

the Oracle® Touch

Instruction Book - BES990



Breville®



Contents

- 2 Breville recommends safety first
- 7 Components
- 9 Oracle Touch Features
- 10 Assembly
- 11 Functions
- 17 Tips
- 19 Care & Cleaning
- 23 Troubleshooting
- 27 French

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

- If the appliance is to be:
 - left unattended
 - cleaned
 - moved
 - assembled or
 - stored

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

- Always allow the appliance to cool before cleaning, moving or storing.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.

- The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top, or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near the edge of a table or counter-top. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner. Do not place it in, or allow it to come in contact with a heated oven.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES990

- It is recommended to plug the espresso machine into a properly grounded and dedicated circuit, separate from other electrical appliances.
- Avoid contact with moving parts.
- Check bean hopper for presence of foreign objects before using.
- Use only cold water in the water tank. Do not use any other liquids. Do not use highly filtered, demineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine operates.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process.
- Use caution after milk texturing as the auto purge function will purge hot steam when the steam wand is lowered.
- Caution must be used during descaling as hot steam may be released. Before descaling, turn off the machine, allow to cool for at least 1 hour and ensure the drip tray is empty and fully inserted. For instructions, refer to 'Descal', page 22.
- Do not attempt to open or service the espresso machine.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Support or visit a Breville Authorized Servicer.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR WATER FILTER

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

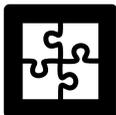
BREVILLE ASSIST® PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

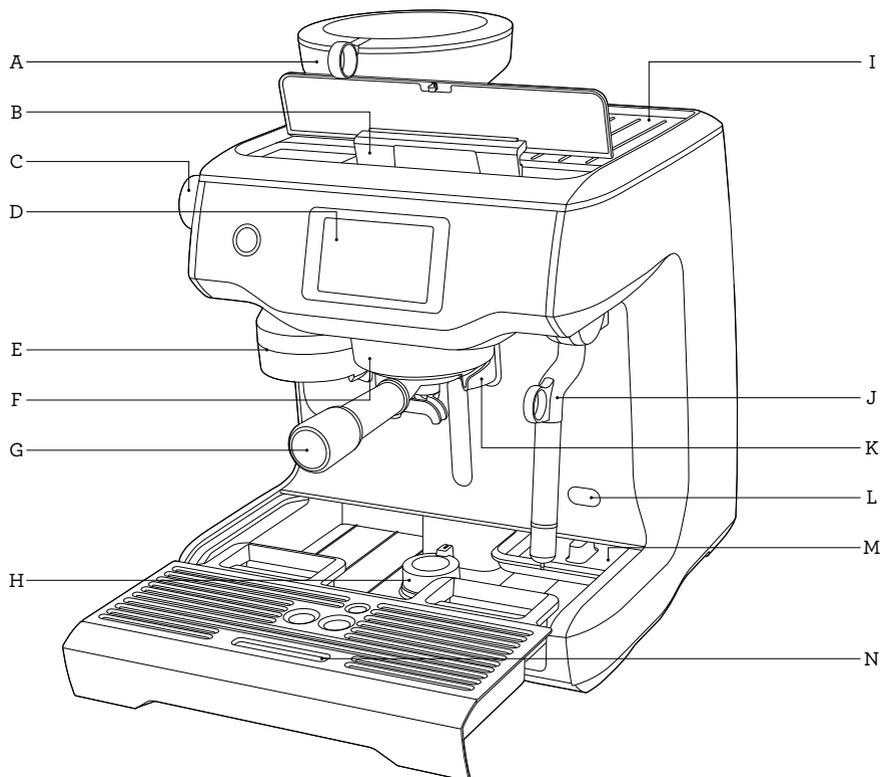
CSA DUTY CYCLE MARKING

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

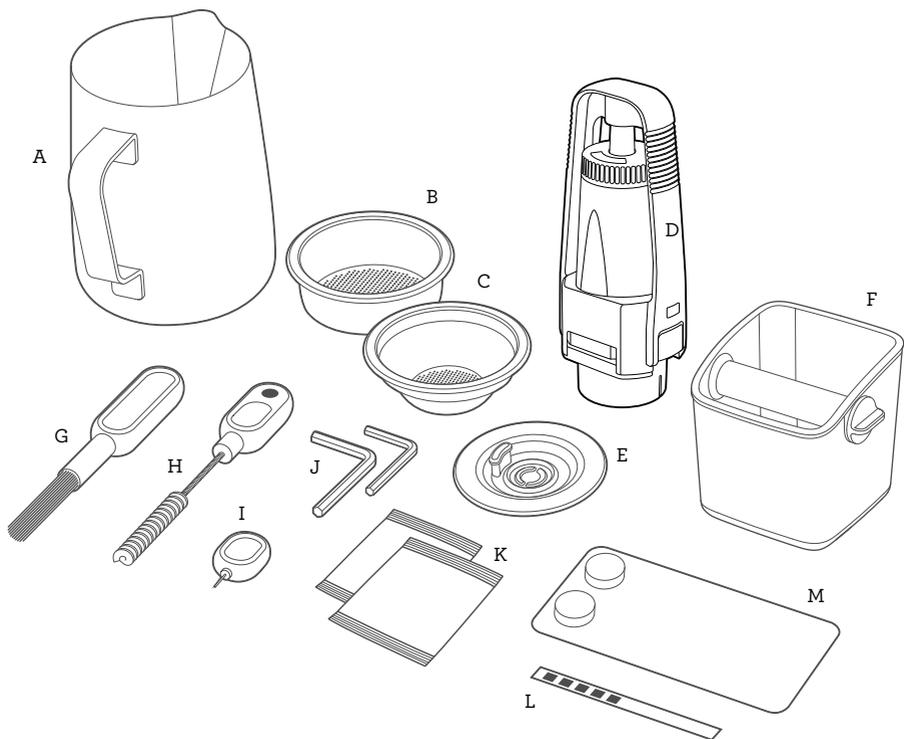
**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



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



ACCESSORIES

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



Oracle Touch Features

COLOR TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

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

HANDS FREE AUTOMATIC GRIND, DOSE & TAMP

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

GRIND SIZE DIAL

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

STAINLESS STEEL CONICAL BURRS

Maximize ground coffee surface area for a full espresso flavor.

AUTOMATIC HANDS FREE MILK TEXTURING

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

SIMULTANEOUS COFFEE & STEAM

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

PRECISION CONTROL

Electronic PID Temperature Control

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

Actively Heated Group Head

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

Regulated Extraction Pressure

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

Low Pressure Pre-Infusion

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

Dual Pumps

Dedicated Italian made espresso and steam boiler pumps.

Programmable Shot Temperature

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

ADDITIONAL FEATURES

Auto Start

Switches machine on at a specified time.

Auto Off

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



Assembly

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

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

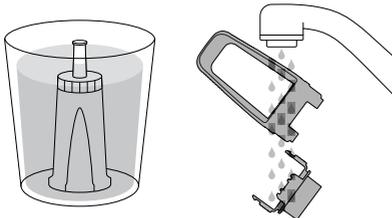


TIP

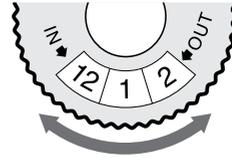
To easily manoeuvre your machine, use the drop down swivel foot located under the drip tray. When turned to UNLOCK, the swivel foot drops down & lifts the machine upwards, making it easier to access the removable water tank or reposition the machine to another location.

INSTALLING THE WATER FILTER

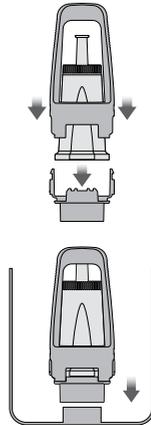
- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in cold water for 5 minutes.
- Wash the filter holder with cold water.



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



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



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



NOTE

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



NOTE

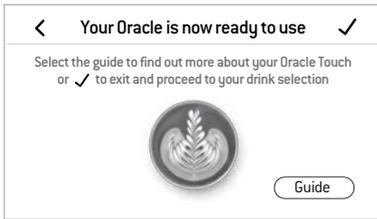
DO NOT use highly filtered, demineralised or distilled water in this machine. This may affect the taste of the coffee.



Functions

FIRST USE

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



The machine is now in STANDBY mode.

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



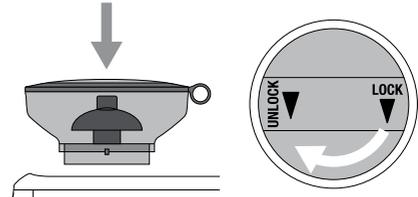
NOTE

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

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

GRINDING OPERATION

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



TIP

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

DRINK SELECTION

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

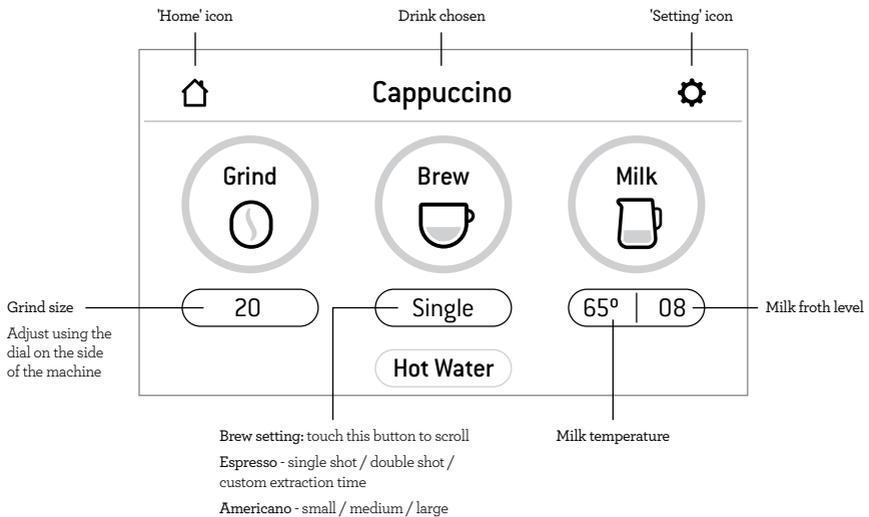


NOTE

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

DRINK SCREEN

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



SELECTING GRIND SIZE

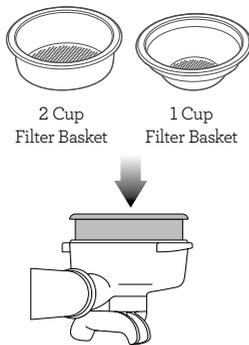
We recommend you start at No. 30 and adjust as required to control espresso flow rate.

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

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

SELECTING YOUR FILTER BASKET

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



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

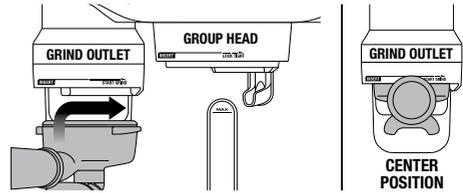
Use the 2 Cup Filter Basket for making 2 cups or a stronger tasting espresso, usually for mugs or larger cups.

NOTE

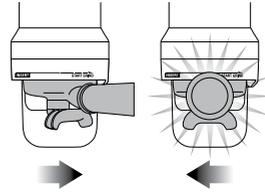
When switching between the 1 Cup & 2 Cup Filter Baskets, you may need to adjust the grind size to fine tune your extraction.

AUTO GRIND DOSE & TAMP

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



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

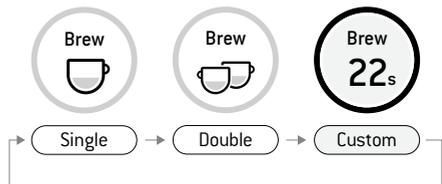


When the auto grind, dose & tamp function is complete, rotate the portafilter handle to the INSERT position and lower to remove.

ESPRESSO EXTRACTION

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

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



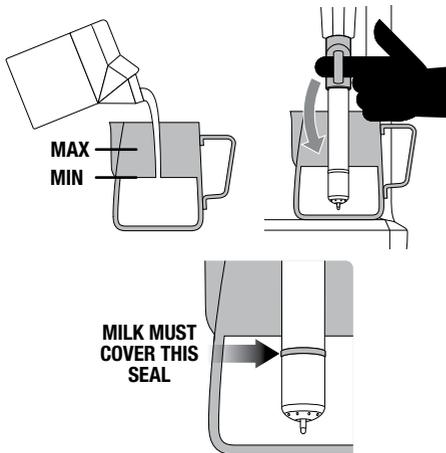
MANUAL OVERRIDE

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

TEXTURING MILK

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

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



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

NOTE

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

MANUAL MILK TEXTURING

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

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

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

Wipe the wand & tip with a clean damp cloth.

Lower steam wand to the down position and the wand will automatically purge.



CAUTION: BURN HAZARD

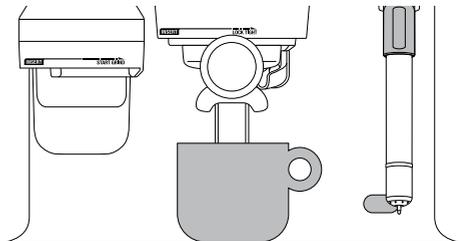
Pressurized steam can still be released, even after machine has been switched off.

Children must always be supervised.

AMERICANO

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

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



PRESET CUP SIZE

AMOUNT BREWED

Small	Approx. 6oz / 180ml
Medium	Approx. 8oz / 240ml
Large	Approx. 12oz / 360ml

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

HOT WATER

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

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

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



NOTE

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

ADDING NEW DRINK

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



Add New

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

SETTINGS

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

Quick Start Guide

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

Auto Start

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

Time and Date

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

Clean Cycle

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

Descaling Cycle

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

Brew Temperature

It allows you to adjust the recommended extraction temperature.

Default Milk Temperature

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

Water Hardness

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

Auto Off

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

Screen Brightness

You can adjust brightness of your touch screen.

Work Light Brightness

You can adjust brightness of your work light.

Sound Volume

You can adjust volume for alerts and reminders.

Demo Mode

It is for on-screen Oracle Touch demonstration sequence.

Factory Reset

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

TRANSPORTING AND STORING

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

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

ADJUSTING CONICAL BURRS

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



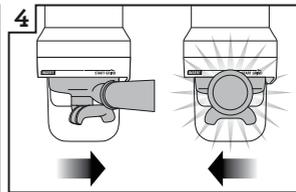
Unlock hopper



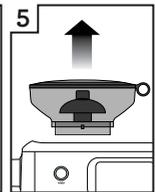
Remove beans



Replace & lock hopper



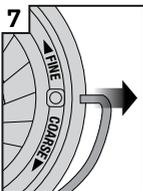
Run grinder until empty



Unlock & remove hopper



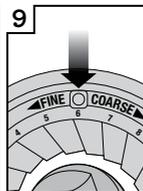
Remove upper burr



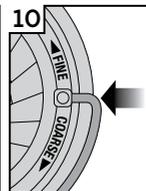
Remove wire handle from both sides of the burr



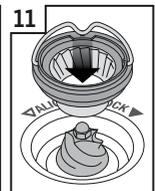
Move adjustable top burr, 1 number, coarser or finer



Align the number with the handle opening



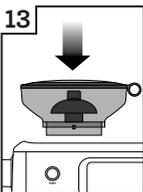
Insert wire handle from both sides of the burr



Push upper burr firmly into position



Lock upper burr



Insert hopper



Lock hopper



Tips

PRE-HEATING

Heating your cup or glass

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

Heating the portafilter and filter basket

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



NOTE

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

THE GRIND

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

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

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

AUTOMATIC GRINDING, DOSING & TAMPING

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

PURGING THE GROUP HEAD

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

EXTRACTING ESPRESSO

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

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

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

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

EXTRACTION GUIDE

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



HINTS & TIPS

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

TEXTURING MILK

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



HINTS & TIPS

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

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

After texturing is complete

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

For manual texturing

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

COFFEE BEAN HINTS & TIPS

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

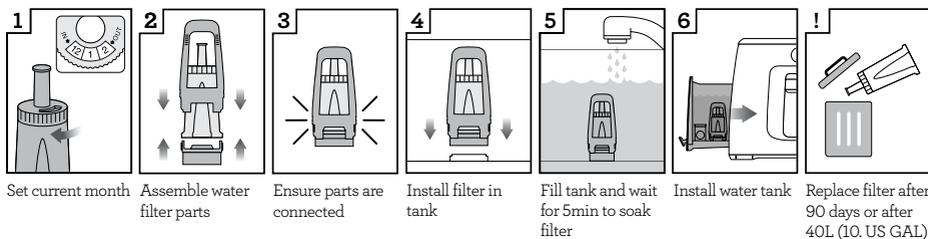


Care & Cleaning

COLOR TOUCH SCREEN DISPLAY

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

REPLACING THE WATER FILTER



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

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



NOTE

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

CLEANING CYCLE

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

DESCALING

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

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



WARNING

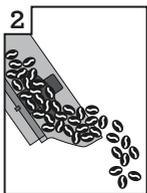
Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during descaling.

CLEANING CONICAL BURRS

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



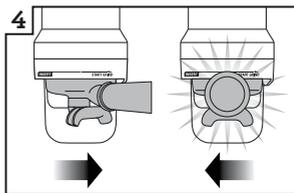
1 Unlock hopper



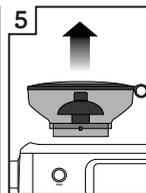
2 Remove beans



3 Replace & lock hopper



4 Run grinder until empty



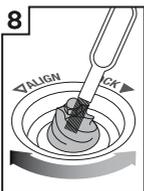
5 Unlock & remove hopper



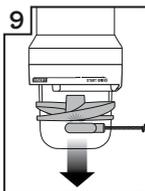
6 Remove upper burr



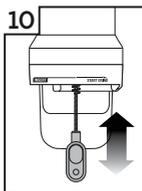
7 Clean upper burr with burr brush



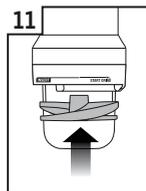
8 Clean lower burr with burr brush



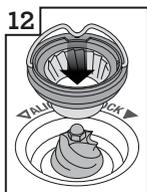
9 Remove tamping fan with tamp removal magnet



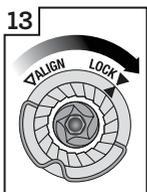
10 Clean grind outlet with grind outlet brush



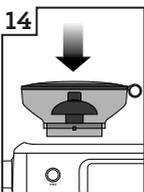
11 Replace tamping fan by hand



12 Push upper burr firmly into position



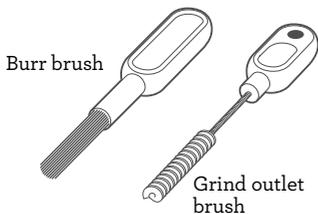
13 Lock upper burr



14 Insert hopper



15 Lock hopper



Burr brush

Grind outlet brush

Tamp removal magnet

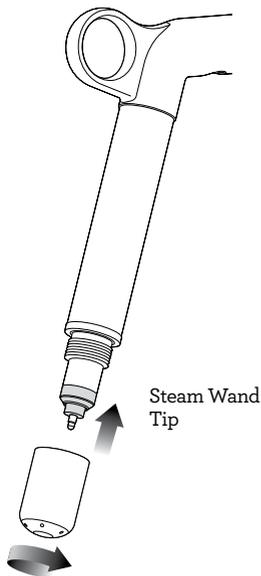
CLEANING THE STEAM WAND



IMPORTANT

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

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



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

Steam Wand Cleaning Powder

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



NOTE

If an alternative cleaning solution is used, please follow the instructions specified.

Please ensure the cleaning solution is food safe and suitable for stainless steel and silicon products.

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

CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

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

CLEAR WATER BACKFLUSH

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

CLEANING THE SHOWER SCREEN

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

CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

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

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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



NOTE

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

DESCALE

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



NOTE

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



Troubleshooting

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

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

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

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

the Oracle® Touch

Manuel d'instructions - BES990



Breville®



Table des matières

- 28 Breville vous recommande
la sécurité avant tout
- 33 Composants
- 35 Caractéristiques de
l'Oracle Touch
- 36 Assemblage
- 37 Fonctions
- 43 Trucs
- 45 Entretien & nettoyage
- 49 Guide de dépannage

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES MESURES DE c[®] US SÉCURITÉ

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

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

- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.
- Si l'appareil doit être:
 - laissé sans surveillance
 - nettoyé
 - déplacé
 - assemblé ou
 - rangé
 Éteignez-le toujours en appuyant sur le bouton POWER (marche), puis débranchez-le de la prise murale.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer, le déplacer ou le ranger.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés ou si l'appareil présente une défectuosité ou est endommagé. Cessez immédiatement l'usage et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

L'usage d'accessoires non recommandés par Breville peut causer un risque de feu, d'électrocution ou de blessures.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément à gaz ou électrique et ne le laissez pas entrer en contact avec un four chaud.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LA BES990

- Nous vous recommandons de brancher votre machine à espresso dans une prise reliée à la terre, sur un circuit électrique dédié séparé des autres appareils.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement.
- Vérifiez qu'il n'y ait aucun objet étranger dans la trémie à grains.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau froide seulement et n'utilisez aucun autre liquide.
- N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car cela affectera le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine.
- Assurez-vous d'avoir bien inséré et verrouillé le porte-filtre dans le groupe d'infusion avant de débiter l'extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'extraction.
- Après le moussage du lait, faites preuve de prudence, car la fonction de purge automatique laissera passer de la vapeur chaude dans la buse, une fois abaissée.
- Soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude pourrait s'échapper. Avant le détartrage, éteignez la machine, laissez-la refroidir au moins une heure et assurez-vous que le plateau d'égouttage est vide et bien inséré. Voir les instructions de 'Détartrage (dESc)' en page 48.
- Ne tentez pas d'ouvrir la machine ou de la réparer.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE FILTRE À EAU

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

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation qui prévient les blessures ou dommages pouvant découler du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Les cordons d'alimentation détachables ou rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une rallonge: (1) sa puissance nominale doit être équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

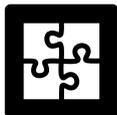
Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® conçue spécialement avec anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la prise électrique.

INDICATION DU FACTEUR D'UTILISATION 'CSA'

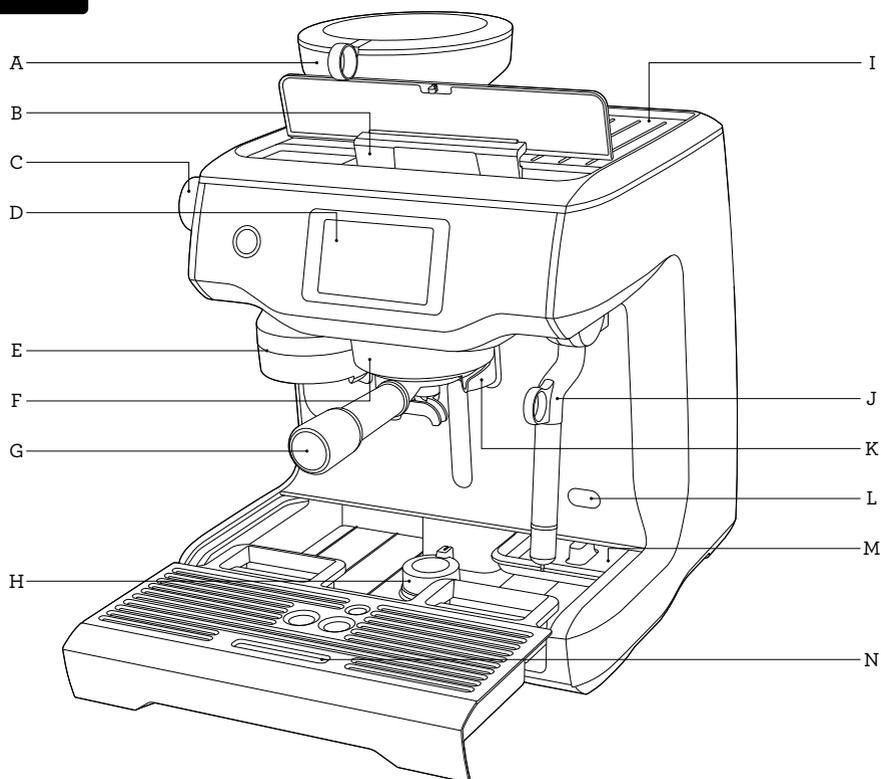
L'Association canadienne de normalisation (CSA) exige que le 'facteur d'utilisation' en minutes soit inscrit sur tout appareil consommant plus de 1500W. Pour la BES990, ce 'facteur d'utilisation' représente la durée maximale pour laquelle l'appareil consomme plus de 1500W durant une période d'utilisation de 2

heures. Cela ne signifie pas pour autant que l'appareil n'est pas sécuritaire pour une utilisation continue ou qu'il doit être éteint à intervalles donnés durant un usage normal.

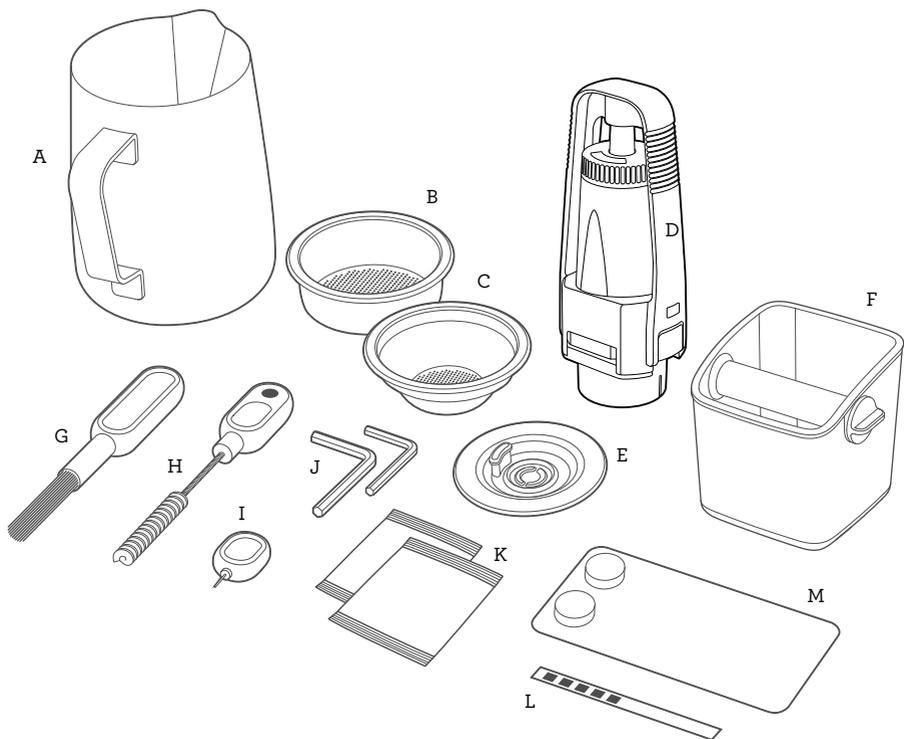
**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants



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



ACCESSORIES

- A. Pichet à lait en acier inoxydable
- B. Panier filtre de 2 tasses
- C. Panier filtre de 1 tasse
- D. Support du filtre et filtre
- E. Disque de nettoyage
- F. Miniréceptacle pour marc de café
- G. Brosse de nettoyage des meules
- H. Brosse pour sortie de mouture et aimant pour retirer le bourroir
- I. Outil de nettoyage pour embout de buse vapeur
- J. Deux clés Allen
- K. Poudre de nettoyage pour buse vapeur
- L. Bandelette-test pour dureté de l'eau
- M. Pastilles de nettoyage



Caractéristiques de l'Oracle Touch

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE EN COULEURS

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

BROYAGE, DOSAGE & TASSAGE AUTOMATIQUES MAINS LIBRES

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

CADRAN DE TAILLE DE MOUTURE

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

MEULES CONIQUES EN ACIER INOXYDABLE

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

MOUSSAGE AUTOMATIQUE DU LAIT MAINS LIBRES

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

CAFÉ & VAPEUR SIMULTANÉS

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

CONTRÔLE DE PRÉCISION

Régulateur de température électronique PID

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

Groupe d'infusion à chauffage actif

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

Pression d'extraction régulée

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

Préinfusion à basse pression

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

Deux pompes

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

Température programmable de l'espresso

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

CARACTÉRISTIQUES ADDITIONNELLES

Démarrage automatique

Démarre la machine à l'heure spécifiée.

Arrêt automatique

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



Assemblage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

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

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

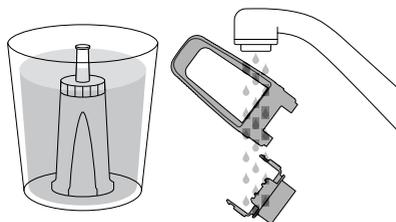


TRUC

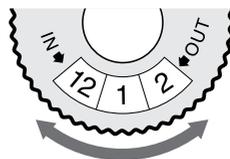
Pour manoeuvrer facilement votre machine, utilisez le pied pivotant rétractable logé sous le plateau d'égouttage. Lorsque le bouton est tourné à UNLOCK (déverrouiller), le pied descend et soulève la machine, facilitant l'accès au réservoir d'eau amovible ou le déplacement de la machine.

INSTALLER LE FILTRE À EAU

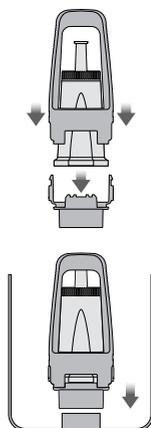
- Retirez le filtre à eau et son support du sac de plastique.
- Faites tremper le filtre dans de l'eau froide 5 minutes.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide.



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



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



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



NOTE

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



NOTE

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



Fonctions

PREMIÈRE UTILISATION

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



La machine est maintenant en mode VEILLE.

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



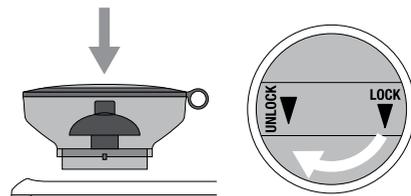
NOTE

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

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

OPÉRATION DE BROYAGE

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



TRUC

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

SÉLECTION DE BOISSON

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

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

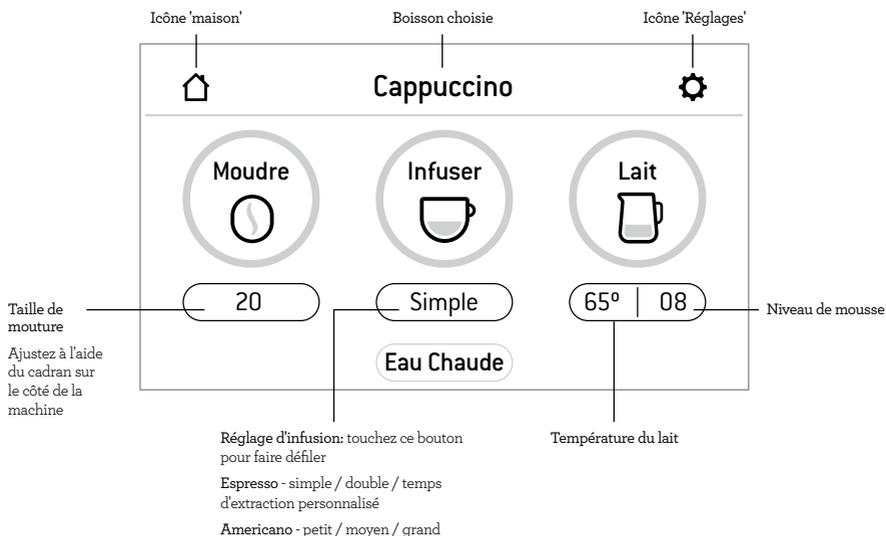


NOTE

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

ÉCRAN DE BOISSONS

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



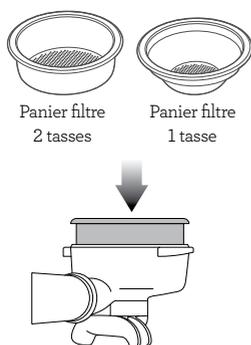
SÉLECTION DE LA TAILLE DE MOUTURE

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

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

SÉLECTION DU PANIER FILTRE

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



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

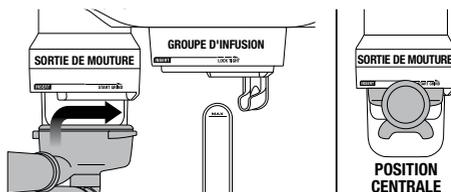
Utilisez le panier filtre de 2 tasses pour 2 cafés ou un espresso plus fort (normalement pour chopes ou grandes tasses).

NOTE

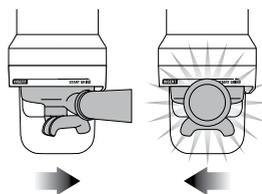
Si vous alternez entre les paniers filtres de 1 tasse & 2 tasses, vous devrez peut-être ajuster la taille de mouture pour affiner votre extraction.

BROYAGE, DOSAGE & TASSAGE AUTOMATIQUES

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



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

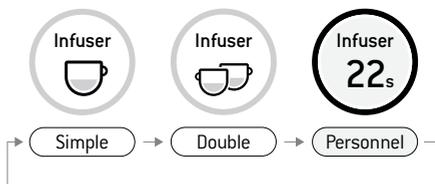


Lorsque la fonction automatique de broyage, dosage et tassage sera terminée, tournez la poignée du porte-filtre à la position INSERT et abaissez-la pour le retirer.

EXTRACTION DE L'ESPRESSO

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

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



COMMANDE MANUELLE

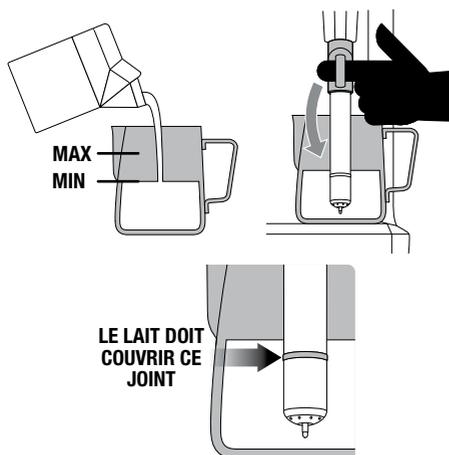
Pressez et tenez la touche 'Infuser' (environ 2 sec) pour entrer en mode manuel. Toucher 'Infuser' pour débiter l'extraction et toucher à nouveau pour l'arrêter.

MOUSSAGE DU LAIT

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

Vous devrez ajuster le niveau de mousse en conséquence.

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



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

NOTE

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

MOUSSAGE MANUEL DU LAIT

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

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

ATTENTION: RISQUE DE BRÛLURE

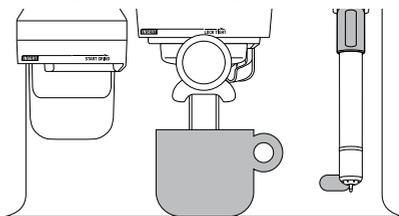
La vapeur pressurisée peut encore être libérée, même après la mise hors tension de la machine.

Surveillez toujours les enfants.

AMERICANO

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

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



FORMAT DE TASSE PRÉRÉGLÉ

QUANTITÉ INFUSÉE

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

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

EAU CHAUDE

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

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

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



NOTE

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

AJOUTER UN NOUVEAU CAFÉ

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



Nouveau café

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

RÉGLAGES

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

Guide de démarrage rapide

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

Démarrage automatique

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

Heure et date

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

Cycle de nettoyage

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

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

Cycle de détartrage

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

Température d'infusion

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

Température du lait par défaut

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

Dureté de l'eau

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

Arrêt automatique

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

Brillance de l'écran

Vous pouvez ajuster la brillance de votre écran tactile.

Brillance de l'éclairage

Vous pouvez ajuster la brillance de la lumière de travail

Volume du son

Vous pouvez ajuster le volume des alertes et des rappels.

Mode démo

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

Réinitialiser les réglages d'usine

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

TRANSPORT ET RANGEMENT

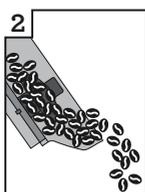
Nous vous recommandons de purger les deux chaudières avant de transporter votre machine ou la ranger pour un temps prolongé. Référez-vous à la section Détartrage pour les instructions étape par étape.

AJUSTER LES MEULES CONIQUES

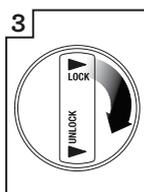
Certains types de café peuvent nécessiter une plus large échelle de mouture pour obtenir une extraction ou infusion idéale. Une des caractéristiques du moulin à meules coniques est la possibilité d'étendre cette échelle avec la meule supérieure réglable. Nous vous recommandons de faire un seul réglage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



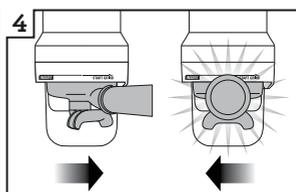
1 Déverrouiller la trémie



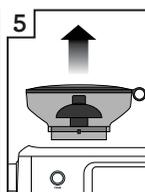
2 Retirer les grains



3 Replacer et verrouiller la trémie



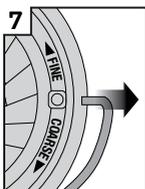
4 Activer le moulin pour le vider complètement



5 Déverrouiller et retirer la trémie



6 Retirer la meule supérieure



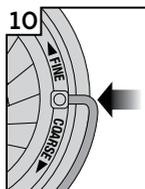
7 Retirer la poignée métallique de chaque côté de la meule



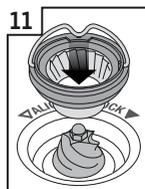
8 Déplacer la meule d'un numéro, plus gros ou plus fin



9 Aligner le numéro avec l'ouverture de la poignée



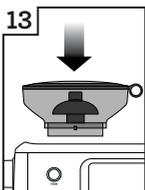
10 Insérer la poignée métallique des deux côtés de la meule



11 Pousser fermement la meule en place



12 Verrouiller la meule



13 Insérer la trémie



14 Verrouiller la trémie



Trucs

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffer votre tasse ou votre verre

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

Préchauffer le porte-filtre et le panier filtre

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



NOTE

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

LA MOUTURE

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

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

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

BROYAGE, DOSAGE & TASSAGE AUTOMATIQUES

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

PURGE DU GROUPE D'INFUSION

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

EXTRACTION DE L'ESPRESSO

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

Un bon espresso est le parfait équilibre de douceur, d'acidité et d'amertume. La saveur de votre café dépendra de plusieurs facteurs, incluant le type de grains, le degré de torréfaction, la fraîcheur et la taille de la mouture.

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

GUIDE D'EXTRACTION

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



TRUCS & ASTUCES

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

MOUSSAGE DU LAIT

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



TRUCS & ASTUCES

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

bloqués, ils empêcheront la buse vapeur de produire suffisamment de mousse.

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

Une fois le moussage terminé

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

Moussage manuel

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

TRUCS & ASTUCES SUR LES GRAINS DE CAFÉ

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

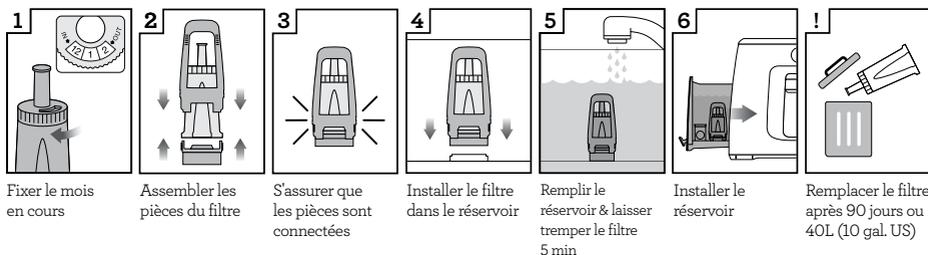


Entretien & nettoyage

AFFICHAGE SUR L'ÉCRAN TACTILE COULEUR

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

REEMPLACER LE FILTRE À EAU



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

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



NOTE

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

CYCLE DE NETTOYAGE

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

DÉTARTRAGE

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

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

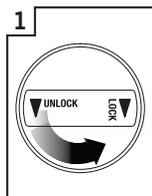


AVERTISSEMENT

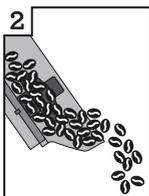
N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide. Le réservoir d'eau ne doit jamais être retiré ou complètement vidé durant le détartrage.

NETTOYAGE DES MEULES CONIQUES

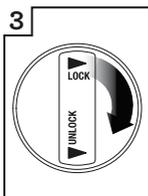
Un nettoyage régulier des meules contribuera à atteindre de bons résultats et une mouture consistante, si importante à la préparation de l'espresso.



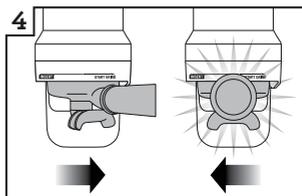
1 Déverrouiller la trémie



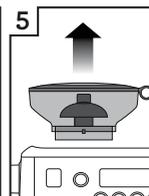
2 Retirer les grains



3 Replacer et verrouiller la trémie



4 Faire fonctionner le moulin pour le vider



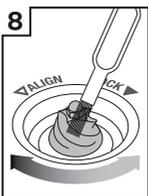
5 Déverrouiller et retirer la trémie



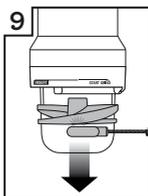
6 Retirer la meule supérieure



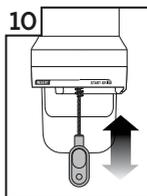
7 Nettoyer la meule supérieure avec la brosse



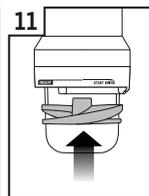
8 Nettoyer la meule inférieure avec la brosse



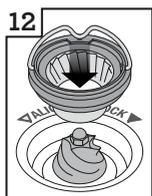
9 Retirer l'hélice de tassage avec l'aimant



10 Nettoyez la sortie de mouture avec la brosse



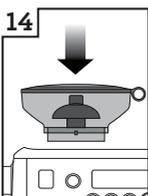
11 Replacer l'hélice de tassage avec l'aimant



12 Pousser la meule supérieure en place



13 Verrouiller la meule supérieure



14 Insérer la trémie

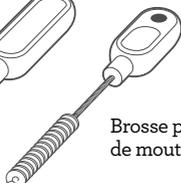


15 Verrouiller la trémie

Brosse pour meules



Brosse pour sortie de mouture



Aimant pour hélice de tassage

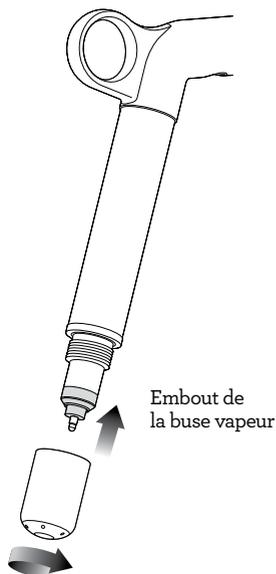
NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR



IMPORTANT

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

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



Poudre de nettoyage de la buse vapeur

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



NOTE

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

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

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

NETTOYAGE DU PANIER FILTRE ET DU PORTE-FILTRE

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

RINÇAGE À L'EAU CLAIRE

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

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN DIFFUSEUR

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

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE ET DU TIROIR DE RANGEMENT

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

NETTOYAGE DU BOÎTIER ET DU CHAUFFE-TASSE

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



NOTE

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

DÉTARTRAGE

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



NOTE

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



Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Le moteur du moulin démarre, mais aucun café ne sort de la sortie de mouture	<ul style="list-style-type: none">• Pas de grains de café dans la trémie.• Le moulin/la trémie sont bloqués.• Des grains de café peuvent être coincés dans la trémie.	<ul style="list-style-type: none">• Remplir la trémie de grains de café frais.• Retirer la trémie. Vérifier si la trémie et les meules sont bloquées. Replacer les pièces et réessayer.
Le moteur du moulin démarre, mais fait un bruit de cliquetis très fort	<ul style="list-style-type: none">• Le moulin est bloqué par des corps étrangers ou la goulotte est bloquée.• L'humidité bouche le moulin.	<ul style="list-style-type: none">• Retirer la trémie, vérifier les meules et les dégager de tout objet étranger.• Nettoyer les meules et la chute (voir page 48).• Laisser les meules sécher parfaitement avant de les réassembler. Vous pouvez utiliser un séchoir à cheveux pour souffler de l'air dans les meules et activer le processus de séchage.
Incapable de verrouiller la trémie	<ul style="list-style-type: none">• Des grains de café obstruent le dispositif de verrouillage de la trémie.	<ul style="list-style-type: none">• Retirer la trémie. Enlever les grains de café de la meule supérieure. Verrouiller à nouveau la trémie.
Le porte-filtre déborde	<ul style="list-style-type: none">• L'hélice de tassage a été retirée pour la nettoyer et n'a pas été replacée.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier si l'hélice de tassage est en place et assemblée correctement à l'arbre d'entraînement (voir page 48).
Arrêt d'urgence du moulin?		<ul style="list-style-type: none">• Tourner le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction automatique de broyage, dosage & tassage.• Débrancher la machine de la prise murale.
Le moulin fonctionne sans cesse	<ul style="list-style-type: none">• Pas de grains de café dans la trémie.• L'hélice de tassage a été retirée	<ul style="list-style-type: none">• Remplir la trémie de grains.• Tourner le porte-filtre vers la gauche pour arrêter la fonction automatique de broyage, dosage & tassage.• S'assurer que l'hélice de tassage a été assemblée correctement à l'arbre d'entraînement (voir page 48).

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
L'eau ne s'écoule pas du groupe d'infusion	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> Attendre que la machine atteigne la température de fonctionnement.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplir le réservoir. Amorcer le système en: <ol style="list-style-type: none"> touchant le bouton 'Infuser' pour faire couler l'eau dans le groupe d'infusion durant 30 secondes. touchant le bouton 'Eau chaude' pour faire couler l'eau par la sortie d'eau chaude durant 30 secondes.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé. 	<ul style="list-style-type: none"> Pousser le réservoir jusqu'au fond et fermer le loquet pour le verrouiller.
Le message 'Réservoir vide' apparaît à l'écran, mais il est plein	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est pas parfaitement inséré et verrouillé. 	<ul style="list-style-type: none"> Pousser le réservoir jusqu'au fond et fermer le loquet pour le verrouiller.
Pas de vapeur ni d'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'est pas en marche ou n'a pas atteint la température de fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la machine est branchée et prête à être utilisée.
Pas d'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplir le réservoir d'eau.
Pas de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La buse vapeur est bloquée. 	<ul style="list-style-type: none"> Se référer à 'Nettoyage de la buse vapeur' en page 49.
La machine est en marche mais ne fonctionne pas		<ul style="list-style-type: none"> Éteindre la machine. Attendre 60 minutes et la remettre en marche. Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
De la vapeur s'échappe du groupe d'infusion		<ul style="list-style-type: none"> Éteindre la machine. Attendre 60 minutes et la remettre en marche. Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'espresso dégoutte du porte-filtre en un débit restreint	<ul style="list-style-type: none"> La mouture est trop fine. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuster la taille de mouture à un numéro plus haut pour obtenir une mouture légèrement plus grossière.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
----------	----------------	-----------

L'espresso s'écoule trop rapidement	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture est trop grossière. • Les grains de café sont éventés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuster la taille de mouture à un numéro plus bas pour obtenir une mouture légèrement plus fine. • Utiliser des grains frais avec une 'Date de torréfaction' et les consommer entre 5-20 jours de cette date.
Le café n'est pas assez chaud	<ul style="list-style-type: none"> • Les tasses n'ont pas été préchauffées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rincer les tasses sous la sortie d'eau chaude et les placer sur le chauffe-tasse.
	<ul style="list-style-type: none"> • Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino, le latte, etc). 	<ul style="list-style-type: none"> • Augmenter la température du lait dans le Menu de réglages.
Pas de crema	<ul style="list-style-type: none"> • Les grains de café sont éventés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des grains de café frais avec une 'Date de torréfaction' et les consommer entre 5-20 jours de cette date.
Pas assez de mousse de lait	<ul style="list-style-type: none"> • La buse vapeur est bloquée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir 'Nettoyage de la buse vapeur' en page 49 .
		<ul style="list-style-type: none"> • La mousse de lait variera selon les différentes marques, types ou substituts de lait. Vous devrez ajuster le niveau de mousse en conséquence.
Extraction trop abondante	<ul style="list-style-type: none"> • Le café est moulu trop grossièrement. • La durée/ le volume de l'espresso doivent être ajustés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuster la taille de mouture à un numéro plus bas pour obtenir une mouture légèrement plus fine. • Personnaliser votre temps d'extraction en touchant le bouton 'Simple' / 'Double'.
Extraction insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> • Le café est moulu trop finement. • La durée/ le volume de l'espresso doivent être ajustés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuster la taille de mouture à un numéro plus élevé pour obtenir une mouture légèrement plus grossière. • Personnaliser votre temps d'extraction en touchant le bouton 'Simple' / 'Double'.
Le volume de café extrait a changé, mais les réglages sont les mêmes.	<ul style="list-style-type: none"> • À mesure que les grains de café vieillissent, le débit d'extraction change et peut affecter le volume de l'espresso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuster la taille de mouture à un numéro plus bas pour obtenir une mouture légèrement plus fine. • Personnaliser votre temps d'extraction en touchant le bouton 'Simple' / 'Double'. • Utiliser des grains de café frais avec une 'Date de torréfaction' et les consommer entre 5-20 jours de cette date.



Notes

Breville Consumer Support

USA

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

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

Web: www.brevilleusasupport.com

Canada

Mail: Breville Canada
3595 boulevard Côte-Vertu,
Saint-Laurent, Québec
H4R 1R2

Phone: 1-855-683-3535

Web: www.breville.ca/support

Breville®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2018.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this brochure may vary slightly from the actual product.