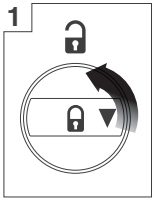


NOTE

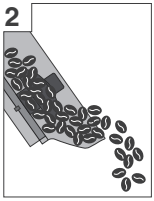
All parts should be cleaned by hand using warm water and a gentle dish washing liquid. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

CLEANING CONICAL BURRS

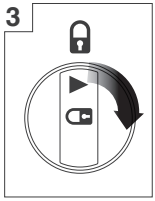
Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.



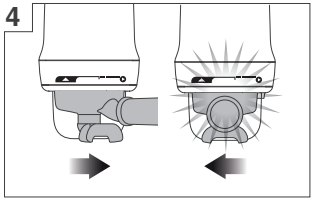
Unlock the hopper



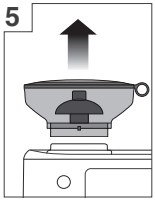
Remove beans



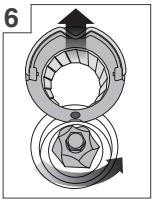
Replace & lock the hopper



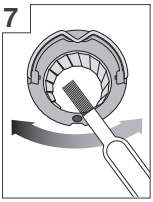
Run grinder until empty



Remove the lid, unlock and remove the hopper



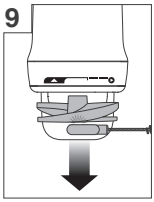
Remove the upper burr



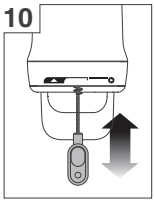
Clean the upper burr with the burr brush



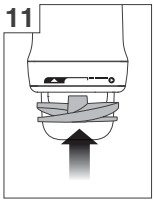
Clean the lower burr with the burr brush



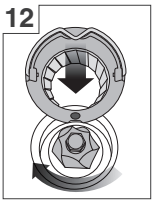
Remove tamping fan with tamp removal magnet



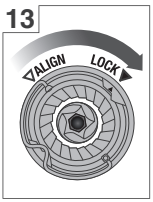
Clean grind outlet with grind outlet brush



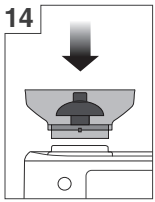
Replace tamping fan by hand



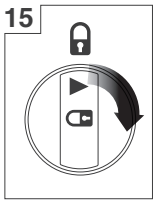
Push the upper burr firmly into position



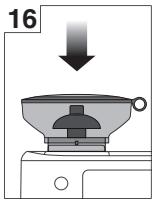
Lock the upper burr



Place the hopper back on to the machine



Lock the hopper



Cover the hopper with 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.

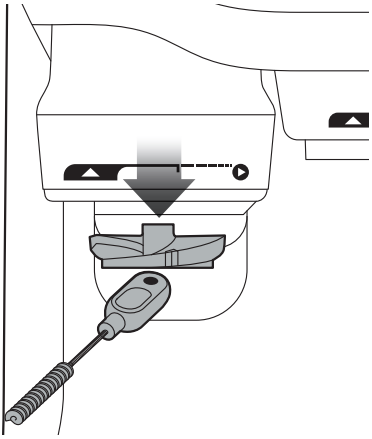
TIP

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

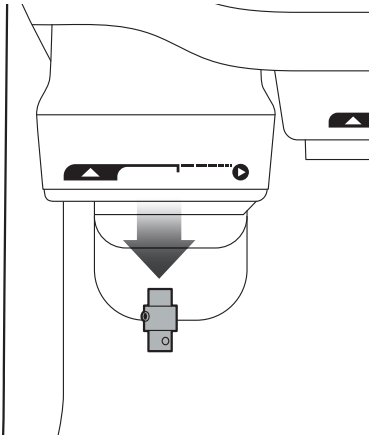
ADJUSTING TAMPING HEIGHT FROM THE GRIND COLLAR

Steps to adjust the tamper height.

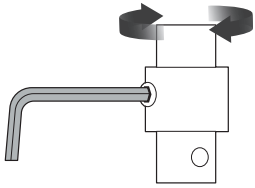
1. Turn off and disconnect the machine from the power source.
2. Pull the fan down from the grind collar using the grinder outlet tool with tamp adjust magnet.



3. Reach in and unscrew the tamp fan connector counter clockwise.



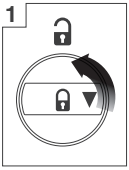
4. Use the hex key to adjust grub screw.
5. To adjust the connector length, turn clockwise (shorten) or anti-clockwise (lengthen). It is recommended changing the tamp height connector by maximum 1 turn and rechecking the results. The connector must not be longer than 29.2 mm.



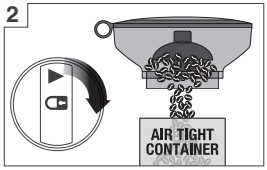
6. Refasten the screw after adjustment. Screw must be fastened onto the plane step instead of the screw thread, otherwise will damage the screw thread.
7. Reassemble the tamp height connector by pushing upwards until it clicks in place.
8. Reinsert the fan by pushing upwards and aligning to the tamp height connector.

ADJUSTING CONICAL BURRS

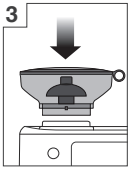
Some types of coffee may require a wider grind range to achieve an ideal extraction or brew.
A feature of your Oracle Dual Boiler is the ability to extend this range with an adjustable upper burr.
We recommend making only one adjustment at a time.



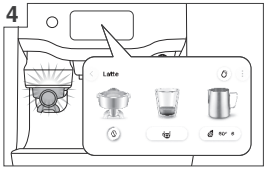
Unlock the hopper



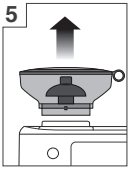
Hold hopper over container & turn dial to release beans into container



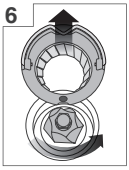
Align the hopper into position



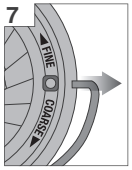
Double tap the portafilter image on screen to run grinder until empty



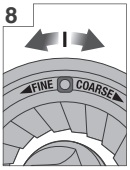
Remove the hopper



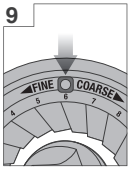
Remove the upper burr



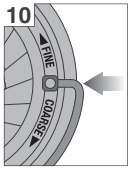
Remove wire handle from both sides of the burr



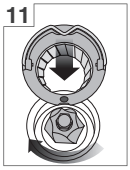
Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



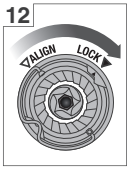
Align the number with the handle opening



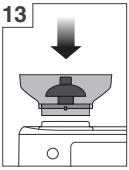
Insert wire handle from both sides of the burr



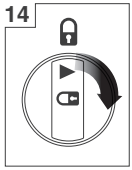
Push upper burr firmly into position



Lock the upper burr



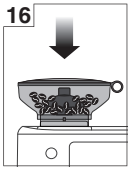
Place the hopper back on to the machine



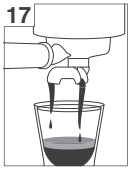
Lock the hopper



Fill the hopper with beans



Cover the hopper with the lid



Check your extraction

Troubleshooting

CONNECTING YOUR ORACLE DUAL BOILER

The Oracle Dual Boiler is a Wi-Fi-enabled machine that will support downloading the latest software version. If the machine is not connecting to 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. • Clean the chute.
Grinder motor unable to start	• Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked • Moisture clogging grinder.	• Turn the machine off. Inspect and remove foreign object and clean the chute.
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. • Inserted a portafilter that was already full.	• Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft. Refer to the 'Cleaning Conical Burrs' under **Care & Cleaning**. • Make sure that portafilter is empty before inserting it.
Grinder Emergency stop		• Rotate the portafilter to the left to stop the auto grind, dose & tamp function. • Unplug power cord from power outlet.
Grinder overheat		• Turn the power to OFF and unplug the machine from the outlet. Wait a few minutes before plugging and starting the machine back on.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
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. Refer to the 'Cleaning Conical Burrs' under **Care & Cleaning**.
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 centre 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.
Issues with the Auto Start feature	• Clock not set or clock is set with incorrect time.	• Verify that the time zone is accurate and ensure the clock and Auto Start time are programmed correctly.
Operation Error message on the touch screen	• A fault has occurred and machine cannot operate.	• Contact Breville Customer Service Centre.
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.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Water does not flow from the group head	• Machine has not reached operating temperature.	• Allow time for the machine to reach operating temperature.
	• 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.
Display says "Water tank empty" but water tank is full	• Water tank not fully inserted & locked.	• Push water tank in fully and lock latch closed.
No steam or hot water	• Machine is not turned on or up to operating temperature.	• Ensure the machine is plugged in and ready for use.
No hot water	• Water tank is empty.	• Fill water tank.
No steam	• Steam wand is blocked.	• Refer to 'Cleaning the Steam Wand' under **Care & Cleaning** section.
The machine is 'On' but won't operate		• Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. • If problem persists, call Breville Consumer Support.
Steam pouring out of group head		• Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. • If problem persists, call Breville Consumer Support.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Coffee not hot enough	• Cups not pre-heated.	• Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
Not-Ideal milk temperature	• Milk temperature is too high or too low (if making cappuccino or latté etc).	• Adjust milk temperature in the settings menu.
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' under **Care & Cleaning** section. • Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. You may need to adjust the froth level accordingly.
Too much coffee extracted (Espresso flows out too quickly)	• Coffee is ground too coarsely. • Coffee beans are stale.	• Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Customise extraction time by touching the 'Single'/'Double' button.
Not enough coffee extracted (Espresso drips on a restricted flow)	• Coffee is ground too finely.	• Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser. • Customise extraction time by touching the 'Single'/'Double' button. • Shot duration / volume needs to be adjusted. • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same.	• As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume.	• Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer. • Customise extraction time by touching the 'Single'/'Double' button. • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.

QR Code Links

bes995-extraction

Extraction Guide

https://scan.breville.com/ib/bes995/extraction

bes995-cleansteamwand

Clean Steam Wand

https://scan.breville.com/ib/bes995/cleansteamwand

bes995-tutorials

Tutorial

https://scan.breville.com/ib/bes995/tutorials

bes995-descale

Descale

https://scan.breville.com/ib/bes995/descale

bes995-milktexturing

Texture Milk

https://scan.breville.com/ib/bes995/milktexturing



Notes

the Oracle™ Dual Boiler

Manuel d'instructions – BES995



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®

Table des matières

2 Garantie
2 Breville® vous recommande la sécurité avant tout
7 Composantes
8 Accessories
9 Caractéristiques
10 Connexion à votre machine à espresso
11 Assemblage
12 Guide et réglages
13 Entretien et nettoyage
18 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 avant toute utilisation. Retirez délicatement le cordon d'alimentation à l'arrière de la machine.
- Avant la première utilisation, prenez le temps de vérifier si votre alimentation électrique est la même que celle indiquée sur l'étiquette signalétique située sous

l'appareil. Si vous avez des doutes, communiquez avec votre fournisseur d'électricité.

- 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.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Assurezvous toujours de laisser refroidir l'appareil, le cas échéant. Assurez-vous également d'éteindre la machine à espresso en appuyant sur l'interrupteur et en débranchant le cordon de la prise de courant lorsqu'elle est laissée sans surveillance, doit être nettoyée, déplacée, assemblée ou stockée, ou lors d'un changement d'accessoires.
- Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation lui-même.
- Surveillez les enfants pour 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. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un

appareil est utilisé par des enfants, ou près d'eux.

- 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, sèche et résistante à la chaleur et à l'eau, loin du bord du comptoir. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou sur celle-ci, comme une plaque chauffante, un four ou une plaque à gaz.
- 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.
- 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.

- Le remplissage supérieur à l'avant n'est pas fait pour le lait. Ne versez pas de lait dans le remplissage supérieur à l'avant.
- N'utilisez jamais l'appareil si le réservoir d'eau est vide.
- Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau chaude ou du lait.
- 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.
- La grille du plateau de récupération est tranchante. Soyez prudent lors de la manipulation et du nettoyage de la grille du plateau de récupération.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué par un représentant de service autorisé, dans un centre de service Breville agréé.

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 sa fréquence d'utilisation et la manière dont il 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 domicile dans lequel le produit est utilisé. Si vous avez des questions concernant la puce de stockage de mémoire, veuillez communiquer avec nous à l'adresse privacy@breville.com.

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.

AVERTISSEMENT

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

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.

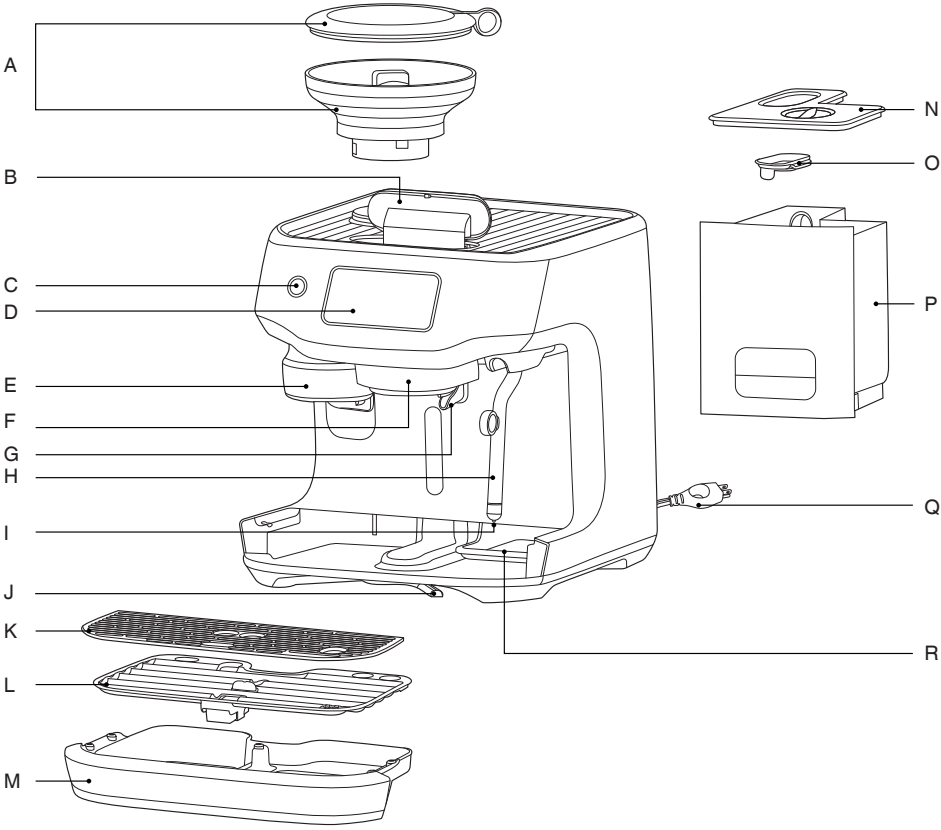
Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. Il doit être amené dans un centre de collecte de déchets local agréé désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.

REMARQUE

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

POUR USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Composantes

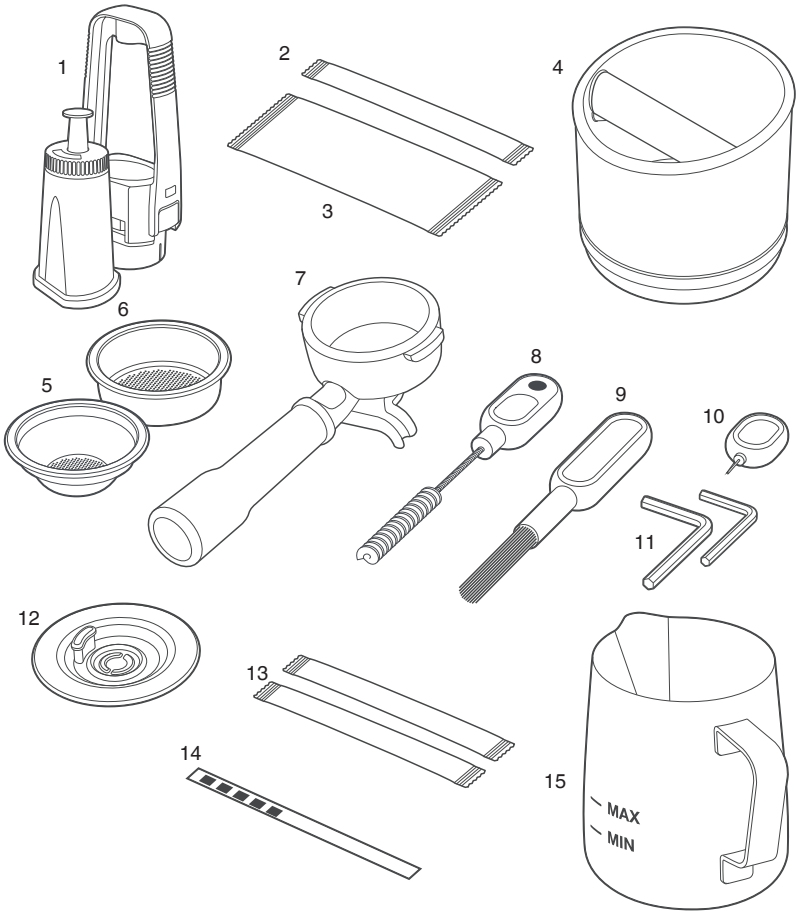


A. Trémie à grains de 340 g
B. Remplissage d'eau par le haut à l'avant
C. Interrupteur
D. Écran tactile couleur de 5.7 pouces
E. Sortie de mouture et de tassage
F. Tête d'infusion chauffée de 58 mm
G. Sortie dédiée à l'eau chaude
H. Buse à vapeur Auto MilQ™
I. Capteur de température du lait
J. Troisième roue du levier avant
K. Grille de plateau d'égouttement
L. Déflecteur du plateau de récupération
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 1 600 W

Accessories



1. Support de filtre et filtre à eau
2. Poudre nettoyante pour baguette à vapeur
3. Poudre de détartrage
4. Knock Box™ 10
5. Panier filtre à simple paroi d'une tasse
6. Panier filtre à simple paroi de deux tasses*
7. Porte-filtre en acier inoxydable de 58 mm
8. Brosse pour la sortie de mouture et aimant de retrait de l'hélice de tassage
9. Brosse de nettoyage
10. Outil de nettoyage pour l'embout de la buse à vapeur
11. Deux clés hexagonales
12. Disque de nettoyage
13. Poudre de nettoyage
14. Bandelette-test de dureté de l'eau
15. Pichet à lait en acier inoxydable

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

Caractéristiques

ÉCRAN TACTILE DE 5,7 POUCES
Le nouvel écran de 5,7 pouces ultra riche, immersif et rapide. Vous pouvez balayer, sélectionner et savourer en haute définition.

SYSTÈME D'AJUSTEMENT AUTOMATIQUE
Un système de contrôle d'extraction qui surveille chaque dose d'espresso. Si la machine détecte que l'espresso n'était pas idéal, elle effectuera automatiquement des réglages de mouture pour améliorer votre prochain espresso. Si vous préférez contrôler les réglages de la taille de mouture, vous pouvez désactiver cette fonctionnalité dans les réglages.

DOSAGE DE MOUTURE ET TASSAGE AUTOMATIQUE
Moud, dose et tasse automatiquement la quantité de café requise, sans dégât.

RÉGLAGE MOTORISÉ DE LA MOUTURE
Ajustez facilement vos réglages de mouture, de fine à grossière, à l'aide de l'écran tactile.

AUTO MILQ™
Une micromousse lisse et soyeuse avec des réglages pour les produits laitiers, le soya, les amandes et l'avoine. Températures réglables (45 °C à 75 °C) et 9 niveaux de régulateur thermique.

CONTRÔLE DE PRÉCISION

Système de chauffage à double chaudière

Découvrez la puissance de l'extraction et de la production de vapeur simultanées. Les chaudières à vapeur et à espresso en acier inoxydable et la tête d'infusion chauffée garantissent que l'eau atteint la température idéale pour un maximum de saveur, café après café.

Contrôle de température PID

Le contrôle électronique de température fournit une température d'eau précise pour un goût d'espresso optimal.

Préinfusion à basse pression

Augmente graduellement la pression de l'eau pour étendre la mouture et obtenir une extraction uniforme.

Pression d'extraction régulée

La soupape de surpression (OPV) limite la pression maximale pour un goût d'espresso optimal.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

MODE MANUEL

Faites glisser l'écran des boissons à base de café vers le haut pour passer en mode manuel. Consultez les instructions en temps réel grâce à l'écran du manomètre, et contrôlez l'extraction manuelle en personnalisant le temps de préinfusion, d'expression des saveurs et d'extraction.

DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Mettez la machine en marche à une heure précise.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Lorsque la machine est inactive, elle s'éteint automatiquement après une durée spécifiée entre 5 et 60 minutes. La durée indiquée peut être définie à partir des paramètres principaux.

Application BREVILLE+ COFFEE

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

REMARQUE

En mode « arrêt », cette machine utilise une faible consommation d'au moins 0,483 W si elle est maintenue branchée. Pour économiser plus d'énergie, éteignez ou débranchez l'appareil lorsqu'il est inutilisé.

SORTIE D'EAU CHAUDE DÉDIÉE

Sortie d'eau chaude dédiée pour préparer les cafés allongés, les thés et préchauffer les tasses.

PURGE AUTOMATIQUE DU SYSTÈME (Purge à double pression)

Touchez deux fois les icônes de mouture, d'infusion ou de vapeur pour vider automatiquement le système afin de préparer votre infusion.

Connexion à votre machine à espresso

L'Oracle ™ Dual Boiler 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® Dual Boiler™ » 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

Préparation de 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 loquet et en tirant le réservoir d'eau par la poignée du loquet.

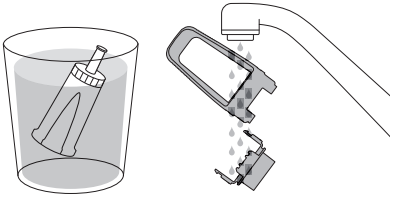
Nettoyez les pièces et les accessoires (réservoir d'eau, porte-filtre, paniers filtres, pichet à lait) à l'eau maintien au chaud savonneuse. Rincez bien puis séchez complètement.

CONSEIL

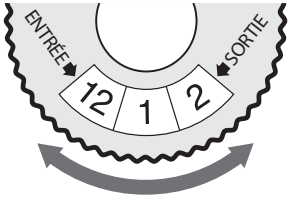
Pour manœuvrer facilement votre machine, utilisez le levier situé sous le plateau de récupération. Lorsque le levier est déplacé de droite à gauche, le pied pivotant s'abaisse et soulève la machine vers le haut, facilitant l'accès au réservoir d'eau amovible ou le repositionnement de la machine vers un autre emplacement.

INSTALLATION DU FILTRE À EAU

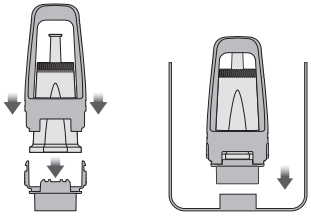
- Retirez le filtre à eau et le support de filtre à eau du sac en plastique.
- Faites tremper le filtre dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- Rincez le support de filtre à l'eau froide.



- Réglez le prochain rappel de remplacement. Nous recommandons de remplacer le filtre tous les trois mois.



- Insérez la cartouche filtrante 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. Poussez-le vers le bas pour le verrouiller en place.



REMARQUE

En remplaçant le filtre à eau tous les trois mois, vous n'aurez pas besoin 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

GUIDE D'INFORMATION

Tutoriel sur la programmation - Suivez le tutoriel de démarrage qui explique comment préparer un café avec la machine à molette de réglage.

Conseils et astuces - Accédez à des conseils pratiques sur les fonctionnalités supplémentaires de la machine, comme le mode manuel et la purge à deux fois.

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.

À propos de votre Oracle® Dual Boiler™ - Décrit les composants clés de votre machine à café.

RÉGLAGES

Basculer en mode manuel - Sélectionnez cette option pour faire passer la machine en mode manuel.

Réglages des boissons

Programmation automatique - En mode automatique, le système de programmation automatique surveille la préparation de l'espresso. Si la machine détermine que la dose n'est pas idéale, le système ajustera automatiquement le réglage de mouture pour la prochaine dose afin d'en améliorer la qualité.

Paramètres de responsable du traitement des données de l'infusion - Basculez entre les modes de volume et de durée.

Les modes automatique et manuel comprennent des options de sous-menu entre les réglages d'infusion en fonction du volume et de la durée de base.

Ex :

- Le réglage en fonction du volume peut être d'environ 30 ml pour une extraction de base.
- La fonction durée peut être personnalisable pour fonctionner pendant 25 secondes par base de boisson.

REMARQUE

En mode basé sur le volume, le volume ne peut pas être ajusté.

Ajustements de température – Ajuster la température d'infusion.

Réglages des types de lait - Ajustez le type de lait par défaut avec les ajustements suivants : lait animal, lait de soja, lait d'amande et lait d'avoine.

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.

Nettoyage en profondeur de la buse à vapeur - vous guide lors du déblocage de l'embout de la buse à vapeur à l'aide d'une poudre de nettoyage pour la buse à vapeur, offrant un nettoyage en profondeur permettant de produire un volume suffisant de micromousse.

Nettoyer la tête d'infusion - Nettoyez la tête d'infusion des huiles et des résidus. Nécessite une tablette ou une poudre de nettoyage pour espresso.

Détartrer - Le détartrage permet d'éviter l'excès de minéraux et l'accumulation de tartre. Nécessite une poudre ou une 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 - Mesure la quantité de minéraux présents dans l'eau utilisée par votre machine. Vous aurez besoin d'une bandelette-test non utilisée.

Videz les chaudières - Utilisez ce cycle pour vider les chaudières avant d'expédier la machine ou de la ranger.

Paramètres de la machine

Mode par défaut - Sélectionnez le mode par défaut de la machine entre les modes automatiques et manuels.

Théme - Basculez du mode clair au mode coloration.

Date et heure - Réglez l'heure et la date sur l'appareil.

Programmer le démarrage automatique - Réglez et sélectionnez un jour et une heure pour démarrer automatiquement la machine.

Désactivation automatique - Réglez l'appareil pour s'éteindre après la dernière utilisation.

Sonnerie - Ajuste le volume de l'interface.

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

Intensité légère - Ajustez la luminosité des voyants DEL.

Unités - Basculez des unités impériales aux unités métriques.

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

Wi-Fi - Connectez-vous au Wi-Fi pour utiliser l'application et recevoir les dernières mises à jour logicielles.

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.

Mode de démo - Vidéo en boucle pour présenter les principales fonctions de la machine.

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

AVERTISSEMENT

Ne débranchez pas la machine lorsqu'elle effectue une réinitialisation des paramètres par défaut ou une mise à jour logicielle.

Entretien et nettoyage

ÉCRAN TACTILE HD

L'excès de saleté et de crasse peut pénétrer dans les crevasses de votre écran tactile, et en altérer la fonctionnalité. Gardez l'écran tactile sec et propre pour garantir des fonctionnalités optimales. Utilisez une lingette pour nettoyer l'écran ou un chiffon doux et de séchage.

CYCLE DE NETTOYAGE

La machine vous avertira lorsqu'un cycle de nettoyage sera requis.

Il s'agit d'un cycle de nettoyage distinct du processus de détartrage. Vous pouvez également lancer le cycle de nettoyage en choisissant Nettoyer la tête d'infusion dans les Réglages. Le cycle de nettoyage nettoie la douchette et rince la tête d'infusion pour éliminer les accumulations de café et d'huiles.

Suivez les instructions 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 Détartrer dans les Réglages.

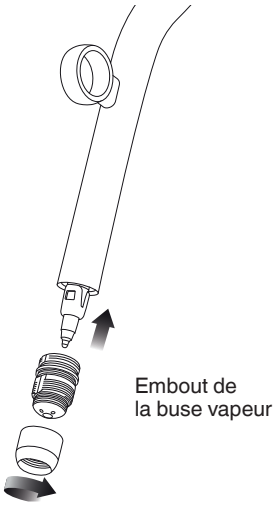
Suivez les instructions à l'écran.

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 et sélectionnez **Nettoyer la buse à vapeur** pour l'entretien général, ou **Nettoyer la buse à vapeur en profondeur** si le blocage persiste, puis suivez les instructions à l'écran.

REMARQUE

Assurez-vous que l'embout de la buse à vapeur est bien fixé après le nettoyage.



NETTOYAGE DU PANIER FILTRE ET DU PORTE-FILTRE

- Le panier filtre et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude après chaque séance de préparation de café pour éliminer les huiles de café résiduelles.
- Si les trous du panier filtre se bouchent, dissolvez une poudre de nettoyage dans de l'eau chaude et faites-y tremper le panier filtre et le porte-filtre pendant environ 20 minutes. Rincez généreusement.

NETTOYAGE À VERSO EAU TRANSPARENTE

- Après chaque préparation de café, nous vous recommandons d'effectuer un rinçage transparent avant d'éteindre la machine. Videz le plateau de récupération. Insérez le disque de nettoyage dans le panier de la cartouche filtrante, puis insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion. Touchez l'image de l'infusion et laissez-la fonctionner pendant 20 secondes.

NETTOYAGE DE LA TÊTE D'INFUSION

- L'intérieur de la tête d'infusion et le filtre de la douchette doivent être essuyés 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 deux fois l'icône d'infusion à l'écran et faites couler un peu d'eau pour rincer tout résidu de café.

REMARQUE

Assurez-vous que le plateau de récupération est fermement en place lorsque vous purgez la machine.

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT ET DU PLATEAU DE RANGEMENT

- Le plateau de récupération doit être retiré, vidé et nettoyé périodiquement, particulièrement lorsque l'indicateur Videz-moi! s'affiche.
- Pour commencer, retirez la grille du plateau de récupération. Soulevez le plateau de récupération et jetez les grains de café moulu. Nettoyez toutes les pièces avec de l'eau savonneuse pour le maintien au chaud et un chiffon doux. Rincez-les et faites-les sécher soigneusement.
- Vous pouvez retirer le tiroir de rangement (situé derrière le plateau de récupération) 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 EXTERNE

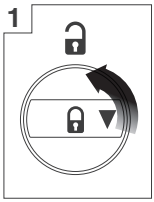
Vous pouvez nettoyer le boîtier extérieur avec un chiffon doux et humide. Ensuite, effectuez le séchage avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.

REMARQUE

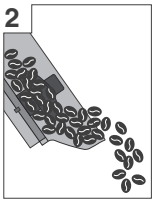
Nettoyez manuellement toutes les pièces avec de l'eau savonneuse pour le maintien au chaud. N'utilisez pas de nettoyants, de tampons ni de chiffons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces. Ne lavez pas des pièces ou des accessoires dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE DES MEULES CONIQUES

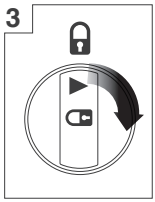
Un nettoyage régulier permet aux meules de produire une mouture uniforme, ce qui est particulièrement important pour la consistance de la mouture espresso.



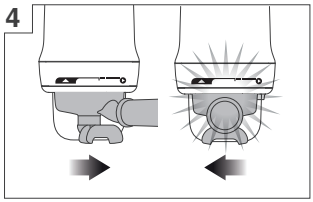
Déverrouillez la trémie



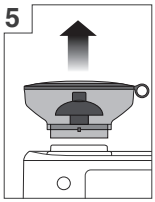
Retirez les grains



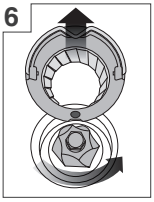
Replacez et verrouillez la trémie



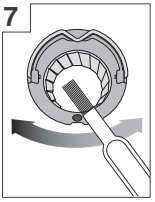
Faites fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide



Retirez le couvercle, déverrouillez et retirez la trémie



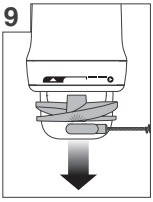
Retirez la meule supérieure



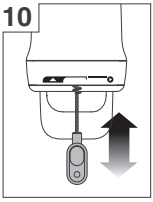
Nettoyez la meule supérieure avec la brosse à meule



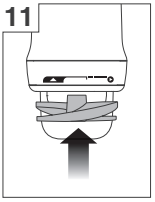
Nettoyez la meule inférieure avec la brosse à meule



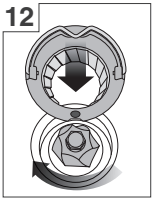
Retirez l'hélice de tassage au moyen de l'aimant de retrait.



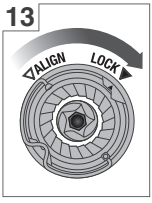
Nettoyez la sortie de mouture au moyen d'une brosse appropriée



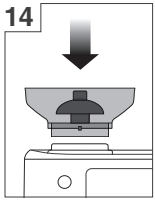
Remplacez manuellement l'hélice de tassage



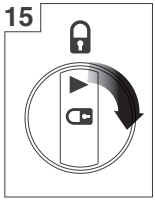
Poussez fermement la meule supérieure en position



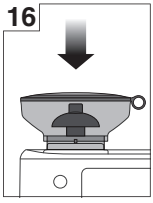
Verrouillez la meule supérieure



Replacez la trémie sur la machine



Verrouillez la trémie en place



Couvrez la trémie avec le couvercle

REMARQUE

Cette machine est conçue uniquement pour moudre les grains de café rôtis entiers. Évitez le broyage des grains de café verts non rôtis ou insuffisamment rôtis. Ces grains sont denses et sont trop solides pour passer dans une meule de moulin. Cela endommagerait ou briserait les moulins à meules et présenterait un risque pour la sécurité.

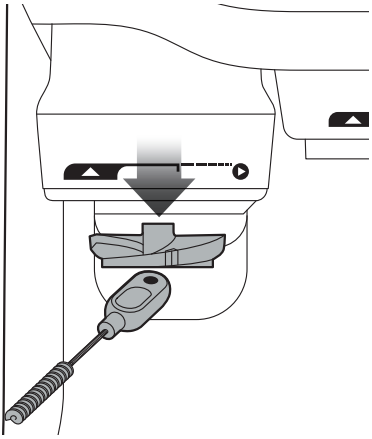
CONSEIL

Il est recommandé d'utiliser des grains 100 % arabica de qualité avec une date « Torréfié le » estampillée sur le sac, et non une date « Meilleur avant » ou « À consommer avant ». Les grains de café sont consommés de façon optimale entre 5 et 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.

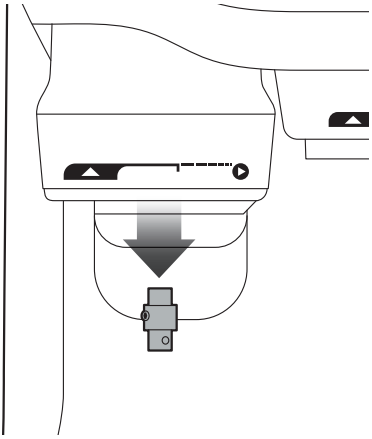
AJUSTEMENT DE LA HAUTEUR DE TASSAGE À PARTIR DU COL DE MOUTURE

Étapes pour ajuster la hauteur du tasseur

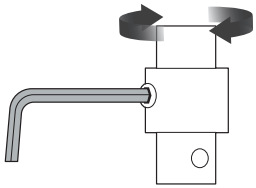
1. Éteignez et débranchez la machine de la source d'alimentation.
2. Tirez le ventilateur vers le bas depuis le collier de mouture en utilisant l'outil de sortie du moulin avec l'aimant d'ajustement de tassage.



3. Accédez au connecteur du ventilateur de bourrage et dévissez-le, dans le sens antihoraire.



4. Utilisez la clé hexagonale pour ajuster la vis sans tête.
5. Pour ajuster la longueur du connecteur, tournez dans le sens horaire (raccourcir) ou dans le sens antihoraire (allonger). Il est recommandé de modifier le connecteur de hauteur de bourrage d'un tour au maximum et de vérifier à nouveau le résultat. Le connecteur ne doit pas être plus long que 29,2 mm.

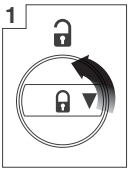


6. Resserrez la vis après ajustement. La vis doit être fixée sur la marche plane au lieu du filetage de la vis, sinon cela endommagera ce dernier.
7. Réassemblez le connecteur de hauteur de tassage en poussant vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
8. Réinsérez le ventilateur en poussant vers le haut et en l'alignant sur le connecteur de hauteur de tassage.

AJUSTEMENT DES MEULES CONIQUES

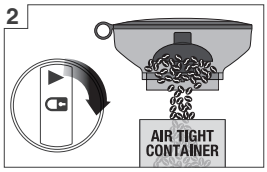
Certains types de café peuvent nécessiter une mouture plus grossière ou plus fine afin d'obtenir une extraction ou une infusion idéale. Une caractéristique de votre Oracle® Dual Boiler™ est la possibilité d'ajuster la taille de la mouture au moyen de la meule supérieure. Nous vous recommandons de n'effectuer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

1



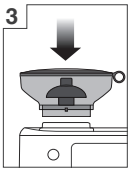
Déverrouillez la trémie

2



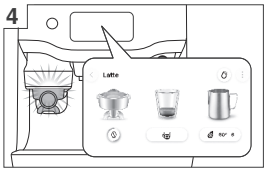
Tenez la trémie au-dessus du contenant et faites tourner le cadran pour faire tomber les grains dans le récipient

3



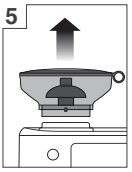
Alignez la trémie en position

4



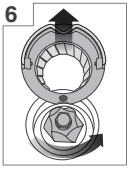
Touchez deux fois l'image du porte-filtre pour faire fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide

5



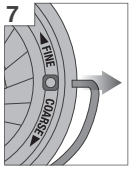
Retirez la trémie

6



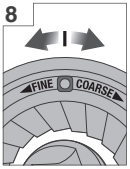
Retirez la meule supérieure

7



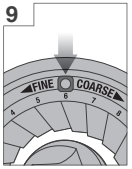
Retirez la poignée métallique des deux côtés de la meule

8



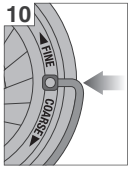
Déplacez la meule supérieure réglable, 1 chiffre, mouture plus grossière ou plus fine

9



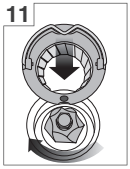
Alignez le numéro avec l'ouverture de la poignée

10



Insérez la poignée métallique des deux côtés de la meule

11



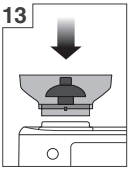
Poussez fermement la meule supérieure en position

12



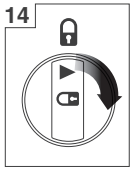
Verrouillez la meule supérieure

13



Replacez la trémie sur la machine

14



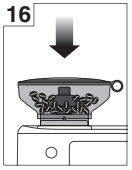
Verrouillez la trémie en place

15



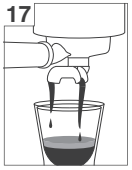
Remplissez la trémie à grains

16



Couvrez la trémie avec le couvercle

17



Vérifiez votre extraction

Résolution des problèmes

CONNECTER VOTRE ORACLE® DUAL BOILER™

L'Oracle® Dual Boiler™ est une machine compatible avec le Wi-Fi qui permet de télécharger la dernière version logicielle. Si la machine ne se connecte pas au 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 de broyage pour vous assurer qu'il n'y a pas de blocage. Remplacez les pièces et réessayez. • Nettoyez la goulotte.
Le moteur du moulin ne démarre pas	• Le moulin est bloqué par un corps étranger ou la chute est bloquée • Le moulin à café s'encrasse.	• Éteignez la machine. Inspectez et retirez les corps étrangers, puis nettoyez la chute.
Impossible de verrouiller la trémie à grains en place	• Les grains de café obstruent le dispositif de verrouillage de la trémie à grains.	• Retirez la trémie à grains. Nettoyez les grains de café du dessus des meules transparentes. Remettez la trémie à grains en place.
Le porte-filtre déborde	• L'éventail de tassage a été retiré pour le nettoyage et n'a pas été remis en place. • Vous avez inséré un porte-filtre qui était déjà plein.	• Vérifiez que l'éventail de tassage est en position et installé correctement sur l'arbre de transmission. Reportez-vous à la section « Nettoyage des meules coniques » sous **Entretien et nettoyage.** • Assurez-vous que le porte-filtre est vide avant de l'insérer.
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.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
Surchauffe du moulin		• Éteignez l'interrupteur, puis débranchez la machine de la prise de courant. Attendez quelques minutes avant de brancher et de rallumer la machine.
Le moulin fonctionne en continu	• Il n'y a pas de grains dans la trémie à grains.	• Remplissez la trémie à grains. • Tournez le porte-filtre vers la gauche pour arrêter les fonctions automatiques de mouture, de dosage et de tassage.
	• L'éventail de tassage a été retiré.	• Vérifiez que l'éventail de tassage est en position et installé correctement sur l'arbre de transmission. Reportez-vous à la section « Nettoyage des meules coniques » sous **Entretien et nettoyage**.
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.
Problèmes avec la fonction de démarrage automatique	• L'horloge n'est pas réglée ou l'horloge est réglée à une heure incorrecte.	• Vérifiez que le fuseau horaire est exact et assurez-vous que l'horloge et l'heure de démarrage automatique sont programmées correctement.
Message d'erreur de fonctionnement sur l'écran tactile	• Une erreur est survenue et la machine ne peut pas fonctionner.	• Communiquez avec le centre de service à la clientèle de Breville.
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.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
L'eau ne coule pas de la tête d'infusion	• La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	• Attendez que la machine atteigne la température de fonctionnement.
	• Le réservoir d'eau est vide.	1) Remplissez le réservoir. Amorcez le système : 2) Touchez le bouton d'infusion pour faire couler l'eau dans la tête d'infusion pendant 30 secondes. 3) 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.
L'écran indique « Réservoir d'eau vide », mais le réservoir d'eau est plein	• 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.
Pas de vapeur ni d'eau chaude	• La machine n'est pas allumée ou ne peut atteindre la température de fonctionnement.	• Assurez-vous que la machine est branchée et prête à être utilisée.
Pas d'eau chaude	• Le réservoir d'eau est vide.	• Remplissez le réservoir d'eau.
Pas de vapeur	• La buse à vapeur est bloquée.	• Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse à vapeur » dans la section **Entretien et nettoyage** .
La machine est allumée, mais ne fonctionne pas		• Éteignez la machine. Attendez 60 minutes, puis rallumez la machine. • Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.
De la vapeur s'échappe de la tête d'infusion		• Éteignez la machine. Attendez 60 minutes, puis rallumez la machine. • Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.
Le café n'est pas assez chaud	• Les tasses ne sont pas préchauffées.	• Rincez les tasses sous la sortie d'eau chaude et placez-les sur le plateau chauffe-tasse Hot Cup™.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	CE QU'IL FAUT FAIRE
Température du lait non idéale	• La température du lait est trop élevée ou trop basse (si vous préparez un cappuccino ou un latte, etc.).	• Réglez la température du lait dans le menu des réglages.
Il n'y a pas de crema sur le café	• Les grains de café sont périmés.	• Utilisez des grains de café fraîchement rôtis dont la date de rôtissage est indiquée, et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.
Pas assez de lait	• La buse à vapeur est bloquée.	• Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse à vapeur » dans la section **Entretien et nettoyage** .
		• Les différentes marques et différents types de lait et substituts de lait ont des régulateurs thermiques différents. Vous devrez peut-être ajuster le niveau de mousse en conséquence.
Trop de café extrait (l'espresso coule trop rapidement)	• Le café est moulu trop grossièrement. • Les grains de café sont périmés.	• Ajustez le réglage de mouture à un nombre plus petit pour obtenir une taille de mouture légèrement plus fine. • Personnalisez le réglage de temps d'extraction en touchant les boutons Simple et Double.
Pas assez de café extrait (l'espresso coule sur un débit restreint)	• Le café est moulu trop finement.	• Ajustez le réglage de mouture à un nombre plus élevé pour obtenir une taille de mouture légèrement plus grossière. • Personnalisez le réglage de temps d'extraction en touchant les boutons Simple et Double. • La durée et le volume de l'extraction doivent être ajustés. • Utilisez des grains de café fraîchement rôtis dont la date de rôtissage est indiquée, et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.
La quantité de café extraite a été modifiée, mais tous les réglages sont les mêmes.	• À mesure que les grains de café vieillissent, le débit d'extraction change et peut influer sur le volume de l'extraction.	• Ajustez le réglage de mouture à un nombre plus petit pour obtenir une taille de mouture légèrement plus fine. • Personnalisez le réglage de temps d'extraction en touchant les boutons Simple et Double. • Utilisez des grains de café fraîchement rôtis dont la date de rôtissage est indiquée, et consommez-les entre 5 et 20 jours après cette date.

Liens code QR



Guide d'extraction

https://scan.breville.com/ib/bes995/extraction



Nettoyage buse vapeur

https://scan.breville.com/ib/bes995/cleansteamwand



Tutoriel

https://scan.breville.com/ib/bes995/tutorials



Détartrage

https://scan.breville.com/ib/bes995/descale



Préparation de la mousse de lait

https://scan.breville.com/ib/bes995/milktexturing

the Oracle™ Dual Boiler

Manual de Instrucciones – BES995



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®

Contenido

2 Garantía
2 Breville® recomienda seguridad ante todo
7 Componentes
8 Accessories
9 Características
10 Cómo conectarte a tu máquina de Espresso
11 Montaje
12 Guía y configuración
13 Cuidado y limpieza
18 Résolution des problèmes

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.

CONSIDERA-CIONES 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.
- Asegúrese de que el producto esté correctamente ensamblado antes de usarlo. Jale con cuidado el cable de alimentación de la parte posterior de la máquina.

- Asegúrese de que su suministro eléctrico sea el mismo que se muestra en la etiqueta en la parte inferior del equipo antes de usarlo por primera vez. Si tiene alguna inquietud, comuníquese con su compañía local de electricidad.
- 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.
- No toque las superficies calientes. Asegúrese siempre de que el aparato se haya dejado enfriar; si se va a dejar el aparato sin vigilancia, se va a limpiar, mover, montar o almacenar, o cuando se cambien los accesorios, apague siempre la máquina de espresso pulsando el botón POWER en OFF, y desenchúfela de la toma de corriente.
- Para desenchufar el equipo, tome el enchufe y desconéctelo de la toma de corriente. Nunca jale el cable de alimentación.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete. 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. Supervise atentamente el uso de cualquier equipo por niños o en su presencia.

- 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 aparato sobre una superficie estable, resistente al calor y al agua, nivelada y seca, lejos del borde de la encimera, y no lo utilice sobre o cerca de una fuente de calor, como una placa calefactora, un horno o una cocina a gas.
- 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.
- Do not operate the grinder 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.
- El llenado superior frontal no es para leche. No vierta leche en el orificio de llenado superior frontal.
- No use el equipo si el depósito de agua está vacío.

- No llene el depósito de agua con agua caliente o leche.
- 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.
- La parrilla de la bandeja de goteo está afilada. Tenga cuidado al manipular y limpiar la parrilla de la bandeja de goteo.
- Cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza debe llevarse a cabo por un representante autorizado en un Centro de servicios de Breville autorizado.

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

Tenga en cuenta que el equipo incluye almacenamiento de memoria interna a fin de ofrecer 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 ser reparado. 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 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, comuníquese con nosotros al correo privacy@breville.com

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 exten sión, (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.

ADVERTENCIA

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



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



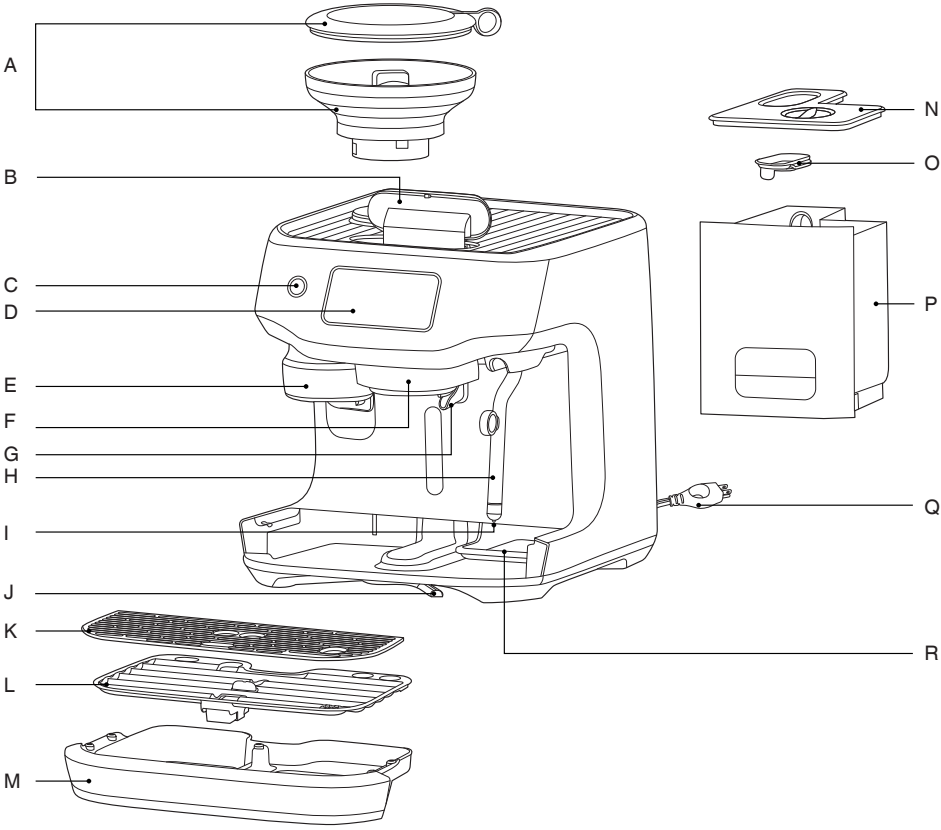
Este símbolo indica que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal. Debe llevarse a un punto limpio designado por las autoridades locales o a una empresa que preste dicho servicio. Para obtener más información, ponte en contacto con los servicios municipales.

NOTA

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

PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Composantes

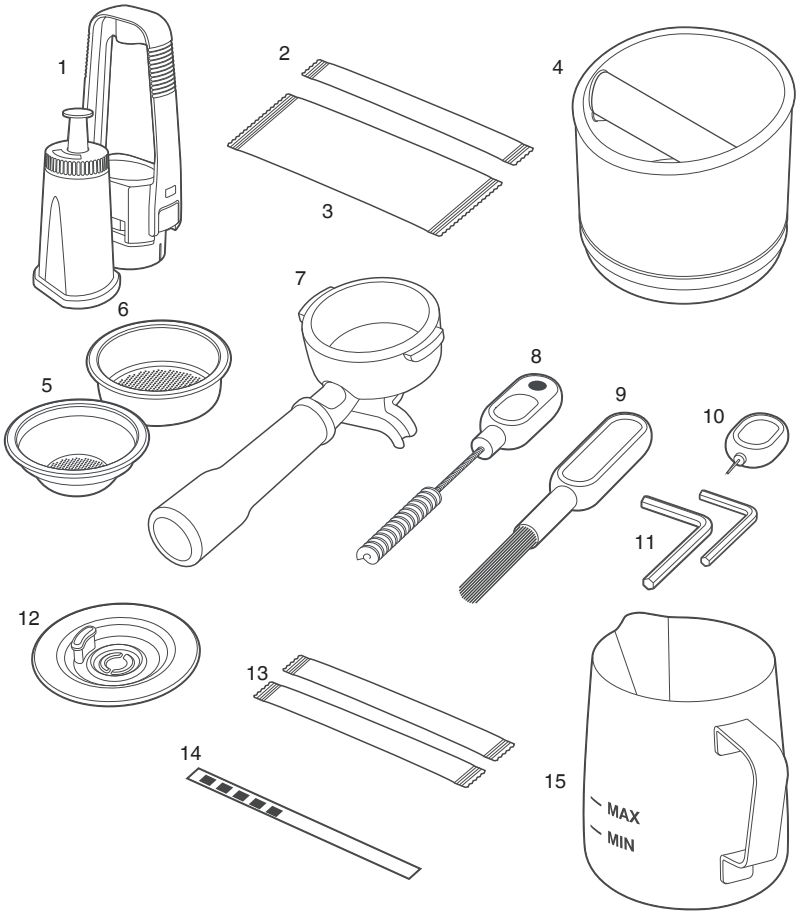


A. Trémie à grains de 340 g
B. Remplissage d'eau par le haut à l'avant
C. Interrupteur
D. Écran tactile couleur de 5.7 pouces
E. Sortie de mouture et de tassage
F. Tête d'infusion chauffée de 58 mm
G. Sortie dédiée à l'eau chaude
H. Buse à vapeur Auto MilQ™
I. Capteur de température du lait
J. Troisième roue du levier avant
K. Grille de plateau d'égouttement
L. Déflecteur du plateau de récupération
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 1 600 W

Accessories



1. Filtro de agua y soporte para el filtro
2. Polvo limpiador de boquillas de vapor
3. Descalcificador en polvo
4. Knock Box™ 10
5. Filtro no presurizado de 1 taza
6. Filtro no presurizado de 2 tazas*
7. Portafiltro de acero inoxidable de 58 mm
8. Cepillo para la salida del molinillo e imán para extracción del prensador
9. Cepillo de limpiezae
10. Herramienta de limpieza para la punta del vaporizador
11. Dos llaves hexagonales
12. Disco de limpieza
13. Polvo de limpieza
14. Tira de prueba de dureza del agua
15. Jarra para leche de acero inoxidable

* El filtro presurizado para 2 tazas viene instalado en el portafiltro

Caractéristiques

PANTALLA TÁCTIL HD DE 5.7 PULGADAS

La nueva pantalla de 5.7 pulgadas es ultra nítida, inmersiva y rápida. Puedes deslizar, seleccionar y disfrutar en alta definición.

SISTEMA DE MARCACIÓN AUTOMÁTICA

Un sistema de controlador de extracción que monitorea cada dosis de espresso. Si la máquina detecta que la dosis de espresso no es la ideal, ajustará automáticamente el tamaño del molido para mejorar tu próxima dosis de espresso. Si prefieres controlar los ajustes del tamaño del molido, puedes desactivar esta función en la configuración.

MOLIDO, PRENSADO Y DOSIS EN AUTOMÁTICO

Muele, dosifica y compacta automáticamente la cantidad necesaria de café, sin complicaciones.

AJUSTE MOTORIZADO DEL TAMAÑO DE MOLIDO

Ajusta fácilmente el grado de molido, de fino a grueso, mediante la pantalla táctil.

AUTO MILQ™

Microespuma sedosa y suave con configuraciones para leche de vaca, soya, almendra y avena. Temperaturas justables (45 °C a 75 °C) y 9 niveles de textura.

CONTROL DE PRECISIÓN

Sistema de calentamiento de doble caldera

Experimenta la potencia de la extracción y el vapor simultáneos. Las calderas de acero inoxidable para espresso y vapor y el cabezal del grupo calentado garantizan que el agua alcance la temperatura perfecta para lograr el máximo potencial de sabor, dosis tras dosis.

Control de temperatura PID

El control electrónico de la temperatura proporciona una temperatura precisa del agua para obtener un sabor óptimo del espresso.

Preinfusión a baja presión

Aumenta gradualmente la presión del agua para expandir suavemente los granos molidos y lograr una extracción uniforme.

Presión de extracción regulada

La válvula de sobrepresión (OPV) limita la presión máxima para obtener un sabor óptimo del espresso.

FUNCIONES ADICIONALES

MODO MANUAL

En la pantalla de bebidas de café, desliza hacia arriba para disfrutar de una nueva experiencia de modo manual. Consulta la retroalimentación en tiempo real con la pantalla del manómetro y controla tu extracción manual personalizando la preinfusión, el florecimiento y el tiempo de extracción.

ARRANQUE AUTOMÁTICO

Enciende la máquina a una hora específica.

APAGADO AUTOMÁTICO

Cuando la máquina está inactiva, se apaga automáticamente después de un tiempo especificado de entre 5 y 60 minutos. El tiempo especificado se puede configurar desde los ajustes principales.

Aplicación BREVILLE+ COFFEE

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

NOTA

En este "modo apagado", esta máquina utiliza un bajo consumo de energía de al menos 0.483 W si se mantiene enchufada. Para ahorrar más energía, apaga o desenchufa el aparato cuando no se esté usando.

BOQUILLA DE AGUA CALIENTE DEDICADA

Boquilla exclusiva para agua caliente para preparar cafés negros largos, tés y precalentar tazas.

PURGA AUTOMÁTICA DEL SISTEMA (Purga con doble toque)

Pulsa dos veces los iconos de molido, preparación o vapor para purgar automáticamente el sistema y dejarlo listo para preparar tu bebida.

Cómo conectarte a tu máquina de Espresso

La Oracle™ Dual Boiler 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 Dual Boiler" 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

Assemblage

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación de la máquina

Retira y desecha todas las etiquetas y materiales de empaque adheridos a tu máquina de espresso.

Asegúrate de haber quitado todas las piezas y accesorios de la caja antes de desechar el empaque.

Retireael tanque de agua ubicado en la parte posterior de la máquina desbloqueando el pestillo y tirando del tanque de agua de la manija del pestillo.

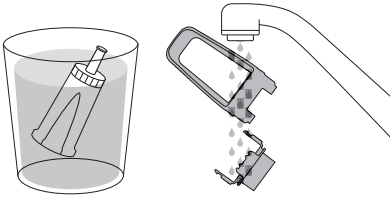
Limpia las piezas y accesorios (tanque de agua, portafiltro, cestas de filtro, jarra de leche) con agua tibia y un detergente lavavajillas suave. Enjuaga bien y luego seca completamente.

CONSEJO

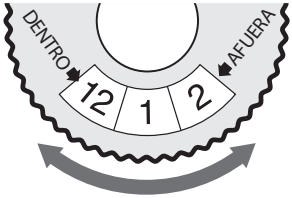
Para maniobrar fácilmente tu máquina, utiliza la palanca ubicada debajo de la bandeja de goteo. Cuando la palanca se mueve de derecha a izquierda, el pie giratorio baja y eleva la máquina, lo que hace más fácil acceder al tanque de agua extraíble o reposicionar la máquina en otra ubicación.

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

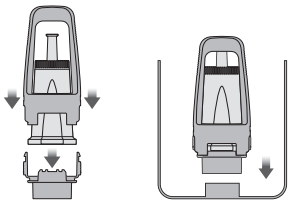
- Retira el filtro de agua y el portafiltro de agua de la bolsa de plástico.
- Remoja el filtro en agua fría durante 5 minutos.
- Enjuaga el portafiltro con agua fría.



- Configura el recordatorio para el próximo mes de reemplazo. Recomendamos reemplazar el filtro cada 3 meses.



- Introduce el filtro en las dos partes del portafiltro.
- Para la instalación del portafiltro ensamblado en el tanque de agua, alinea la base del portafiltro con el adaptador dentro del tanque de agua. Presiona hacia abajo para bloquearlo en su lugar.



NOTA

Reemplazar el filtro de agua cada tres meses reducirá la necesidad de descalcificar la máquina. Los filtros se pueden comprar e www.breville.com

NOTA

Introduce el resultado de la tira reactiva para medir la dureza del agua en la máquina. Si el resultado es de 4 o 5 barras durante la prueba, recomendamos encarecidamente cambiar a una fuente de agua alterna. El agua filtrada prolongará la vida útil del filtro incorporado y los intervalos de descalcificación, además de proporcionar un sabor superior. Asegúrate de probar la dureza del agua de la fuente de agua alterna que hayas elegido e introdúcela en la máquina según corresponda. Evita utilizar agua demasiado filtrada, como agua de ósmosis inversa, a menos que se agregue algún contenido mineral al agua final. Nunca utilices agua destilada o agua sin contenido mineral o con bajo contenido mineral, ya que esto afectará el sabor del café.

Guide et Réglages

GUÍA DE INFORMACIÓN

Tutorial telefónico: Te guía a través del tutorial de inicio sobre cómo preparar café con la máquina.

Consejos y trucos: Accede a sugerencias útiles sobre las funciones adicionales de la máquina, como el modo manual y la purga de doble toque.

Enlaces de códigos QR: Proporciona enlaces de códigos QR a áreas como Soporte, Registro de Máquinas y Productos de Mantenimiento.

Acerca de tu Oracle® Dual Boiler: Describe los componentes clave de tu máquina de café.

AJUSTES

Cambiar a modo manual: Selecciona esta opción para configurar la máquina en modo manual.

Configuración de bebidas

Marcación automática: En el modo automático, el sistema de selector automático monitorea la dosis de espresso. Si la máquina identifica que la dosis no es ideal, el sistema ajustará automáticamente el tamaño del molido para la próxima toma para ayudar a mejorar su calidad.

Ajustes de Controlador de preparación: Cambia entre los modos basados en volumen y tiempo.

P.ej :

- El ajuste con base en el volumen puede ser de aproximadamente 30 ml para una sola dosis.
- El tiempo base se puede personalizar para que se ejecute durante 25 segundos por bebida.

NOTA

En el modo basado en volumen, el volumen no se puede ajustar.

Ajustes de temperatura: Ajusta la temperatura de infusión.

Configuración del tipo de leche: Ajusta el tipo de leche predeterminado con configuraciones para lácteos, soja, almendras y avena.

Mantenimiento

Vaporizador limpio: Te guía a través del proceso de limpieza del vaporizador para eliminar cualquier bloqueo para un mejor rendimiento de vapor.

Vaporizador de limpieza profunda: Te guía a través del proceso de desbloqueo de la punta de vapor usando un polvo de limpieza de vaporizador para una limpieza más profunda que ayude a producir suficiente volumen de microespuma.

Cabezal de grupo limpio: Limpia el cabezal del grupo de aceites y residuos. Necesitarás una polvo limpiador de espresso.

Descalcificar: La descalcificación evita la acumulación excesiva de minerales y acumulación de sarro. Requerirás polvo o solución descalcificadora.

Cambiar el filtro de agua: Para garantizar que la máquina tenga agua limpia para su uso.

Prueba de dureza del agua: Mide los niveles minerales en el agua que utiliza tu máquina. Necesitarás una tira de prueba sin usar.

Calderas vacías: Utiliza este ciclo para vaciar las calderas antes de embarcar la máquina o guardarla.

Configuración de la máquina

Modo predeterminado: Selecciona el modo predeterminado de la máquina entre los modos automático o manual.

Tema: Cambia entre modo claro o tostado.

Hora y fecha: Configura la hora y la fecha en la máquina.

Programar inicio automático: Configura y selecciona un día y hora para iniciar automáticamente la máquina.

Apagado automático: Configura el tiempo de apagado tras el último uso.

Sonido: Ajustar el volumen de la interfaz.

Brillo de la pantalla: Ajusta el brillo de la pantalla.

Brillo de la luz: Ajusta el brillo de las luces LED.

Unidades: Cambiar entre unidades imperiales y métricas.

Ubicación e idioma: Selecciona tu región e idioma preferido en la pantalla.

Wi-Fi: Conéctate al Wi-Fi para usar la aplicación y recibir las últimas actualizaciones de software.

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

Modo de demostración: Video en ciclo continuo para mostrar las funciones clave de la máquina.

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

ADVERTENCIA

No desconectes la máquina mientras estés realizando un restablecimiento de fábrica o una actualización de software.

Entretien et nettoyage

PANTALLA TÁCTIL DE ALTA DEFINICIÓN

El exceso de suciedad y mugre puede entrar en las grietas de la pantalla táctil, afectando su funcionalidad. Mantén la pantalla táctil seca y limpia para garantizar un funcionamiento óptimo. Utiliza una toallita limpiadora o un paño suave y de secado.

CICLO DE LIMPIEZA

Aparecerá un mensaje indicando cuando se requiera un ciclo de limpieza.

Este es un ciclo de limpieza y es independiente de la descalcificación. También existe la opción de iniciar el ciclo de limpieza eligiendo 'Limpieza de cabezal de grupo' en 'Ajustes'. El ciclo de limpieza limpia la pantalla de la ducha y enjuaga el grupo para eliminar los restos de café y aceite acumulados.

Sigue las instrucciones en la pantalla.

DESCALCIFICACIÓN

Aparecerá un mensaje indicando cuando se requiera un ciclo de descalcificar.

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

También existe la opción de iniciar el ciclo de descalcificación eligiendo “Descalcificar” en “Ajustes”.

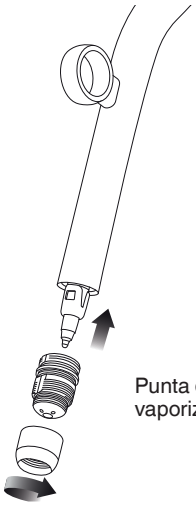
Sigue las instrucciones en la pantalla.

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

- El vaporizador siempre debe limpiarse después de espumar leche. Limpia el vaporizador con un paño húmedo.
- Si se obstruye alguno de los orificios de la punta de la varilla vaporizadora, es posible que se reduzca el rendimiento de espumado.
- Ve a ‘Ajustes’ y seleccione **‘Limpiar vaporizador’** para mantenimiento general o **‘Limpieza profunda de vaporizador’** para cuando haya un bloqueo persistente y sigue las instrucciones en la pantalla.

NOTA

Asegúrate de que la punta del vaporizador esté bien sujeta después de la limpieza.



LIMPIEZA DE LA CESTA 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 del cesto del filtro se bloquean, disuelve una polvo de limpieza en agua caliente y sumerge el cesto del filtro y el portafiltro en la solución durante aproximadamente 20 minutos. Enjuaga bien.

LAVADO INVERSO CON AGUA CLARA

- Después de cada sesión de preparación de café, recomendamos realizar un lavado inverso con agua clara antes de apagar la máquina. Bandeja de goteo vacía. Inserta el disco de limpieza en la cesta del filtro y luego inserta el portafiltro en el cabezal del grupo. Pulsa la imagen de la bebida y déjala funcionar durante 20 segundos.

LIMPIEZA DEL CABEZAL DEL GRUPO

- El interior del cabezal del grupo y la mampara de la ducha deben limpiarse con un paño húmedo para eliminar cualquier partícula de café molido.
- Purga periódicamente la máquina. Coloca una canasta de filtro vacía y un portafiltro en el cabezal del grupo. Pulsa dos veces el ícono de preparación en la pantalla y deja correr un breve chorro de agua para enjuagar cualquier resto de café.

NOTA

Asegúrate de que la bandeja de goteo esté firmemente en su lugar al purgar la máquina.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO Y LA BANDEJA DE ALMACENAMIENTO

- La bandeja de goteo debe retirarse, vaciarse y limpiarse a intervalos regulares, especialmente cuando esté llena.
- Retira la parrilla de la bandeja de goteo. Levanta el deflector de la bandeja de goteo y desecha los restos de café. Lava todas las piezas con agua tibia y jabón y un paño suave. Enjuaga y seca bien.
- La bandeja de almacenamiento (ubicada detrás de la bandeja de goteo) se puede quitar y limpiar con un paño suave y húmedo. No utilices limpiadores, estropajos o paños abrasivos que puedan rayar la superficie.

LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR

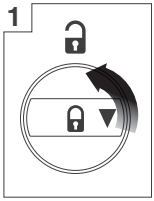
La carcasa exterior se puede limpiar con un paño suave y húmedo. Pule con un paño suave y seco. No utilices limpiadores, estropajos o paños abrasivos que puedan rayar la superficie.

NOTA

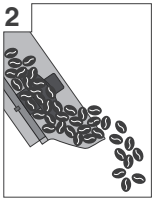
Todas las piezas deben limpiarse a mano con agua tibia y un detergente lavavajillas suave. No utilices limpiadores, estropajos o paños abrasivos que puedan rayar la superficie. No limpies ninguna de las piezas o accesorios en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE MUELAS CÓNICAS

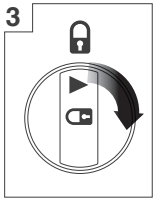
La limpieza regular ayuda a que las muelas logren resultados de molido consistentes, lo que es especialmente importante cuando se muele para espresso.



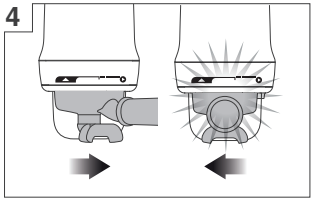
Desbloquea el depósito



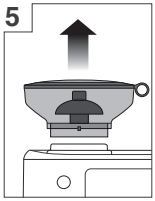
Retira los granos



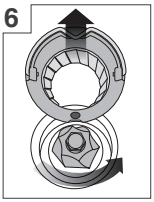
Reemplaza y bloquea el depósito



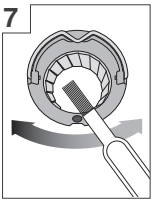
Pon en marcha el molinillo hasta que esté vacío



Retira la tapa, desbloquea y retira el depósito



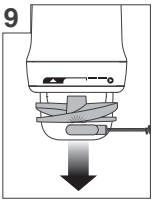
Retira la muela superior



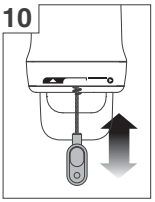
Limpia la muela superior con el cepillo para muelas.



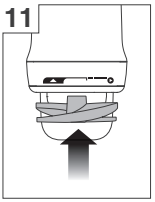
Limpia la muela inferior con el cepillo para muelas.



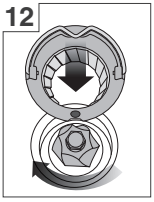
Retira el ventilador de compactación con el imán de extracción del compactador



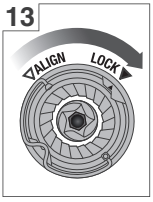
Limpia la salida de molido con el cepillo para la salida de molido.



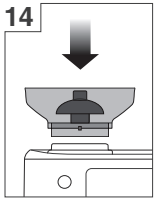
Reemplaza el ventilador de compactación manualmente



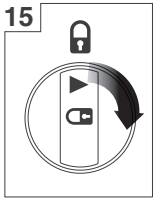
Empuja la muela superior firmemente en su posición



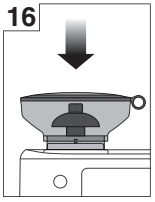
Bloquea la muela superior



Coloque el depósito nuevamente en la máquina.



Bloquea el depósito



Cubre el depósito con la tapa

NOTA

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

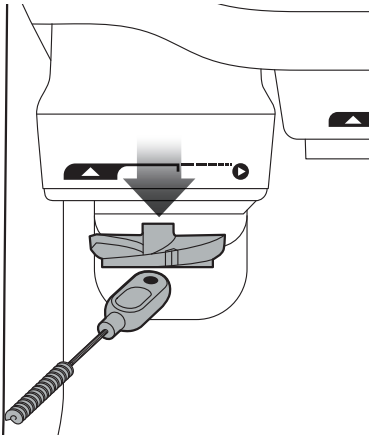
CONSEJO

Se recomienda utilizar granos 100% arábica de calidad con una fecha de “Tostado el” impresa en la bolsa, no una fecha de “Consumir preferentemente antes de” o “Consumir preferentemente antes de”. Los granos de café se consumen mejor entre 5 y 20 días después de la fecha de “tostado”. El café viejo puede salir demasiado rápido por las boquillas del portafiltro y tener un sabor amargo y aguado.

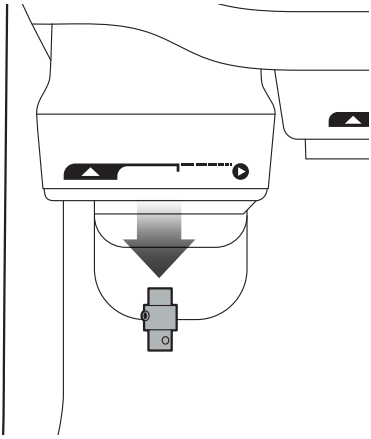
AJUSTE DE LA ALTURA DE PRENSADO DESDE EL COLLAR DE MOLER

Pasos para ajustar la altura del prensador

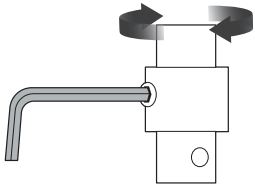
1. Apague y desconecte la máquina de la fuente de alimentación.
2. Baje el ventilador del collar de molienda usando la herramienta de salida del molinillo con imán ajustador del prensador.



3. Introduce la mano y desenrosca el conector del ventilador de prensado, en sentido antihorario.



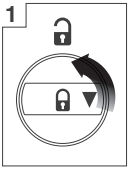
4. Usa la llave hexagonal para ajustar el tornillo sin cabeza.
5. Para ajustar la longitud del conector, gira en sentido horario (para acortarlo) o antihorario (para alargarlo). Se recomienda cambiar el conector de altura del prensador girándolo como máximo una vuelta y volver a verificar los resultados. El conector no debe medir más de 29.2 mm.



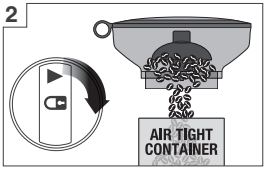
6. Vuelve a apretar el tornillo después del ajuste. El tornillo debe estar fijado en el escalón plano en lugar de en la rosca del tornillo, de lo contrario dañará la rosca.
7. Vuelve a ensamblar el conector de altura del prensador empujando hacia arriba hasta que encaje en su lugar.
8. Vuelve a insertar el ventilador empujando hacia arriba y alineándolo con el conector de altura del prensador.

AJUSTE DE LAS MUELAS CÓNICAS

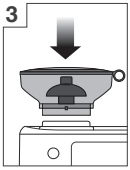
Algunos tipos de café pueden requerir un rango de molienda más amplio para lograr una extracción o preparación ideal. Una característica de su Oracle® Dual Boiler es la capacidad de ampliar este rango con una muela superior ajustable. Recomendamos realizar solo un ajuste a la vez.



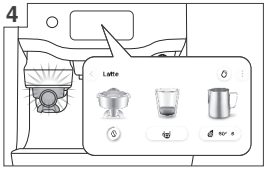
Desbloquea el depósito



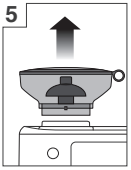
Sostén el depósito sobre el recipiente y gira el dial para liberar los granos en el recipiente



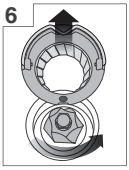
Alinea el depósito en su posición



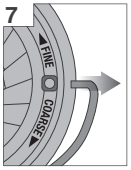
Pulsa dos veces la imagen del portafiltro en la pantalla para hacer funcionar el molinillo hasta que esté vacío



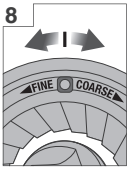
Retira el depósito



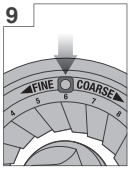
Retira la muela superior



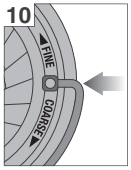
Retira el mango de alambre de ambos lados de la muela



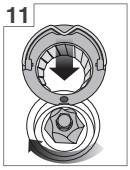
Mueve la muela de la parte superior, 1 número, más grueso o más fino



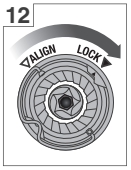
Alinea el número con la abertura del mango.



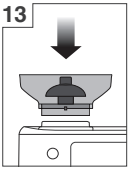
Inserta el mango de alambre desde ambos lados de la muela



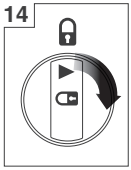
Empuja la muela superior firmemente en su posición



Bloquea la muela superior



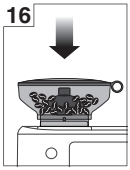
Coloque el depósito nuevamente en la máquina



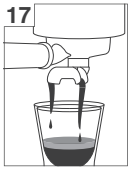
Bloquea el depósito



Llena el depósito de café con frijoles



Cubre el depósito con la tapa



Comprueba tu extracción

Résolution des problèmes

CONECTANDO TU ORACLE DUAL BOILER

Oracle Dual Boiler es una máquina habilitada para Wi-Fi que admitirá la descarga de la última versión del software. Si la máquina no se conecta a Wi-Fi, puede utilizarse igual que una máquina de espresso sin conexión a la red.

NOTA

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

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El motor del molinillo se pone en marcha, pero no sale café molido por la salida	• No hay granos de café en el depósito de café. • El molinillo/depósito de granos está bloqueado. • Es posible que el grano de café se haya quedado atascado en el depósito.	• Llena el depósito de café con granos de café frescos. • Retira el depósito de café. Inspecciona el depósito de café y las muelas para detectar obstrucciones. Reemplaza las piezas y vuelve a intentarlo. • Limpia el conducto.
El motor del molinillo no arranca	• El molinillo está bloqueado con un objeto extraño o el conducto está bloqueado • Humedad que obstruye el molinillo	• Apaga la máquina. Inspecciona y retira los objetos extraños y limpia el conducto.
No se puede bloquear el depósito de café en su posición	• Granos de café obstruyendo el dispositivo de bloqueo del depósito de café.	• Retira el depósito de café. Limpia los granos de café de la parte superior de las muelas. Vuelve a bloquear el depósito de café en su posición.
El portafiltro se llena demasiado	• El ventilador de compactación se retiró para limpiarlo y no se reemplazó. • Inserté un portafiltro que ya estaba lleno.	• Comprueba que el ventilador de compactación esté en su posición y montado correctamente en el eje de transmisión. Consulta 'Limpieza de muelas cónicas' en **Cuidado y limpieza**. • Asegúrate de que el portafiltro esté vacío antes de insertarlo.
Paro de emergencia del molinillo		• Gira el portafiltro hacia la izquierda para detener la función automática de moler, dosificar y prensar. • Desconecta el cable de alimentación de la toma de corriente.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Sobrecalentamiento del molinillo		• Apaga el aparato y desenchúfalo de la toma de corriente. Espera unos minutos antes de enchufar y encender nuevamente la máquina.
Molinillo funcionando continuamente	• No hay granos en el depósito de café.	• Llena el depósito de café con granos. • Gira el portafiltro hacia la izquierda para detener la función automática de moler, dosificar y prensar.
	• Se retiró el ventilador de compactación.	• Comprueba que el ventilador de compactación esté en su posición y montado correctamente en el eje de transmisión. Consulta 'Limpieza de muelas cónicas' en **Cuidado y limpieza**.
El espresso se derrama por el borde del portafiltro. **y/o** **El portafiltro sale del cabezal del grupo durante una extracción**	• El portafiltro no se insertó correctamente en el cabezal del grupo.	• Asegúrate de que el portafiltro gire 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 residuos de café molido alrededor del borde del filtro.	• Limpie el exceso de café del borde del filtro después de molerlo para asegurar un sellado adecuado en el cabezal del grupo.
	• El borde del cesto del filtro está húmedo o la parte inferior de las asas del portafiltro está húmeda. Las superficies húmedas reducen la fricción necesaria para mantener el portafiltro en su lugar mientras está bajo presión durante una extracción.	• Asegúrate siempre que el filtro y el portafiltro estén completamente secos antes de llenarlos con café, compactarlos e insertarlos en el cabezal del grupo.
Problemas con la función de inicio automático	• El reloj no está configurado o está configurado con una hora incorrecta.	• Verifica que la zona horaria sea precisa y asegúrate de que el reloj y la hora de inicio automático estén programados correctamente.
Mensaje de error de operación en la pantalla táctil	• Se ha producido un fallo y la máquina no puede funcionar.	• Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de Breville.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Las bombas siguen funcionando / El vapor es muy húmedo / La salida de agua caliente tiene fugas	• El uso de agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada afecta al funcionamiento previsto de la máquina.	• Recomendamos utilizar agua fría y filtrada. No recomendamos utilizar agua con bajo o ningún contenido mineral, como agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada. Si el problema persiste, comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de Breville.
No sale agua del cabezal del grupo	• La máquina no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento.	• Dale tiempo para que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.
	• El tanque de agua está vacío.	• Llena el tanque. Prepare el sistema de la siguiente manera: 1) Pulse el botón “Preparar” para hacer correr agua a través del cabezal del grupo durante 30 segundos. 2) Pulse ‘Agua caliente’ para hacer correr agua por la salida de agua caliente durante 30 segundos.
	• El tanque de agua no está completamente insertado y bloqueado.	• Empuja el tanque de agua completamente y bloquea el pestillo para cerrarlo.
La pantalla dice "Tanque de agua vacío" pero el tanque de agua está lleno	• El tanque de agua no está completamente insertado y bloqueado.	• Empuja el tanque de agua completamente y bloquea el pestillo para cerrarlo.
Sin vapor ni agua caliente	• La máquina no está encendida o no alcanza la temperatura de funcionamiento.	• Asegúrate de que la máquina esté enchufada y lista para usarse.
No hay agua caliente	• El tanque de agua está vacío.	• Llena el tanque de agua.
No hay vapor	• El vaporizador está bloqueado.	• Consulta 'Limpieza del vaporizador' en la sección **Cuidado y Limpieza**.
La máquina está en 'Encender' pero no funciona		• Apague la máquina. Espere 60 minutos y vuelva a encender la máquina. • Si el problema persiste, llame al Centro de Atención al Cliente de Breville.
Sale vapor del cabezal del grupo		• Apague la máquina. Espere 60 minutos y vuelva a encender la máquina. • Si el problema persiste, llame al Centro de Atención al Cliente de Breville.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El café no está lo suficientemente caliente	• Tazas no precalentadas.	• Enjuague las tazas bajo la salida de agua caliente y colóquelas en la bandeja para calentar tazas.
La temperatura de la leche no es ideal	• La temperatura de la leche es demasiado alta o demasiado baja (si se prepara capuchino o latté, etc.).	• Ajusta la temperatura de la leche en el menú de configuración.
No hay crema	• Los granos de café están viejos.	• Utiliza granos de café recién tostados con fecha de “Tostado” y consume entre 5 y 20 días después de esa fecha.
No hay suficiente textura en la leche	• El vaporizador está bloqueado.	• Consulta 'Limpieza del vaporizador' en la sección **Cuidado y Limpieza**. • Las distintas marcas y tipos de leche y alternativas a la leche tendrán una textura diferente. Es posible que sea necesario ajustar el nivel de espuma según corresponda.
Se extrajo demasiado café (el espresso sale demasiado rápido)	• El molido del café está es demasiado grueso. • Los granos de café están viejos.	• Ajusta el tamaño del molido a un número más bajo para que el molido sea ligeramente más fino. • Personaliza el tiempo de extracción tocando el botón 'Sencillo/Doble'.
No se extrajo suficiente café (el espresso gotea en un flujo restringido)	• El molido del café es demasiado fino.	• Ajuste el tamaño del molido a un número más alto para que el molido sea ligeramente más grueso. • Personaliza el tiempo de extracción tocando el botón 'Sencillo/Doble'. • Es necesario ajustar la duración / volumen de la dosis. • Utiliza granos de café recién tostados con fecha de “Tostado” y consume entre 5 y 20 días después de esa fecha.
La cantidad de café extraída ha cambiado, pero todos los ajustes son los mismos.	• A medida que los granos de café envejecen, la tasa de extracción cambia y puede afectar el volumen de la dosis.	• Ajusta el tamaño del molido a un número más bajo para que el molido sea ligeramente más fino. • Personaliza el tiempo de extracción tocando el botón 'Sencillo/Doble'. • Utiliza granos de café recién tostados con fecha de “Tostado” y consume entre 5 y 20 días después de esa fecha.

Enlaces de código QR



Guía de extracción

https://scan.breville.com/ib/bes995/extraction



Limpieza del vaporizador

https://scan.breville.com/ib/bes995/cleansteamwand



Tutorial

https://scan.breville.com/ib/bes995/tutorials



Descalcificación

https://scan.breville.com/ib/bes995/descale



Espumado de la leche

https://scan.breville.com/ib/bes995/milktexturing



Notas



Notas



Notas

Breville Service Center

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

Atención al Consumidor Breville

Mexico	**Dir.:**	Breville México, S.A. de C.V. Montes Urales 360 Piso 2 Col. Lomas de Chapultepec III Sección Miguel Hidalgo Ciudad de México C.P. 11000 México
	Tel.:	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.

BES995 Series • Séries • Serie

USCM – DV1